

MANUEL



THOMSON

THV6000B4

NOTICE D'UTILISATION



[Tous nos Tutos vidéo](#)



[Tous nos magasins](#)

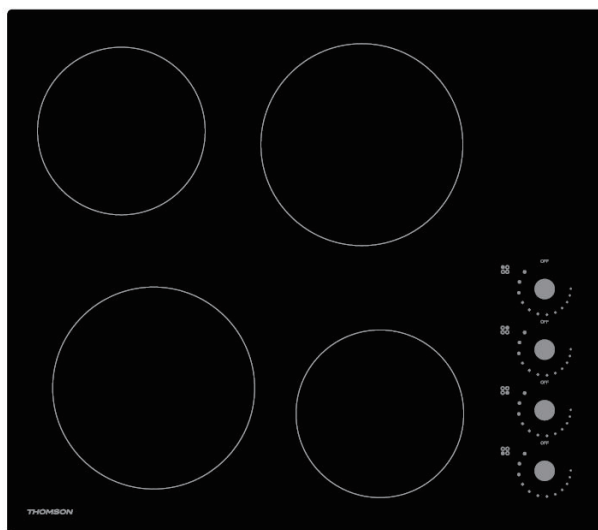


[Communauté SAV Darty](#)

THOMSON

THV6000B4

**TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE
VITROKERAMICH KOOKPLAAT
CERAMIC COOKER HOB**



MANUEL D'UTILISATION



HANDLEIDING



OPERATING INSTRUCTIONS

TABLE DES MATIÈRES

MISES EN GARDE IMPORTANTES	2
DESCRIPTION.....	5
INSTALLATION	6
CONNEXION ÉLECTRIQUE	9
UTILISATION.....	10
CONSEILS DE CUISSON	12
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	13
DÉPANNAGE.....	15
DONNÉES TECHNIQUES	15
MISE AU REBUT.....	16

Ce produit a été fabriqué et vendu sous la responsabilité des Etablissements Darty et Fils (S.A.S).

THOMSON, et le logo THOMSON sont des marques utilisées sous licence par les

Etablissements Darty et Fils (S.A.S) – pour plus d’informations : www.thomson-brand.com.

Tous autres produits, services, dénominations sociales, marques, nom commerciaux, noms de produits et logos référencés ici sont la propriété de leurs titulaires respectifs.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

Avertissements

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

Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.



- Ces surfaces sont susceptibles de devenir chaudes.
- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour les opérations de nettoyage.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par un temporisateur externe ou un système séparé de commande à distance.
- MISE EN GARDE: La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec graisse ou d'huile peut être dangereux et peut causer un incendie.
NE JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou d'une couverture anti-feu.
- MISE EN GARDE: Risque d'incendie: ne pas stocker des objets sur les surfaces de cuisson.
- MISE EN GARDE: Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil.
L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- L'appareil doit être installé en respectant les règles nationales d'installation électrique NF C 15-100.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la méthode de la fixation et les dimensions nécessaires, référez-vous à la section "INSTALLATION".
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la méthode d'installation et le raccordement du câble électrique, référez-vous à la section "BRANCHEMENT ELECTRIQUES".

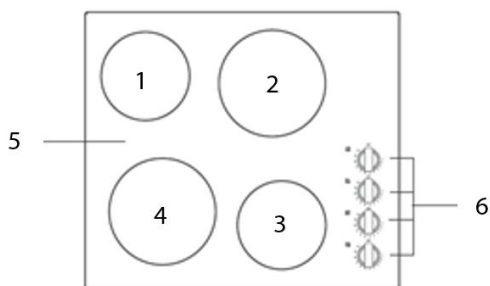
- En ce qui concerne les informations détaillées sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, des précautions qui concernent l'entretien par l'utilisateur et le remplacement de l'ampoule, référez-vous aux sections "UTILISATION" et "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
- **AVERTISSEMENT:** Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
- La fiche de prise de courant doit demeurer facilement accessible après l'installation de l'appareil.

Précautions

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

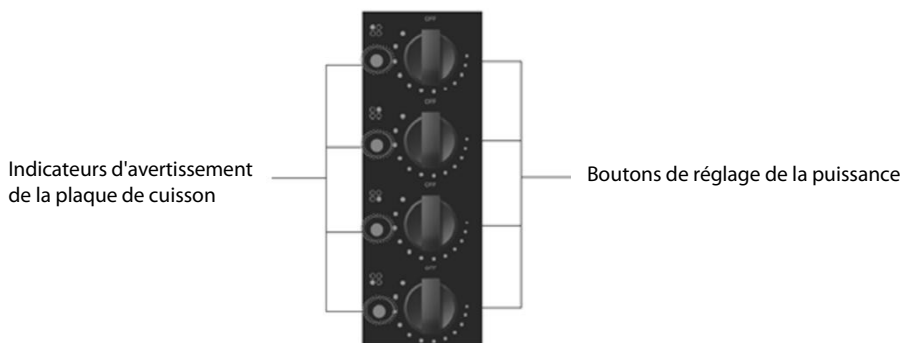
DESCRIPTION

Vue supérieure



- 1. Foyer max. 1200 W
- 2. Foyer max. 1800 W
- 3. Foyer max. 1200 W
- 4. Foyer max. 1800 W
- 5. Plaque en verre
- 6. Panneau de contrôle

Panneau de contrôle

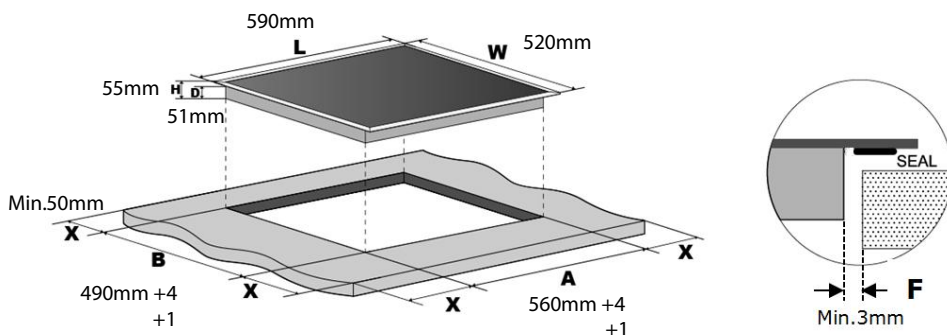


INSTALLATION

Découpez dans le plan de travail un trou dont les dimensions sont indiquées ci-dessous. Le trou doit être à au moins 5 cm de tous les bords. Le plan de travail doit avoir une épaisseur d'au moins 3 cm et être fabriqué dans des matériaux résistants à la chaleur.



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

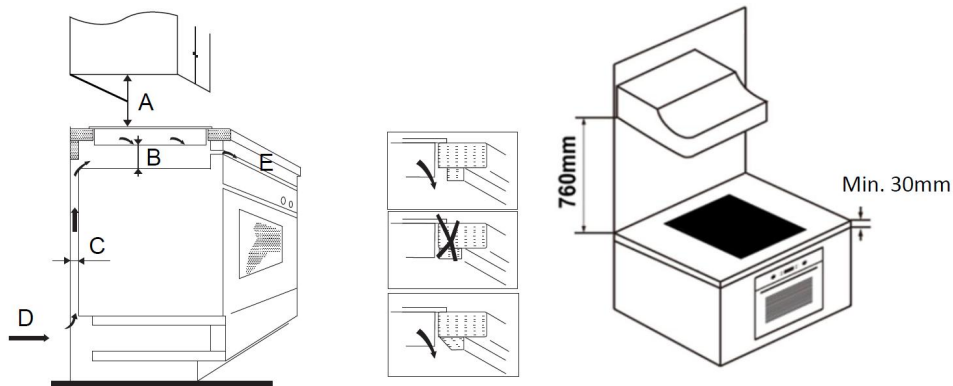


Il est essentiel que la table de cuisson soit correctement aérée et que les arrivées et les sorties d'air ne soient jamais bloquées.

Assurez-vous que l'installation est conforme au schéma ci-dessous.



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

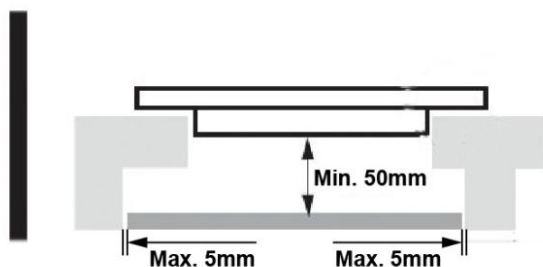


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Entre d'air	Sortie d'air 5mm

AVERTISSEMENT : Assurez une ventilation appropriée.

Veillez à ce que la plaque de cuisson soit bien ventilée et à ce que ses entrées et sorties d'air ne soient pas bouchées. Pour éviter que des objets ne touchent accidentellement la base de la plaque de cuisson, il est nécessaire de placer une plaque en bois, fixée par des vis, à une distance minimale de 50 mm du dessous de la plaque de cuisson.

Respectez les exigences suivantes.



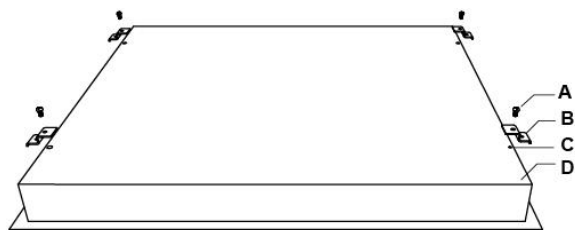
Il y a des orifices de ventilation sur le pourtour extérieur de la plaque de cuisson. VOUS DEVEZ garantir que ces orifices ne soient pas bouchés par le plan de travail quand vous installez la plaque de cuisson.



Vérifiez que la colle de fixation du matériau en plastique ou en bois du meuble peut résister à des températures jusqu'à 150 °C. Les murs arrière et adjacent, et les surfaces environnantes doivent pouvoir résister à une température de 90 °C.

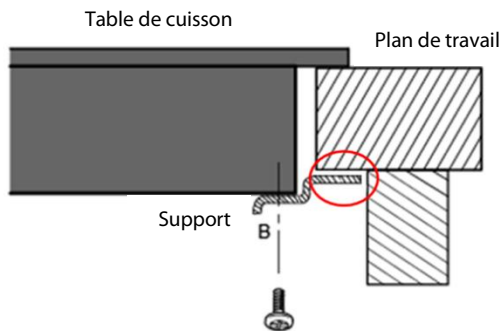
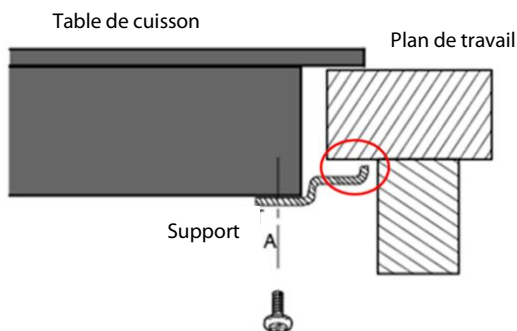
Installer les supports

La table se fixe au plan de travail grâce à 4 supports vissés sur la base.



A	B	C	D
Vis	Support	Trou de vis	Base

La position des supports peut s'ajuster selon l'épaisseur du plan de travail.



Attention :

- Cette table de cuisson en céramique doit être installée par un professionnel qualifié. N'essayez en aucun cas d'installer cet appareil par vous-même.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages corporels et matériels résultant d'une installation incorrecte.
- Cette table de cuisson ne doit pas être installée au-dessus d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-vaisselle ou d'un sècheling.
- Installez la table à distance de toute source de chaleur (four, lumière du soleil etc.).
- Pour des raisons de sécurité, l'adhésif et la couche intermédiaire doivent être résistants à la chaleur.
- Ne pas nettoyer à la vapeur.

CONNEXION ÉLECTRIQUE

Attention !

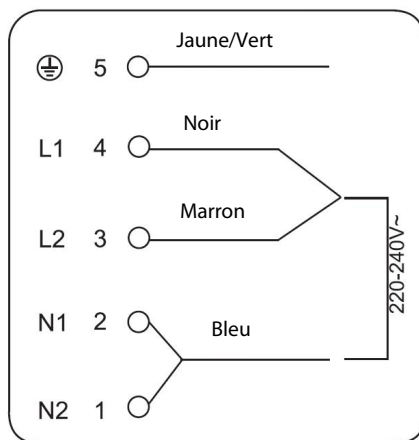
- La plaque de cuisson doit être installée par un électricien qualifié en respectant les normes et réglementations locales concernant les câbles électriques.
- Avant tout travail sur une partie électrique de l'appareil, celui-ci doit être débranché du secteur.
- Le raccordement à un système de câblage correctement mis à la terre est absolument impératif.
- Tous les conducteurs de terre et d'alimentation électrique doivent pouvoir résister à une température ambiante de 75°C.
- Une fois la plaque de cuisson installée, le bouton marche/arrêt doit toujours rester accessible.

Les fils du câble d'alimentation sont colorés selon le code suivant :

Vert et Jaune = Terre Bleu = Neutre Marron et Noir = SOUS TENSION

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

- 1 Le fil vert et jaune doit être connecté à la borne marquée de la lettre E (Terre) ou du symbole de Terre  ou doit être de couleur verte et jaune.
- 2 Le fil bleu doit être connecté à la borne marquée de la lettre N (Neutre).
- 3 Le fil marron et noir doit être relié à la borne marquée L (sous tension)
 - Si l'appareil est raccordé directement au réseau électrique, un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts doit être installé entre l'appareil et l'alimentation électrique conformément aux réglementations de charge et de courant.
 - L'installateur doit s'assurer que le bon raccordement électrique a été effectué et qu'il est totalement conforme aux consignes de sécurité.



AVERTISSEMENTS :

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

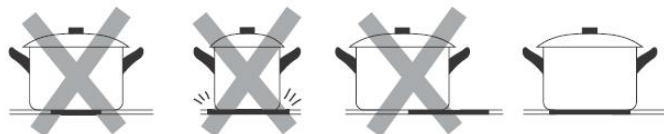
UTILISATION

Ustensiles de cuisine

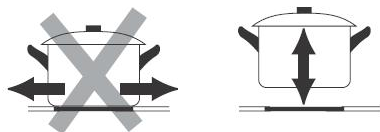
N'utilisez pas d'ustensiles avec des bords dentelés ou un fond bombé.



La base de l'ustensile doit être lisse, reposer à plat sur la plaque de cuisson et être de même taille que celle-ci. Placez toujours l'ustensile bien au centre de la plaque.



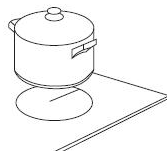
Retirez toujours les ustensiles des plaques en les soulevant, jamais en les faisant glisser dessus, faute de quoi ils pourraient rayer la table.



Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec des ustensiles à fond multicouche en inox ou en fonte émaillée.

Lancer la cuisson

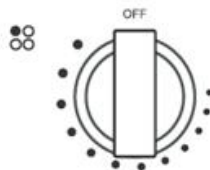
Mettez les aliments dans la poêle/casserole et positionnez celle-ci au centre du cercle dessiné sur la plaque.



REMARQUE :

- Les ustensiles de cuisson doivent comporter un couvercle.
- Ne mettez en aucun cas un ustensile vide sur l'appareil lorsqu'il est allumé.
- Le dessous de l'ustensile et la surface de la plaque de cuisson doivent être propres et secs.

Tournez le bouton de contrôle jusqu'au réglage souhaité.



Directives concernant le réglage de chaleur

Les réglages de chaleur ci-dessous ne sont fournis qu'à titre indicatif. Les réglages exacts dépendront de plusieurs facteurs, dont votre ustensile de cuisson et la quantité d'aliments à cuire. Faites des tests avec la plaque de cuisson pour trouver les réglages les plus appropriés.

Niveau de puissance	Adapté à
1 ~ 3	• Chauffer de petites quantités d'aliments • Faire fondre du chocolat et du beurre • Mijoter doucement • Chauffer lentement
4 ~ 6	• Réchauffage • Mijoter rapidement • Cuire du riz
7 ~ 8	Pancakes
9 ~ 10	• Sauter • Cuire des pâtes
11 ~ 12	• Sauté asiatique • Griller • Apporter une soupe à ébullition • Bouillir de l'eau

Pour éteindre une plaque de cuisson

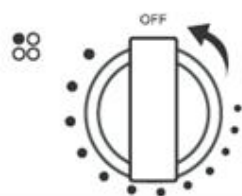
Tournez le bouton de contrôle correspondant en position OFF.



Prenez garde aux surfaces brûlantes.

Lorsque la plaque de verre est chaude, l'indicateur d'avertissement la plaque de cuisson chaude s'allume. Ne touchez pas la plaque de verre jusqu'à ce que l'indicateur s'éteigne.

Il peut également être utilisée comme fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles sur la zone de cuisson qui est encore chaude.



de

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 une grande poêle ou un wok plat compatible avec les tables en céramique.
2. Préparez tous les ingrédients et ustensiles dont vous aurez besoin. Ce mode de cuisson est rapide. Si vous voulez faire cuire de grandes quantités d'aliments de cette manière, procédez par petites fournées.
3. Préchauffez la poêle brièvement et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuisez d'abord la viande, puis mettez - la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds et encore croustillants, baissez la température de la plaque puis remettez la viande et ajoutez votre sauce.
6. Remuez délicatement les ingrédients afin d'assurer une cuisson uniforme.
7. Servez immédiatement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Quoi ?	Comment ?	Important !
Souillure quotidienne du verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par des aliments non sucrés)	1. Éteignez la table de cuisson. 2. Appliquez un produit pour table de cuisson pendant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant !). 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou avec du Sopalin. 4. Rallumez la table.	• Lorsque la table est éteinte, le témoin 'surface chaude' disparaît mais la plaque peut être encore brûlante ! Soyez très vigilant. • Les produits de nettoyage durs/abrasifs et les tampons à récurer (notamment certains tampons en nylon) peuvent laisser des rayures sur le verre. Référez-vous toujours à

		l'étiquette pour savoir si le produit/tampon à récurer convient ou non. • Ne laissez jamais de résidu de produit de nettoyage sur la table: cela tacherait le verre.
Taches de graisse ou d'aliments brûlés ou fondus, taches laissées par des aliments sucrés	Ces taches doivent être enlevées immédiatement au moyen d'un grattoir à lame de rasoir destiné aux tables de cuisson en vitrocéramique ; attention aux surfaces brûlantes : 1. Éteignez la table de cuisson . 2. Tenez la lame à un angle de 30° et poussez la tache ou les résidus vers une partie froide de la table de cuisson. 3. Nettoyez la tache ou les résidus avec un chiffon ou du Sopalin. 4. Dès que la table a suffisamment refroidi pour pouvoir être touchée sans danger, nettoyez-la avec du produit pour table de cuisson (voir section "Souillure quotidienne du verre"). 5. Rallumez la table.	• Les taches ou résidus d'aliments fondus ou sucrés doivent être enlevés le plus rapidement possible. Si vous les laissez attacher ou refroidir, ils peuvent devenir très difficiles à enlever, voire même abîmer le verre de manière définitive. • Risque de coupure : lorsque le protège - lame est rétracté, la lame est aussi coupante qu'un rasoir. Manipulez-la avec la plus extrême prudence et rangez-la toujours hors de portée des enfants.

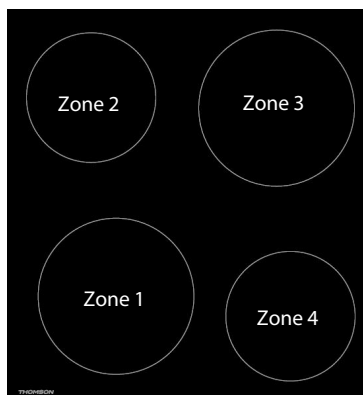
DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Solution possible
La table ne s'allume pas.	Pas d'alimentation.	Vérifiez que la table est branchée et que la prise est bien sous tension. Il peut y avoir eu une coupure de courant chez vous ou dans votre quartier. Si le problème persiste une fois toutes les vérifications effectuées, consultez un technicien qualifié.
Le verre est rayé.	Des ustensiles de cuisine à bords irréguliers ont été utilisés. Un tampon abrasif non adéquat a été utilisé.	Utilisez des ustensiles à fond plat et lisse Voir "Ustensiles de cuisine". Voir "Nettoyage et entretien".

DONNÉES TECHNIQUES

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

Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques			
	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	THV6000B4		
Type de plaque	Plaque de cuisson électrique		
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		4	
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)	zones de cuisson conventionnelle		
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	Ø	Zone 1: 20,0 Zone 2: 16,5 Zone 3: 20,0 Zone 4: 16,5	cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	L W	- -	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	EC _{cuisson électrique}	Zone 1: 183,2 Zone 2: 189,9 Zone 3: 181,8 Zone 4: 214,8	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC _{plaque électrique}	192,4	Wh/kg



Marque	THOMSON
Référence	THV6000B4
Catégorie	Plaque avec 4 zones de cuisson
Tension / fréquence V / Hz	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz ou 60Hz
Puissance nominale totale (W)	5500 – 6600W
Dimensions du produit (mm) (Longueur x Largeur x Hauteur)	590 x 520 x 55
Dimensions (intégrée) Longueur x Largeur (mm)	560 x 490
Poids net du produit (kg)	8.8 kg
Fabrique en	P.R.C

La consommation d'électricité en mode arrêt : 0.0W

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)



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

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

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

28/04/2023

INHOUDSOPGAVE

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	2
OVERZICHT.....	4
INSTALLATIE.....	5
ELEKTRISCHE AANSLUITING	8
WERKING.....	10
TIPS VOOR BEREIDINGEN.....	12
SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD	13
PROBLEMEN OPLOSSEN.....	15
TECHNIS CH GEGEVE NSBLAD	15
VERWIJDERING.....	16

Dit product is vervaardigd en verkocht onder de verantwoordelijkheid van
Etablissements Darty et Fils (S.A.S).

THOMSON en het THOMSON logo zijn handelsmerken die onder licentie worden gebruikt door
Etablissements Darty et Fils (S.A.S) – meer informatie op www.thomson-brand.com.

Alle andere producten, diensten, bedrijven, handelsmerken, handels- of productnamen en logo's
waarnaar hierin wordt verwezen, zijn eigendom van hun respectieve eigenaars.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

Waarschuwingen

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

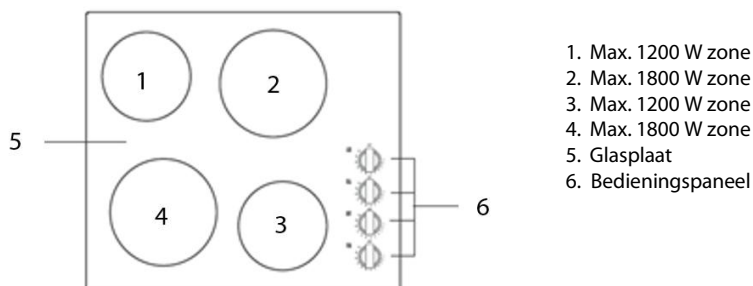
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- **WAARSCHUWING:** Het koken op een kookplaat met gebruik van vet of olie zonder enig toezicht kan gevaarlijk zijn en brandgevaar veroorzaken. **Blus NOOIT** een brand met water, maar schakel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

Voorzorgsmaatregelen

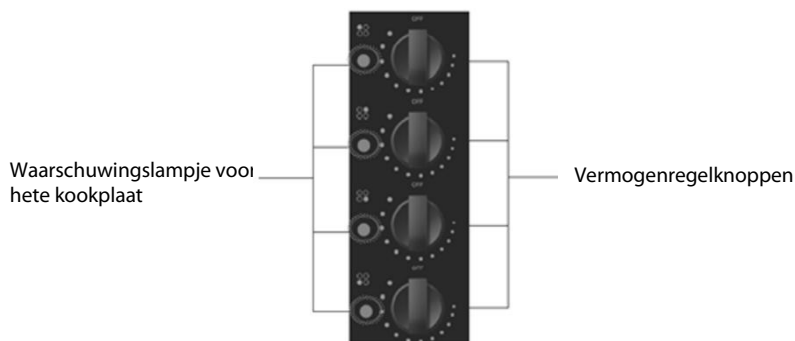
- Plaats nooit brandbare materialen of producten op de kookplaat.
- Gebruik de kookplaat niet buitenshuis.
- Gebruik deze kookplaat nooit voor het opwarmen of verwarmen van de kamer.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u de kookplaat niet gebruikt en voordat u het reinigt. Laat de kookplaat afkoelen alvorens het te reinigen of op te bergen.
- Raak de hete oppervlakken niet aan.
- Gebruik de kookplaat nooit als een werk- of opslagoppervlak.
- Laat nooit voorwerpen of keukengerei, tenzij gepast kookgerei, op het apparaat achter.
- Sta niet op de kookplaat.
- Gebruik geen pannen met een gekartelde rand of sleep geen pannen over het keramisch glas, het glas kan worden bekrast.
- Maak de kookplaat niet schoon met agressieve schoonmaakmiddelen.
- Warm nooit voedsel in afgedichte houders op, zoals samengeperste artikelen, blikken of koffiepotten, om explosie door het uitzetten van de warmte te vermijden.
- Om elk gevaar te vermijden, stop geen vreemde voorwerpen, zoals een ijzeren draad, in de luchtventilatieopeningen of de luchtinlaat en dek ze niet af.

OVERZICHT

Bovenaanzicht



Bedieningspaneel

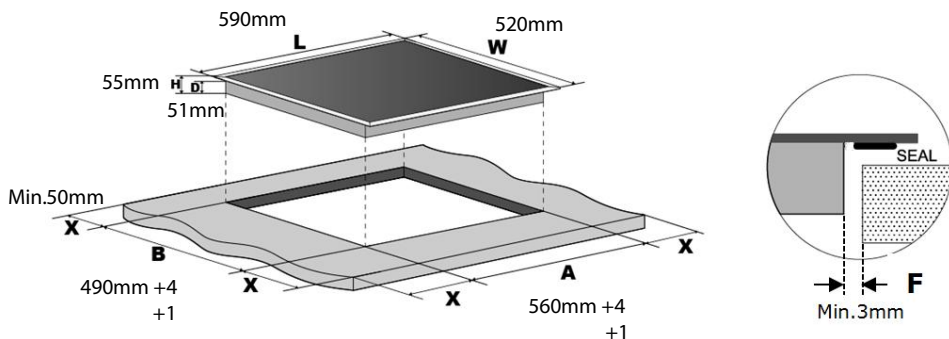


INSTALLATIE

Zaag een gat met afmetingen als in het onderstaande diagram in het aanrecht. Laat minimaal 50 mm ruimte rondom de opening. Het werkblad moet minstens 30 mm dik en uit hittebestendig material vervaardigd zijn.



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

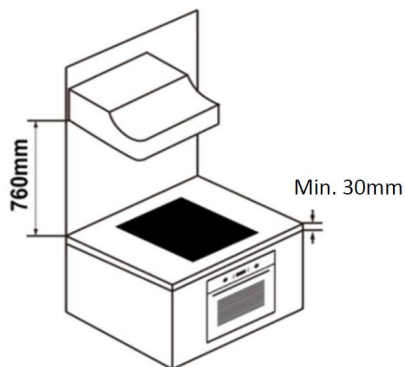
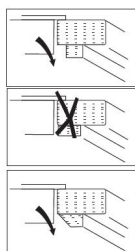
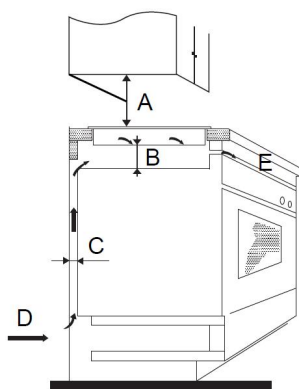


Het is essentieel dat de kookplaat goed geventileerd is en dat de inen uitlaten voor lucht niet belemmerd worden.

Zorg ervoor dat de kookplaat correct wordt geïnstalleerd als afgebeeld.



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

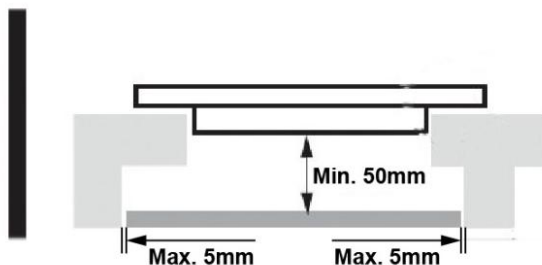


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Luchtinlaat	Luchtuitlaat 5mm

WAARSCHUWING:Zorg voor voldoende ventilatie

Zorg dat de kookplaat goed wordt geventileerd en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet

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



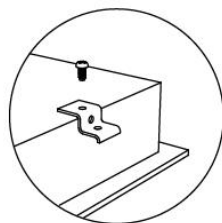
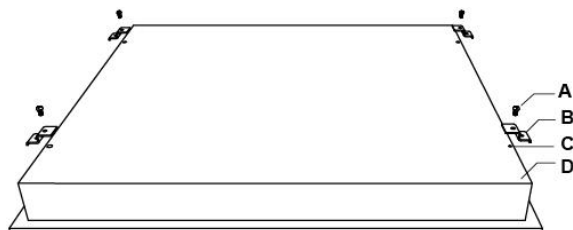
Er bevinden zich ventilatieopeningen aan de buitenkant van de kookplaat. **ZORG** dat deze openingen tijdens het installeren van de kookplaat niet door het aanrecht belemmerd worden.



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

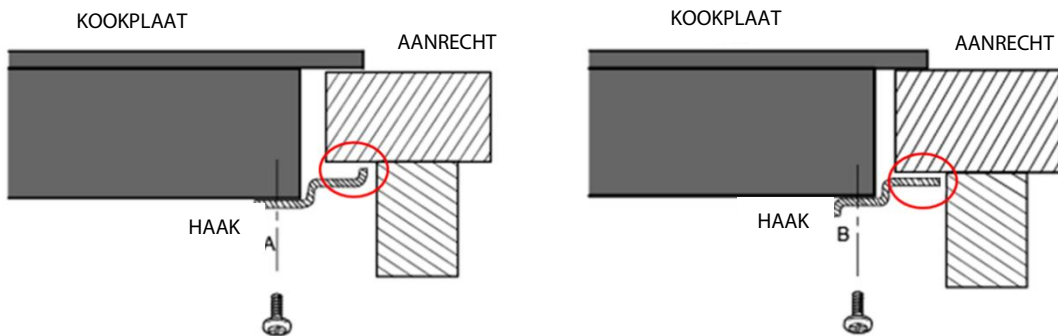
De beugels installeren

Bevestig de kookplaat op het aanrecht met behulp van de vier haken op de onderzijde van de kookplaat.



<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>
Schroef	Haak	Schroefgat	Onderkant

De stand van de haken kan worden aangepast aan de dikte van het aanrecht.



Opgelet:

- De keramische kookplaat moet door een gekwalificeerde, erkende vakman worden geïnstalleerd. Probeer dit apparaat niet zelf te installeren.
- Incorrecte installatie kan risico's voor personen en gevaar van materiële schade inhouden waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld.
- De kookplaat mag niet boven een koelkast, diepvriezer, vaatwasmachine of wasdroger worden geïnstalleerd.
- Installeer de kookplaat uit de buurt van warmtebronnen als een oven of rechtstreeks zonlicht.
- Om schade te voorkomen moeten de tussenlaag en lijm hittebestendig zijn.
- Gebruik geen stoomreiniger.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Opgelet!

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

- Alle stroom- en aardingskabels moeten bestand zijn tegen een omgevingstemperatuur van 75°C.
- Nadat de kookplaat is geïnstalleerd moet de aan-/uit-schakelaar altijd makkelijk bereikbaar zijn.

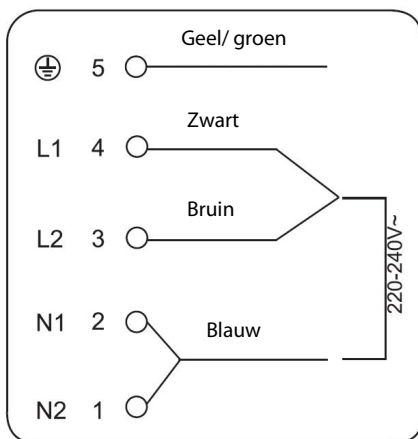
De bedrading in het kabel is volgens de volgende kleurencode gekenmerkt:

Groen en geel = Aarding Blauw = Neutraal

Bruin en zwart = ONDER STROOM

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

- 1 De groen-geel gekleurde draad moet worden aangesloten op de aansluitklem die met de letter E (Earth), het aardingssymbool  of de groen-gele kleur is gemarkeerd.
- 2 De blauw gekleurde draad moet worden aangesloten op de aansluitklem die met de letter N (neutraal) is gemarkeerd.
- 3 Sluit de bruine en zwarte draad aan op de aansluitklem die is gemarkeerd met de letter L (stroom).
 - Als het apparaat direct wordt aangesloten op het stroomnet, moet een meerpolige stroomonderbreker met een minimum opening van 3 mm tussen de contacten van het apparaat en het stroomnet worden gesloten, in overeenstemming met de wetgeving.
 - De installateur moet ervoor zorgen dat de stroomverbinding correct tot stand is gebracht en dat deze volledig voldoet aan de veiligheidswetgeving.



WAARSCHUWINGEN:

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

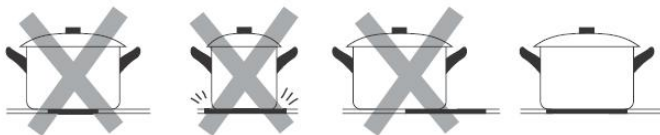
WERKING

Kookgerei

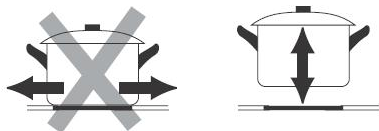
Gebruik geen kookgerei met scherpe randen of een ronde bodem.



Controleer of de bodem van uw pannen glad is, vlak tegen de kookplaat zit en even groot is als de kookzone. Zet uw pannen altijd op het midden van de kookzone.



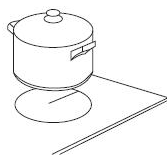
Til pannen altijd op van de keramische kookplaat, verschuif ze niet om krassen in de kookplaat te voorkomen.



Pannen met een roestvrij stalen sandwich-bodem of geëmailleerd gietijzer leveren de beste resultaten op.

Aan de slag met koken

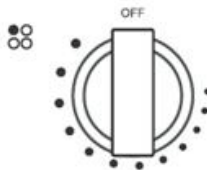
Doe het voedsel in een pan en zet deze neer op het midden van de cirkelvorm op de kookplaat.



OPMERKINGEN:

- Gebruik altijd een deksel tijdens het koken.
- Zet n ooit le eg k ookgerei o p h et a pparaat terwijl het is ingeschakeld.
- Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.

Draai de regelknop naar de gewenste instelling.



Richtlijnen over de warmtestanden

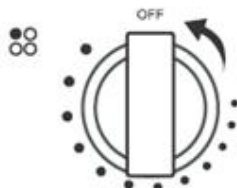
Onderstaande warmtestanden dienen alleen ter referentie. De exacte instelling is afhankelijk van verschillende factoren, zoals uw gebruikte kookgerei en de hoeveelheid te koken levensmiddelen. Experimenteer met de kookplaat om de meest gepaste instellingen te vinden.

Warmtestand	Geschikt voor
1 ~ 3	• Opwarmen van kleine hoeveelheden levensmiddelen • Chocolade en boter smelten • Zachtjes sudderen • Langzaam verwarmen
4 ~ 6	• Opwarmen • Snel sudderen • Rijst koken
7 ~ 8	Pannenkoeken

9 ~ 10	• Sauteren • Pasta koken
11 ~ 12	• Roerbakken • Schroeien • Soep aan de kook brengen • Water aan de kook brengen

Om één kookzone uit te schakelen

Draai de overeenkomstige regelknop naar de stand OFF.



Let op voor hete oppervlakken.

Het waarschuwinglampje voor hete kookplaat brandt wanneer de glazen plaat heet is. Raak de glazen plaat pas aan wanneer het lampje uit gaat.

Het kan tevens als een energiebesparingsfunctie worden gebruikt om pannen verder te laten opwarmen op de kookzone die nog warm is.

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.
- Sart be reidingen op een hoge instelling en verminder de instelling zodra het voedsel goed is opgewarmd.

Sudderden, rijst koken

- Sudderden 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 veel 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. Neem een wok met platte bodem die ge schikt is voor keramische kookplaten of een grote braadpan.
2. Zet alle ingrediënten en kookgerei vooraf klaar. Roerbakken moet snel gaan. Voor het bereiden van

- grote hoeveelheden verdeelt u het eten in verschillende kleinere porties.
3. Verwarm de pan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
 4. Bak eventueel vlees eerst, zet het opzij en houd warm.
 5. Roerbak de groenten. Schakel over naar een lagere instelling wanneer deze warm maar nog knapperig zijn, doe het vlees terug in de pan en voeg de saus toe.
 6. Roer de ingrediënten voorzichtig zodat alles gelijkmatig opwarmt.
 7. Serveer meteen.

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

<i>Wat?</i>	<i>Hoe?</i>	<i>Belangrijk!</i>
Dagelijkse bevuiling van het glas (vingerafdrukken, vlekken, gemorste vlekken van nietsuikerhoudende levensmiddelen)	1. Schakel de kookplaat uit. 2. Breng een reiniger voor kookplaten aan terwijl het glas nog warm is (maar niet heet!). 3. Spoel en droog met een schone doek of keukenpapier. 4. Schakel de kookplaat weer in.	• Er is geen waarschuwing “hete kookplaat” wanneer de kookplaat is uitgeschakeld, hoewel de kookzone nog steeds zeer warm kan zijn! Wees uiterst voorzichtig. • Schuursponsjes voor zwaar gebruik, sommige nylon schuursponsjes en agressieve/schurende reinigingsmiddelen kunnen krassen maken in het glas. Lees altijd het label om er zeker van te zijn dat uw reinigingsmiddel of schuurspons geschikt is.

		• Zorg ervoor dat geen resten van reinigingsmiddelen op de kookplaat achterblijven: er kunnen vlekken op het glas komen.
Ingebrande voedselresten of gesmolten vetstof, gemorste suikerhoudende levensmiddelen op het glas	Verwijder deze meteen met behulp van een scheermesschraper die geschikt is voor keramische kookplaten, doch wees voorzichtig voor hete kookzones: 1. Schakel de kookplaat uit. 2. Houd de schraper in een hoek van 30° tegen de kookplaat en schraap het vuil naar een koele plaats op de kookplaat. 3. Neem het vuil op met een theedoek of keukenpapier. 4. Zodra de kookplaat voldoende is afgekoeld om veilig aan te raken, reinigt u deze met kookplaatreiniger volgens de bovenstaande instructies in "Dagelijkse bevuiling van het glas". 5. Schakel de kookplaat weer in.	• Verwijder vlekken van gesmolten en suikerhoudende levensmiddelen zo snel mogelijk. Als deze op het kookoppervlak blijven liggen kunnen zij aanbranden of afkoelen, waardoor ze moeilijker te verwijderen worden of zelfs het glas permanent kunnen beschadigen. • Snijgevaar: wanneer de beschermkap is opengeklapt, is het mes van een scheermesschraper vlijmscherp. Gebruik met uiterste voorzichtigheid en berg altijd veilig buiten het bereik van kinderen op.

PROBLEMEN OPLOSSEN

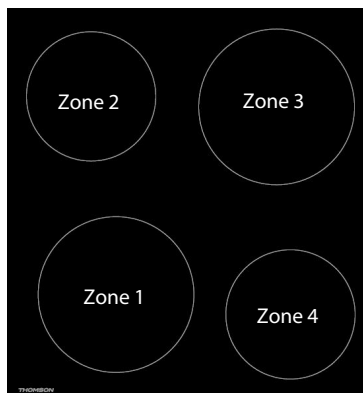
Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
De kookplaat schakelt niet in.	Geen stroom.	Controleer of de kookplaat op de netvoeding is aangesloten en of het stopcontact is ingeschakeld. Controleer of er bij u thuis of in uw buurt geen stroomstoring is. Raadpleeg een gekwalificeerd elektricien als het probleem aanhoudt nadat u deze zaken heeft gecontroleerd.
Er komen krassen in het glas.	Kookgerei met scherpe randen. U gebruikt een schuurspons die niet geschikt is.	Gebruik alleen kookgerei met een vlakke, gladde. Zie 'Kookgerei'. Zie "Schoonmaken en onderhoud".

TECHNISCH GEGEVENSBLAD

De volgende productinformatie zijn volgens de verordening (EU) Nr. 66/2014.

De testmethode is in overeenstemming met de voorschriften van EN 60350-2:2018.

Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten			
	Symbol	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model	THV6000B4		
Type kookplaat	Elektrische kookplaat		
Aantal kookzones en/of -gebieden		4	
Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten)	keramische en halogeenkookzones		
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm	Ø	Zone 1: 20,0 Zone 2: 16,5 Zone 3: 20,0 Zone 4: 16,5	cm
Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd(e) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm	L W	- -	cm
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg	EC _{elektrisch koken}	Zone 1: 183,2 Zone 2: 189,9 Zone 3: 181,8 Zone 4: 214,8	Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg	EC _{elektrische kookplaat}	192,4	Wh/kg



Merk	THOMSON
Referentie	THV6000B4
Category	Keramische kookplaat met 4 kookvelden
Spanning/frequentie V / Hz	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz of 60Hz
Nominaal – Totaal vermogen (W)	5500 – 6600W
Afmetingen product (mm)(L*B*H)	590 x 520 x 55
Inbouwafmetingen L x B (mm)	560 x 490
Netto gewicht product (kg)	8.8 kg
Gemaakt in	P.R.C

Het elektriciteitsverbruik op de uitstand: 0.0W

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

De dienst na verkoop is bereikbaar van maandag tot zaterdag op +32 2 334 00 00, maandag tot zaterdag van 08.00 tot 18.00 uur.

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

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

28/04/2023

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	2
OVERVIEW.....	4
INSTALLATION.....	5
ELECTRICAL CONNECTION	8
OPERATION.....	9
COOKING TIPS.....	11
CLEANING AND MAINTENANCE	12
TROUBLESHOOTING	13
TECHNICAL DATA SHEET	13
DISPOSAL.....	14

This product has been manufactured and sold under the responsibility of
Etablissements Darty et Fils (S.A.S).

THOMSON, and the THOMSON logo are trademarks used under license by

Etablissements Darty et Fils (S.A.S) – further information at www.thomson-brand.com.

All other products, services, companies, trademarks, trade or product names and logos referenced
herein are the property of their respective owners.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

Warnings

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.



- These surfaces can get hot.
- A steam cleaner is not to be used.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance.
The use of inappropriate guards can cause accidents.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The appliance shall be installed in accordance with national wiring regulations NF C 15-100.
- Regarding the instructions for the all necessary spaces with dimensions, the method of fixing and how the appliance is to be fixed to its support, refer to the section "INSTALLATION".
- Regarding the method of fixing and cables connection, refer to the section "ELECTRICAL CONNECTION".
- Regarding the detailed instructions for the safe use of the appliance, the precautions during user maintenance and bulb replacement, refer to the sections "OPERATION" and "CLEANING AND CARE".
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- The plug must be remained easily accessible after installation of the appliance.

Precautions

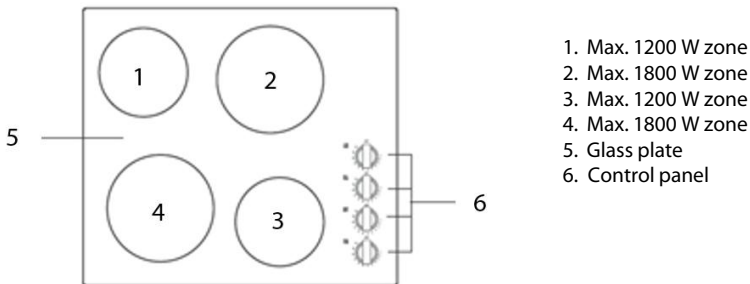
- Do not place combustible material or products on the hob at any time.
- Do not use the hob outdoors.
- Never use this hob for warming or heating the room.
- Turn the power off and remove the plug when the hob is not in use, left unattended

and before cleaning. Allow to cool down before cleaning or storing the hob.

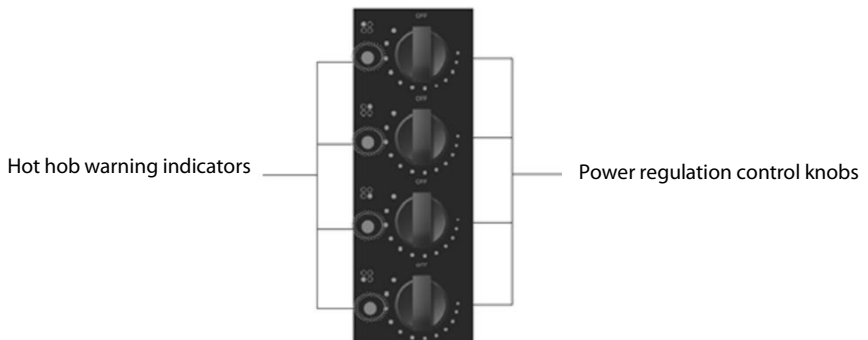
- Do not touch hot surfaces.
- Never use the hob as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils other than suitable cookware on the appliance.
- Do not stand on the hob.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface as this can scratch the glass.
- Do not clean the hob with abrasive cleaners.
- Never heat foods in sealed containers, such as compressed products, cans, or coffee pots, to avoid explosion caused by heat expansion.
- To avoid danger, do not insert any foreign objects, such as iron wires, to block the air ventilation openings or air entry port.

OVERVIEW

Top View



Control Panel

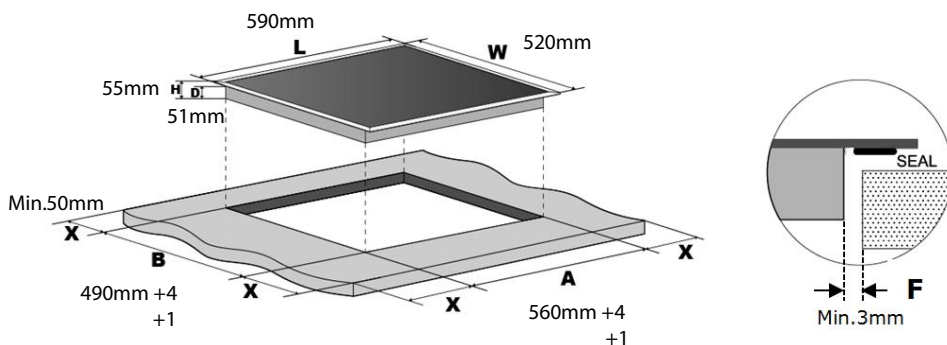


INSTALLATION

Cut a hole in the worktop of the dimension shown in the diagram below. A minimum of 50 mm space should be left around the hole. The worktop should be at least 30 mm thick and made of heat-resistant material.



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

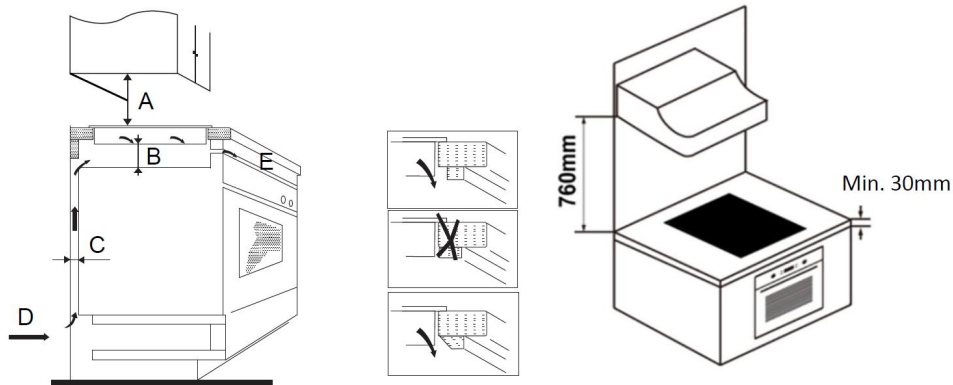


It is essential that the hob is well ventilated and that the air intake and exit are not blocked.

Make sure the hob is correctly installed as shown.



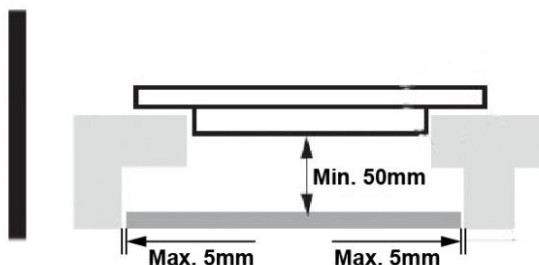
For safety, the gap between the hob and any cupboard above it should be at least 760 mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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



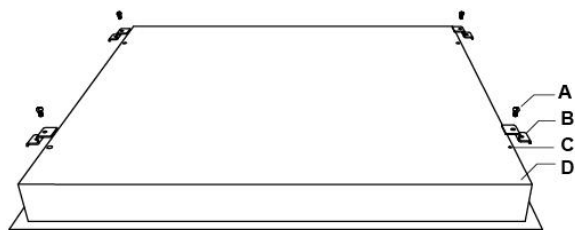
There are ventilation holes around outside of the hob. **YOU MUST** ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.



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

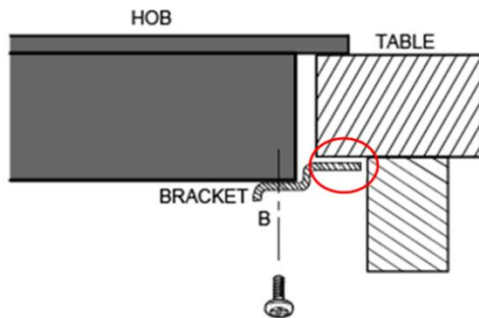
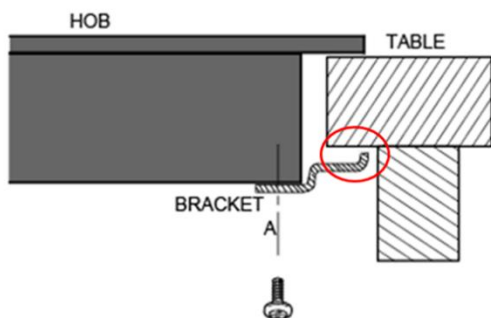
Installing the brackets

Fix the hob to the worktop using 4 brackets on the base of the hob.



A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Base

The position of the brackets can be adjusted according to the thickness of the top.



Cautions:

- The ceramic cooker hob must be installed by a qualified authorised person. Never try to install the appliance by yourself.
- Incorrect installation may cause harm and damage to people or property, for which the manufacturer accepts no responsibility.
- The hob must not be installed above refrigerators, freezers, dishwashers or tumble dryers.
- Install the hob away from heat sources such as ovens or direct sunlight.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner must not be used.

ELECTRICAL CONNECTION

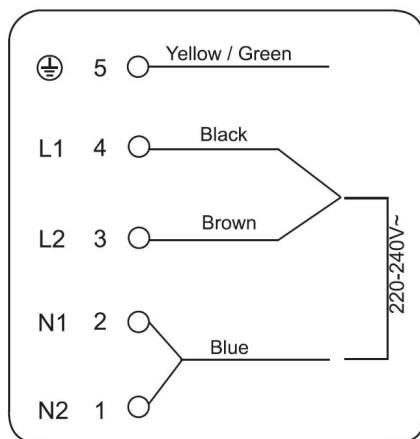
Attention!

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

***The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following codes:
Green & Yellow = Earth Blue = Neutral Brown & Black = LINE***

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

- 1 The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal marked with the letter E (Earth) or with the earth symbol  or coloured green and yellow.
- 2 The wire which is coloured blue must be connected to the terminal marked N (Neutral).
- 3 The Brown and Black wires must be connected to the terminal marked L (Line).
 - If the appliance is being connected directly to the electricity mains, an omnipolar circuit breaker with a minimum opening of 3 mm between contacts must be fitted between the appliance and the electricity supply in compliance with the load and current regulations.
 - The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is fully compliant with safety regulations.



WARNINGS:

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

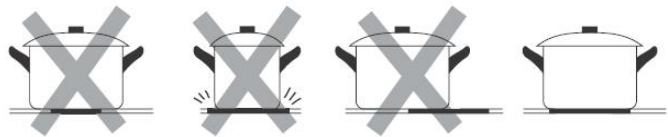
OPERATION

Cookware

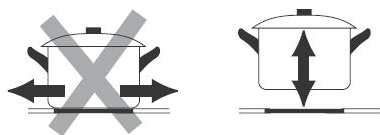
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the hot plate, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



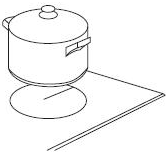
Always lift pans off the ceramic hob, do not slide, or they may scratch the hot plate.



Cookware with a stainless steel sandwich base or enameled cast iron will give you the best results.

To start cooking

Put the food into a cookware and position it on the centre of the circular design on the plate.



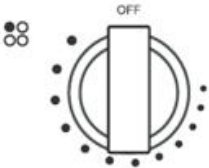
NOTE:

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

Turn the control knob to the required setting.

Heat setting guideline

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



Heat Setting	Suitable for
1 ~ 3	• Warming small quantities of food • Melting chocolate and butter • Gentle simmering • Slow warming
4 ~ 6	• Reheating • Rapid simmering • Cooking rice
7 ~ 8	Pancakes
9 ~ 10	• Sautéing • Cooking pasta

11 ~ 12

- Stir-frying
- Searing
- Bringing soup to a boil
- Boiling water

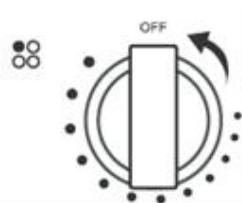
To switch off one cooking zone

Turn the corresponding control knob to the "OFF" position.



Beware of hot surfaces.

When the glass plate is hot, the hot hob warning indicator will light. Do not touch the glass plate until the indicator goes out. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans on the cooking zone that is still hot.



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

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

	soiling or spill to a cool area of the cooktop.	surface.
	3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.	• Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
	4. As soon as the hob has cooled enough to safely touch, clean with cooktop cleaner following the instructions for 'Everyday soiling on glass' above.	
	5. Switch the hob back on.	

TROUBLESHOOTING

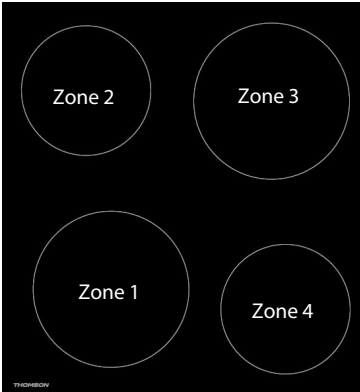
Problem	Possible Cause	Possible Solution
The hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the hob is connected to the power supply and that it is switched on at the mains socket. Check whether there is a power outage in your home or area. If you have checked everything and the problem persists, consult a qualified technician.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer is used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Cookware'. See "Cleaning and care".

TECHNICAL DATA SHEET

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

Information for domestic electric hobs			
	Symbol	Value	Unit
Model identification	THV6000B4		
Type of hob	Electric hob		
Number of cooking zones and/or areas		4	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Radiant cooking zones		
For circular cooking zones or area:	Ø	Zone 1: 20,0	cm

diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm		Zone 2: 16,5 Zone 3: 20,0 Zone 4: 16,5	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	- -	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC _{electric cooking}	Zone 1: 183,2 Zone 2: 189,9 Zone 3: 181,8 Zone 4: 214,8	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	192,4	Wh/kg



Brand	THOMSON
Reference	THV6000B4
Category	4-zone cooker hob
Voltage/frequency V / Hz	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz or 60Hz
Rated – Total power (W)	5500 – 6600W
Product Size LxWxH (mm)	590 x 520 x 55
Built-in Size L x W (mm)	560 x 490
Product Net weight (kg)	8.8 kg
Made in	PRC

Power consumption in off mode: 0.0W

DISPOSAL



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

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

Contact your local authority to learn about disposal and recycling.

The appliance should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept appliance free of charge.

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

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

28/04/2023

Déclaration UE de Conformité N°862023040242

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

Description du produit –

TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

Product Description:

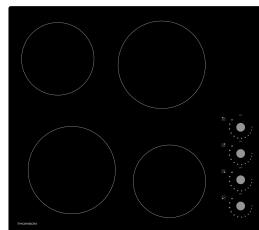
CERAMIC COOKER HOB

Productbeschrijving:

VITROKERAMICH KOOKPLAAT

Descripción del producto:

Descrição do produto:



Marque –

THOMSON

Brand /Merk /Marca:

Référence commerciale –

THV6000B4

Model number:

/Modelnummer / Numero de modelo /

Numero do modelo:

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:

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: 2021
EN 61000-3-3: 2013+A1: 2019+A2:2021

LVD :

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

ErP :

(EU) No 66/2014
(EU) 2023/826
EN 60350-1: 2016 +A1: 2021
EN 50564: 2011

La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.

This declaration of conformity is drawn up 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.

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:



Signé par et au nom de – Signed by and on behalf of: **Etablissements Darty & Fils**
Nom – Name : **Predrag Petricevic**
Fonction – Position: **Directeur du Laboratoire Fnac Darty**

Place, Date / Lieu :
Ivry-sur-Seine, janvier 21, 2025

DocuSigned by:
Predrag Petricevic
EA30F3FB8F314D0...

