

MANUEL



THOMSON THIH4FLEX

NOTICE D'UTILISATION



[Tous nos Tutos vidéo](#)



[Tous nos magasins](#)

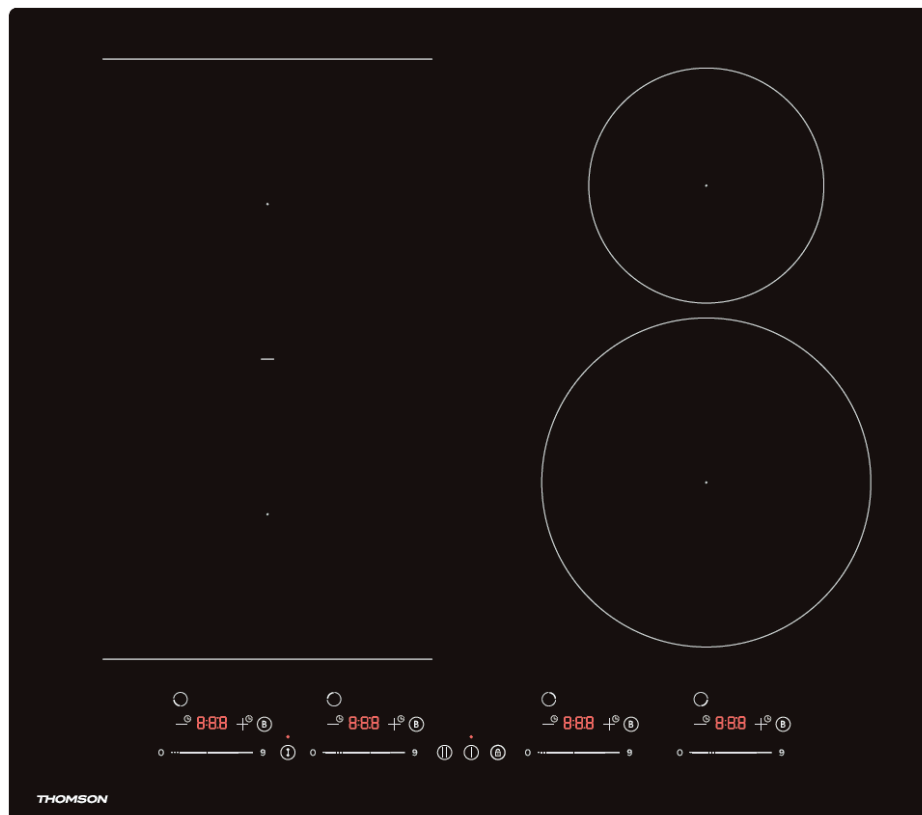





[Communauté SAV Darty](#)

THOMSON

THIH4FLEX

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION
INDUCTIEKOOKPLAAT
PLACA DE FOGÃO DE INDUÇÃO
INDUCTION COOKER HOB



 MANUEL D'UTILISATION  HANDLEIDING  MANUAL DE INSTRUÇÕES  OPERATING INSTRUCTIONS

FR

TABLE DES MATIÈRES

MISES EN GARDE IMPORTANTES	3
DESCRIPTION	6
PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT DE L'INDUCTION	7
INSTALLATION	7
CONNEXION ÉLECTRIQUE	11
UTILISATION	12
CONSEILS DE CUISSON	22
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	23
DÉPANNAGE	25
DONNÉES TECHNIQUES	28
MISE AU REBUT	29

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.



- Ces surfaces sont susceptibles de devenir chaudes.

- Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour les opérations de nettoyage.
- Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles de saucière ne doivent pas être posés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, éteindre l'élément de la table de cuisson par sa commande. Ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par un temporisateur externe ou un système séparé de commande à distance.
- MISE EN GARDE: La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec graisse ou de l'huile peut être dangereuse 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 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 concerne l'entretien par l'utilisateur, référez-vous aux

sections "UTILISATION" et "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".

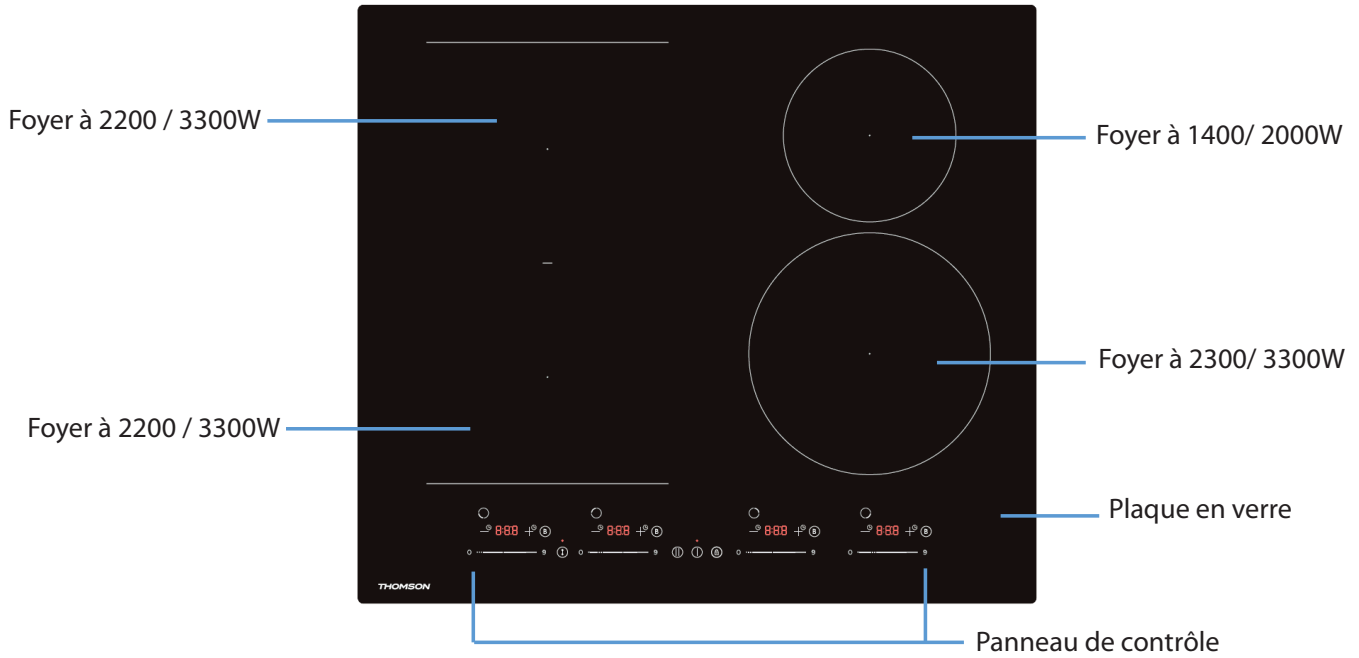
- **AVERTISSEMENT:** Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
- La fiche de prise de courant doit demeurer facilement accessible après l'installation de l'appareil.

Précautions

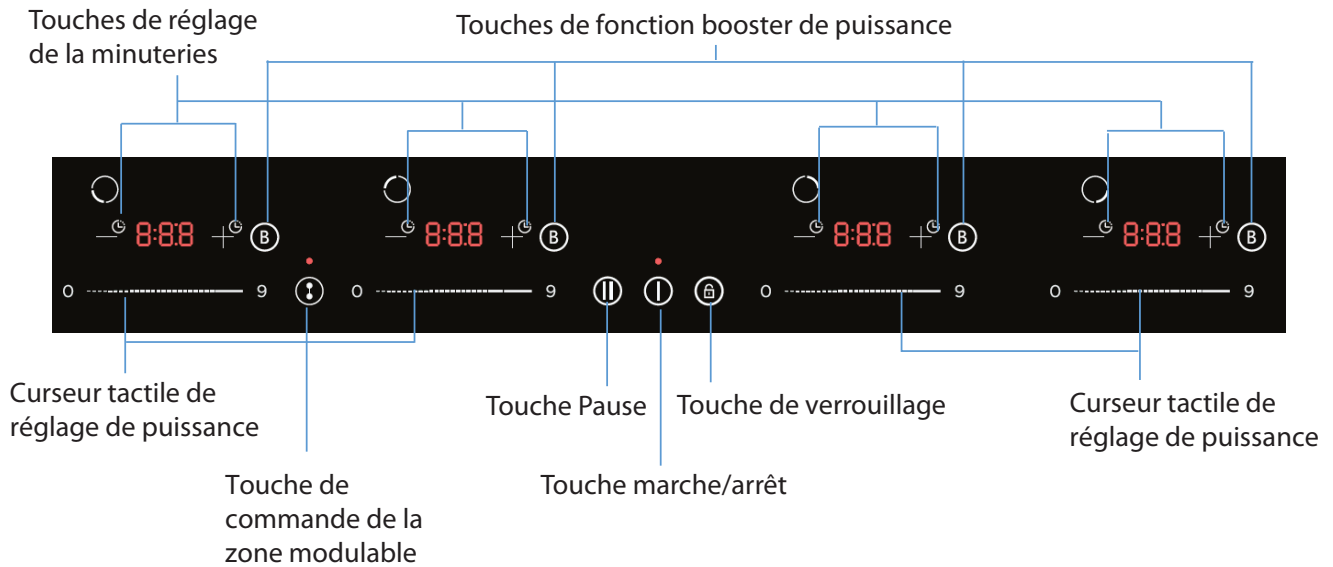
- Ne placez à aucun moment des produits ou des matériaux combustibles sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson en extérieur.
- N'utilisez jamais cette plaque de cuisson pour chauffer ou réchauffer la pièce dans laquelle vous vous trouvez.
- Éteignez la plaque de cuisson quand vous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

DESCRIPTION

Vue supérieure

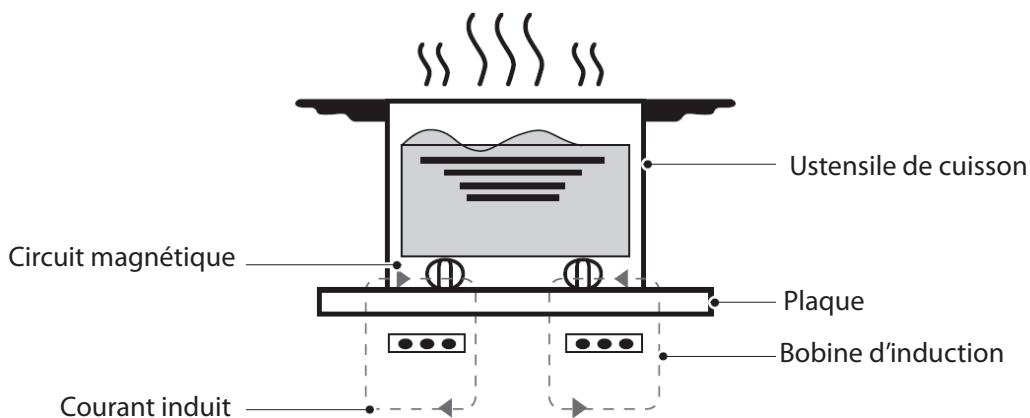


Panneau de contrôle



PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT DE L'INDUCTION

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

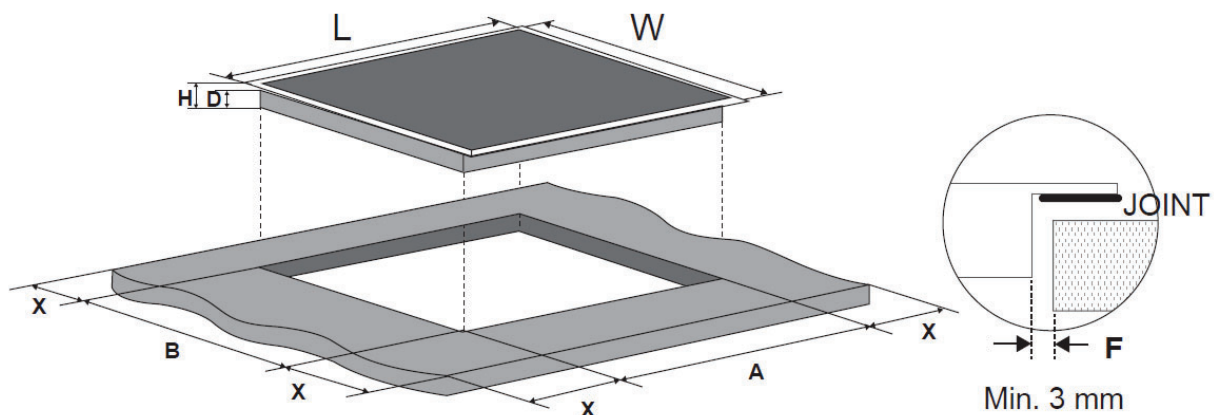


INSTALLATION

Découpez 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.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X
590	520	53	49	560±1	480±1	50mm min.

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.

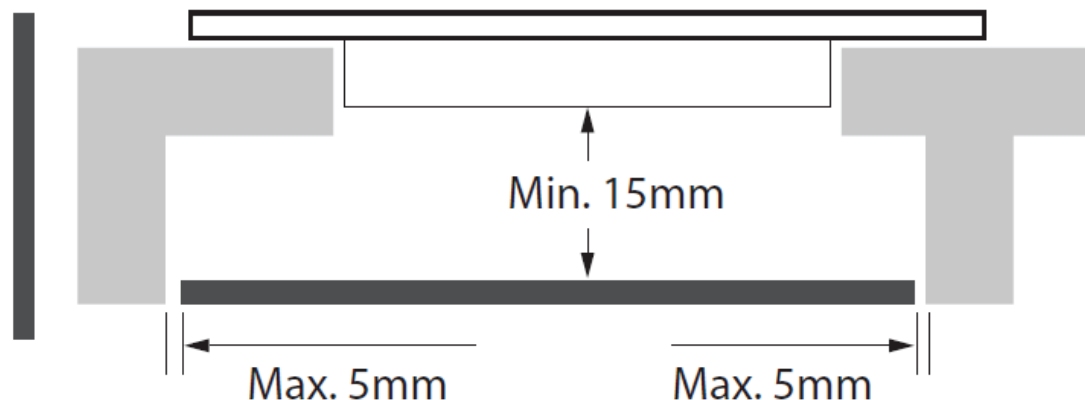


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 15	Min. 20	Entre d'air 30mm	Sortie d'air 2 mm

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 15 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.

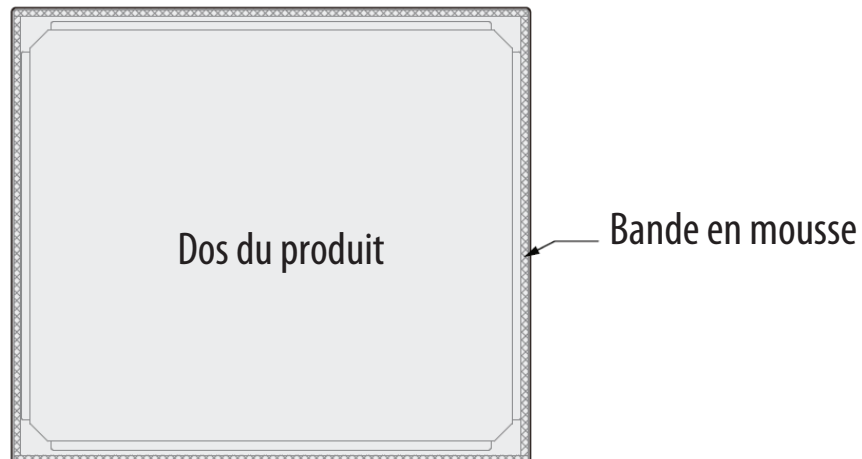


Vérifiez que la colle de fixation du matériau en plastique ou en bois du meuble peut résister à des températures jusqu'à 150 °C. Les murs arrière et adjacent, et les surfaces environnantes doivent pouvoir résister à une température de 90 °C.

Application de la bande d'étanchéité

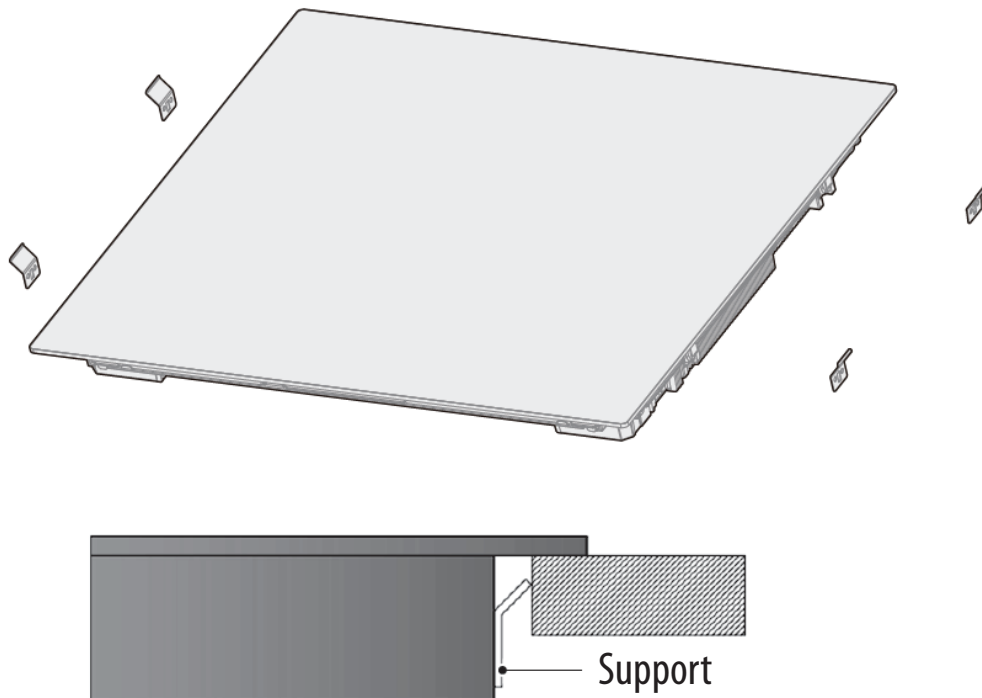
Avant l'installation sur le plan de travail, il est nécessaire d'appliquer la bande d'étanchéité au dos de la plaque en verre :

- Retournez la plaque entière pour accéder au dos de la plaque en verre.
- Retirez la bande en mousse du sac à fermeture par pression et retirez le ruban adhésif double face au dos de la bande en mousse.
- Collez la bande en mousse sur le dos de la plaque en verre.
- La bande en mousse ne doit pas dépasser du bord de la plaque en verre.



Installer les supports

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



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

Attention :

- La plaque de cuisson doit être installée par une personne agréée et qualifiée. N'essayez jamais d'installer l'appareil 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 sèche-linge.
- La table de cuisson doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement thermique afin d'améliorer sa fiabilité.
- La paroi et la zone de chauffage par induction au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.
- Pour 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 !

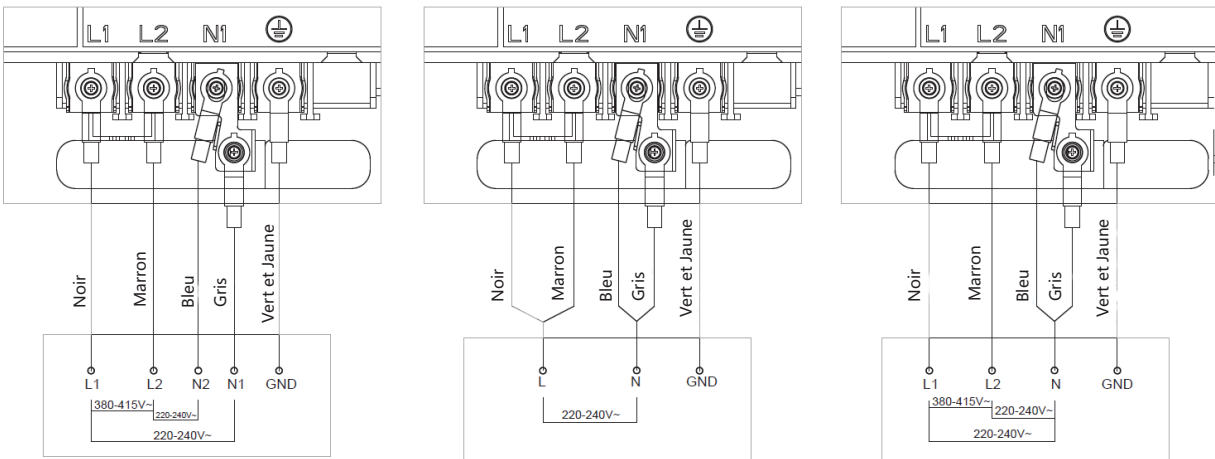
- La plaque de cuisson doit être installée par un électricien qualifié en respectant les normes et réglementations locales concernant les câbles électriques.
- Avant tout travail sur une partie électrique de l'appareil, celui-ci doit être débranché du secteur.
- Le raccordement à un système de câblage 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 & Gris = 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 / gris doit être connecté à la borne marquée de la lettre N (Neutre).
- 3 Le fil marron et noir doit être relié à la borne marquée L (sous tension)
 - Si l'appareil est raccordé directement au réseau électrique, un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts doit être installé entre l'appareil et l'alimentation électrique conformément aux réglementations de charge et de courant.
 - L'installateur doit s'assurer que le bon raccordement électrique a été effectué et qu'il est totalement conforme aux consignes de sécurité.



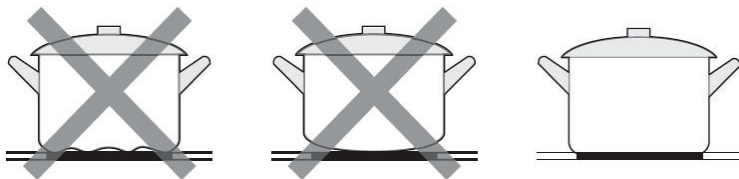
AVERTISSEMENTS :

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

UTILISATION

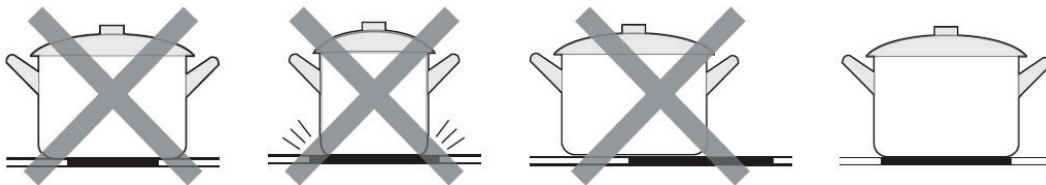
Ustensiles de cuisine

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

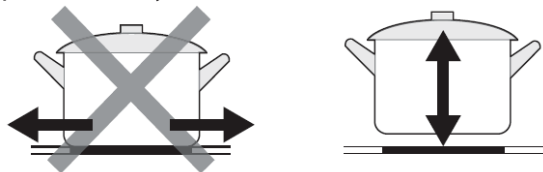


Assurez-vous que la base de l'ustensile est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. Si vous utilisez une casserole légèrement plus large, l'énergie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

Centrez toujours votre ustensile sur la zone de cuisson.



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



Qualité des ustensiles

Matériaux compatibles :

Acier, acier émaillé, fonte, inox ferromagnétique, aluminium avec fond ferromagnétique.

Matériaux non compatibles :

Aluminium et inox sans fond ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Bases d'ustensiles de cuisson contenant de l'aluminium

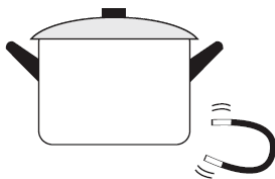
- Ces bases réduisent la taille de zone ferromagnétique, diminuant ainsi la puissance transmise à l'ustensile. Ces ustensiles pourraient ne pas être détectés, ou être détectés de façon insuffisante, et donc ne pas chauffer suffisamment.




Les fabricants des ustensiles indiquent si leurs produits sont compatibles avec les appareils à induction.

Pour vérifier si un ustensile est compatible:

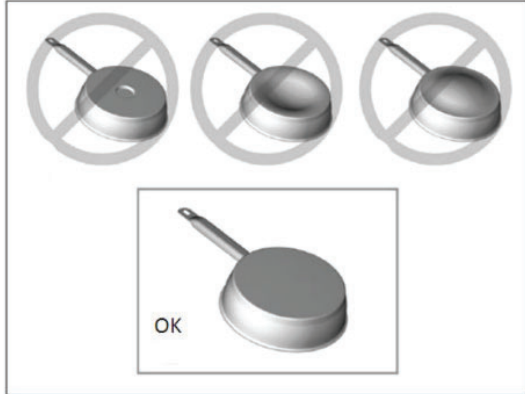
- Versez un peu d'eau dans un ustensile, que vous placerez sur l'une des plaques à induction réglée sur [9]. Cette eau doit commencer à chauffer au bout de quelques secondes.
- Le fond de l'ustensile doit être aimanté.



Si vous n'avez pas d'aimant :

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

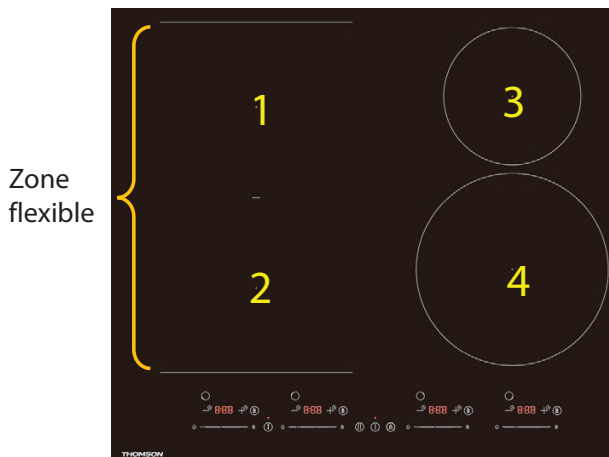
Certains ustensiles peuvent faire du bruit lorsqu'ils sont placés sur une plaque à induction. Ce bruit ne signifie aucunement que l'appareil est défectueux et n'a aucune influence sur le processus de cuisson.



Dimensions des ustensiles

Les plaques de cuisson sont, dans la mesure de possible, automatiquement adaptées au diamètre des ustensiles. Néanmoins, pour chaque plaque donnée, l'ustensile utilisé doit avoir un diamètre minimum. Afin que la plaque fonctionne au mieux de ses capacités, placez toujours l'ustensile bien au centre.

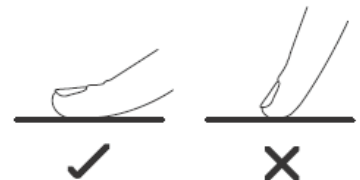
Quelle plaque utiliser en fonction du diamètre de l'ustensile?



Plaque de cuisson	Diamètre de l'ustensile	
	Minimum	Maximum
1, 2	120 mm	220 mm
3	100 mm	150 mm
4	140 mm	210 mm
Zone flexible	210 mm	220x380 mm

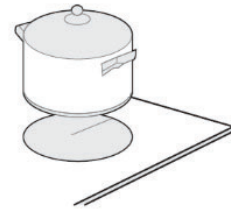
Utilisation du panneau de contrôle

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



Lancer la cuisson


Mettez les aliments dans la poêle/casserole et positionnez celle-ci au centre de la plaque de cuisson sur la plaque.



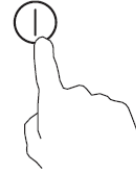
REMARQUE :

- 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.

1. Allumez la table de cuisson.

2. Appuyez sur .

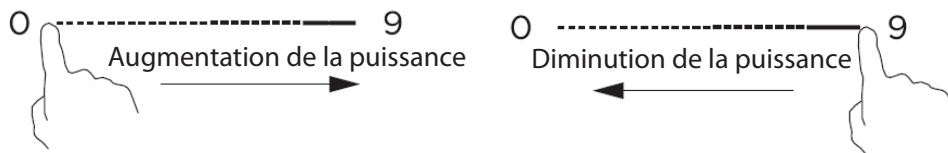
- Un signal sonore retentit et tous les témoins lumineux affichent « — », indiquant que la table de cuisson est entrée en mode veille.



3. Chaque zone de cuisson est dotée de ses propres commandes : curseur, touche Boost et touche de durée, qui permettent de régler indépendamment le niveau de puissance/la fonction de durée

4. Réglez le niveau de puissance en touchant le curseur de réglage.

- Si vous ne réglez pas un niveau de puissance dans les 20 secondes, la plaque de cuisson s'éteindra automatiquement.
- Vous pouvez modifier la puissance à tout moment pendant la cuisson. Pour changer de niveau de puissance, faites glisser le curseur de réglage ou touchez simplement n'importe quel point du curseur.



Si  clignote à l'écran, la raison peut être l'une des suivantes :

- L'ustensile n'est pas placé sur la plaque sélectionnée.
- L'ustensile ne convient pas pour une cuisson à induction.
- L'ustensile est trop petit ou mal centré sur la plaque.

Guide des niveaux de puissance

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.

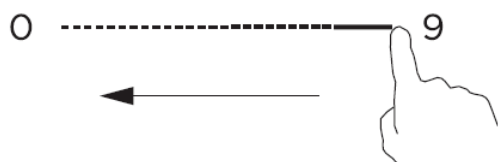
Niveau de puissance	Adapté à
1 ~ 2	<ul style="list-style-type: none">• Chauffer de petites quantités d'aliments• Faire fondre du chocolat et du beurre• Mijoter doucement• Chauffer lentement

3 ~ 4	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffage • Mijoter rapidement • Cuire du riz
5 ~ 6	Pancakes
7 ~ 8	<ul style="list-style-type: none"> • Sauter • Cuire des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none"> • Sauté asiatique • Griller • Apporter une soupe à ébullition • Bouillir de l'eau

Quand vous avez fini de cuire

Pour éteindre un foyer de cuisson

Faites glisser le curseur de la zone de cuisson correspondante jusqu'à l'extrémité gauche et assurez-vous que l'écran indique « 0 ». Au bout de 3 secondes, la zone de cuisson s'éteint et « - » s'affiche à l'écran.



Pour éteindre tous les foyers de cuisson, appuyez sur .



Prenez garde aux surfaces brûlantes.

La lettre « H » / « h » apparaît sur l'afficheur de la zone de cuisson qui reste chaude au toucher. Elle disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température sûre. Elle 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.


Utilisation de la fonction Pause

La fonction Pause peut être utilisée à tout moment pendant la cuisson. Elle permet d'arrêter la cuisson et de la reprendre.

1. Assurez-vous que la zone de cuisson fonctionne.



2. Appuyez sur , l'indicateur de la zone de cuisson affichera « | | ».

- Le fonctionnement des zones de cuisson sera désactivé, à l'exception des touches pause, Marche / Arrêt et de verrouillage.

3. Pour annuler le mode pause, appuyez sur , la zone de cuisson reviendra alors au niveau de puissance que vous avez réglé auparavant.

Utilisation de la fonction Boost (amplification)

Pour activer la fonction Boost

1. Appuyez sur  .
 - Un signal sonore retentit et tous les témoins lumineux affichent « — », indiquant que la table de cuisson est entrée en mode veille.
2. Appuyez sur  .
 - Le voyant de la zone de cuisson affichera une animation de cercle en rotation et la zone de cuisson atteindra la puissance maximale.
3. Une fois la durée de la fonction Boost écoulée, la plaque de cuisson quittera automatiquement le mode Boost et le niveau de puissance reviendra à celui utilisé avant l'activation de la fonction.

Pour annuler la fonction Boost

En mode Boost, il suffit de déplacer le curseur de réglage pour quitter ce mode et afficher le niveau de puissance.





Remarques

- Cette fonction est disponible pour toutes les zones de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine après 10 minutes.
- La zone de cuisson modulable revient à son réglage d'origine après 5 minutes.
- Lorsque la fonction Boost est activée pour la 1^{re} zone de cuisson, le démarrage de la 2^{ème} zone de cuisson fait automatiquement passer la 1^{re} zone de cuisson au niveau 9, et vice versa.
- Si le niveau de réglage d'origine est égal à 0, il reviendra à 9 après 10 minutes.



Zone modulable

- Cette zone peut être utilisée à tout moment comme une seule zone ou comme deux zones différentes, selon vos besoins.
- La zone modulable est composée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément. Lorsqu'elle est utilisée comme une seule zone, la partie sans ustensile de cuisson s'éteint automatiquement au bout de 8 secondes. Ne placez pas d'ustensile de cuisson incorrectement, c'est-à-dire ailleurs qu'au centre de la zone modulable.
- Pour une bonne détection de l'ustensile de cuisson et une distribution homogène de la chaleur, l'ustensile doit être placé correctement :
 - À l'avant ou à l'arrière de la zone modulable pour un ustensile de cuisson d'un diamètre inférieur à 22 cm.
 - À n'importe quel endroit pour les ustensiles plus larges.

Comme une seule zone



Pour utiliser la zone modulable comme une seule grande zone, appuyez sur  . Le voyant  s'allumera alors.

Le réglage du niveau de puissance se fait comme pour une zone de cuisson ordinaire.
Si l'ustensile de cuisson est déplacé de l'avant de la zone vers l'arrière (ou vice versa), la zone modulable détectera automatiquement sa nouvelle position en maintenant la même puissance.

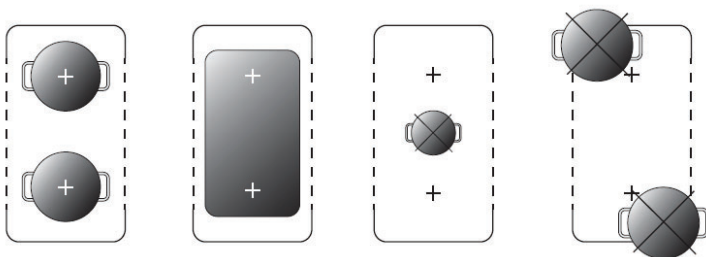
Lorsqu'un seul ustensile de cuisson est détecté, le voyant  s'éteint et il vous faudra ajouter un autre ustensile de cuisson pour activer la fonction de zone modulable. Après avoir ajouté un ustensile de cuisson, appuyez à nouveau sur .

Comme deux zones indépendantes

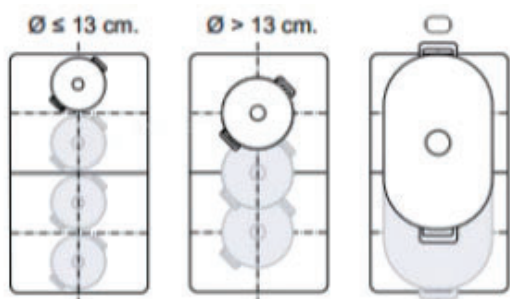
Pour utiliser la zone modulable comme deux zones distinctes avec des réglages de puissance différents,

appuyez sur  pour désactiver la fonction de zone modulable. Le voyant  s'éteindra alors. Ne placez pas d'ustensile de cuisson incorrectement, c'est-à-dire ailleurs qu'au centre de la zone modulable.

Voici des exemples de positionnement correct et incorrect.



Positionnez l'ustensile de cuisson en fonction de sa taille.



Réglage du minuteur

- Chaque zone de cuisson possède ses propres touches d'augmentation et de diminution de la durée de cuisson.
- Le minuteur peut être réglé sur une durée allant jusqu'à 8 heures (8:00).
- La durée maximale pouvant être réglée pour chaque niveau de puissance est la durée de cuisson par défaut. Pour plus de détails, consultez la section Durées de cuisson par défaut.
- Une fois le minuteur réglé, l'écran affichera uniquement la durée réglée. Appuyez sur le curseur pour voir le niveau de puissance actuel et faites-le glisser pour ajuster ce niveau.

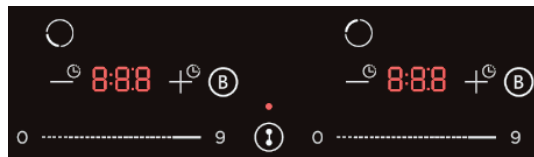
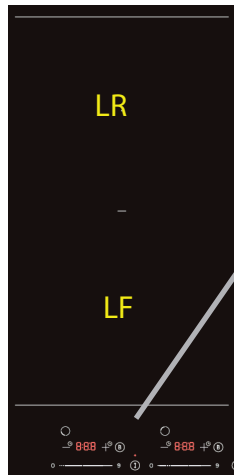
Appuyez plusieurs fois sur + ou – pour augmenter ou diminuer la durée de 1 minute. Maintenez + ou – appuyé pour augmenter ou diminuer la durée de 10 minutes. Relâchez la touche lorsque la durée souhaitée est affichée.

Pour annuler le minuteur, appuyez simultanément sur + et –.



Lorsque le minuteur est réglé sur 0, la plaque de cuisson quitte le mode Minuteur et l'écran affiche le niveau de puissance.

0:0:0



Lorsque la zone modulable est paramétrée comme une seule grande zone, le minuteur est désactivé par défaut. Vous pouvez utiliser les touches

et/ou pour régler le minuteur pour la zone modulable.

Lorsque la fonction de zone modulable est désactivée, la zone LF (avant gauche) continue de fonctionner en mode Minuteur.

Durées de cuisson par défaut


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

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

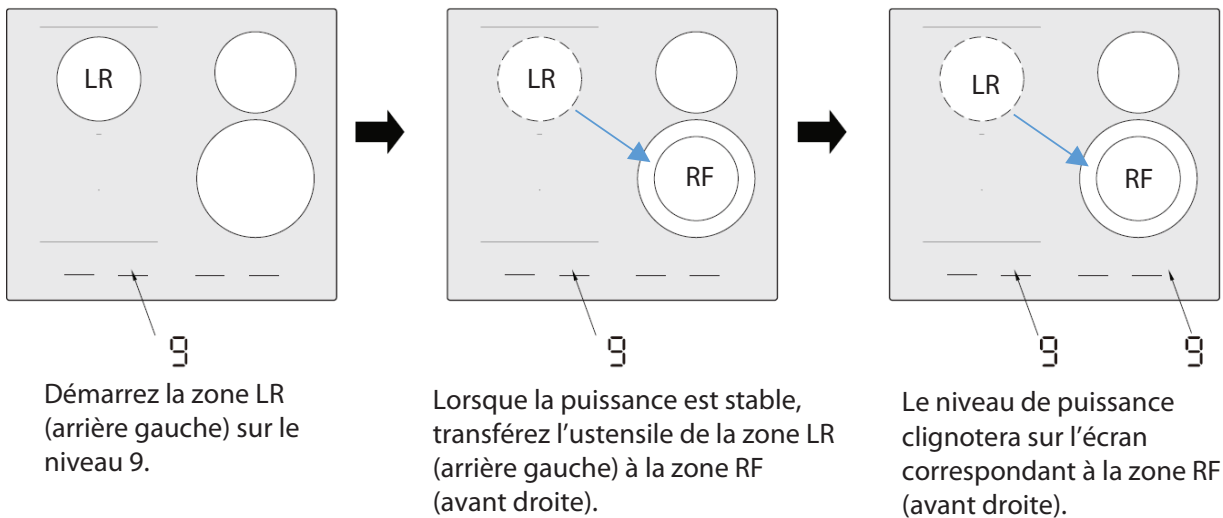
Quand l'ustensile de cuisson est retiré, la plaque s'arrête immédiatement de chauffer et s'éteint automatiquement après 1 minute environ.

Fonction de transfert d'ustensile de cuisson

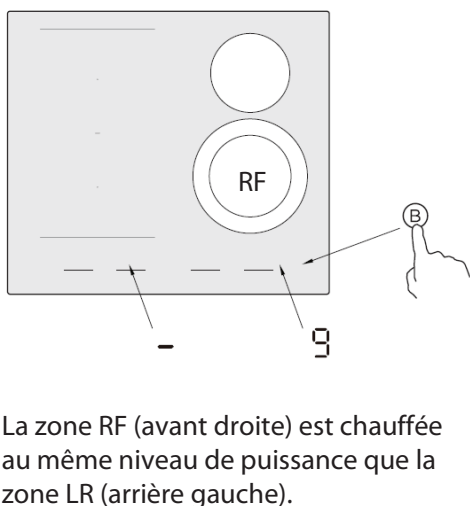
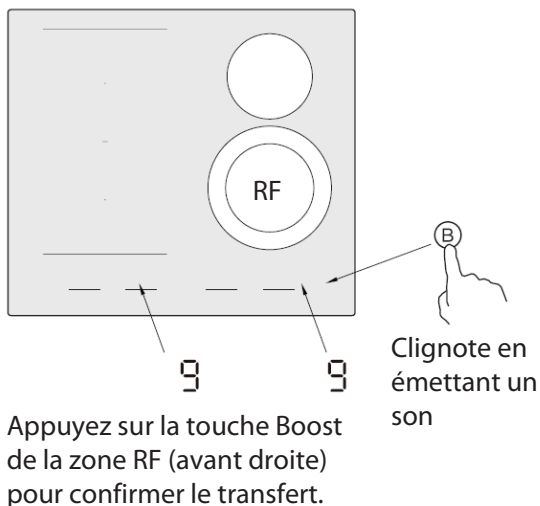
La fonction de transfert d'ustensile de cuisson est désactivée par défaut et peut être activée ou désactivée de la manière qui suit.

En mode veille, maintenez la touche de diminution de la durée de la zone LF (avant gauche)  appuyée pendant environ 3 secondes.

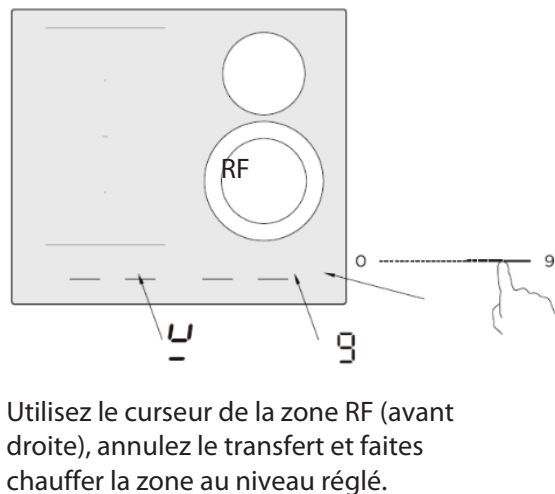
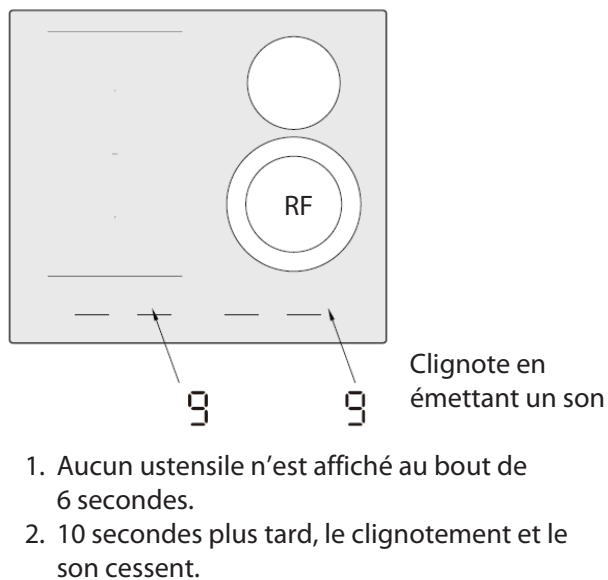
1. L'écran numérique correspondant à la zone LF indique « ON », ce qui signifie que la fonction de transfert est activée.
2. L'écran numérique correspondant à la zone LF indique « OF », ce qui signifie que la fonction de transfert est désactivée.
3. La fonction de transfert d'ustensile de cuisson n'est pas activée par défaut lorsque la plaque est en mode Boost.
4. Une fois le transfert confirmé, la durée et le niveau de puissance réglés seront également transférés.




Confirmation



Annulation



Verrouillage des commandes

- Vous avez la possibilité de verrouiller les boutons afin d'empêcher tout risque de démarrage inopiné (ex : enfant allumant accidentellement l'une des plaques).
- Lorsque le verrouillage est activé, tous les boutons sont inopérants à l'exception du bouton marche/arrêt .

Pour verrouiller les boutons

Appuyez sur la touche de verrouillage des touches  pendant environ 3 secondes. L'écran affiche « Lo » pour indiquer que ses commandes sont verrouillées.

REMARQUE : Vous pouvez toujours éteindre la table en cas d'urgence, mais les boutons seront verrouillés lorsque vous rallumerez la table. Vous devrez d'abord déverrouiller les boutons avant d'utiliser la table.

Pour déverrouiller les boutons

1. Allumez la table.
2. Gardez la touche de verrouillage appuyée pendant 3 secondes. "Lo" disparaît de l'écran.
3. Vous pouvez maintenant utiliser la table.

Détection de petits objets

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

CONSEILS DE CUISSON

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

Mijoter, cuire du riz

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

Saisir un steak

Pour des steaks juteux et savoureux:

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

Faire sauter

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


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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Quoi ?	Comment ?	Important !
Souillure quotidienne du verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par des aliments non sucrés)	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Les taches ou résidus d'aliments fondus ou sucrés doivent être enlevés le plus rapidement possible. Si vous les laissez

	<p>brûlantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 Sopalín. 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. 	<p>attacher ou refroidir, ils peuvent devenir très difficiles à enlever, voire même abîmer le verre de manière définitive.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Résidus sur les boutons de commande</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez la table de cuisson. 2. Épongez. 3. Essuyez le panneau de commande avec une éponge (ou un chiffon) propre et mouillée. 4. Séchez complètement le panneau avec du Sopalín. 5. Rallumez la table. 	<p>La table de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner lorsqu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous d'essuyer la zone de commande tactile avant de rallumer la table de cuisson.</p>

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Solution possible
La table ne s'allume pas.	Pas d'alimentation.	Vérifiez que la table est branchée et que la prise est bien sous tension. Il peut y avoir eu une coupure de courant chez vous ou dans votre quartier. Si le problème persiste une fois toutes les vérifications effectuées, consultez un technicien qualifié.
Les touches de commande sont inopérantes.	Les touches sont verrouillées	Déverrouillez les touches. Voir section "Verrouillage des boutons" pour plus de détails.
Les touches sont difficiles à utiliser.	Cela peut être dû à la présence d'un mince film d'eau sur les touches, ou au fait que vous appuyez avec le bout des doigts.	Assurez-vous que les touches restent sèches et appuyez toujours avec la pulpe du doigt.
Le verre est rayé.	Des ustensiles de cuisine à bords irréguliers ont été utilisés. Un tampon abrasif non adéquat a été utilisé.	Utilisez des ustensiles à fond plat et lisse Voir « Ustensiles de cuisine ». Voir "Nettoyage et entretien".
Certains ustensiles font des bruits de crépitement ou de craquement.	Cela peut être dû au mode de construction de l'ustensile (les couches de métaux différents vibrent également de manière différente).	Ce phénomène est normal et n'indique pas un dysfonctionnement.
La plaque de cuisson à induction produit un bourdonnement sourd quand elle est utilisée à pleine puissance.	Cela est dû à la technologie de cuisson à induction.	Ce phénomène est normal, mais le bruit doit normalement s'atténuer ou disparaître complètement quand vous baissez la puissance.
Les casseroles ne deviennent pas chaudes et «  » apparaît sur l'affichage.	La plaque à induction ne détecte pas l'ustensile de cuisson, car il ne convient pas pour la cuisson à induction. La plaque à induction ne peut pas détecter l'ustensile de cuisson, car il est trop petit pour la zone de cuisson ou il n'est pas bien centré dessus.	Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson à induction. Voir le chapitre « Ustensiles de cuisine ». Centrez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson et vérifiez que la taille de son fond correspond à celle de la zone.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque de cuisson à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut	Cette situation est normale et ne nécessite aucune action. Ne débranchez pas la plaque de cuisson à induction de la prise de courant lorsque le ventilateur fonctionne.

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

Affichage des pannes et inspection

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

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

Codes d'erreur	Problème	Solution
E1, E2, E7	Panne du capteur de température	Contactez le service après-vente pour remplacer l'élément chauffant.
E3, E4	Défaillance du capteur de température du IGBT	Contactez le service après-vente pour remplacer l'élément chauffant.
EU	Échec de la connexion entre le circuit de l'écran et le circuit principal ou échec de la communication avec le circuit intégré des commandes tactiles.	Contactez le service après-vente pour remplacer l'élément chauffant.
EL/EH	Tension d'alimentation anormale.	Vérifiez si l'alimentation électrique est normale. Mettez l'appareil sous tension après avoir vérifié que l'alimentation électrique est normale.
C1	Température élevée détectée par le capteur de température de la plaque en vitrocéramique.	Veillez redémarrer la plaque à induction une fois qu'elle aura refroidi.
C2	Température élevée détectée par le capteur de température de l'IGBT.	Veillez redémarrer la plaque à induction une fois qu'elle aura refroidi.
F5, F6	Anomalie au niveau du ventilateur	Contactez le service après-vente pour remplacer l'élément chauffant.
EF	Deux touches ou plus sont activées pendant une longue période.	Nettoyez la zone de commande.

IGBT : Transistor bipolaire à grille isolée

2) Défaillance spécifique et solution

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

deuxième zone) afficheront « <u>u</u> ».	La carte d'affichage de la partie de communication est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
	La carte principale est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur émet un bruit anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacez le ventilateur.	

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

DONNÉES TECHNIQUES

Les informations suivantes concernant les produits sont selon le règlement (UE) N° 66/2014. La méthode de test est en conformité avec les exigences de la norme EN 60350-2:2018+A1:2021.

Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques			
	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	THIH4FLEX		
Type de plaque	Plaque de cuisson encastrable		
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		1 Aire 2 zones	
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)	Zones et aires 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	∅	Zone 1: 14,5 Zone 2: 21,0	cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	L W	Aire 1 38,0 21,0	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	EC _{cuisson électrique}	Area 1: 180,6 Zone 1: 181,3 Zone 2: 170,8	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC _{plaque électrique}	177,6	Wh/kg



Marque	THOMSON
Référence	THIH4FLEX
Catégorie	Plaque de cuisson à induction
Tension / fréquence V / Hz	220-240V~ ou 380-415V 3N~ 50Hz ou 60Hz
Puissance nominale totale (W)	7400W
Dimensions du produit (mm) (Longueur x Largeur x Hauteur)	590 x 520 x 53
Dimensions (intégrée) Longueur x Largeur (mm)	560 x 480
Poids net du produit (kg)	10.14 kg
Fabriqué en	RPC

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.

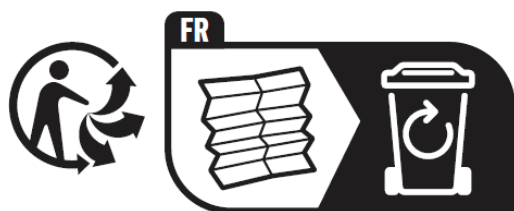
Hotline Vanden Borre

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-Lavours, 94200 Ivry-sur-Seine, France 25/11/2024

Ets.Darty@fnacdarty.com

NL

INHOUDSOPGAVE

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	32
OVERZICHT	35
PRINCIPE VAN INDUCTIE	36
INSTALLATIE	36
ELEKTRISCHE AANSLUITING	40
WERKING	41
TIPS VOOR BEREIDINGEN	50
SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD	51
PROBLEMEN OPLOSSEN	53
TECHNISCHE GEGEVENSBLAD	56
VERWIJDERING	57

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 kinderen worden uitgevoerd.
 - **WAARSCHUWING:** Als het kookoppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen.
 - **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens de werking.
Raak de verwarmingselementen niet aan.
Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij ze continu onder toezicht staan.
-  Deze oppervlakken kunnen heet worden.
- Gebruik geen stoomreiniger.
 - Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op de kookplaat, deze kunnen warm worden.
 - Na gebruik, schakel de kookveld uit via de bedieningsknop en vertrouw niet enkel

op de pandetector.

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

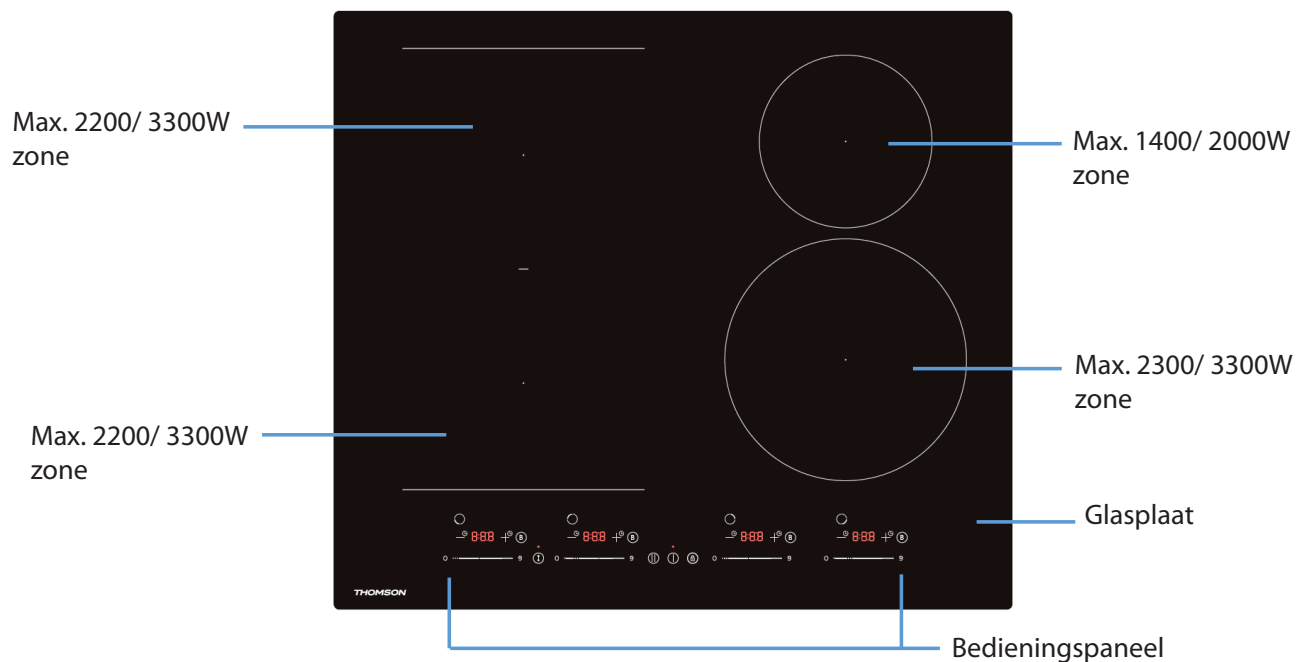
Voorzorgsmaatregelen

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

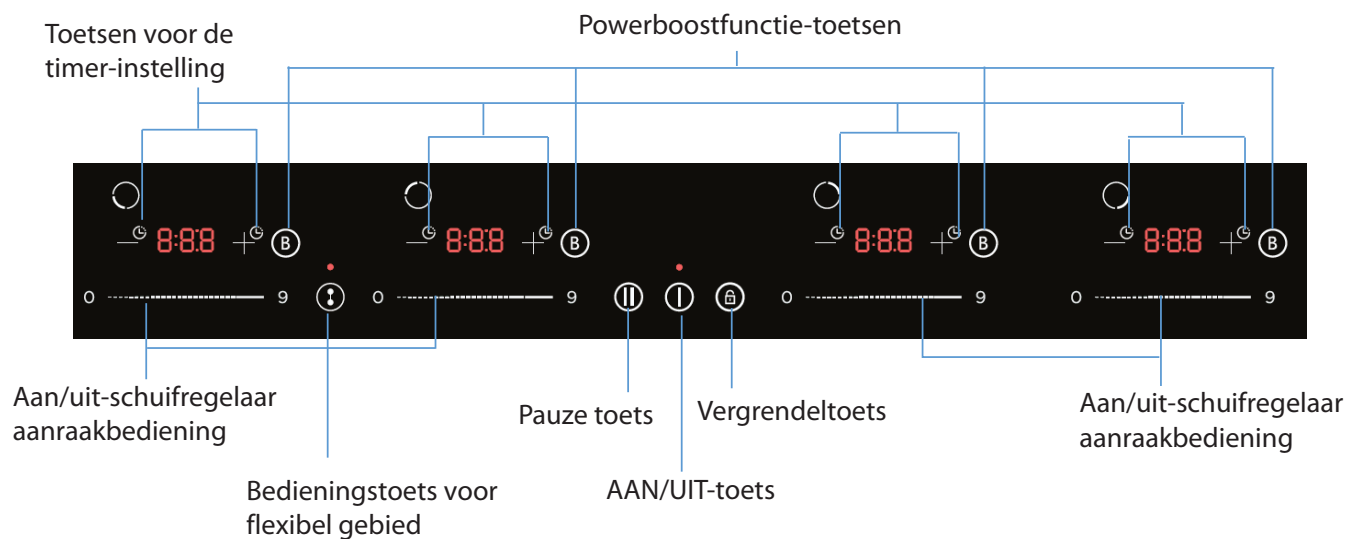
- Gebruik deze kookplaat nooit voor het opwarmen of verwarmen van de kamer.
- Schakel het apparaat uit wanneer u de kookplaat niet gebruikt en voordat u het reinigt. Laat de kookplaat afkoelen alvorens het te reinigen of op te bergen.
- Raak de hete oppervlakken niet aan.
- Gebruik de kookplaat nooit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

OVERZICHT

Bovenaanzicht

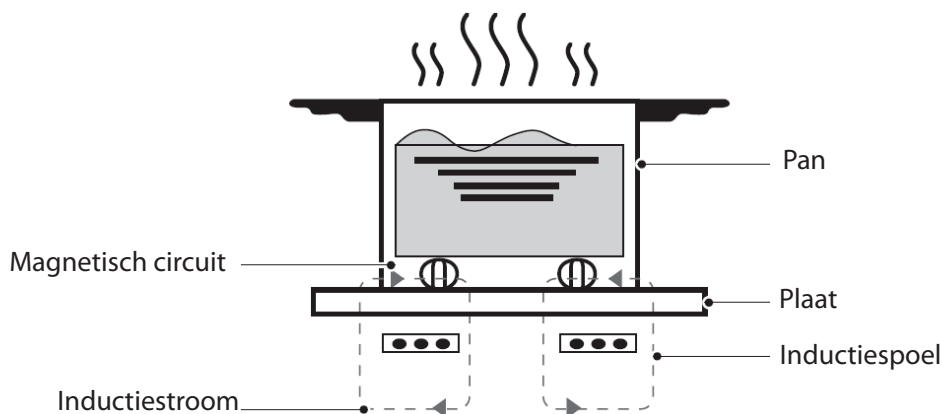


Bedieningspaneel



PRINCIPE VAN INDUCTIE

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

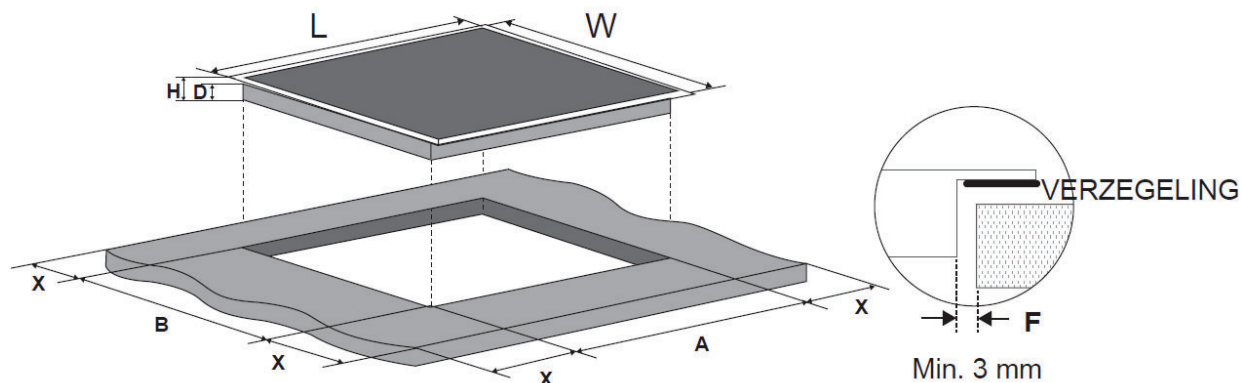


INSTALLATIE

Zaag 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 materiaal vervaardigd zijn.



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



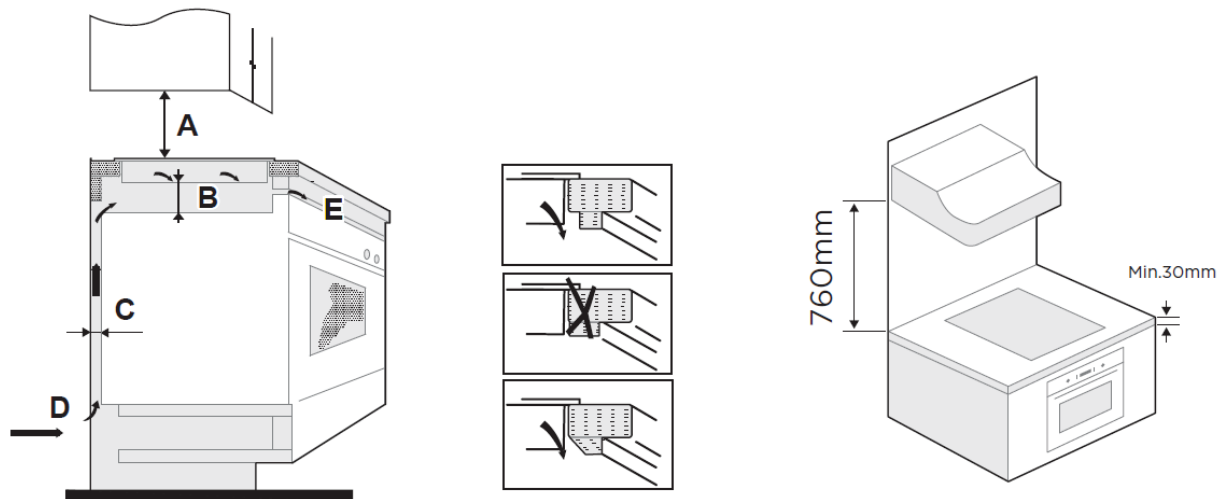
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X
590	520	53	49	560±1	480±1	50mm min.

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.



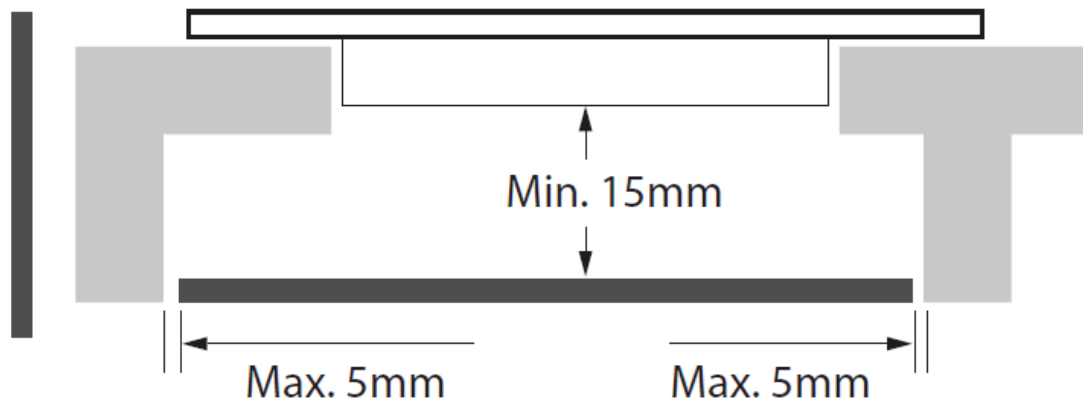
Voor de veiligheid, zorg dat de vrije ruimte tussen de kookplaat en een keukenkast minstens 760 mm is.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 15	Min. 20	Luchtinlaat 30mm	Luchtuitlaat 2mm

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 15 mm van de onderkant van de kookplaat aan te brengen. Volg de onderstaande vereiste afmetingen.





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



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

De afdichtstrip vastplakken

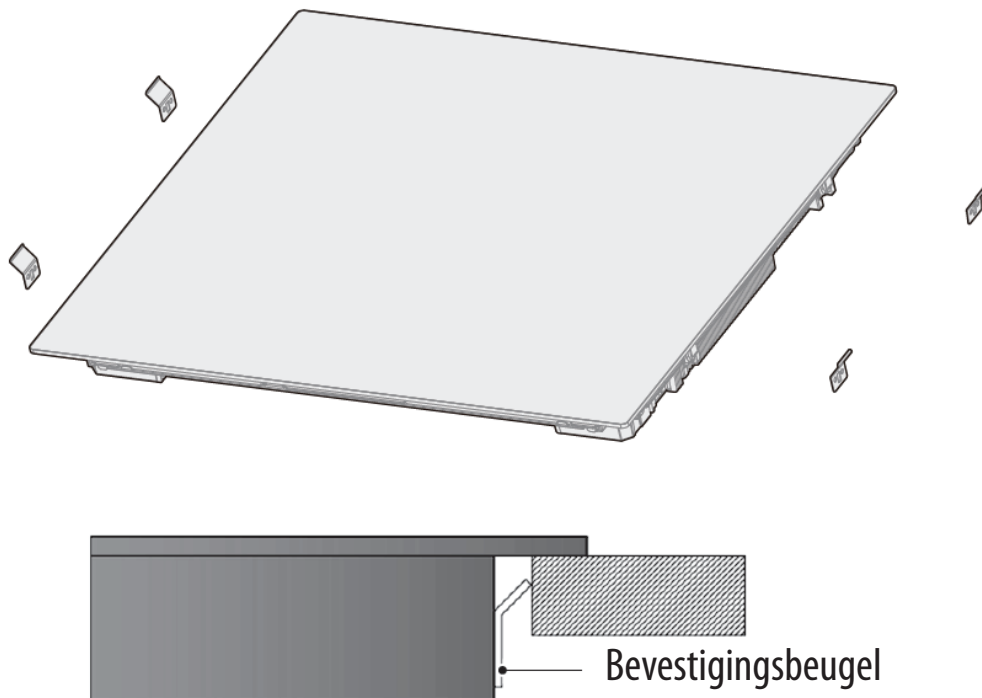
Voordat u het apparaat installeert, moet u de afdichtstrip op de achterkant van de glasplaat plakken:

- Klap de hele apparaat om naar de achterkant van de glasplaat.
- Neem de sponsstrip uit het zakje en trek de dubbelzijdige kleefstrip aan de achterkant van de sponsstrip eraf.
- Plak de sponsstrip op de achterkant van de glasplaat.
- De sponsstrip mag niet voorbij de rand van de glasplaat komen.



De beugels installeren

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



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

Opgelet:

- Laat de inductiekookplaat door een erkende en vakbekwame persoon installeren. Probeer nooit om het apparaat 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.
- De kookplaat moet zo worden geïnstalleerd dat een betere warmteafvoer wordt gegarandeerd om de betrouwbaarheid te verbeteren.
- De wand en de geïnduceerde verwarmingszone boven het tafeloppervlak moeten bestand zijn tegen hitte.
- Om schade te voorkomen 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 gearde 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.

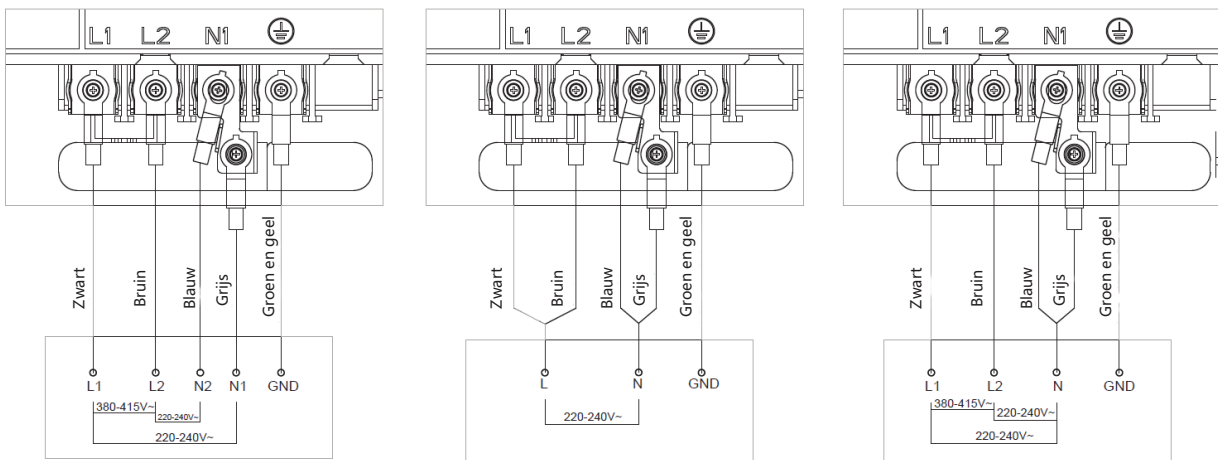
De bedrading in het kabel is volgens de volgende kleurencode gekenmerkt:

Groen en geel = Aarding Blauw & Grijs = Neutraal

Bruin en zwart = ONDER STROOM

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

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



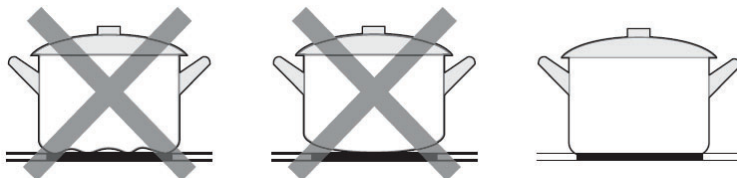
WAARSCHUWINGEN:

- 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.

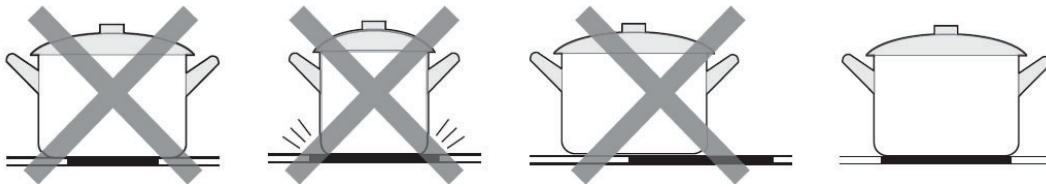
WERKING

Kookgerei

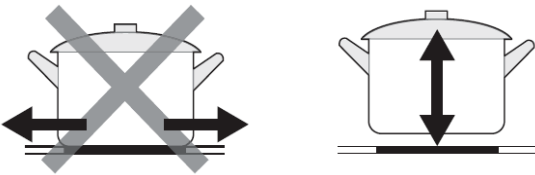
Gebruik geen kookgerei met scherpe randen of een ronde bodem.



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. 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.



Kwaliteit van de pan

Gepaste materialen:

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

Ongepaste materialen:

Aluminium en roestvrij staal zonder ferromagnetische bodem, koper, messing, glas, keramiek, porselein. Pannensodems met aluminium

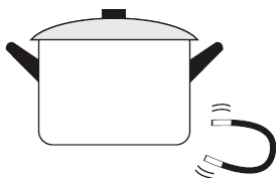
- Deze verkleinen het ferromagnetische oppervlak, waardoor er minder verwarmd wordt. Mogelijk wordt de pan niet voldoende gedetecteerd of helemaal niet gedetecteerd, en verwarmt daarom niet voldoende.



Fabrikanten van pannen geven aan al shun producten met inductie-apparatuur compatibel zijn.


Om te controleren of de pannen compatibel zijn:

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

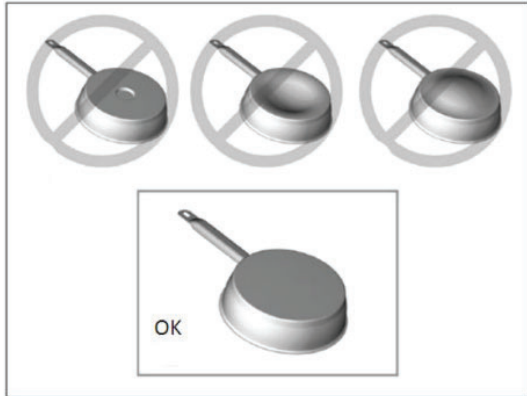


Als u geen magneet hebt:

1. Doe wat water in de pan die u wilt controleren.

2. Als  niet knippert op het display en het water verwarmt, is de pan geschikt.

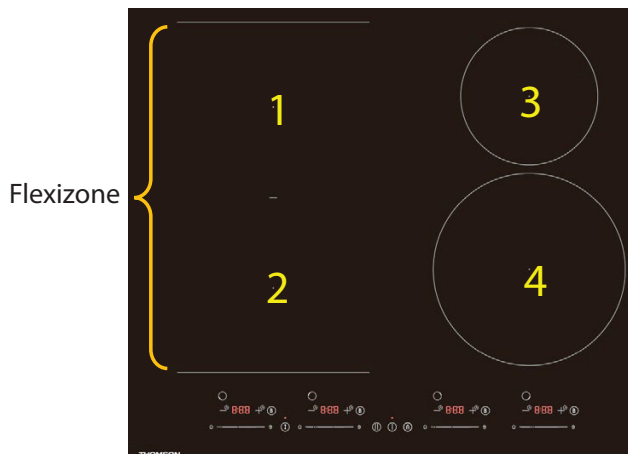
Bepaalde pannen kunnen lawaai maken wanneer deze op een inductiekookveld worden geplaatst. Dit lawaai duidt geen defect van het apparaat aan en heeft geen invloed op het kookproces.



Afmeting van de pan

De kookvelden worden, tot een bepaalde grens, automatisch aangepast aan de diameter van de pan. De bodem van de pan moet echter een minimale diameter hebben naar gelang de overeenkomstig kookveld. Om de beste efficiëntie uit uw kookplaat te halen, plaats de pan in het midden van het kookveld.

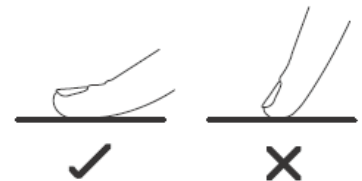
Welk kookveld moet worden gebruikt naargelang de diameter van de pan?



Kookveld	Diameter van de pan	
	Minimum	Maximaal
1, 2	120 mm	220 mm
3	100 mm	150 mm
4	140 mm	210 mm
Flexizone	210 mm	220x380 mm

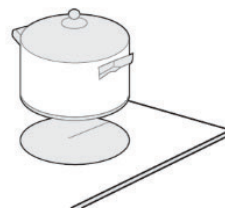
Het bedieningspaneel gebruiken

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



Aan de slag met koken

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



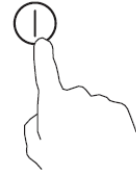
OPMERKINGEN:

- 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.

1. Schakel de kookplaat in.

2. Raak  aan.

- U hoort een geluidssignaal en alle controlelampjes geven “—” weer om aan te geven dat de kookplaat in stand-by staat.




3. Elke kookzone heeft zijn eigen onafhankelijke schuifregelaar, boost en timingknop, waarmee u het vermogen/de timingfunctie onafhankelijk kunt bedienen.

4. Stel het vermogen in door de schuifregelaar aan te raken.

- Als u niet binnen 20 seconden een vermogensniveau kiest, schakelt de kookplaat automatisch uit.
- U kunt het vermogensniveau op elk moment tijdens het koken aanpassen. Om het vermogen te wijzigen, schuift u over de schuifregelaar of raakt u een willekeurig punt van de schuifregelaar aan



Als het display  knippert, kan er een van de volgende situaties zijn opgetreden:

- Er bevindt zich geen pan op de gekozen kookveld.
- De pan is niet geschikt voor inductiekoken.
- De gebruikte pan is te klein is of niet juist in het midden van het kookveld geplaatst.

Gids voor vermogenniveau

Onderstaande niveau-instellingen dienen slechts 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.

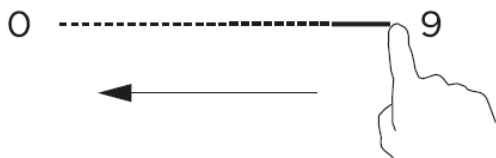
Vermogenniveau	Geschikt voor
1 ~ 2	<ul style="list-style-type: none"> • Opwarmen van kleine hoeveelheden levensmiddelen • Chocolade en boter smelten • Zachtjes sudderen • Langzaam verwarmen
3 ~ 4	<ul style="list-style-type: none"> • Opwarmen • Snel sudderen • Rijst koken
5 ~ 6	Pannenkoeken
7 ~ 8	<ul style="list-style-type: none"> • Sauteren • Pasta koken


9	<ul style="list-style-type: none"> • Roerbakken • Schroeien • Soep aan de kook brengen • Water aan de kook brengen
---	--

Na het koken

Om één kookzone uit te schakelen

Raak de schuifregelaar van de corresponderende kookzone helemaal links aan, zorg ervoor dat het display 0 weergeeft, na 3s wordt de kookzone uitgeschakeld en toont het display -.



Om alle kookzones uit te schakelen, tik op .




Let op voor hete oppervlakken.

De letter "H" / "h" verschijnt op het display van de kookzone die te warm is om aan te raken. Dit verdwijnt zodra het oppervlak tot een veilige temperatuur is afgekoeld. Het kan tevens als een energiebesparingsfunctie worden gebruikt om pannen verder te laten opwarmen op de kookzone die nog warm is.


De pauzefunctie gebruiken

De pauzefunctie kan op elk moment tijdens het koken worden gebruikt. Het maakt het mogelijk om te stoppen met koken en vervolgens verder te gaan met koken.

1. Zorg ervoor dat de kookzone werkt.

2. Raak  aan, de indicator van de kookzone toont " | |".

- De werking van kookzones wordt gedeactiveerd, behalve de pauze-knop, aan/uit- en vergrendelingstoetsen.

3. Als u de pauzestatus wilt annuleren, tikt u op . De kookzone gaat terug naar het vermogensniveau dat u eerder hebt ingesteld.

De boostfunctie gebruiken

Activeren van de boostfunctie

1. Raak  aan.

- U hoort een geluidssignaal en alle controlelampjes geven "—" weer om aan te geven dat de kookplaat in stand-by staat.

2. Raak  aan.

- De kookzone-indicator toont een animatie en de kookzone bereikt het maximale vermogen

3. Nadat de boosttijd is bereikt, zal de kookplaat de boostmodus automatisch verlaten en terugkeren naar het niveau voordat de boostmodus werd geactiveerd.

De boostfunctie annuleren

U kunt de boostmodus verlaten door de schuifregelaar te bedienen, en het niveau wordt weergegeven.





Opmerking

- De functie kan in alle kookzones werken.
- De kookzone keert na 10 minuten terug naar de oorspronkelijke instelling.
- De flexibele zone keert na 5 minuten terug naar de oorspronkelijke instelling.
- Als de boostfunctie van de 1e kookzone geactiveerd is, start u de 2e kookzone en de 1e kookzone gaat automatisch naar niveau 9. Omgekeerd.
- Als de oorspronkelijke warmte-instelling gelijk is aan 0, zal deze na 10 minuten terugkeren naar 9.

Flexibele zone

- Deze zone kan gebruikt worden als een enkele zone of als twee verschillende zones, afhankelijk van de kookbehoefte.
- De flexibele zone bestaat uit twee onafhankelijke inductoren die afzonderlijk geregeld kunnen worden. Bij gebruik als enkele zone wordt het gedeelte dat niet bedekt is met een pan na 8 seconden automatisch uitgeschakeld. Gebruik geen slechte pannen op de gecentreerde Flexible zone.
- Voor een correcte panherkenning en een gelijkmatige warmteverdeling moet het kookgerei correct geplaatst worden:
 - aan de voor- of achterkant van de flexibele zone als het kookgerei kleiner is dan 22 cm.
 - Overal bij groter kookgerei.


Als grote zone

Om de flexibele zone als één grote zone te activeren, raakt u  aan. Het indicatielampje  gaat branden.

De vermogensinstelling werkt als elke andere normale zone.



Als de pan van het voorste naar het achterste gedeelte wordt verplaatst (of omgekeerd), detecteert het flexibele gedeelte automatisch de nieuwe positie, waarbij hetzelfde vermogen behouden blijft.

Als er slechts één pan wordt gedetecteerd, gaat het indicatorlampje  uit en moet u nog een pan

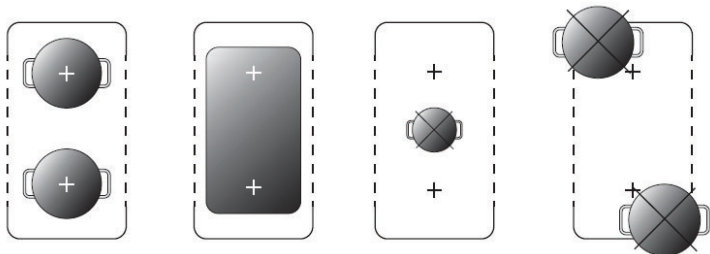
toevoegen om de flexizone-functie te activeren. Na het toevoegen van een pan, raakt u  nogmaals aan.

Als twee onafhankelijke zones

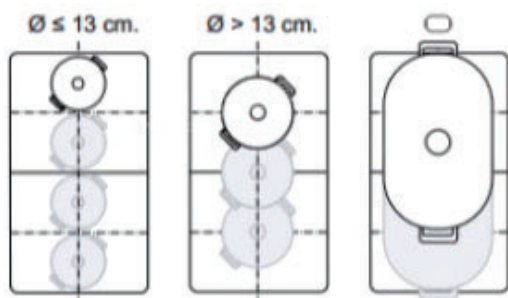
Om het flexibele gebied als twee verschillende zones met verschillende vermogensinstellingen te

gebruiken, raakt u  aan om de flexizone-functie uit te schakelen. Het indicatielampje  gaat uit.

Zorg dat u de pan midden op de flexibele zone plaatst.
Voorbeelden van goede en slechte plaatsing van pannen.



Plaats de pannen afhankelijk van de grootte.

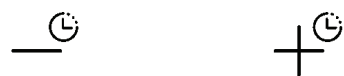


Timerregeling

- Elke kookzone heeft onafhankelijke knoppen voor het verhogen en verlagen van de tijd.
- De timer kan tot 8 uur (8:00) ingesteld worden.
- De maximale ingestelde tijd voor elk vermogensniveau is de standaard werktijd. Zie de standaard werktijd voor meer informatie.
- Nadat de timer is ingesteld, toont het scherm alleen de ingestelde tijd, raak de schuifregelaar aan om het huidige niveau te bekijken en schuif langs de schuifregelaar om het niveau aan te passen.

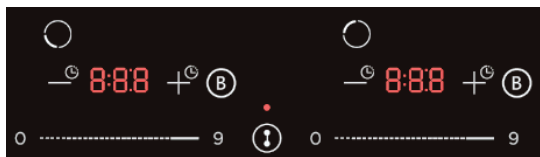
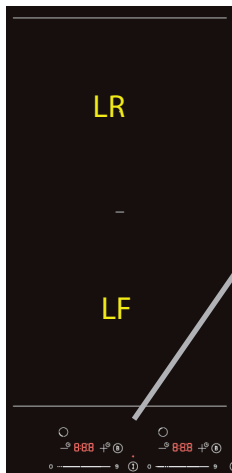
Raak herhaaldelijk + of - aan om de tijd met 1 minuut te verlengen. Druk langer op de knop + of - om de tijd met 10 minuten te verlagen of te verhogen. Laat de knop los wanneer de gewenste tijd wordt weergegeven.

Om de timer te annuleren, raakt u tegelijkertijd + en - aan.



Wanneer de tijd op 0 is gezet, verlaat de kookplaat de timermodus en toont het display het niveau.

0:0:0



Wanneer het flexibele gebied als één grote zone wordt geactiveerd, staat de timer standaard uit. U kunt de knoppen en/of gebruiken om de timer in te stellen voor het bedienen van de flexizone.

Als de functie Flexizone wordt uitgeschakeld, zal de LF (linksvoor) zone doorgaan met de timerbesturingsmodus.

Standaard werktijden

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

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

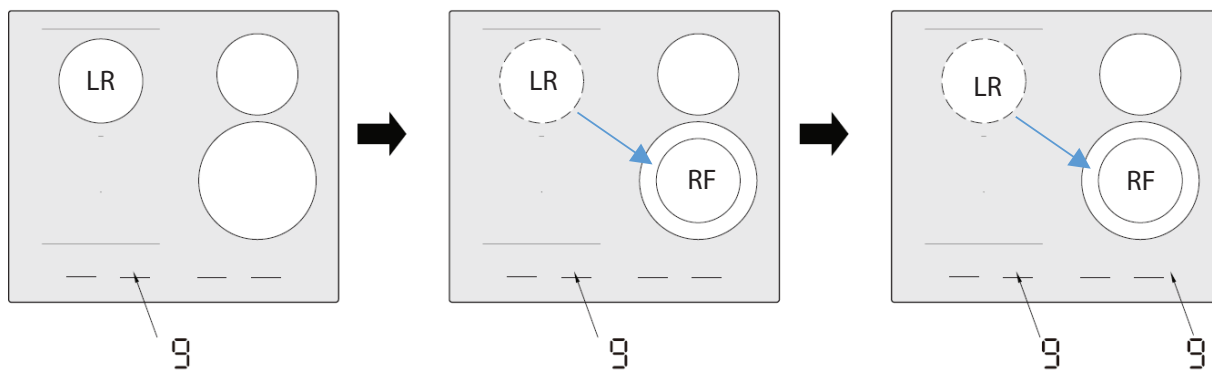
Wanneer de pan wordt verwijderd, zal de kookplaat onmiddellijk stoppen met verwarmen en na ongeveer 1 minuut automatisch uitschakelen.

Functie voor panverplaatsing

De panverplaatsingfunctie is standaard uitgeschakeld en kan worden geactiveerd of uitgeschakeld door de volgende handelingen uit te voeren.

Raak in stand-by de knop LF (linksvoor) zone timertijdreductietoets ongeveer 3 seconden aan.

1. LF weergave On, betekent open panverplaatsing.
2. LF weergave OF, betekent sluit panverplaatsing.
3. De panverplaatsingfunctie is standaard niet ingeschakeld wanneer de kookplaat in de boostmodus staat.
4. Nadat de verplaatsing bevestigd is, worden de ingestelde tijd en het niveau overgedragen.

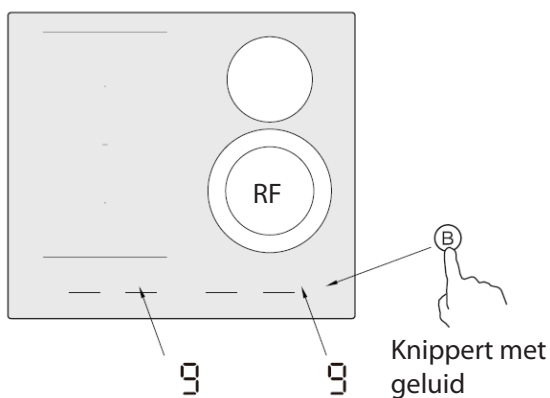


Start de LR-zone (linksachter) op niveau 9.

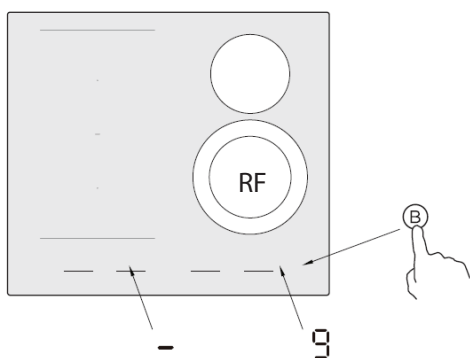
Wanneer het vermogen stabiel is, brengt u de LR-zone over naar de RF-zone (rechtsvoor).

Het niveau knippert op het display voor de RF zone.

Bevestiging

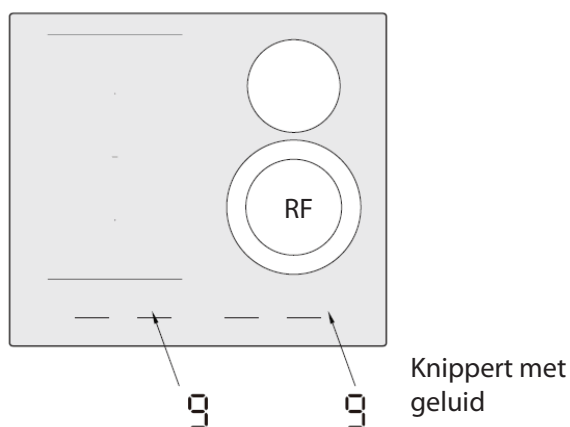


Druk op de boost-knop voor de RF-zone om de overdracht te bevestigen.

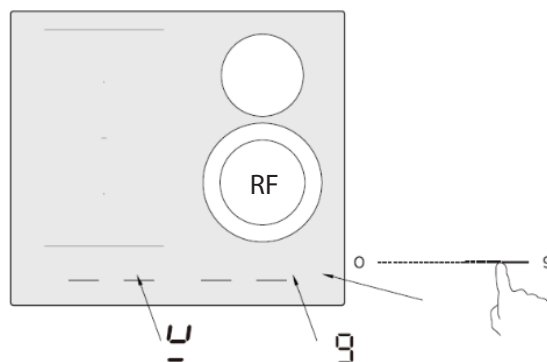


RF zone wordt verwarmd op het niveau van LR zone.

Uitschakelen




1. Na 6 seconden wordt er geen pan weergegeven.
2. Na 10 seconden stopt het knippen en het geluid.




Bedien de RF schuifknop, annuleer de overdracht en verwarm op het ingestelde niveau.

De toetsen vergrendelen

- U kunt de toetsen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld dat kinderen de kookzones per ongeluk aanzetten).
- Alle toetsen behalve de AAN/UITKNOP  zijn uitgeschakeld wanneer de toetsen vergrendeld zijn.

De toetsen vergrendelen

Raak de knopvergrendeling  ongeveer 3 seconden aan. Het display toont "Lo", wat aangeeft dat de bediening vergrendeld is.

OPMERKING: u kunt de kookplaat in een noodgeval nog altijd uitschakelen, maar de toetsen blijven vergrendeld wanneer u de kookplaat opnieuw inschakelt. Ontgrendel de toetsen voordat u de kookplaat

opnieuw gebruikt.

De toetsen ontgrendelen

1. Schakel de kookplaat in.
2. Houd uw vinger 3 seconden lang op de toets toetsenvergrendeling. "Lo" verdwijnt van de display.
3. U kunt de kookplaat nu gebruiken.

Detectie van kleine voorwerpen

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

TIPS VOOR BEREIDINGEN

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

Sudderer, rijst koken

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

Steak schroeien

Om sappige, smakelijke steaks te bereiden:

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

Roerbakken

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

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Dagelijkse bevuiling van het glas (vingerafdrukken, vlekken, gemorste vlekken van nietsuikerhoudende levensmiddelen)	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Er is geen waarschuwing “hete kookplaat” wanneer de kookplaat is uitgeschakeld, hoewel de kookzone nog steeds zeer warm kan zijn! Wees uiterst voorzichtig. • Schuursponsjes voor zwaar gebruik, sommige nylon schuursponsjes en agressieve/schurende reinigingsmiddelen kunnen krassen maken in het glas. Lees altijd het label om er zeker van te zijn dat uw reinigingsmiddel of schuurspons geschikt is. • Zorg ervoor dat geen resten van reinigingsmiddelen op de kookplaat achterblijven: er kunnen vlekken op het glas komen.
Ingebrande voedselresten of gesmolten vetstof,	Verwijder deze meteen met behulp van een scheermesschraper die	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder vlekken van gesmolten en suikerhoudende

<p>gemorste suikerhoudende levensmiddelen op het glas</p>	<p>geschikt is voor keramische kookplaten, doch wees voorzichtig voor hete kookzones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Snijgevaar: wanneer de beschermkap is opengekapt, is het mes van een scheermesschraper vlijmscherp. Gebruik met uiterste voorzichtigheid en berg altijd veilig en buiten het bereik van kinderen op.
<p>Gemorste levensmiddelen op de tiptoetsen</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de kookplaat uit. 2. Week de vlek op. 3. Veeg de tiptoetsen schoon met een schone, vochtige spons of doek. 4. Veeg het hele oppervlak volledig droog met keukenpapier. 5. Schakel de 	<p>De kookplaat kan pieptonen produceren en automatisch worden uitgeschakeld, en de bedieningselementen kunnen niet werken wanneer vloeistof op de elementen aanwezig is. Zorg dat u de volledige zone goed droog veegt voordat u de kookplaat</p>

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
De kookplaat schakelt niet in.	Geen stroom.	Controleer of de kookplaat op de netvoeding is aangesloten en of het stopcontact is ingeschakeld. Controleer of er bij u thuis of in uw buurt geen stroomstoring is. Raadpleeg een gekwalificeerd elektricien als het probleem aanhoudt nadat u deze zaken heeft gecontroleerd.
De tiptoetsen werken niet.	De toetsen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de toetsen. Zie het hoofdstuk 'De toetsen vergrendelen' voor instructies.
De tiptoetsen werken moeizaam.	Er kan een dunne laag water op de toetsen liggen of u raakt de toets met uw uiterste vingertopje aan.	Controleer of de tiptoetsen droog zijn en gebruik de volledige vingertop voor het aanraken van de toetsen.
Er komen krassen in het glas.	Kookgerei met scherpe randen. U gebruikt een schuurspons die niet geschikt is.	Gebruik alleen kookgerei met een vlakke, gladde. Zie 'Kookgerei'. Zie "Schoonmaken en onderhoud'.
Sommige pannen maken kraak- of klickgeluiden.	Dit kan een gevolg zijn van de opbouw van uw kookgerei (verschillende lagen metalen die op verschillende manieren trillen).	Dit is normaal voor kookgerei en wijst niet op een defect.
De inductiekookplaat maakt een laag zoemend geluid wanneer gebruikt op een hoge warmtestand.	Dit wordt veroorzaakt door de technologie van het inductiekoken.	Dit is normaal, het geluid dient echter af te nemen of volledig te verdwijnen wanneer u de warmtestand verlaagt.
De pannen worden niet warm en  verschijnt op het scherm.	De inductiekookplaat kan geen pan detecteren omdat deze niet geschikt is voor inductiekoken. De inductiekookplaat kan geen pan detecteren omdat deze te klein is voor het kookveld of zich niet juist in het midden bevindt.	Gebruik kookgerei die voor het inductiekoken geschikt is. Zie de sectie 'Kookgerei'. Plaats de pan in het midden van het kookveld en zorg dat de bodem van de pan overeenstemt met de grootte van het kookveld.
U hoort het draaien van een ventilator in de inductiekookplaat.	Er is een koelventilator in uw inductiekookplaat ingebouwd om oververhitting van de	Dit is normaal en vereist geen verdere actie. Ontkoppel de inductiekookplaat niet van de voeding terwijl de ventilator draait.

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

Foutweergave en inspectie

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

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

Foutcode	Probleem	Oplossing
E1, E2, E7	Temperatuursensor is defect	Neem contact op met de after-sales om het verwarmingselement te vervangen.
E3, E4	Temperatuursensor van de IGBT is defect	Neem contact op met de after-sales om het verwarmingselement te vervangen.
EU	De verbinding tussen het display en de hoofdprintplaat is defect of de communicatie met het aanraak-IC is defect.	Neem contact op met de after-sales om het verwarmingselement te vervangen.
EL/EH	Abnormale voedingsspanning	Controleer of de stroomvoorziening normaal is. Schakel het apparaat in zodra de stroomvoorziening normaal is.
C1	Temperatuursensor van de keramische glasplaat is hoog.	Start opnieuw op nadat de inductiekookplaat is afgekoeld.
C2	Temperatuursensor van de IGBT is hoog.	Start opnieuw op nadat de inductiekookplaat is afgekoeld.
F5, F6	Afwijking ventilator	Neem contact op met de after-sales om het verwarmingselement te vervangen.
EF	Twee of meer knoppen worden gedurende lange tijd geactiveerd.	Reinig het werkgebied.

IGBT: Bipolaire transistor met geïsoleerde poort

2) Probleemoplossing

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

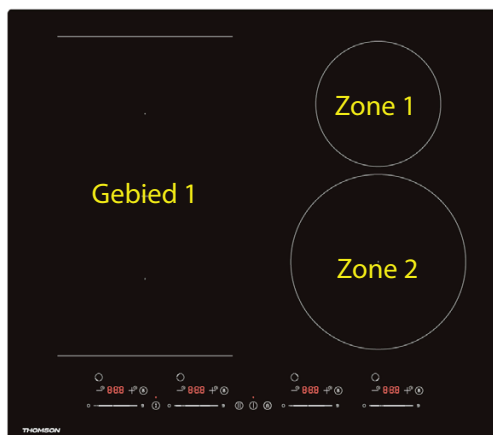
Het bovenstaande vertegenwoordigt de inschatting en vaststelling van veelvoorkomende fouten. Demonteer de kookplaat niet zelf om gevaren en schade aan de kookplaat te voorkomen.

TECHNIS CH GEGEVE NSBLAD

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

De testmethode is in overeenstemming met de voorschriften van EN 60350-2:2018+A1:2021.

Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten			
	Symbool	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model	THIH4FLEX		
Type kookplaat	Ingebouwde kookplaat		
Aantal kookzones en/of -gebieden		1 Gebied 2 zones	
Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten)	Inductie-kookzones en -kookgebieden		
Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm	Ø	Zone 1: 14,5 Zone 2: 21,0	cm
Voor niet-cirkelvormige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmd(e) kookzone of -gebied, afgerond tot op 5 mm	L W	Gebied 1 38,0 21,0	cm
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg	EC _{elektrisch koken}	Gebied 1: 180,6 Zone 1: 181,3 Zone 2: 170,8	Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg	EC _{elektrische kookplaat}	177,6	Wh/kg



Merk	THOMSON
Referentie	THIH4FLEX
Category	Inductiekookplaat
Spanning/frequentie V / Hz	220-240V~ of 380-415V 3N~ 50Hz of 60Hz
Nominaal – Totaal vermogen (W)	7400W
Afmetingen product (mm)(L*B*H)	590 x 520 x 53
Inbouwafmetingen L x B (mm)	560 x 480
Netto gewicht product (kg)	10.14 kg
Gemaakt in	Volksrepubliek China

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-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 25/11/2024

Ets.Darty@fnacdarty.com

PT

ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES	59
VISTA PORMENORIZADA	61
O PRINCÍPIO DA INDUÇÃO	62
INSTALAÇÃO.....	63
LIGAÇÃO ELÉTRICA	66
FUNIONAMENTO	68
DICAS PARA COZINHAR	76
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	77
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	79
FOLHA DE DADOS TÉCNICOS	82
ELIMINAÇÃO	83

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA OS 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.
A limpeza e manutenção não deverão ser feitas por crianças sem supervisão.
- AVISO: Se a superfície ficar rachada, desligue o aparelho, para evitar qualquer possibilidade de choques elétricos.
- AVISO: O aparelho e as peças tangíveis ficam quentes durante a utilização.
Deve ter cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento.
As crianças com idade inferior a 8 anos não devem estar junto do aparelho, exceto se continuamente supervisionadas.



- Estas superfícies podem ficar quentes.
- Não deve ser utilizado um aparelho de limpeza a vapor.
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, pois podem esquentar.
- Após a utilização, desligue o elemento da placa no respetivo controlo e não se baseie no detetor de panelas.

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

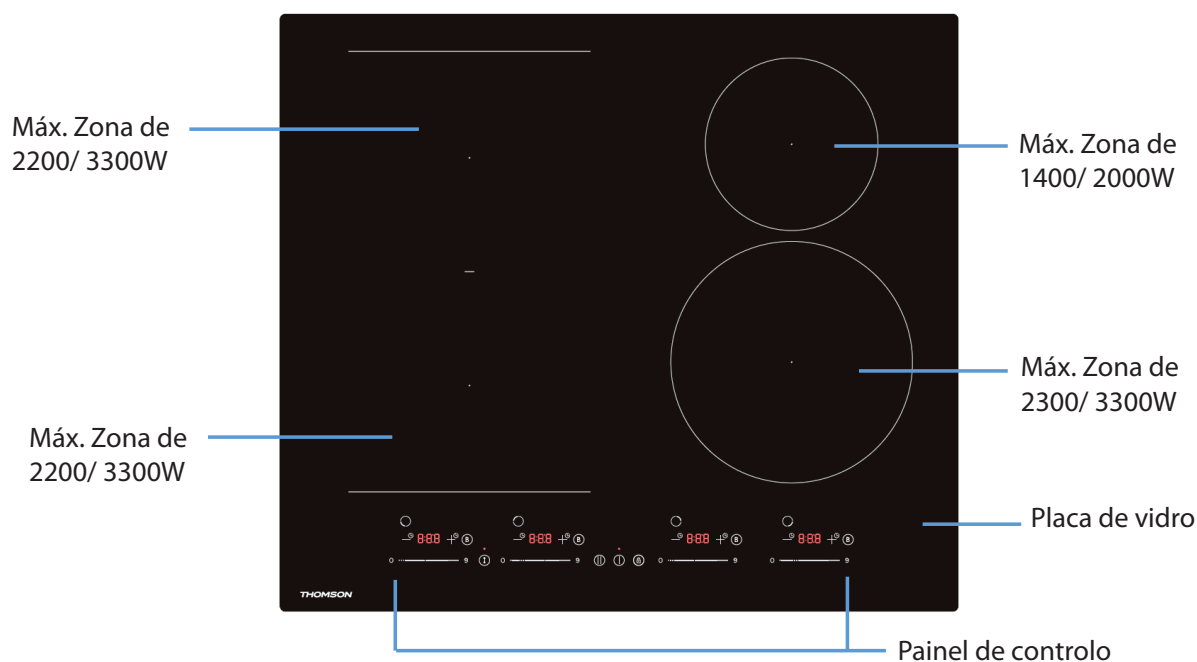
Precauções

- Não coloque, em momento algum, material combustível ou outros produtos na placa.
- Não use a placa no exterior.
- Nunca utilize esta placa para ambientar ou aquecer a sala.

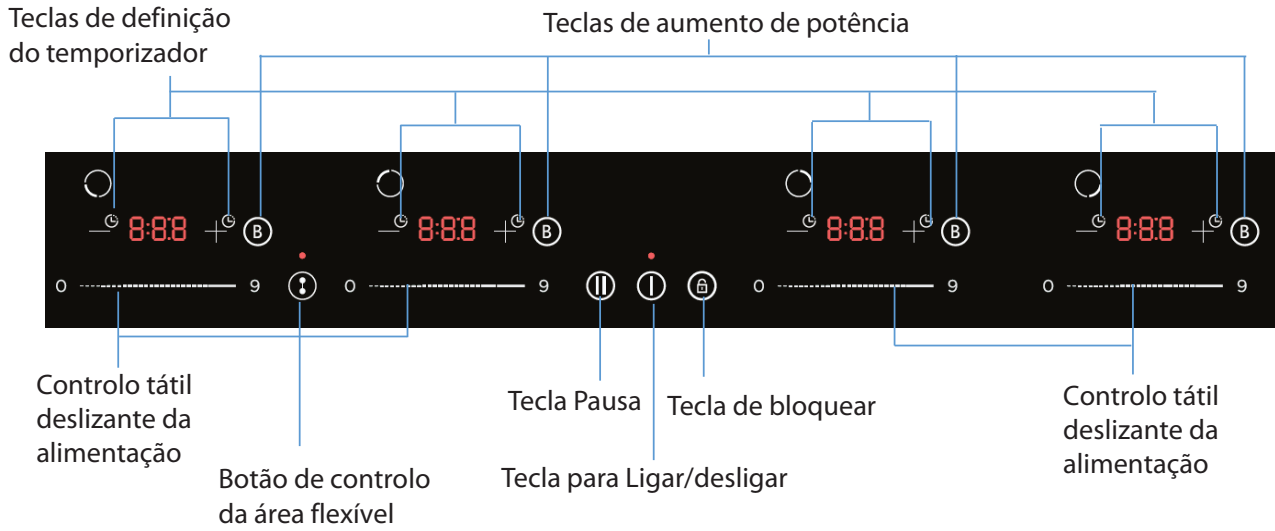
- Desligue o aparelho quando a placa não estiver em funcionamento, desacompanhada e antes de a limpar. Deixe arrefecer antes de limpar ou guardar a placa.
- Não toque nas superfícies quentes.
- Nunca use a placa como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Nunca deixe quaisquer objetos ou utensílios para além das panelas adequadas no aparelho.
- Não se coloque em cima da placa.
- Não utilize panelas com bordos recortados, nem arraste as panelas na superfície de vidro de cerâmica, uma vez que pode riscar o vidro.
- Não limpe a placa com abrasivos.
- Nunca aqueça alimentos em recipientes vedados, como produtos comprimidos, latas ou cafeteiras para evitar explosão provocada pela expansão do calor.
- Para evitar qualquer perigo, não insira quaisquer objetos estranhos, como fios de ferro, para bloquear as aberturas de ventilação ou portas de entrada de ar.

VISTA PORMENORIZADA

Vista superior

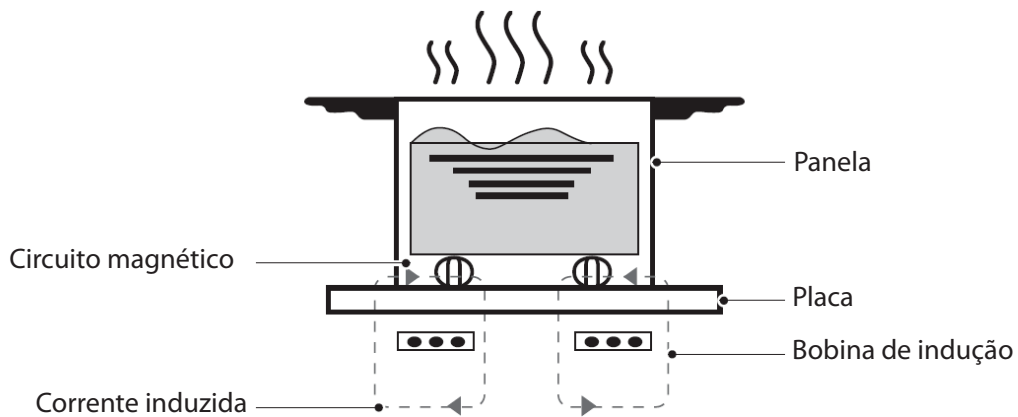


Painel de controlo



O PRINCÍPIO DA INDUÇÃO

Por baixo de cada zona de cozedura encontra-se uma bobina de indução. Quando uma zona de cozedura é ligada, esta bobina cria um campo magnético que incide diretamente sobre a base do utensílio de cozinha adequado, o que provoca uma acumulação instantânea de calor para cozinhar os alimentos.

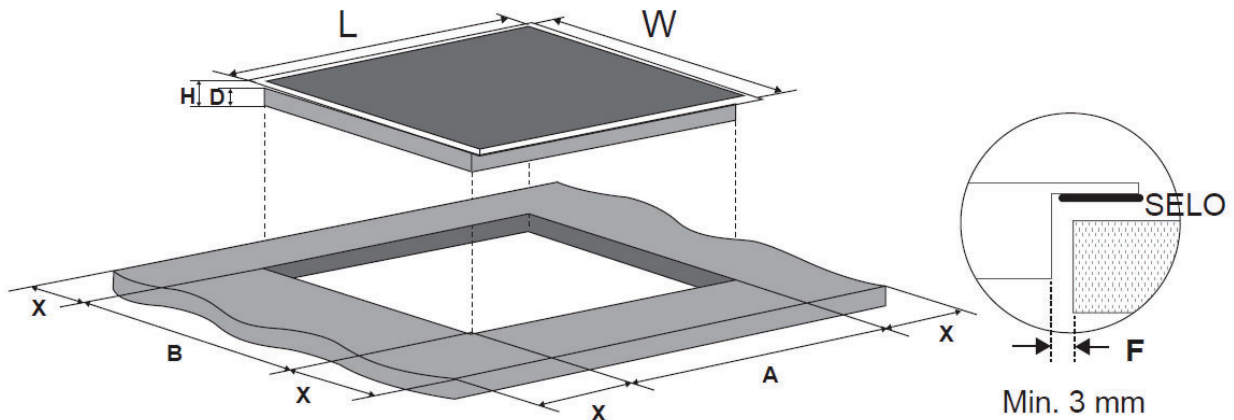


INSTALAÇÃO

Faça um orifício na bancada com a dimensão indicada no diagrama abaixo. Deve ser deixado um espaço mínimo de 50 mm à volta do orifício. A bancada deve ter, pelo menos, 30 mm de espessura e ser feita de material resistente ao calor.



Nota: A distância de segurança entre os lados da placa e as superfícies interiores da bancada deve ser de pelo menos 3 mm.



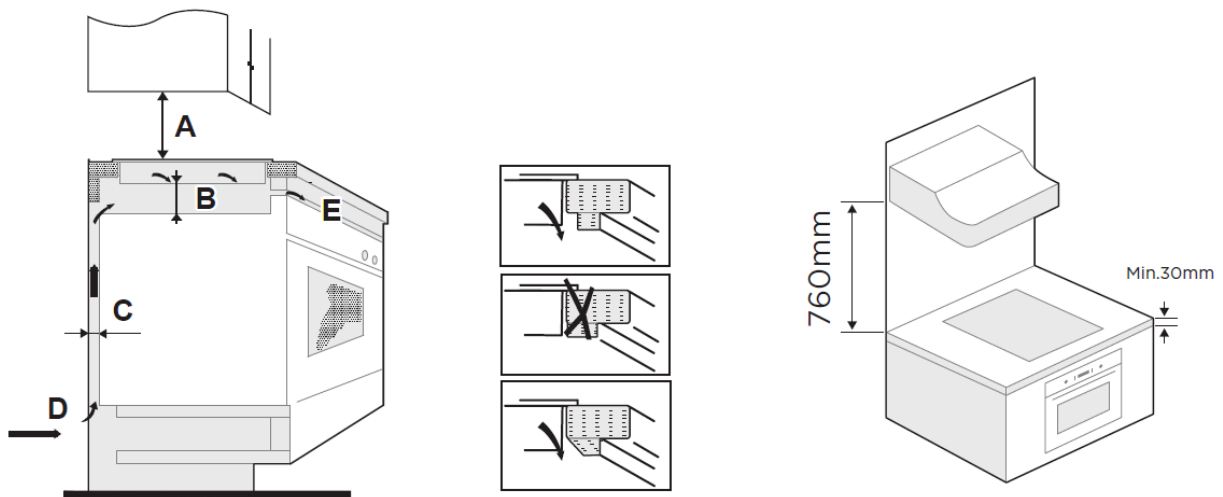
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X
590	520	53	49	560±1	480±1	50mm min.

É essencial que a placa seja bem ventilada e que as entradas e saídas de ar não estejam bloqueadas.

Certifique-se de que a placa está corretamente instalada como indicado.



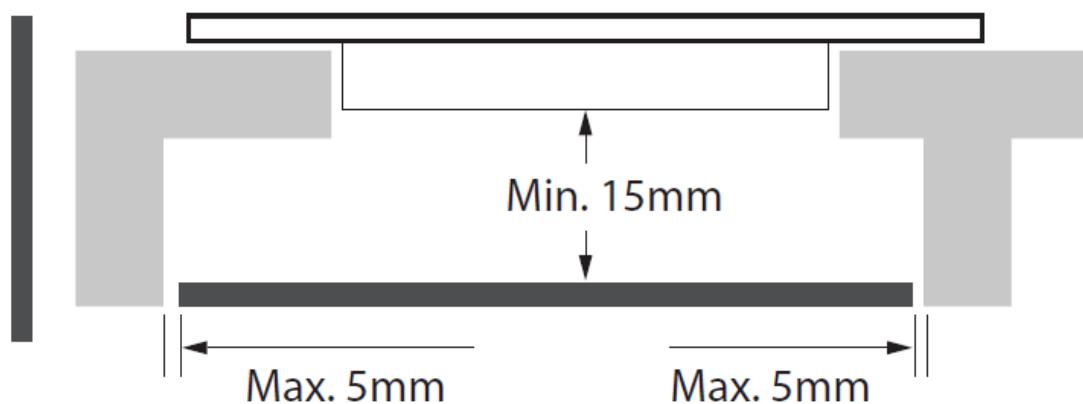
Por razões de segurança, a distância entre a placa de cozedura e os armários por cima deve ser de, pelo menos, 760mm.





A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Mín 15	Mín 20	Entrada de ar 30mm	Saída de ar 2mm

AVISO: Assegurar uma ventilação adequada

Certifique-se de que a placa está bem ventilada e que a entrada e a saída de ar não estão bloqueadas. Para evitar que os objetos toquem acidentalmente na base da placa, é necessário colocar uma inserção de madeira, fixada por parafusos, a uma distância mínima de 15 mm do fundo da placa. Siga os requisitos abaixo.



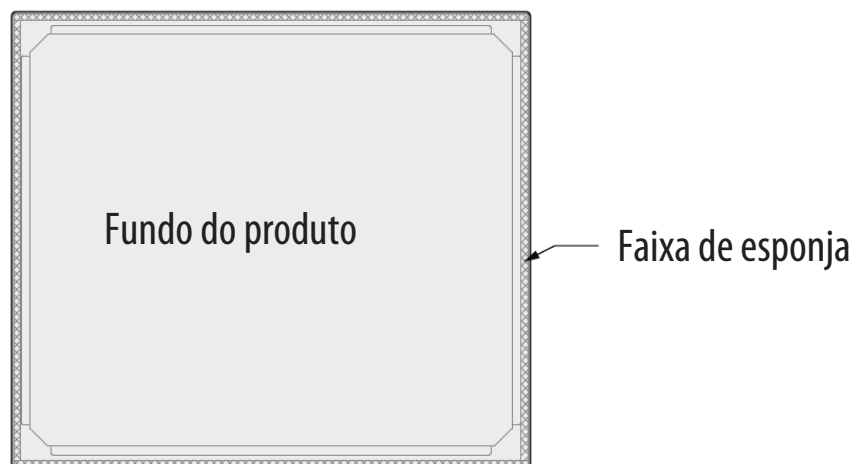
 Existem orifícios de ventilação no exterior da placa. DEVE certificar-se de que estes orifícios não estão bloqueados pela bancada quando colocar a placa na posição.

 Certifique-se de que a cola que une o material plástico ou de madeira ao armário é capaz de resistir a temperaturas até 150°C. A parede traseira, as superfícies adjacentes e circundantes devem poder suportar uma temperatura de 90°C.

Colar a faixa vedante

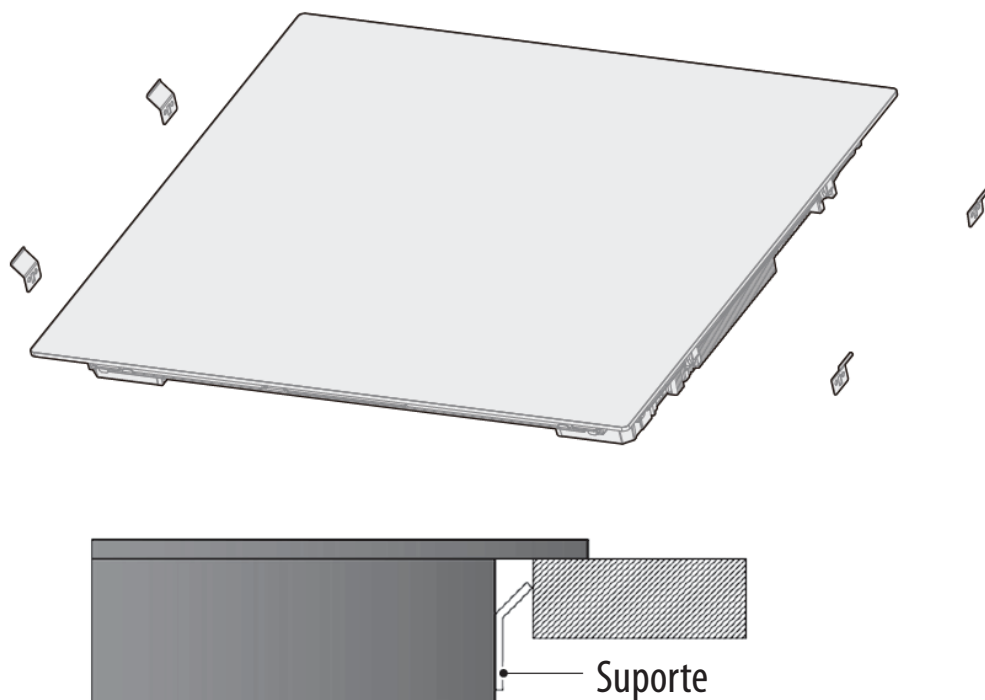
Antes de instalar na bancada de trabalho, tem de colar a faixa vedante na parte traseira da placa de vidro:

- Vire toda a máquina sobre a parte traseira da placa de vidro.
- Retire a faixa de esponja do saco selante e rasgue o adesivo de lado duplo na parte traseira da faixa de esponja.
- Cole a faixa de esponja na parte traseira da placa de vidro.
- A faixa de esponja não deverá exceder a extremidade da placa de vidro.



Instalação dos suportes

Fixe a placa à bancada utilizando 4 suportes na base da placa.



A posição dos suportes pode ser ajustada de acordo com a espessura da parte superior.

Precauções:

- A instalação da placa de vitrocerâmica deve ser realizada por uma pessoa qualificada e autorizada. Nunca tente reparar o aparelho sozinho.
- Uma instalação incorreta pode causar danos pessoais e materiais, pelos quais o fabricante não assume qualquer responsabilidade.
- A placa não deve ser instalada por cima de frigoríficos, congeladores, máquinas de lavar louça ou máquinas de secar roupa.

- A placa deve ser instalada de modo a garantir uma melhor radiação térmica para aumentar a sua fiabilidade.
- A parede e a zona de aquecimento por indução acima da superfície da mesa devem resistir ao calor.
- Para evitar qualquer dano, a camada em sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
- Não deve ser utilizado um aparelho de limpeza a vapor.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

Atenção!

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


Os fios do cabo de alimentação são coloridos de acordo com os códigos seguintes:

Verde e amarelo = Terra Azul & Cinza = Neutro

Castanho e preto = LINHA

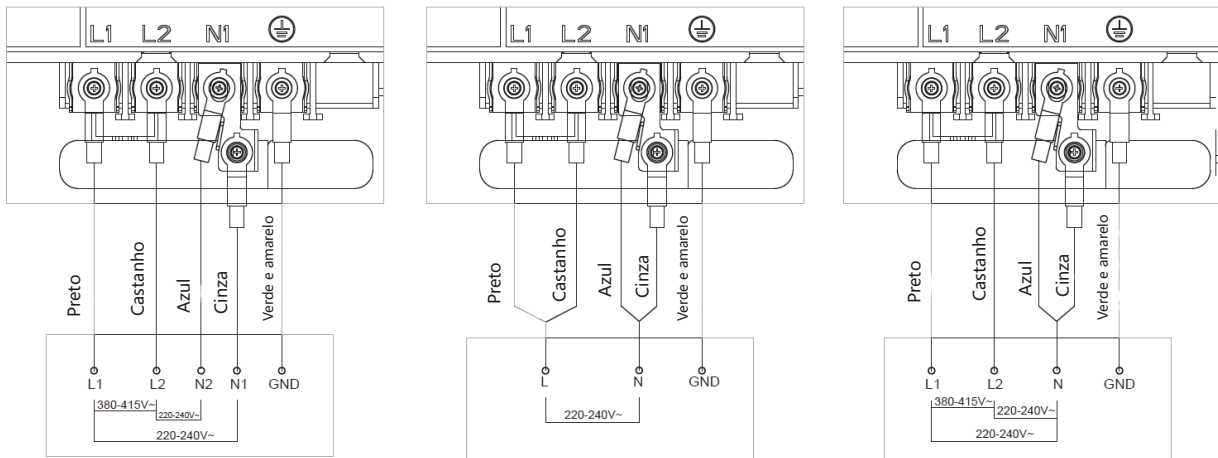
O aparelho está equipado com um cabo de alimentação elétrica pré-conectado sem ficha.

Separe os fios do cabo de alimentação e ligue-os de acordo com as instruções dadas no diagrama abaixo.

- 1 O fio verde e amarelo deve ser ligado ao terminal marcado com a letra E (terra) ou com o símbolo de terra  ou de cor verde e amarela.
- 2 O fio azul / cinza deve ser ligado ao terminal que se encontra marcado com a letra N (Neutro).
- 3 Os fios castanho e preto devem ser ligados ao terminal marcado com L (linha).
 - Se o aparelho for ligado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado entre

o aparelho e a alimentação elétrica um disjuntor omnipolar com uma abertura mínima de 3mm entre os contactos, em conformidade com as normas de carga e corrente.

- O instalador deve certificar-se de que foi feita a ligação elétrica correta e que esta está totalmente em conformidade com os regulamentos de segurança.



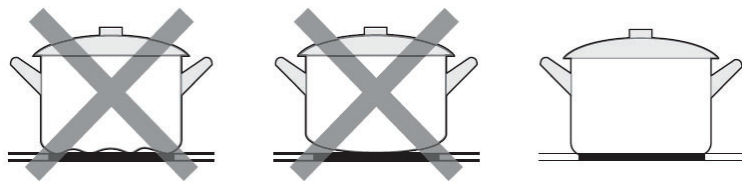
AVISOS:

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

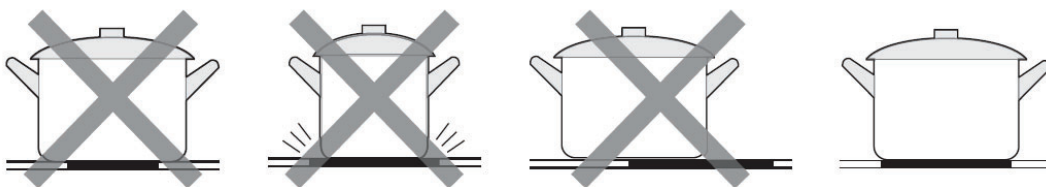
FUNCIONAMENTO

Acessórios de cozinha

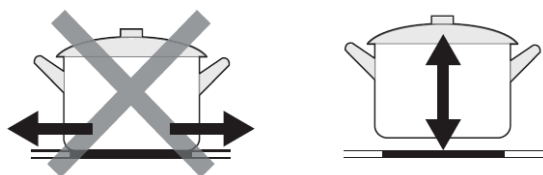
Não utilize panelas com rebordos dentados ou uma base curva.



Certifique-se de que a base da panela é suave, assenta de forma estável na placa quente e que tem o mesmo tamanho da área de confeção. Utilize panelas com diâmetro igual ao gráfico da zona selecionada. Usar uma panela um pouco mais larga resultará na energia utilizada com eficiência máxima. Se você usar uma panela menor, a eficiência poderá ser menor que a esperada. Centre sempre a sua panela relativamente à área de confeção.



Levante sempre as panelas da placa, pois podem riscar a placa.



Os utensílios de cozinha com uma base em forma de sanduíche em aço inoxidável ou em ferro fundido esmaltado proporcionarão os melhores resultados.

Qualidade da panela

Materiais compatíveis:

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

Materiais não compatíveis:

alumínio e aço inoxidável sem fundo ferromagnético, cobre, bronze, vidro, cerâmica, porcelana.

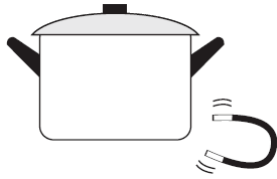
Base dos acessórios de cozinha com alumínio

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



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

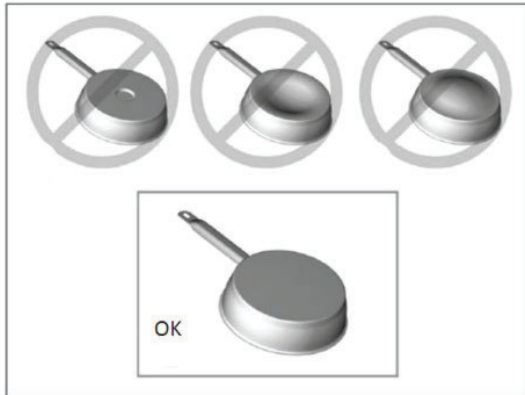
- Coloque um pouco de água numa panela ou numa área de cozedura a indução definindo no nível [9]. Esta água deve aquecer em alguns segundos.
- Um íman adere ao fundo da panela.



Se não tiver um íman:

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

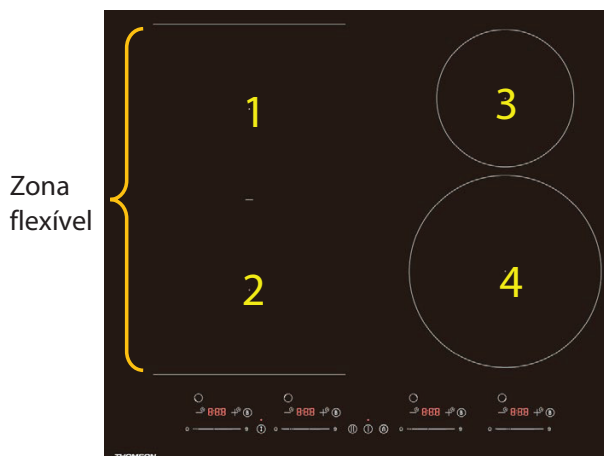
Determinadas painéis podem fazer ruído quando são colocadas numa área de cozedura a indução. Este ruído não é sinónimo de qualquer falha no aparelho e não influenciam a operação de cozedura.



Dimensão da panela

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

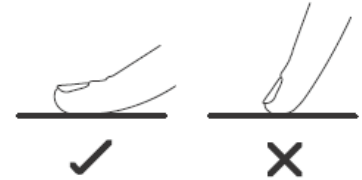
Qual a zona de cozedura a utilizar em função do diâmetro da panela?



Zona de cozedura	O diâmetro da panela	
	Mínimo	Máximo
1, 2	120 mm	220 mm
3	100 mm	150 mm
4	140 mm	210 mm
Zona flexível	210 mm	220x380 mm

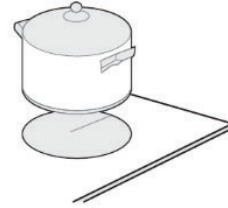
Utilizar o painel de controlo

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



Para começar a cozinhar


Coloque os alimentos num recipiente para cozinhar e coloque-os no centro da área de confeção na placa.



NOTA:

- É necessário utilizar uma tampa quando cozinhar.
- Nunca coloque utensílios de cozinha vazios sobre o aparelho quando este estiver ligado.
- Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da área de confeção estão limpas e secas.

1. Ligue o fogão.

2. Toque em .

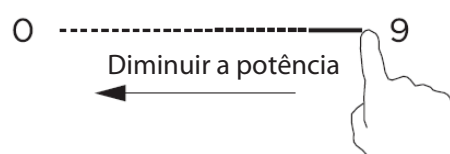
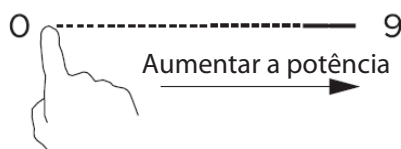
- É emitido um sinal sonoro e todos os indicadores luminosos mostram “—”, indicando que a placa entrou no estado de latência.




3. Cada zona de cozedura tem o seu deslizador independente, função de rajada, botão do tempo de funcionamento, que pode operar de forma independente o nível de potência e o tempo.

4. Defina o nível de potência tocando no controlo deslizante

- Se não escolher um nível de potência no espaço de 20 segundos, o bico desliga-se automaticamente.
- Pode modificar o nível de potência a qualquer altura enquanto cozinha. Para modificar o nível de potência, faça deslizar o controlo deslizante ou toque em qualquer ponto do deslizador.



Se o visor  pisca, pode deparar-se com uma das seguintes situações:

- A panela não está colocada na zona de cozedura selecionada.
- A panela utilizada não é adequada para cozinhar a indução.
- A panela utilizada é demasiado pequena ou não está devidamente centrada na área de confeção.

Orientação para o nível de potência

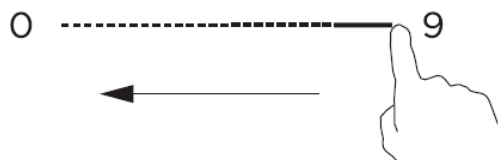
As definições de nível abaixo servem apenas de referência. A definição exata dependerá de vários fatores, incluindo o seu acessório de cozinha e a quantidade de alimentos que está a cozinhar. Experimente a placa para encontrar as definições que melhor se adequam a si.


Nível de potência	Adequado para
1 ~ 2	<ul style="list-style-type: none"> • Aquecimento de pequenas quantidades de alimentos • Derreter chocolate e manteiga • Ebulição suave • Aquecimento lento
3 ~ 4	<ul style="list-style-type: none"> • Reaquecer • Ebulição rápida • Cozer arroz
5 ~ 6	Panquecas
7 ~ 8	<ul style="list-style-type: none"> • Saltear • Cozinhar massa
9	<ul style="list-style-type: none"> • Fritura • Alourar • Fazer com que a sopa ferva • Ferver água

Quando terminar de cozinhar,

Para desligar uma zona de cozedura

Toque no deslizador da respetiva zona de cozedura o máximo para a esquerda. Certifique-se de que o visor apresenta "0", passados 3 segundos, a área de cozedura é desligada e o visor apresenta "-".



Para desligar todas as zonas de cozedura toque em .



Cuidado com superfícies quentes.

A letra "H" / "h" aparece no ecrã da zona de cozedura que está quente ao toque.


Desaparece quando a superfície tiver arrefecido para uma temperatura segura.

Também pode ser utilizada como função de poupança de energia se quiser aquecer mais panelas na zona de cozedura que ainda está quente.


Usar a função de "Pausa"

A função de pausa pode ser usada em qualquer altura durante a confeção. Permite parar e retomar a confeção.

1. Verifique se a zona de confeção está a funcionar.



2. Toque em , o indicador da zona de confeção indica " | |".

- O funcionamento de zonas de confeção será desativado, exceto o botão pausa, as teclas ligar/desligar e de bloqueio.

3. Para anular o estado de pausa, toque em , em seguida, a zona de confeção voltará ao nível de potência definido anteriormente.

Usar a função de rajada

Para ativar a função de rajada

1. Toque em .
 - É emitido um sinal sonoro e todos os indicadores luminosos mostram “—”, indicando que a placa entrou no estado de latência.
2. Toque em .
 - O indicador da zona de cozedura apresenta uma animação repetida e a zona de cozedura atinge a potência máxima.
3. Quando o tempo de funcionamento de rajada for atingido, o bico sai automaticamente do modo de rajada e volta ao nível em que se encontrava antes de entrar no modo de rajada

Cancelar a função de rajada

No modo de rajada, o funcionamento do deslizador sai do modo de rajada e o nível será apresentado.





Nota




- A função pode funcionar em todas as zonas de cozedura.
- A zona de cozedura volta à definição original passados 10 minutos.
- A zona de cozedura flexível volta à definição original passados 5 minutos.
- Como a função de rajada da 1ª área de cozedura está ativada, inicie a 2ª área de cozedura e a 1ª área de cozedura passa automaticamente para o nível 9. Vice-versa.
- Se a definição de calor original for igual a 0, volta a 9 passados 10 minutos.

Área flexível

- Esta área pode ser usada como zona única ou como duas zonas diferentes, de acordo com as necessidades de cozedura.
- A área flexível é constituída por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente. Quando trabalhar como zona única, a parte que não é coberta pelo acessório de cozinha desliga-se automaticamente passados 8 segundos. Não coloque a panela de forma incorreta na área de aquecimento.
- Para garantir uma deteção correta da panela e uma distribuição uniforme do calor, o acessório de cozinha deverá ser colocado corretamente:
 - Na parte dianteira ou traseira da zona flexível quando o acessório de cozinha for inferior a 22 cm.
 - Em qualquer lado com um acessório de cozinha maior.

Como zona grande

Para ativar a área flexível como zona grande única, toque em . O indicador luminoso  acende. A definição da potência funciona como em qualquer outra área normal. Se a panela for movida entre a parte dianteira e a parte traseira (ou vice-versa), a área flexível deteta automaticamente a nova posição, mantendo a mesma potência.

Se apenas uma panela for detetada, o indicador luminoso   desliga-se e tem de adicionar mais uma panela para ativar a função de zona flexível. Após adicionar uma panela, toque novamente em .

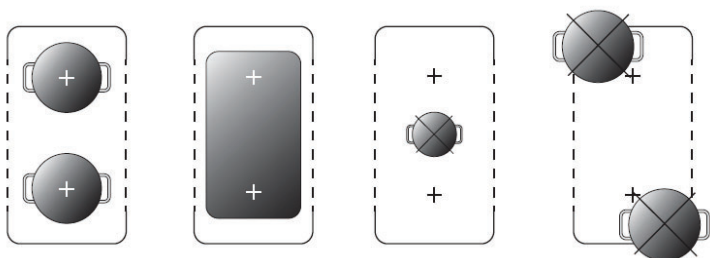
Como duas zonas independentes

Para usar a área flexível como duas zonas diferentes com diferentes definições de potência, toque em

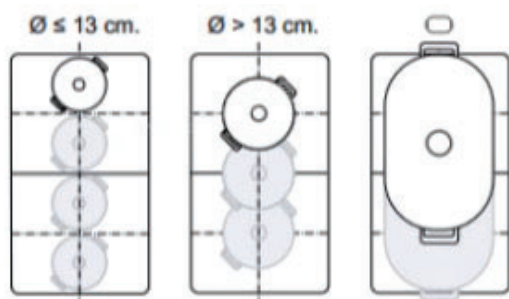
 para desativar a função de zona flexível. O indicador luminoso   desliga-se.

Não coloque a panela de forma incorreta na área de aquecimento.

Exemplos de uma colocação correta e incorreta da panela.



Posicione o acessório de cozinha dependendo do tamanho.



Controlo do temporizador

- Cada zona de cozedura tem botões para aumentar e diminuir o tempo.
- O temporizador pode ser ajustado até 8 horas (8:00).
- O tempo máximo definido para cada nível de potência é o tempo de funcionamento predefinido. Para mais detalhes, consulte os tempos de funcionamento predefinidos.
- Quando o temporizador estiver definido, o visor apresenta apenas o tempo definido. Toque no deslizador para ver o nível atual e faça deslizar ao longo do controlo deslizador para ajustar o nível.

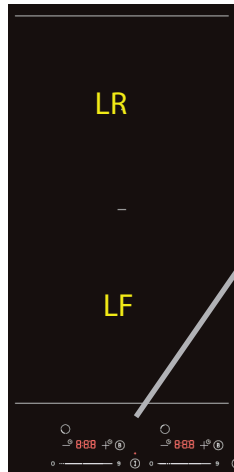
Toque repetidamente em + ou - para aumentar ou diminuir o tempo em 1 minuto. Toque e mantenha premido + ou - para aumentar ou diminuir o tempo em 10 minutos. Deixe de premir o botão quando o tempo desejado for apresentado.



Para cancelar o temporizador, toque em simultâneo em + e -.



Quando o tempo estiver definido para 0, o bico sai do modo do temporizador e o visor apresenta o nível.

0:0:0



Quando a área flexível estiver ativada como uma zona grande única, o temporizador é desligado por definição. Pode usar os botões  e/ou  para definir o temporizador para operar a zona flexível.

Se a função de zona flexível estiver desativada, a zona dianteira esquerda (DE) continua no modo de controlo do temporizador.

Tempos de funcionamento predefinidos


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

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

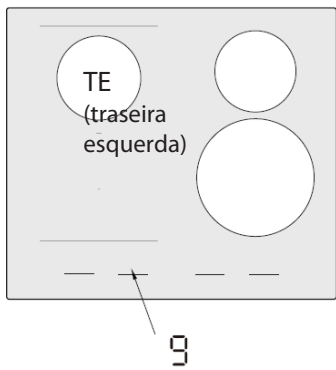
Quando a panela for retirada, o bico pára imediatamente de aquecer e desliga-se automaticamente passado cerca de 1 minuto.

Função de transferência da panela

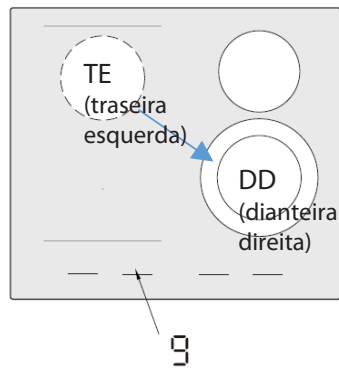
A função de transferência da panela está desativada por definição e pode ser ativada ou desativada efetuando as seguintes operações.

No estado inativo, toque e mantenha premido o botão de redução do tempo da zona DE (dianteira esquerda)  durante cerca de 3 segundos.

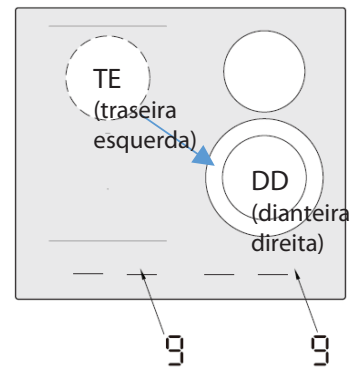
1. O visor digital DE ligado, significa que a função de transferência da panela está ativada.
2. O visor digital DE desligado, significa que a função de transferência da panela está desativada.
3. A função de transferência da panela não é ativada por definição quando o bico estiver no modo de rajada.
4. Quando a transferência for confirmada, o tempo definido e o nível serão transferidos.



Inicie a zona TE (traseira esquerda) no nível 9.

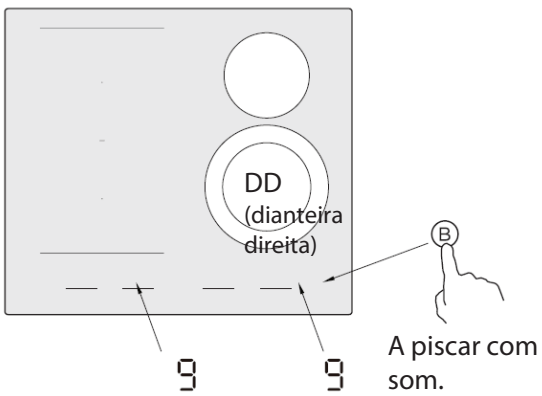


Quando a potência estiver estável, transfira a zona TE para a zona DD (dianteira direita).

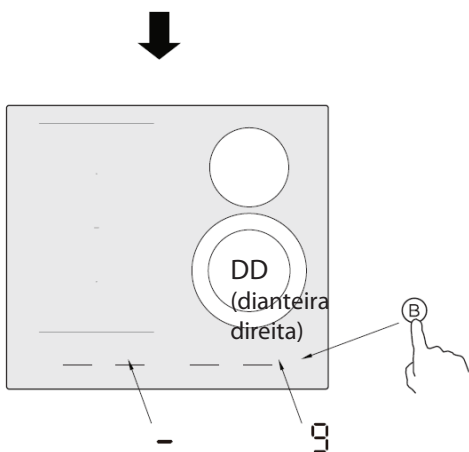


O nível pisca no visor para a zona DD (dianteira direita).

Confirmação

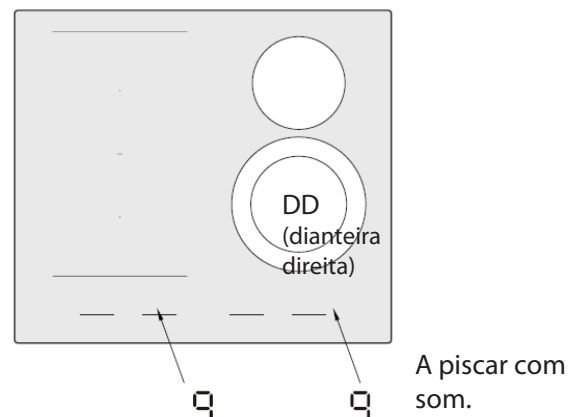


Prima o botão de rajada para a zona DD para confirmar a transferência.

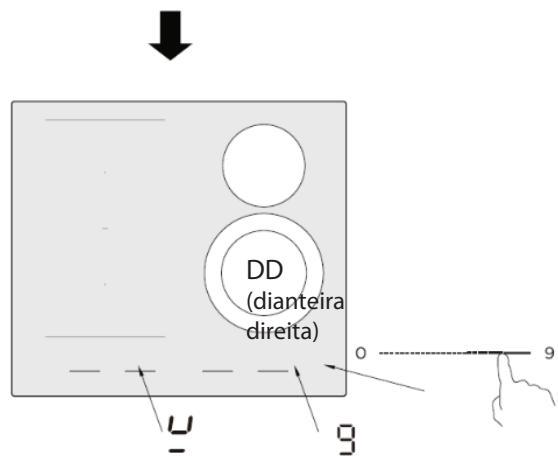


A zona DD é aquecida ao nível da zona TE.

Anular confirmação




1. Nenhuma panela é apresentada passados 6 segundos.
2. Passados 10 segundos, desligue a luz a piscar e é emitido um som de aviso.



Utilize o deslizador DD, cancele a transferência e aqueça com o nível definido.

Bloquear os controlos

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

Para bloquear os controlos

Prima o controlo de bloqueio dos botões  durante cerca de 3 segundos. O visor apresenta “Lo”, a indicar que os controlos estão bloqueados.

NOTA: Em caso de emergência, é sempre possível desligar a placa, mas os controlos continuam bloqueados quando se volta a ligar a placa. Desbloqueie primeiro os controlos antes de acionar a placa.

Para desbloquear os controlos

1. Verifique se a placa está ligada.
2. Toque sem soltar o controlo de bloqueio das teclas durante 3 segundos. “Lo” desaparece
3. Pode agora começar a utilizar a placa.

Deteção de artigos pequenos

Quando uma panela de dimensão inadequada ou não magnética (por exemplo, de alumínio), ou itens pequenos (por exemplo, faca, garfo, chave) são deixados na placa, a placa fica automaticamente em modo latente em 1 minuto. A ventoinha mantém a placa de indução a cozinhar durante mais 1 minuto.

DICAS PARA COZINHAR

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

Cozinhar em lume brando, cozer arroz

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

Alourar bife

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

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

antes de servir.

Para fritar

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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade quotidiana no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por derrames não açucarados no vidro)	<ol style="list-style-type: none">1. Desligue a placa.2. Aplique um produto de limpeza para placas enquanto o vidro ainda estiver morno (mas não quente!).3. Limpe e seque com um pano limpo, ou com uma toalha de papel.4. Volte a ligar a placa.	<ul style="list-style-type: none">• Quando a placa estiver desligada, não haverá qualquer aviso de “superfície quente”, mas a zona de cozedura pode ainda estar quente! Tenha muito cuidado.• Os esfregões pesados, alguns esfregões de nylon e agentes de limpeza agressivos/abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado.• Nunca deixe resíduos de limpeza na placa: o vidro pode ficar manchado.

<p>Alimentos queimados ou gordura, derretimento, derrame de açúcar no vidro</p>	<p>Remova-os imediatamente com um raspador de lâmina adequado para placas de vitrocerâmica, mas tenha cuidado com as superfícies quentes da zona de cozedura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a placa. 2. Segure a lâmina num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou o derrame para uma área fria da placa de cozinhar. 3. Limpe a sujidade ou o derrame com um pano de cozinha ou uma toalha de papel. 4. Logo que a placa tenha arrefecido o suficiente para poder ser tocada com segurança, limpe-a com o produto de limpeza para placas de fogão, seguindo as instruções para “Sujidade quotidiana no vidro” acima. 5. Volte a ligar a placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remova o mais rapidamente possível as manchas deixadas por alimentos derretidos e açucarados ou por derrames. Se deixados a arder ou a arrefecer, podem ser difíceis de remover ou mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. • Perigo de corte: quando a tampa de segurança está recolhida, a lâmina de um raspador é afiada como uma navalha. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
<p>Os controlos tácteis não respondem.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a placa. 2. Absorva o derrame. 3. Limpe a área de controlo tátil com uma esponja ou um pano limpo e húmido. 4. Seque completamente a área com uma toalha de papel. 	<p>A placa de confeção pode emitir um sinal sonoro e desligar-se, e os comandos tácteis podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Antes de voltar a ligar a placa do fogão, certifique-</p>

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possíveis Causas	Possível solução
Não é possível ligar a placa.	Não há energia.	Certifique-se de que a placa está conectada à alimentação e que está ligada. Verifique se há um corte de energia na sua casa ou na área. Se verificou tudo e o problema persiste, contacte um técnico qualificado.
Os controlos tácteis não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloqueie os controlos. Consulte a secção "Bloquear/desbloquear a placa" para instruções.
Os controlos tácteis não funcionam devidamente.	É possível que exista uma ligeira película de água nos controlos ou pode estar a usar a ponta do seu dedo para tocar os controlos	Certifique-se de que a área de controlo táctil está seca e utilize a parte mais carnuda do dedo para tocar nos controlos.
O vidro está a ser riscado.	Panelas com rebordos ásperos. Está a utilizar um esfregão inadequado e abrasivo.	Utilize panelas com bases planas e suaves. Ver "Acessórios de cozinha". Ver "Limpeza e manutenção".
Algumas panelas emitem estalidos ou cliques.	Isto ocorre devido à construção das suas panelas (camadas de metais diferentes que vibram de forma distinta).	É normal nas panelas e não indica um problema.
A placa de indução emite um ligeiro zumbido quando utilizada na definição alta.	Isto é provocado pela tecnologia da confeção a indução.	Isto é normal, mas o barulho deve diminuir ou desaparecer completamente quando diminui a definição de calor.
As panelas não aquecem e aparece em o visor.	A placa de indução não deteta a panela porque não é adequada para cozinhar a indução. A placa de indução não deteta a panela porque é demasiado pequena para a área de confeção ou não está devidamente centrada.	Utilize panelas adequadas para cozinhar a indução. Centre a panela e certifique-se de que a sua base corresponde ao tamanho da área de confeção.
Ruído da ventoinha proveniente da placa de indução.	Uma ventoinha de confeção integrada na sua placa de indução evita o sobreaquecimento da parte eletrónica. Pode continuar a ocorrer mesmo depois de ter desligado a placa de	É normal e não requer nenhum tipo de ação. Não desligue a placa de indução da tomada elétrica enquanto o ventilador estiver a funcionar.

	indução.	
A placa de indução ou a área de confeção desligou inesperadamente, emite um som e exibe um código de erro.	Falha técnica.	Anote as letras e os números do erro, desligue a placa de indução e contacte um técnico qualificado.

Falhas e verificação

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

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

Código de falha	Problema	Solução
E1, E2, E7	Falha do sensor da temperatura	Contacte o serviço pós-venda para substituir o elemento de aquecimento.
E3, E4	Falha do sensor da temperatura do IGBT	Contacte o serviço pós-venda para substituir o elemento de aquecimento.
EU	A ligação entre o visor e o quadro principal falhou, ou falha na comunicação IC.	Contacte o serviço pós-venda para substituir o elemento de aquecimento.
EL/EH	Voltagem da alimentação anormal.	Verifique se a alimentação está normal. Ligue após a alimentação estar normal.
C1	O sensor da temperatura da placa de vidro de cerâmica está elevado.	Reinicie após o bico por indução arrefecer.
C2	O sensor da temperatura do IGBT está elevado.	Reinicie após o bico por indução arrefecer.
F5, F6	Anomalia na ventoinha.	Contacte o serviço pós-venda para substituir o elemento de aquecimento.
EF	Manteve premidos dois ou mais botões durante muito tempo.	Limpe a área de funcionamento.

IGBT: Transistor bipolar de porta isolada

2) Falha específica e solução

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

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

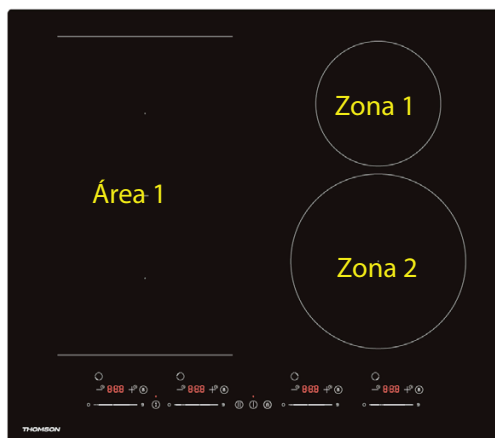
O acima é o julgamento e inspeção de falhas comuns.

Por favor, não desmonte a unidade sozinho para evitar quaisquer perigos e danos para a placa de indução.

FOLHA DE DADOS TÉCNICOS

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

Informações relativas a placas elétricas domésticas			
	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo	THIH4FLEX		
Tipo de placa	Placa de embutida		
Número de zonas e/ou áreas de cozedura		1 Área 2 zonas	
Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas)	Zonas e áreas 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	∅	Zona 1: 14,5 Zona 2: 21,0	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	Área 1 38,0 21,0	cm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura, calculado por kg	CE _{cozedura elétrica}	Área 1: 180,6 Zona 1: 181,3 Zona 2: 170,8	Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg	CE _{placa elétrica}	177,6	Wh/kg



Marca	THOMSON
Referência	THIH4FLEX
Categoria	Placa de fogão de indução
Tensão/frequência V / Hz	220-240V~ ou 380-415V 3N~ 50Hz ou 60Hz
Potência nominal - Potência total (W)	7400W
Dimensão do produto CxLxA (mm)	590 x 520 x 53
Tamanho incorporado C x L (mm)	560 x 480

Peso líquido do produto (Kg)	10.14 kg
Fabricado na	República Popular da China

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 aceitam aparelhos sem encargos.

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-Lavours, 94200 Ivry-sur-Seine, France 25/11/2024
Ets.Darty@fnacdarty.com

EN

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 85

OVERVIEW 87

THE INDUCTION PRINCIPLE 88

INSTALLATION 89

ELECTRICAL CONNECTION 92

OPERATION 93

COOKING TIPS 102

CLEANING AND MAINTENANCE 103

TROUBLESHOOTING 104

TECHNICAL DATA SHEET 107

DISPOSAL 108

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

THOMSON, and the THOMSON logo are trademarks used under license by Etablissements Darty et Fils (S.A.S) – further information at www.thomson-brand.com.

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

Warnings

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance.
Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.



- These surfaces can get hot.
- A steam cleaner is not to be used.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may

result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

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

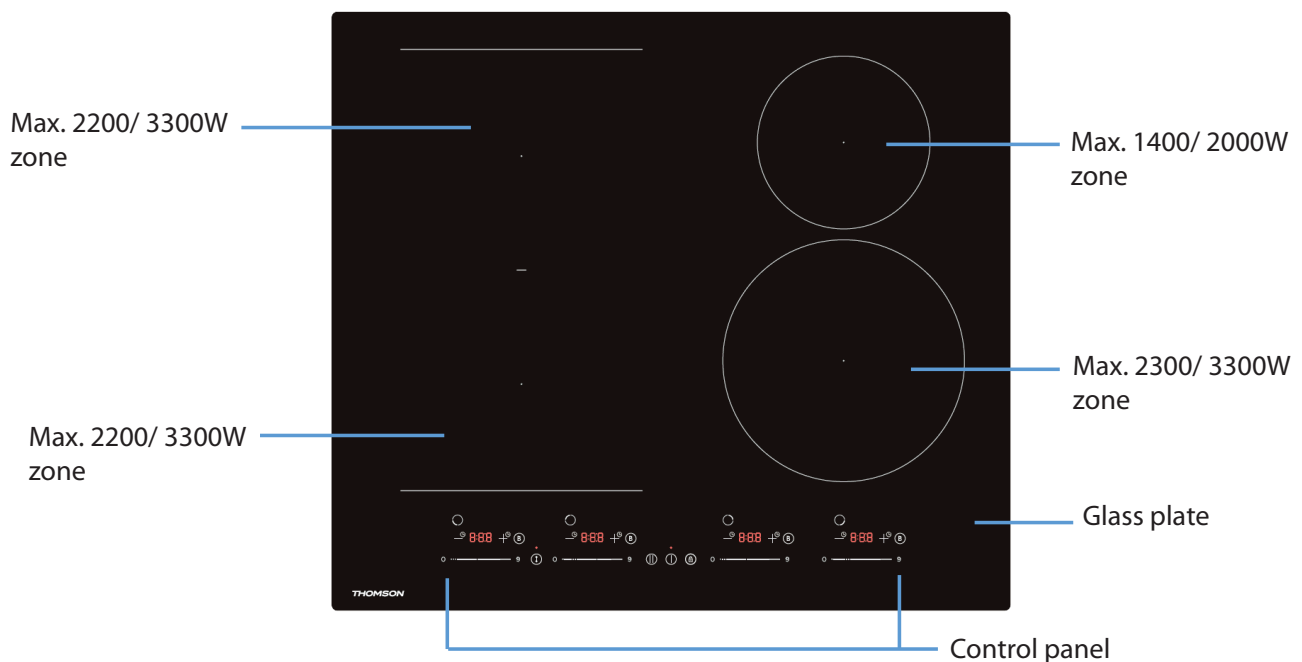
Precautions

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

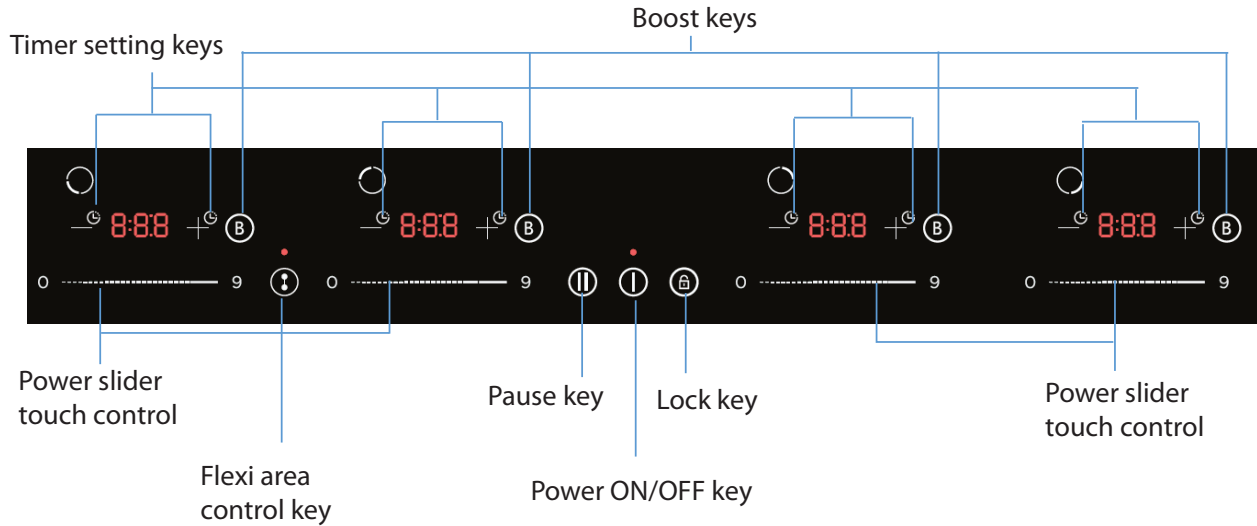
- Never leave any objects or utensils other than suitable cookware on the appliance.
- Do not stand on the hob.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface as this can scratch the glass.
- Do not clean the hob with abrasive cleaners.
- Never heat foods in sealed containers, such as compressed products, cans, or coffee pots, to avoid explosion caused by heat expansion.
- To avoid danger, do not insert any foreign objects, such as iron wires, to block the air ventilation openings or air entry port.
- People with heart pacemakers should consult a doctor. Only use the appliance after confirming that it does not affect the pacemaker.

OVERVIEW

Top View

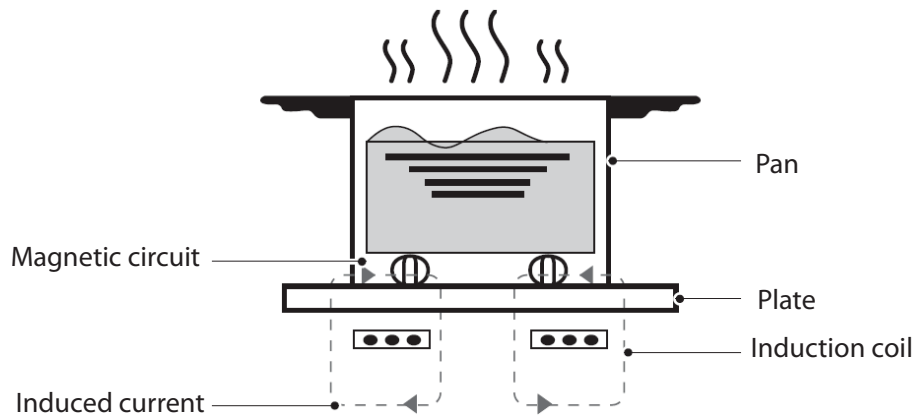


Control Panel



THE INDUCTION PRINCIPLE

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

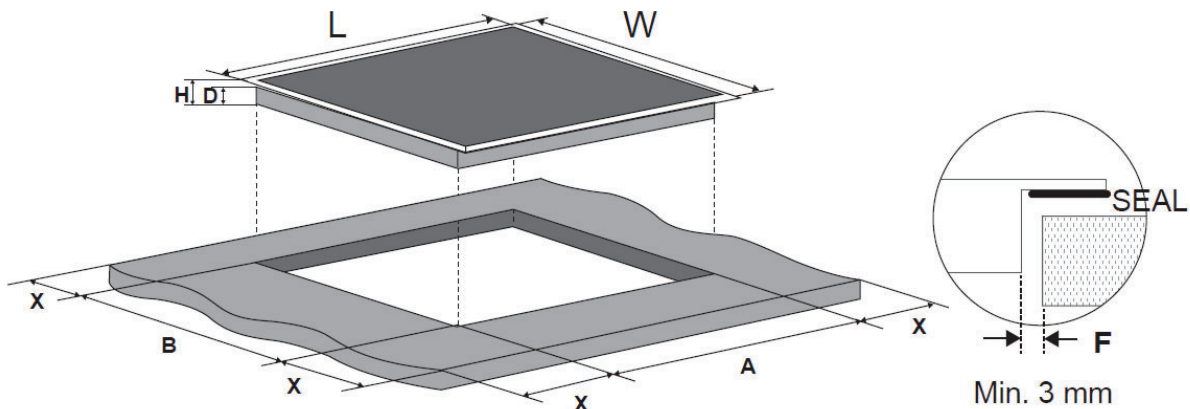


INSTALLATION

Cut 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.



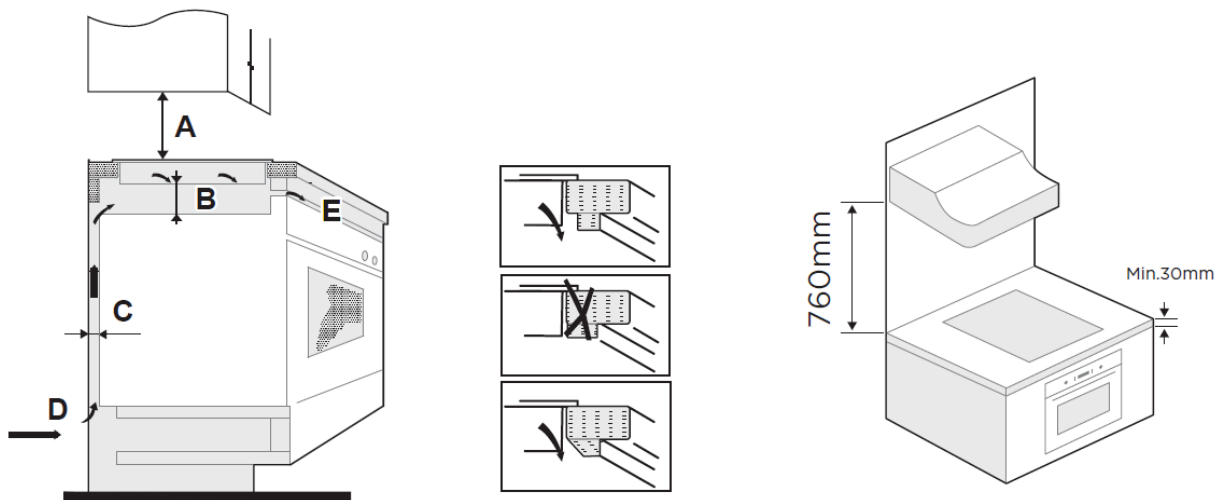
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X
590	520	53	49	560±1	480±1	50mm min.

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

Make sure the hob is correctly installed as shown.



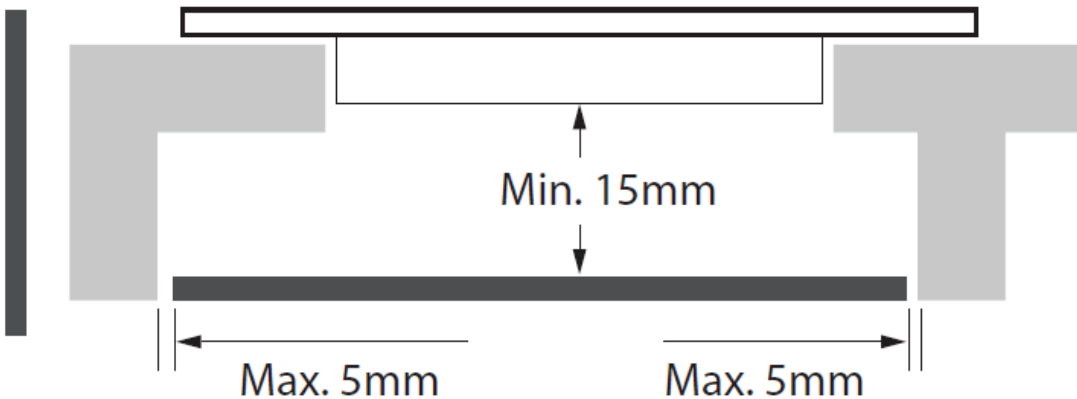
For safety, the gap between the hob and any cupboard above it should be at least 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 15	Min. 20	Air intake 30mm	Air exit 2mm

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 15mm 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.

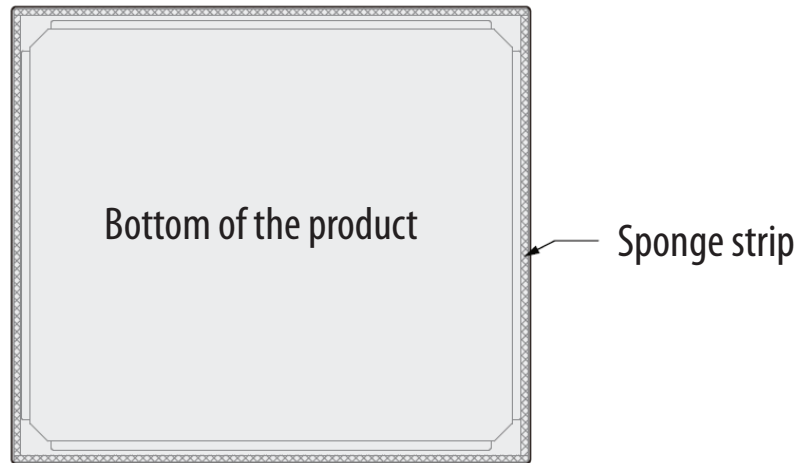


Make sure that the glue that joins the plastic or wooden material to the cabinet is able to resist temperatures up to 150°C. The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must be able to withstand a temperature of 90°C.

Sticking the sealing strip

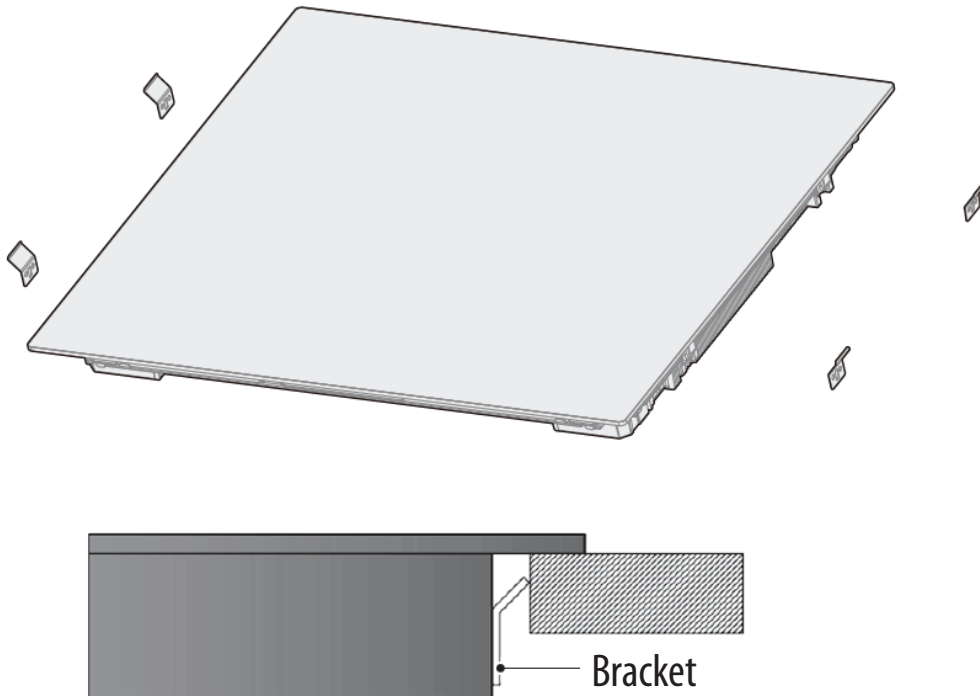
Before installing onto the workbench, it is necessary to stick the sealing strip onto the back of the glass plate:

- Flip the entire machine over to the back of the glass plate.
- Take out the sponge strip from the self-sealing bag and tear off the double-sided adhesive on the back of the sponge strip.
- Stick the sponge strip onto the back of the glass plate.
- The sponge strip should not exceed the edge of the glass plate.



Installing the brackets

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



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

Cautions:

- The induction 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.

- The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner 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:

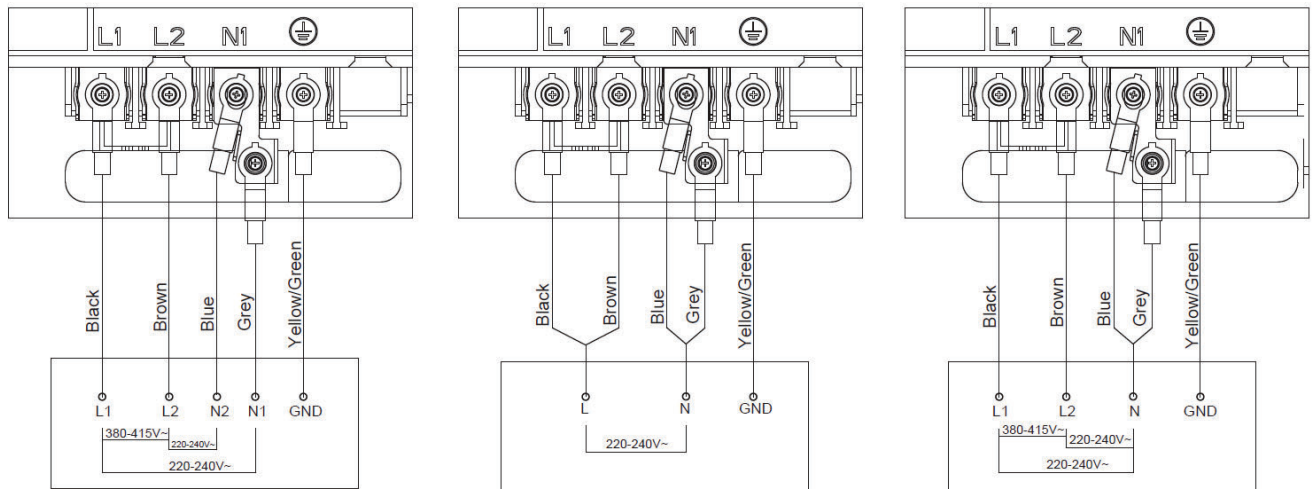
Green & Yellow = Earth Blue & Grey = Neutral Brown & Black = LINE

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

- 1 The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal marked with the letter E (Earth) or with the earth symbol  or coloured green and yellow.
- 2 The wire which is coloured blue / grey must be connected to the terminal marked N (Neutral).
- 3 The Brown and Black wires must be connected to the terminal marked L (Line).
 - If the appliance is being connected directly to the electricity mains, an

omnipolar circuit breaker with a minimum opening of 3 mm between contacts must be fitted between the appliance and the electricity supply in compliance with the load and current regulations.

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



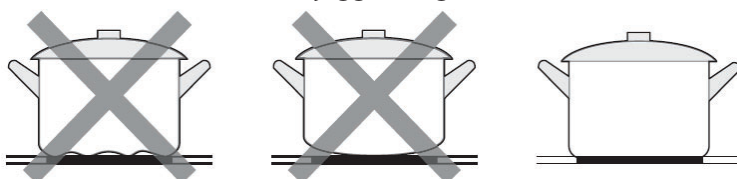
WARNINGS:

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

OPERATION

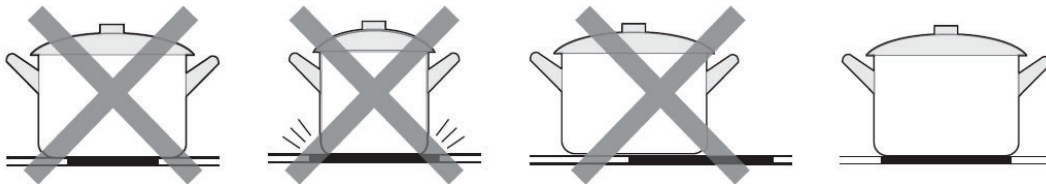
Cookware

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

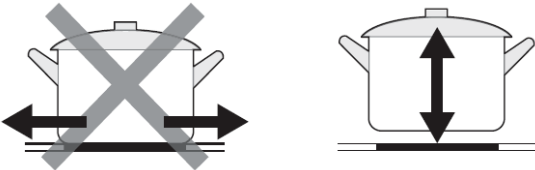


Make sure the base of the pan is smooth, sits flat against the glass and is the same size as the cooking zone. Use pans with a diameter as large as the graphic of the zone selected. Using a pot slightly wider will result in the energy used at its maximum efficiency. If you use a smaller pot the efficiency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

Always centre your pan on the cooking zone.



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



Pan Quality

Compatible materials:

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

Non compatible materials:

Aluminium and stainless steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware bases with aluminium content

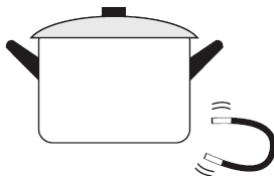
- These reduce the ferromagnetic area, which means that less power is emitted to the cookware. This cookware may not be sufficiently detected or may not be detected at all, and therefore does not heat sufficiently.



Pan manufacturers specify if their products are compatible with induction appliances.


To check if pans are compatible:

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

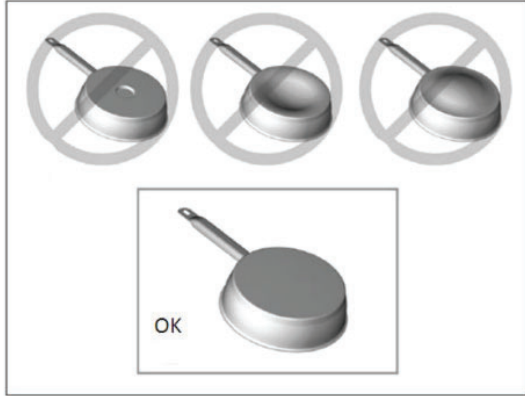


If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan you want to check.

2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

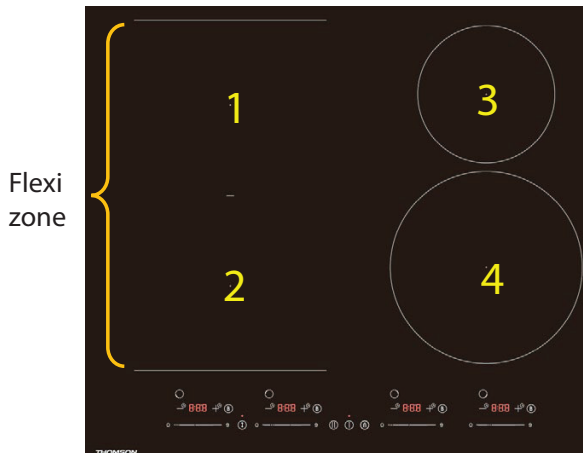
Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise does not mean any failure on the appliance and does not influence the cooking operation.



Pan Dimension

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

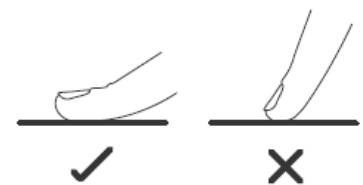
Which cooking zone to be used according to the diameter of the pan?



Cooking zone	The diameter of the pan	
	Minimum	Maximum
1, 2	120 mm	220 mm
3	100 mm	150 mm
4	140 mm	210 mm
Flexi zone	210 mm	220x380 mm

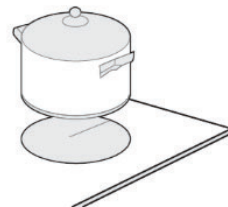
Using the Control Panel

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



To start cooking


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



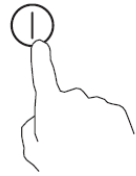
NOTE:

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

1. Power on the hob.

2. Touch .

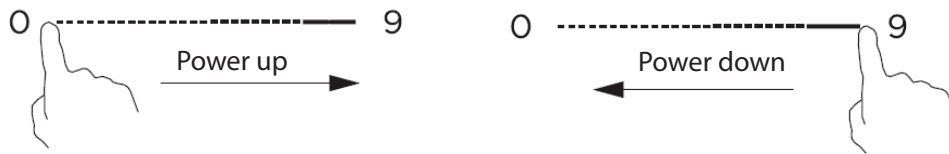
- A beep will sound and all the indicator lights will show “—”, indicating that the hob has entered the standby state.




3. Each cooking zone has its own independent slider, boost, timing operation button, which can independently operate the power level/ timing function.

4. Set the power level by touching the slider control.

- If you don't choose a power level within 20 seconds, the hob will automatically switch off.
- You can modify the power level at any time during cooking. To modify the power level, slide along the slider control or just touch any point of the slider.



If the display  flashes, you may encounter one of the following situations:

- The pan is not placed on the selected cooking zone.
- The pan used is not suitable for induction cooking.
- The pan used is too small or not properly centered on the cooking zone.

Power level 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.

Power level	Suitable for
1 ~ 2	<ul style="list-style-type: none">• Warming small quantities of food• Melting chocolate and butter• Gentle simmering• Slow warming
3 ~ 4	<ul style="list-style-type: none">• Reheating• Rapid simmering• Cooking rice
5 ~ 6	Pancakes
7 ~ 8	<ul style="list-style-type: none">• Sautéing• Cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• Stir-frying• Searing• Bringing soup to a boil• Boiling water

When you have finished cooking

To switch off one cooking zone

Touch the slider of the corresponding cooking zone to the far left, make sure the display shows "0", after 3s the cooking area is turned off, and the display shows "-".



To switch off all cooking zones, touch .





Or

Beware of hot surfaces.

The letter "H" / "h" will appear on the display of the cooking zone which is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans on the cooking zone that is still hot.



Using the Pause function

Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop cooking and then resume cooking.

1. Make sure the cooking zone is working.
2. Touch , the cooking zone indicator will show " | |".
 - The operation of cooking zones will be deactivated, except the pause, on/off and lock keys.
3. To cancel the pause status, touch , then the cooking zone will go back to the power level you set before.

Using the Boost Function

To activate the boost function

1. Touch 
 - A beep will sound and all the indicator lights will show "—", indicating that the hob has entered the standby state.
2. Touch 
 - The cooking zone indicator will show "Marquee looping animation" and the cooking zone will reach the maximum power.
3. After the boost operation time is reached, the hob will automatically exit the boost mode and return to the level before entering the boost mode.

To cancel the boost function

In boost mode, the operation of slider will exit the boost mode, and the level will be displayed.





Note

- The function can work in all cooking zones.
- The cooking zone returns to its original setting after 10 minutes.
- The flex cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- As the boost function of 1st cooking zone is activated, start 2nd cooking area, and the 1st cooking area will automatically change to level 9. Vice versa.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 10 minutes.

Flexible Area

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, the part that is not covered by cookware is automatically switched off after 8 seconds. Do not use bad pot placement on the Flexible area centered.
- To grant a correct pan detection and a even heat distribution, the cookware should be correctly placed:
 - in the front or rear side of the flexible zone when the cookware is smaller than 22 cm.
 - Anywhere with bigger cookware.

As big zone

To activate the flexible area as a single big zone, touch . The indicator light  will illuminate.


The power setting works as any other normal area.

If the pot is moved from the front to the rear part (or vice versa), the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power.

If only one pot is detected, the indicator light  will go out and you need to add a further pot to

activate the flexi zone function. After adding a pot, touch  again.

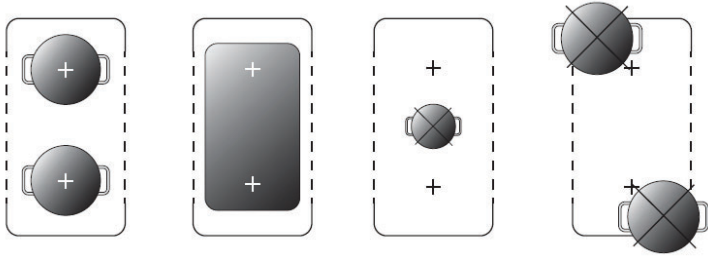
As two independent zones

To use the flexible area as two different zones with different power settings, touch  to deactivate

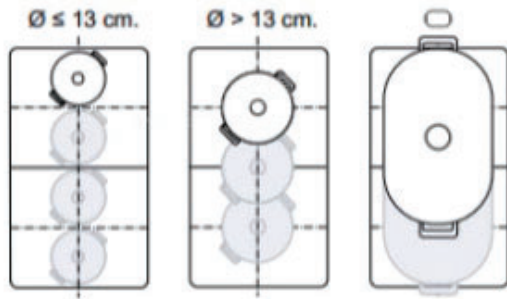
the flexi zone function. The indicator light  will go out.

Do not use bad pot placement on the flexible area centered.

Examples of good pot placement and bad pot placement.



Position the cookware depending on the size.



Timer Control

- Each cooking zone has independent time increase and decrease buttons.
- The timer can be set up to 8 hours (8:00).
- The maximum set time for each power level is the default working time. For details, see the Default working times.
- After timer is set, the display will only show the set time, touch the slider to view the current level and slide along the slider control to adjust the level.

Repeatedly touch + or – to decrease or increase the time by 1 minute. Touch the hold + or – to decrease or increase the time by 10 minutes. Release the button when the desired time is displayed. To cancel the timer, touch + and – at the same time.



When the time is set to 0, the hob will exit the timer mode and the display will show the level.

0:0:0



When the flexible area is activated as a single big zone, the timer is turned off by default. You can use the buttons and/or to set the timer for operating the flexi zone.

If the Flexi zone function is deactivated, the LF (Left Front) zone will continue the timer control mode.

Default Working Times

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

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

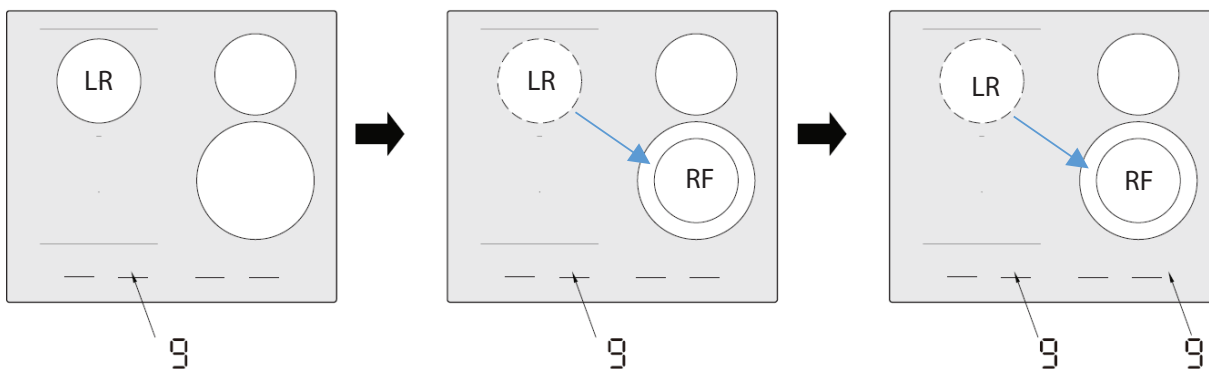
When the pot is removed, the hob will stop heating immediately and automatically switch off after about 1 minute.

Pan Transfer Function

The pan transfer function is disabled by default and can be activated or disabled by performing the following operations.

In the standby state, touch and hold LF (Left Front) zone timing reduction key for about 3 seconds.

1. LF digital tube display On, it means open pan transfer function.
2. LF digital tube display OF, it means close pan transfer function.
3. The pan transfer function is not enabled by default when the hob is in boost mode.
4. After the transfer is confirmed, the set time and level will be transferred.

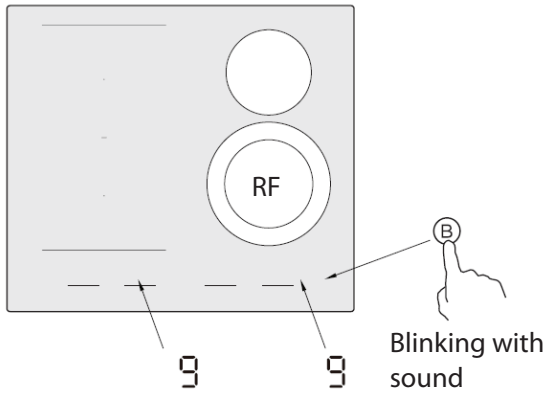


Start LR (Left Rear) zone at level 9.

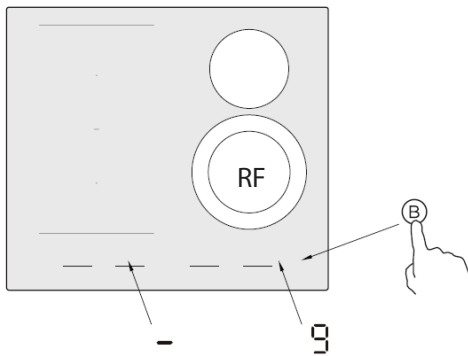
When the power is stable, transfer the LR zone to RF (Right Front) zone.

The level will flash on the display for the RF zone.

Confirmation

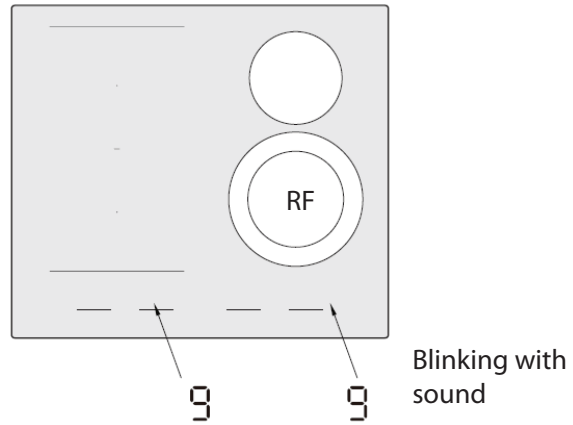


Press the boost key for the RF zone to confirm the transfer.

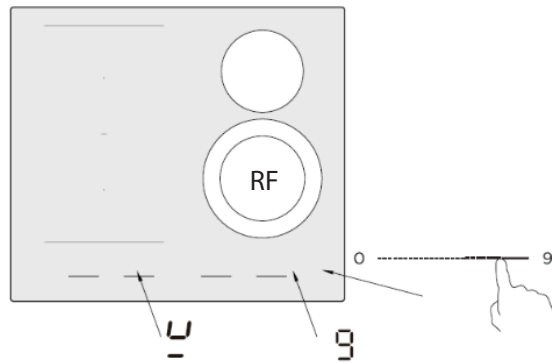


RF zone is heated at LR zone's level.

Disconfirmation




1. No pan is displayed after 6 seconds.
2. 10 seconds later, turn off the blinking and prompt sound.




Operate the RF slider, cancel the transfer and heat at the set level.

Locking the controls

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

To lock the controls

Touch the key lock control  for about 3 seconds. The display will show "Lo", indicating that the controls are locked.

NOTE: You can always turn the hob off in an emergency, but the controls will still be locked when you turn the hob on again. Unlock the controls first before operating the hob.

To unlock the controls

1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch and hold the key lock control for 3 seconds. "Lo" will disappear.

3. You can now start using the hob.

Detection of Small Articles

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

COOKING TIPS

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy, flavourful steaks:

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

For stir-frying

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

CLEANING AND MAINTENANCE

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by nonsugary spillages on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Burnt-on food or grease, melts, sugary spillage on glass</p>	<p>Remove these immediately with a razor blade scraper suitable for ceramic glass cook tops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the hob off. 2. Hold the razor blade at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillages as soon as possible. If left to burn on or cool, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with

	<p>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.</p> <p>5. Switch the hob back on.</p>	<p>extreme care and always store safely and out of reach of children.</p>
Spillage on the touch controls	<p>1. Switch the hob off.</p> <p>2. Soak up the spill.</p> <p>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</p> <p>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</p> <p>5. Switch the hob back on.</p>	<p>The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.</p>

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Possible Solution
The hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the hob is connected to the power supply and that it is switched on at the mains socket. Check whether there is a power outage in your home or area. If you have checked everything and the problem persists, consult a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Locking the controls' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the control.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the buttons.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer is used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Cookware'. See "Cleaning and maintenance.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the induction technology of induction cooking.	This is normal but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Pans do not become hot and U appears on the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Cookware'. Centre the pan on the cooking zone and make sure that its bottom matches the size of the cooking zone.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not unplug the induction hob from the mains socket while the fan is running.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds, and an error code is displayed.	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, unplug the induction hob, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection

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

1) Failure code occur during customer using & Solution:

Failure code	Problem	Solution
E1, E2, E7	Temperature sensor failure	Contact the after-sales service to repair and replace parts.
E3, E4	Temperature sensor of the IGBT failure	Contact the after-sales service to repair and replace parts.
EU	The connection between the display board and the main board fail or touch IC communication fails.	Contact the after-sales service to repair and replace parts.
EL/EH	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
C1	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high.	Please restart after the induction hob cools down.
C2	Temperature sensor of the IGBT is high.	Please restart after the induction hob cools down.

F5, F6	Fan abnormality	Contact the after-sales service to repair and replace parts.
EF	Two or more keys are triggered for a long time.	Clean the operation area.

IGBT: Insulated Gate Bipolar Transistor

2) Specific Failure & Solution

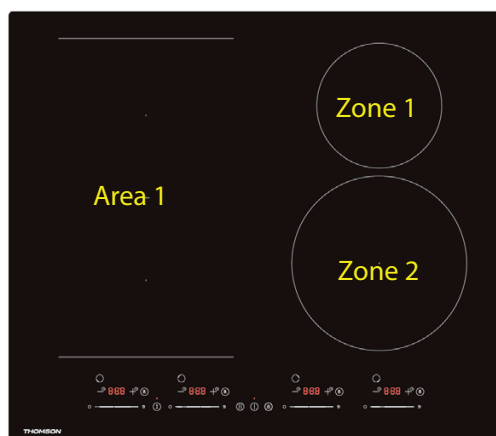
Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot.	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated.	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u".	The power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

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

TECHNICAL DATA SHEET

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

Information for domestic electric hobs			
	Symbol	Value	Unit
Model identification	THIH4FLEX		
Type of hob	Built-in hob		
Number of cooking zones and/or areas		1 Area 2 zones	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones and cooking areas		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	∅	Zone 1: 14,5 Zone 2: 21,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	Area 1 38,0 21,0	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC _{electric cooking}	Area 1: 180,6 Zone 1: 181,3 Zone 2: 170,8	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	177,6	Wh/kg



Brand	THOMSON
Reference	THIH4FLEX
Category	Induction cooker hob
Voltage/frequency V / Hz	220-240V~ or 380-415V 3N~ 50Hz or 60Hz
Rated – Total power (W)	7400W
Product Size LxWxH (mm)	590 x 520 x 53
Built-in Size L x W (mm)	560 x 480
Product Net weight (kg)	10.14 kg
Made in	PRC

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-Lavours, 94200 Ivry-sur-Seine, France 25/11/2024
 Ets.Darty@fnacdarty.com

Déclaration UE de Conformité N°862024110012

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

Description du produit –

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

Product Description:

INDUCTION COOKER HOB

Productbeschrijving:

INDUCTIEKOOKPLAAT

Descripción del producto:

Descrição do produto:

PLACA DE FOGÃO
DE INDUÇÃO



Marque –

THOMSON

Brand /Merk /Marca:

Référence commerciale –

THIH4FLEX

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
(EC) No 1275/2008
EN 60350-2: 2018+A1:2021

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, novembre 12, 2024

DocuSigned by:
Predrag Petricevic
EA30F3FB8F314D0...