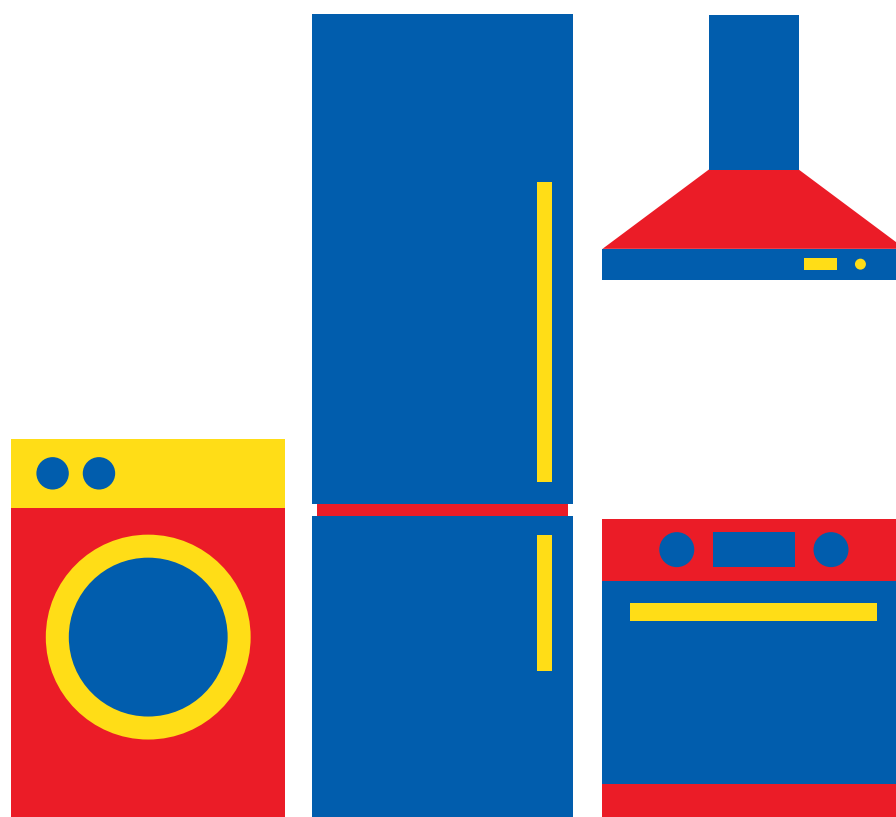


THOMSON

TABLE DE CUISSON VITRO

THV 6400

MANUEL D'UTILISATION

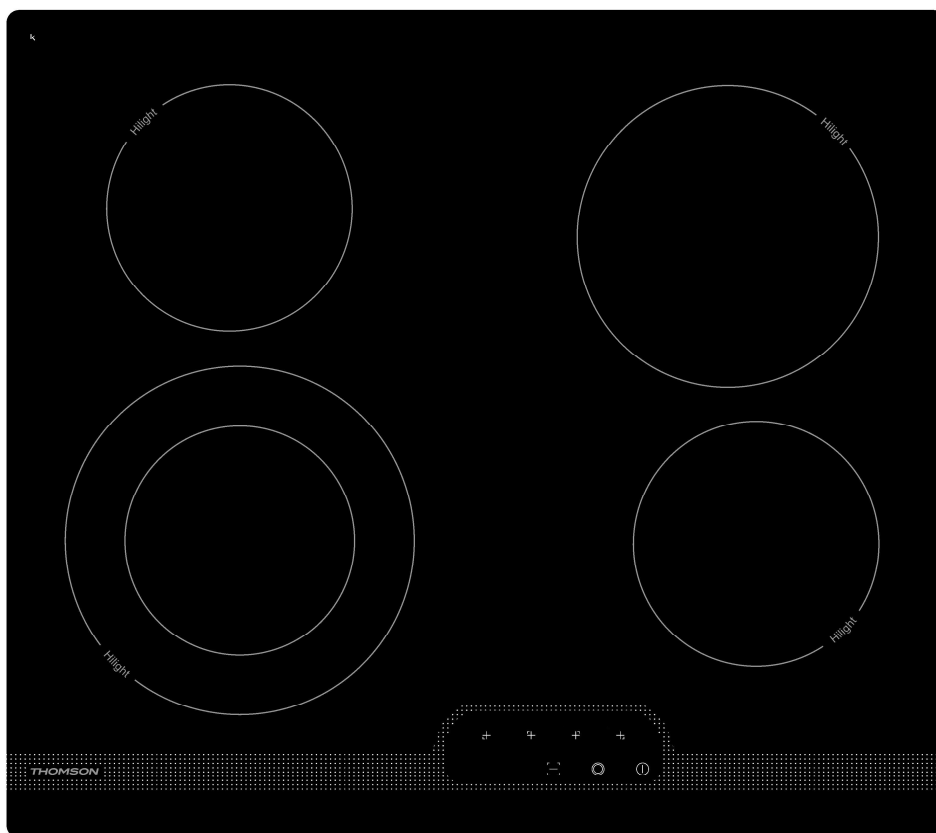


Besoin d'aide ?

Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>



NOTICE D'UTILISATION



THV6400

THOMSON



Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant notre table de cuisson vitrocéramique.

Afin de bien utiliser cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité et de la conserver pour une consultation ultérieure.

SOMMAIRE

SECURITE	4
PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON	4
UTILISATION DE L'APPAREIL	5
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL.....	5
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL	7
AUTRES PROTECTIONS.....	7
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	8
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	8
BANDEAU DE COMMANDE	8
UTILISATION DE L'APPAREIL	9
TOUCHES SENSITIVES	9
AFFICHAGE	9
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE	9
MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL	9
AVANT LA PREMIERE UTILISATION	9
MISE EN ROUTE	9
DOUBLE ZONE CONCENTRIQUE	10
PROGRAMMATION D'AUTOMATISME DE CUISSON	10
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.....	10
CONSEILS DE CUISSON	11
EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON	11
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	11
QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME	12
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	12
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	13
CONNEXION ELECTRIQUE	13

SECURITE

Précautions avant utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agréés. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- **ATTENTION** : Un processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson court doit être surveillé en permanence.

Utilisation de l'appareil

- Eteignez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés sur la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.
- De façon générale ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe sur la surface vitrée. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- 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.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance d'adultes.

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.

- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Ne placez jamais de récipients chauds au-dessus de la zone de commande.
- **MISE EN GARDE: Risque d'incendie :** ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Eteindre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, il faut débrancher l'appareil et couper l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.
- **ATTENTION** : Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.
- **ATTENTION** : cuisiner sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et aboutir à un départ d'incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.



EMBALLAGES CARTONS
À TRIER,
pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

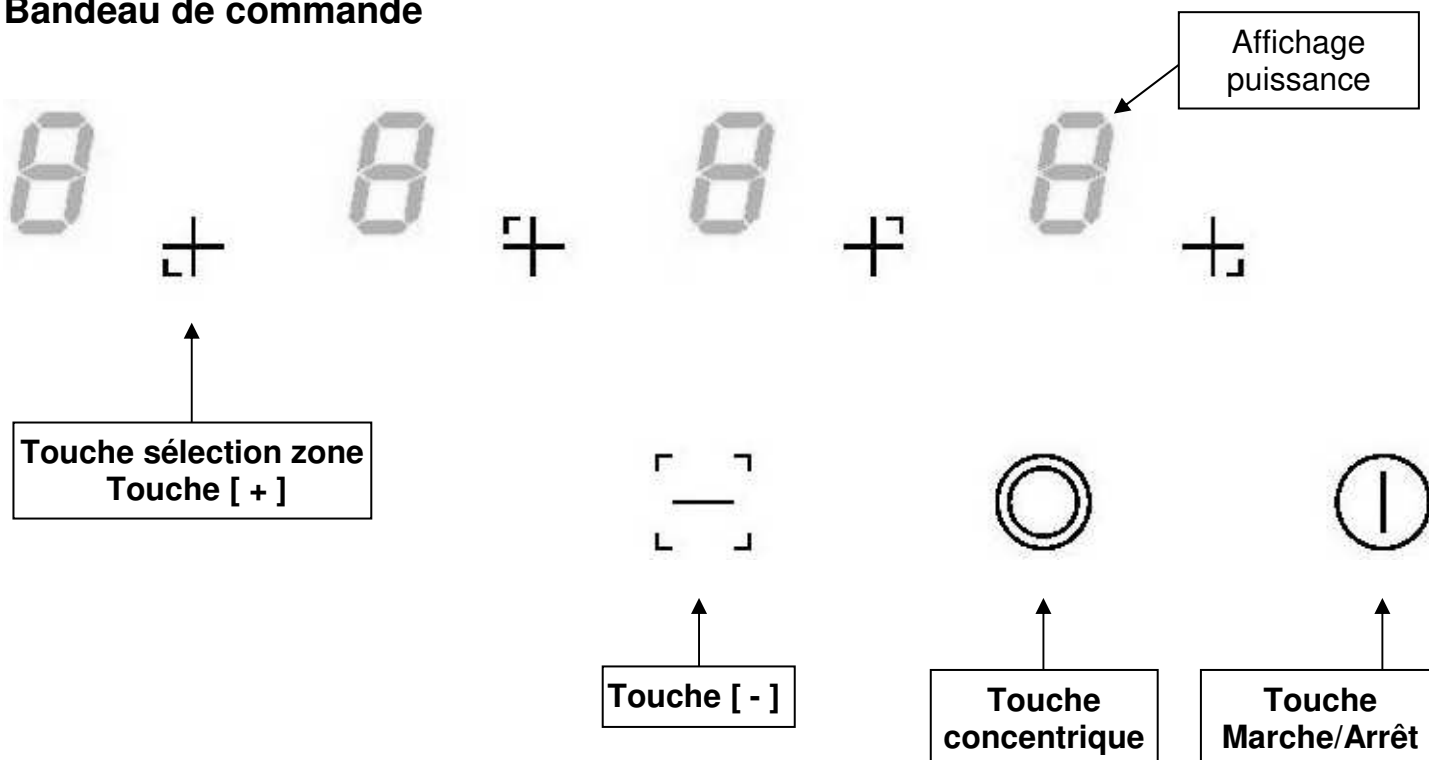
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Caractéristiques techniques

Type	THV6400
Puissance Totale	6400 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC _{hob} *	177.5 Wh/kg
Foyer avant gauche	Ø 220 / 145 mm
Puissance nominale	2200 / 1000 W
Catégorie de la casserole standard*	C
Consommation d'énergie EC _{cw} *	171.1 Wh/kg
Foyer arrière gauche	Ø 155 mm
Puissance nominale	1200 W
Catégorie de la casserole standard*	A
Consommation d'énergie EC _{cw} *	173.8 Wh/kg
Foyer arrière droit	Ø 190 mm
Puissance nominale	1800 W
Catégorie de la casserole standard*	B
Consommation d'énergie EC _{cw} *	191.3 Wh/kg
Foyer avant droit	Ø 155 mm
Puissance nominale	1200 W
Catégorie de la casserole standard*	A
Consommation d'énergie EC _{cw} *	173.8 Wh/kg

* calculé selon la méthode de mesure de l'aptitude à la fonction (EN 60350-2).

Bandeau de commande



UTILISATION DE L'APPAREIL

Touches sensibles

Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

N'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Affichage

<u>Affichage</u>	<u>Désignation</u>	<u>Fonction</u>
0	Zéro	La zone de chauffe est activée
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude
L	Verrouillage	la table est sécurisée

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [H]

Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. **Risque de brûlure et d'incendie !**

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

Mise en route

- **Enclencher / arrêter la table de cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher	appuyer sur [①]	[0]
Arrêter	appuyer sur [①]	aucun ou [H]

- **Enclencher / arrêter une zone de chauffe :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	appuyer sur [+]	afficheur allumé
Augmenter	appuyer sur [+]	[1] jusqu'à [9]
Diminuer	appuyer sur [-]	[9] jusqu'à [1]
Arrêter	appuyer simultanément sur [+] et [-] ou appuyer sur [-]	[0] ou [H] [0] ou [H]

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes l'électronique revient en position d'attente.

Double zone concentrique

- **Eteindre/allumer la double zone**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [+]	[0]
Augmenter la puissance	Appuyer sur [+]	[0] à [9]
Diminuer le diamètre	Appuyer sur [☉]	Voyant éteint
Augmenter le diamètre	Appuyer sur [☉]	Voyant allumé

Programmation d'automatisme de cuisson

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un dispositif de cuisson automatique. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné.

- **Mise en route de l'automatisme :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	appuyer sur [+] de la zone	[0]
Activer la pleine puissance	ré appuyer sur [+]	Passé de [1] à [9]
Activer l'automatisme	ré appuyer sur [+]	[9] clignote avec [A]
Sélectionner niveau (par exemple « 7 »)	appuyer sur [-]	[9] passe à [8] [7] [7] clignote avec [A]

- **Arrêt de l'automatisme :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone (par exemple « 7 »)	appuyer sur [+] de la zone	[7] clignote avec [A]
Sélectionner niveau	appuyer sur [-] ou [+]	Niveau sélectionné

Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [①]) peut être verrouillé.

- **Verrouillage :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher	appuyer sur [①]	4 x [0] ou [H]
Verrouiller la table	appuyer ensemble [-] et [+] de la zone avant gauche Ré appuyer immédiatement sur [+]	pas de changement 4 x [L]

- **Déverrouillage :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher	appuyer sur [①]	4 x [L]
<u>Dans les 5 secondes après la mise en route :</u> Déverrouiller la table	appuyer ensemble [-] et [+] de la zone avant gauche Ré appuyer sur [-]	4 x [0] les afficheurs sont éteints

CONSEILS DE CUISSON

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

1 à 2	Faire fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés
2 à 3	Gonfler Décongélation	Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poisson, produits congelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poissons, viande
4 à 5	Eau	Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais
6 à 7	Cuire à feu doux	Viandes, foie, œufs, saucisses Goulasch, roulades, tripes
7 à 8	Cuire, Frire	Pommes de terre, beignets, galettes
9	Frire, Porter à ébullition	Steaks, omelettes eau

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.

Laissez refroidir l'appareil, **car risques de brûlures.**

- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».
- Ne pas utiliser d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel que tampon abrasifs ou pointe de couteau...).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- Séchez l'appareil avec un chiffon propre.
- Enlevez immédiatement les éclaboussures de sucre et les mets contenant du sucre.

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas :

- la table est mal connectée au réseau électrique
- le fusible de protection a sauté
- vérifier si le verrouillage n'est pas activé
- les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse
- un objet est posé sur les touches sensibles

Le symbole [E] s'affiche :

- appelez le Service Après-ventes

L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche :

- le déclenchement de sécurité a fonctionné
- celui-ci s'actionne dans le cas où vous avez oublié d'éteindre une des zones de chauffe
- Le dispositif de sécurité s'est enclenché automatiquement. Il s'enclenche lorsque vous avez oublié d'éteindre l'une des zones de cuisson ou lorsqu'un objet est posé sur une ou plusieurs touches sensibles

La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas :

- La zone de cuisson est encore chaude [H].
- Le niveau de cuisson maximum est enclenché [9].
- Le niveau de puissance a été sélectionnée avec le [-]

Le symbole [L] s'affiche :

- se référer au chapitre verrouillage

Le symbole [Er03] s'affiche :

- Un objet ou un liquide recouvre les touches de la commande. Le symbole disparaît une fois les touches libérées ou nettoyées.

Le symbole [Er21] s'affiche :

- La table est en surchauffe, laissez-la refroidir puis rallumez-la.

Le symbole [U400], [Er25] ou [U4] clignotant s'affiche :

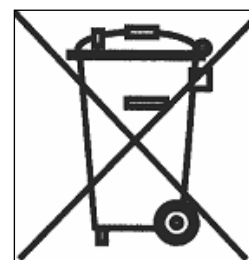
- La table est mal connectée au réseau. Vérifiez le branchement et rebranchez la table.

Si un des symboles ci-dessus persiste, appelez le SAV.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables
- les appareils électroniques sont composés de matériaux recyclables et parfois de matériaux nocifs pour l'environnement, mais nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil

- ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets ménagers
 - faites appel au service d'enlèvement ou aux sites de dépôt mis en place par votre commune et adaptés au recyclage des appareils électroménagers



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Conseils pour l'installateur

IMPORTANT

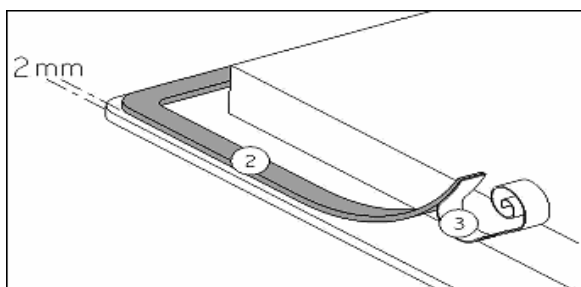
L'installation et la maintenance de l'appareil doivent être effectuées exclusivement par des **TECHNICIENS QUALIFIES et en accord avec les règles de sécurité locales.**

Le non-respect de ces conditions entraîne la perte de la garantie.

Installation

Mise en place du joint d'étanchéité

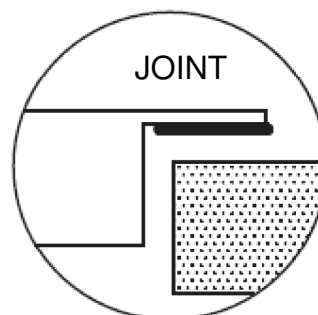
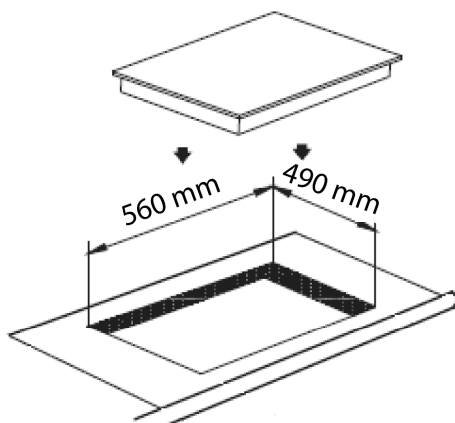
Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble. Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

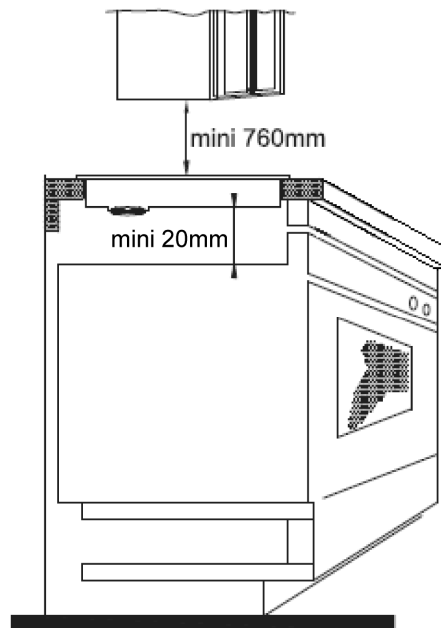
Encastrement

- Pour la découpe du plan de travail se référer au schéma ci-dessous. La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm. Le plan de travail doit avoir une épaisseur minimum de 30mm et doit être thermo résistant.



- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.**

- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.
- Ne pas installer la table au-dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil, maintenir **un écart d'au moins 20 mm** entre le fond du tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation et ainsi un bon refroidissement de l'électronique



- **Attention** : L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus de celle-ci doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760 mm.
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir. Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le champ de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- **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.

CONNEXION ÉLECTRIQUE

- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doit être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnement omnipôles. Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent être incorporé à l'installation fixe conformément aux réglementations de l'installation.
- Le câble d'alimentation doit être placé de sorte à ce qu'il ne touche pas de parties chaudes de la table de cuisson.

Attention !

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50/60 Hz.

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~ 50Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6



Branchement de la table:

Pour vous adapter au réseau électrique (230V~1P+N ou 400V~2P+N), veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boîtier de connexion

Monophasé 230V~1P+N :

Mettre un pontet entre 1 et 2.

Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot 4, la phase L sur le plot 1 ou 2.

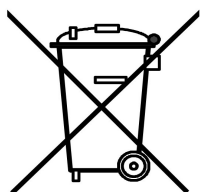
Biphasé 400V~2P+N :

Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot 4, la phase L1 sur le plot 1 et la phase L2 sur le plot 2.

Attention ! Veuillez ensuite à bien engager les fils et à bien serrer les vis.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.

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 vendredi de 8h à 18h, et le samedi de 9h à 18h.

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.

Darty Holdings SAS ©
14 route d'Aulnay, 93140 Bondy, France
07/05/2018

THOMSON est une marque de Technicolor utilisée sous licence par DARTY

Dear customers,

Thank you for having chosen our ceramic hob.

In order to make the best use of your appliance, we would advise you to read carefully the following notes and to keep them for future reference.

SUMMARY

SAFETY	18
PRECAUTIONS BEFORE USING	18
USING THE APPLIANCE	18
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE	19
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE	20
OTHER PROTECTIONS	20
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	21
TECHNICAL DATA	21
CONTROL PANEL	21
USE	22
SENSITIVE TOUCHES	22
DISPLAY	22
RESIDUAL HEAT INDICATION	22
STARTING UP THE APPLIANCE	22
BEFORE USING YOUR NEW HOB	22
STARTING-UP	22
EXTENSION ZONE	23
AUTOMATIC COOKING	23
CONTROL PANEL LOCKING	23
COOKING ADVICES	24
EXAMPLES OF POWER SETTING:	24
MAINTENANCE AND CLEANING	24
WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM	25
ENVIRONMENT PROTECTION	25
INSTALLATION INSTRUCTIONS	26
ELECTRICAL CONNECTION	28

SAFETY

Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer cannot be responsible for damage caused by building-in or connecting errors.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate cannot be used as freestanding or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance cannot be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.
- **CAUTION** : The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

- In general do not place any metallic object except heating containers on the glass surface. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- 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.

Precautions not to damage the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch off the appliance and turn off the electrical supplying.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Other protections

- Note sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information to the retailer or of the doctor.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.
- **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.

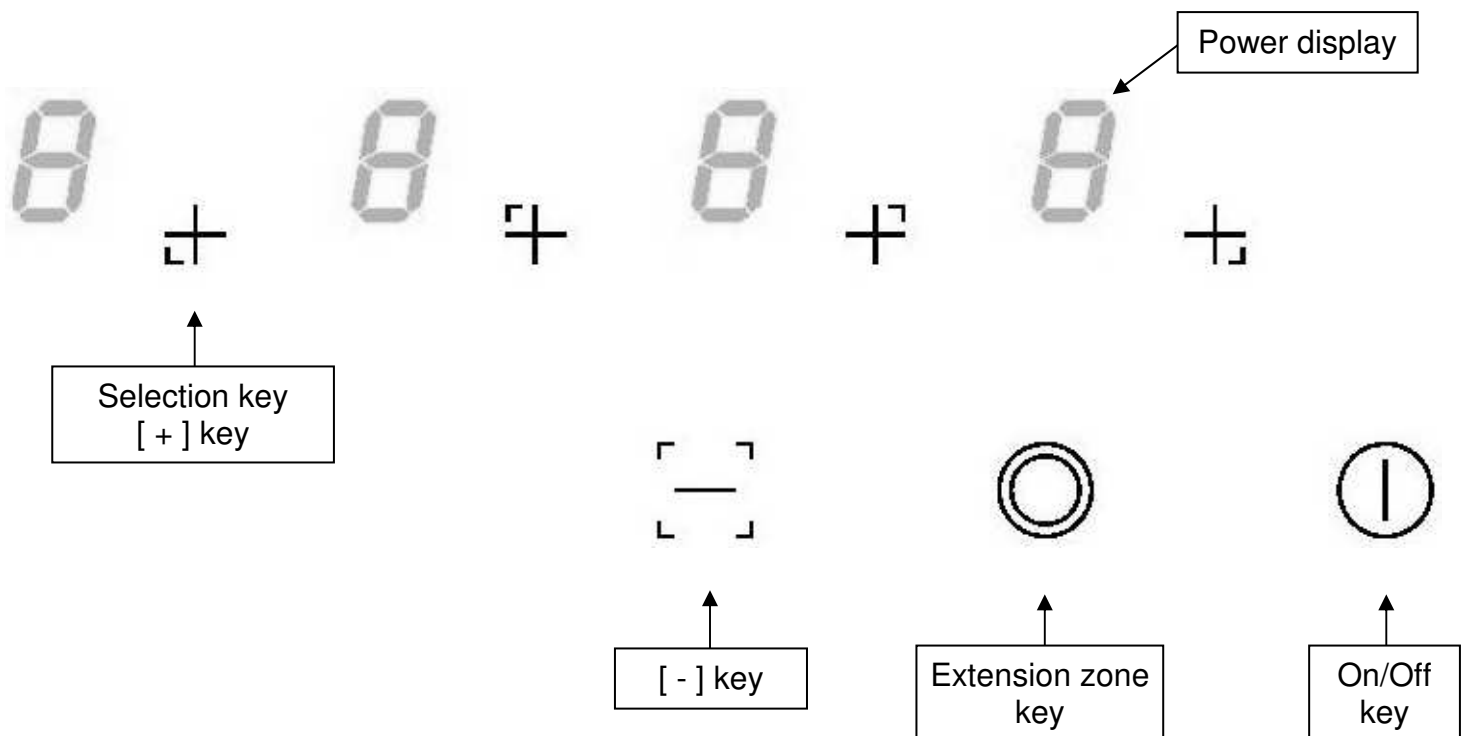
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Technical data

Type	THV6400
Total power	6400 W
Energy consumption for the hob EC_{hob}^*	177.5 Wh/kg
Front left heating zone	Ø 220 / 145 mm
Nominal power	2200 / 1000 W
Standardised cookware category*	C
Energy consumption EC_{cw}^*	171.1 Wh/kg
Rear left heating zone	Ø 155 mm
Nominal power	1200 W
Standardised cookware category*	A
Energy consumption EC_{cw}^*	173.8 Wh/kg
Rear right heating zone	Ø 190 mm
Nominal power	1800 W
Standardised cookware category*	B
Energy consumption EC_{cw}^*	191.3 Wh/kg
Front right heating zone	Ø 155 mm
Nominal power	1200 W
Standardised cookware category*	A
Energy consumption EC_{cw}^*	173.8 Wh/kg

* calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2).

Control panel



USE

Sensitive touches

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger touches the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a “beep” sound.

Touch only one key on the same time.

Display

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Function</u>
0	Zero	The heating zone is activated
1...9	Power level	Selection of the cooking level
A	Heat accelerator	Automatic cooking
E	Error message	Electronic failure
H	Residual heat	The heating zone is hot
L	Locking	The control panel is locked

Residual heat indication

After the switch-off of the hob, the heating zone is still hot and indicates [H] on the display.

The symbol [H] disappears when the heating zone may be touched safely.

When the residual heat indicator light is on, don't touch the heating zone and don't put any heat sensitive object on them. **There are risks of burn and fire.**

STARTING UP THE APPLIANCE

Before using your new hob

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

Starting-up

- **Start-up/ switch off the hob**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start	press key [①]	[0]
To stop	press key [①]	nothing or [H]

- **Start-up/ switch off a heating zone**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Increase power	press key [+]	[1] to [9]
Decrease power	press key [-]	[9] to [1]
Stop	press simultaneous [+] and [-] or press key [-]	[0] or [H] [0] or [H]

If no action is made within 20 second the electronics returns in waiting position.

Extension zone

- **Switch off/on the extension zone**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
select zone	Press key [+]	[0]
Increase power	Press key [+]	[0] to [9]
Switch off	Touch key [Ⓞ]	Extension zone light is off
Switch on	Touch key [Ⓞ]	Extension zone light is on

Automatic cooking

All the cooking zones are equipped with an automatic “go and stop” cooking device. The cooking zone starts at full power during a certain time, then reduces automatically its power on the preselected level.

- **Start-up :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	press key [+] from the zone	[0]
Full power setting	repress key [+]	[1] to [9]
Automatic cooking	repress key [+]	[9] is blinking with [A]
Power level selection (for example « 7 »)	press key [-]	[9] goes to [8] [7] [7] is blinking with [A]

- **Switching off the automatic cooking :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection (for example « 7 »)	press key [+] from the zone	[7] is blinking with [A]
Power level selection	press key [-] or [+]	Level selected

Control panel locking

To avoid modifying a setting of cooking zones, in particular with within the framework of cleaning the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [Ⓞ]).

- **Locking**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start	Press key [Ⓞ]	[0] or [H] on 4 displays
Hob locking	Press simultaneously [-] and [+] at left Press key [+]	No modification [L] on 4 displays

- **Unlocking**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start	Press key [Ⓞ]	[L] on 4 displays
<u>In the 5 seconds after start:</u> Unlocking the hob	Press simultaneously [-] and [+] at left Press key [-]	[0] or [H] on 4 displays No light on the displays

COOKING ADVICES

Examples of power setting:

(The values below are indicative)

1 to 2	Melting, Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering, Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking, Simmering	Meat, liver, eggs, sausages,
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, waffles
9	Frying, roasting, Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes, water

MAINTENANCE AND CLEANING

Switch-off the appliance before cleaning.

Do not clean the hob if the glass is too hot because they are risk of burn.

- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be absolutely avoided.
- Do not ever use any steam-driven or pressure appliance.
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

The hob or the cooking zone doesn't start-up:

- The hob is badly connected to the electrical system.
- The protection fuse has blown.
- The locking function is activated
- The sensitive keys are covered by grease or water.
- An object is covering the control panel.

The symbol [E] displays :

- Call the After-sales Service.

One or all cooking zones cut-off:

- The safety system has engaged
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and has overheated.

The automatic cooking system « go and stop » doesn't start-up:

- The cooking zone is still hot [H]
- The highest power level is set [9]
- The cooking level was engaged with [-]

The symbol [L] displays :

- Refer to the chapter control panel locking page.

The control panel displays [Er03] :

- An object or liquid covers the control keys. The symbol disappear as soon as the key is released or cleaned.

The control panel displays [ER21] :

- The hob is overheated, let it cool and then turn it on again.

The control panel displays [U400], [Er25] or [U4] :

- The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.

If one of the symbols above persists, call the SAV.

ENVIRONMENT PROTECTION

- The packaging material is ecological and can be recycled.
- The worn appliances contain certain noble metals. Apply to the local government about the possibilities of recycling.

- Don't dispose of your appliance with general household waste
 - Get in touch with the waste collection centre of your local council that control the recycling of household appliances.



INSTALLATION INSTRUCTIONS

Advice for the installer

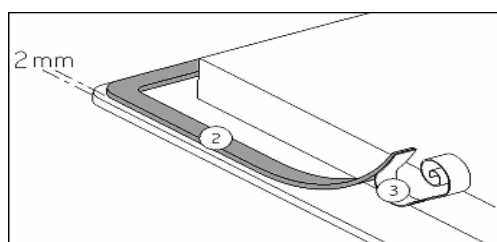
IMPORTANT

The installation and the maintenance come under the exclusive responsibility of specialists. The installer is held to respect the legislation and the safety standards enforce in his home country. Failure to respect these conditions results in loss of warranty.

Installation

How to stick the gasket:

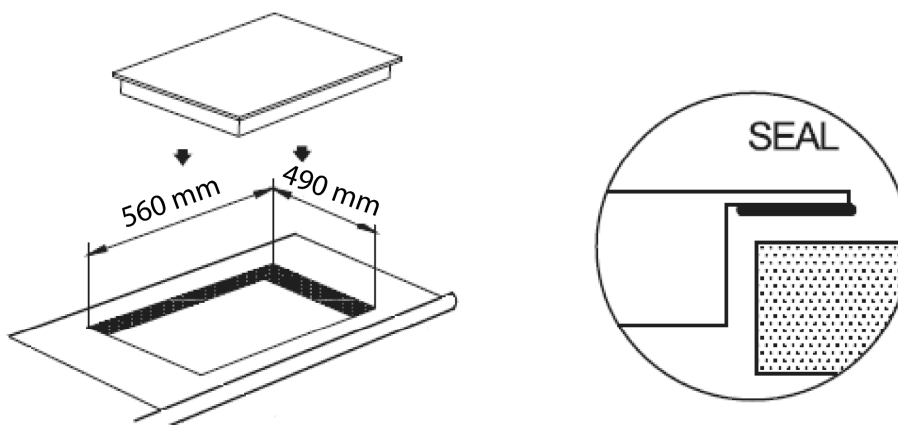
The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet. Its installation has to be done carefully, in conformity with the following drawing.



Stick the gasket (2) two millimeters from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).

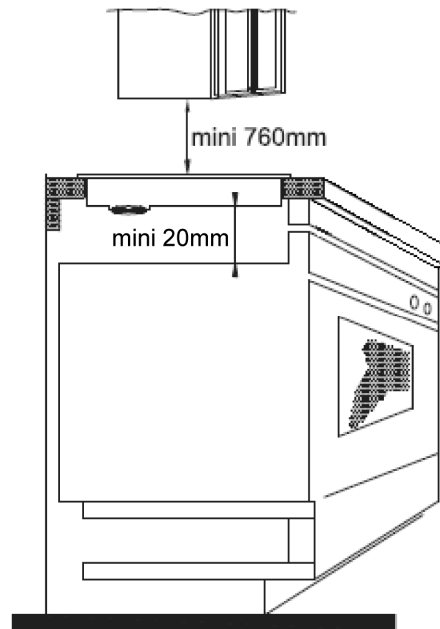
Built-in:

- Refer to the diagram below for cut out sizes from work plan. Ensure that there is a distance of 50 mm minimum between the hob and the wall or sides. The work plan must have a minimum thickness of 30mm and must be heat resistant.



- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally during the built-in step, the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or appliance must stand higher than the hob.**

- The piece of furniture or the support in which the hob has to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Do not install the hob to the top of a non ventilated oven or a dishwasher.
- If a drawer is below the hob, to guarantee a good air circulation and good cooling system of the appliance, maintain a gap of 20 mm minimum between the bottom of the drawer and the inferior part of the hob.



- **WARNING:** The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- The connection cord should be subjected, after built-in step, to no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer. Materials which are often used to make worktops can expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant.
- **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.

ELECTRICAL CONNECTION

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or oven.

Caution!

This appliance has only to be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz.

Connect always the earth wire.

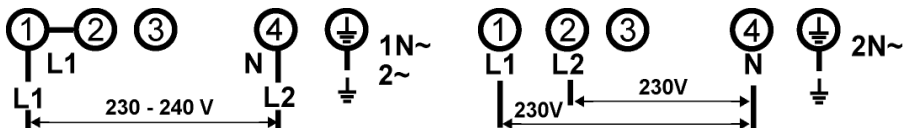
Respect the connection diagram.

The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

*

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6



Connection of the hob

Setting up the configurations:

For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next the terminal

Monophase 230V~1P+N

Put a bridge between terminal 1 and 2.

Attach the earth to the terminate "earth", the neutral N to terminal 4, the Phase L to one of the terminals 1 or 2.

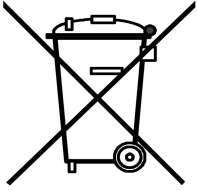
Biphase 400V~2P+N

Attach the earth to the terminate "earth", the neutral N to terminal 4, the Phase L1 to the terminals 1 and the Phase L2 to the terminal 2.

Caution! Be careful that the cables are correctly engaged and tightened.

We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection.

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.

Darty Holdings SAS ©
14 route d'Aulnay, 93140 Bondy, France
07/05/2018

THOMSON is a trademark of Technicolor or its Affiliates used under license by DARTY

Beste klant!

Hartelijk dank voor uw keuze van onze keramische kookplaat.

Voor het beste gebruik van uw apparaat, lees deze gebruiksaanwijzing grondig door en bewaar het voor latere raadpleging.

INHOUDSOPGAVE

VEILIGHEID.....	31
VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN VOOR DE INGEBRUIKNAME.....	31
ALGEMENE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN.....	31
BESCHERMING TEGEN BESCHADIGING	32
VOORZORGSMAATREGELEN BIJ DEFECT VAN HET APPARAAT.....	33
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT.....	34
TECHNISCHE BESCHRIJVING	34
BEDIENINGSPANEEL.....	57
BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT.....	35
WERKING VAN DE SENSORSCHAKELVELDEN.....	35
DISPLAY.....	35
RESTWARMTEWEERGAVE.....	35
INGEBRUIKNAME VAN DE KOOKPLAAT.....	35
VOOR HET EERSTE OPWARMEN.....	35
KOOKPLAAT IN- EN UITSCHAKELLEN	35
KOOKZONE MET DUBBELE KRING.....	36
AANKOOKAUTOMAAT	36
KOOKPLAAT VERGRENDELEN.....	36
KOOKADVIES.....	37
VOORBEELDEN VAN VERMOGENSREGELING	37
REINIGING EN ONDERHOUD.....	37
KLEINE STORINGEN VERHELPEEN.....	38
MILIEUBESCHERMING.....	38
AANWIJZINGEN VOOR DE MONTAGE.....	39
ELEKTRISCHE AANSLUITING.....	41

VEILIGHEID

Veiligheidsaanwijzingen voor de ingebruikname

- Verwijder alle verpakkingen.
- Het apparaat mag alleen door een erkende elektrotechnicus worden ingebouwd en aangesloten. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die door een fout bij het inbouwen of aansluiten werd veroorzaakt. Gebruik het apparaat alleen in ingebouwde toestand.
- Dit apparaat mag alleen voor de huishoudelijke bereiding van spijzen worden gebruikt en is niet voor commercieel gebruik bedoeld.
- Verwijder alle etiketten en stickers van het glas.
- Er mogen geen wijzigingen aan het apparaat worden uitgevoerd.
- Gebruik de kookplaat niet als ondergrond of werkvlak.
- De veiligheid is alleen verzekerd als het apparaat volgens de geldige voorschriften op een aardleiding is aangesloten.
- Gebruik geen verlengsnoer voor de aansluiting op het elektriciteitsnet.
- Het apparaat mag niet boven een vaatwasser of een droogkast worden gebruikt: de vrijkomende waterdamp kan de elektronica beschadigen.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandsbediening.
- Waarschuwing : Het kookproces worden bewaakt. Een korte termijn kookproces worden bewaakt continu.

Algemene veiligheidsaanwijzingen

- Schakel na ieder gebruik de kookzones uit.
- Oververhitte vetstoffen en olie kunnen snel ontbranden. Als u spijzen in vet of olie (bijv. frieten) bereidt, dient u in de nabijheid van het apparaat te blijven.
- Als u kookt en braadt, worden de kookzones heet. Pas daarom op voor verbrandingen tijdens en na het gebruik van het apparaat.
- Let erop dat er geen elektrisch snoer van een vrijstaand of ingebouwd toestel met de glazen plaat of de hete kookzone in aanraking komt.

- Bedek de kookplaat nooit met een doek of een beschermende folie. Het zou kunnen verhitten en ontvlammen.
- Kinderen jonger dan 8 jaar, personen van wie de psychische en of mentale capaciteit vermindert zijn en personen van wie de kennis onaangepast is, kunnen dit toestel enkel onder toezicht gebruiken of indien zij opgeleid zijn om dit toestel te gebruiken in veilige omstandigheden.
- Zij dienen daarbij op de hoogte te zijn van de mogelijke risico's die zich kunnen voordoen. Kinderen mogen niet met dit toestel spelen.
- Zonder toezicht van een volwassene kan het reinigen en onderhoud van dit toestel niet aan kinderen toevertrouwd worden.
- **WAARSCHUWING:** Als de glazen plaat gebarsten is, moet het apparaat worden uitgeschakeld om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en pandeksels mogen niet op de kookplaat worden gelegd omdat ze heet kunnen worden.
- Als er huisdieren in de woning zijn die aan de kookplaat kunnen komen, moet de kinderbeveiliging worden geactiveerd.

Bescherming tegen beschadiging

- Gebruik geen pannen met een ongepolijste of beschadigde bodem. Ze kunnen krassen op de keramische plaat maken.
- Denk eraan dat ook zandkorrels krassen kunnen veroorzaken.
- Vitrokeramiek is ongevoelig voor temperatuurschokken en zeer duurzaam, maar niet onbreekbaar. Vooral puntige en harde voorwerpen die op de kookplaat vallen kunnen deze beschadigen.
- Stoot met de pan niet tegen de randen van de glazen plaat.
- Gebruik de kookzones niet met lege pannen.
- Vermijd suiker, kunststof of aluminiumfolie op de hete kookzones. Deze materialen smelten, plakken vast en kunnen daardoor bij het afkoelen barsten, breuken of blijvende veranderingen in het glas veroorzaken. Als ze toch op de hete kookzones terechtkomen, schakel dan het apparaat uit en verwijder deze materialen zolang ze nog heet zijn. Omdat de kookzones heet zijn bestaat er gevaar van verbranding.

- Plaats in geen geval hete pannen op de besturing. De elektronica onder het glas kan beschadigd raken.
- Risico van brand! Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Er mogen geen ontvlambare voorwerpen (bijv. spuitbussen) in deze lade worden bewaard.
- De bestekbakken in de lade dienen in warmtebestendig materiaal te zijn uitgevoerd.
- Als de kookplaat boven een lade wordt ingebouwd moet er een tussenbodem op een minimumafstand van 20 mm van de onderkant van de kookplaat worden gemonteerd, zodat een toevallige aanraking niet mogelijk is. De tussenbodem mag alleen met gereedschap kunnen worden verwijderd.
- Maak geen gesloten recipiënten (bijv. conservenblikken) op de kookzones warm. Door de overdruk kunnen de recipiënten of blikken barsten en er bestaat gevaar van verwondingen.

Vorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat

- Als een defect wordt vastgesteld moet u het apparaat uitschakelen en van het elektriciteitsnet nemen.
- Als er barsten, breuken of scheuren in het glas optreden: schakel de kookplaat onmiddellijk uit, neem de kookplaat van het elektriciteitsnet en neem onmiddellijk contact op met onze klantenservice of uw dealer.
- Open in geen geval zelf het apparaat.
- Reparaties aan het apparaat mogen alleen door gespecialiseerd personeel worden uitgevoerd.

Bescherming tegen andere gevaren

- Zorg ervoor dat de kookpan altijd in het midden van de kookzone staat. De panbodem moet de kookzone zoveel mogelijk bedekken.
- Gebruik geen synthetische of aluminium kookpannen: deze kunnen op de kookzone smelten.
- Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.

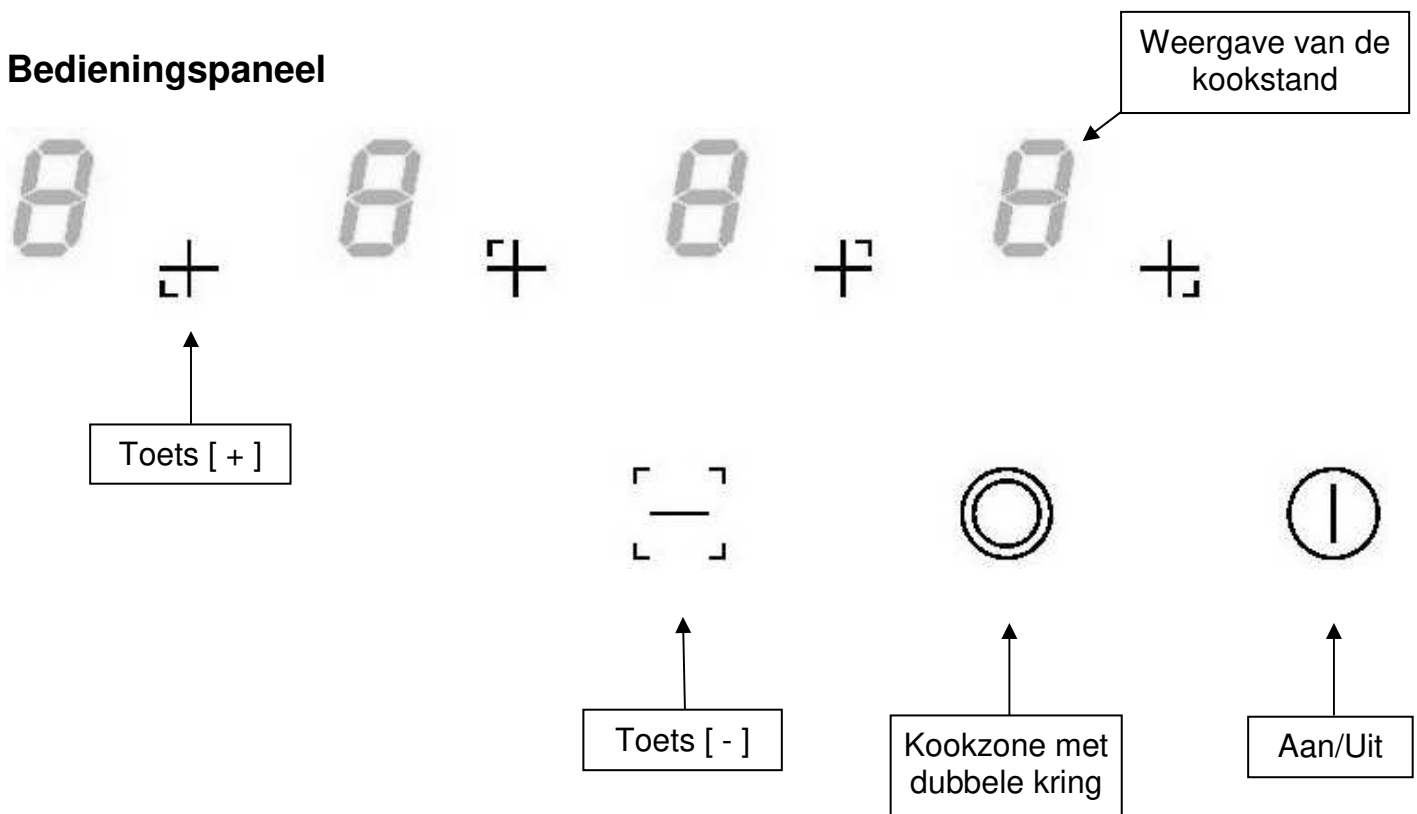
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Technische beschrijving

Type	THV6400
Total vermogen	6400 W
Energieverbruik van de kookplaat EChob*	177.5 Wh/kg
Links voor zone	Ø 220 / 145 mm
Normaal	2200 / 1000 W
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei*	C
Energieverbruik EC _{cw} *	171.1 Wh/kg
Links achter zone	Ø 155 mm
Normaal	1200 W
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei*	A
Energieverbruik EC _{cw} *	173.8 Wh/kg
Rechts achter zone	Ø 190 mm
Normaal	1800 W
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei*	B
Energieverbruik EC _{cw} *	191.3 Wh/kg
Links voor zone	Ø 155 mm
Normaal	1200 W
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei*	A
Energieverbruik EC _{cw} *	173.8 Wh/kg

* berekend volgens de methoden voor het meten van de gebruikseigenschappen(EN 60350-2)

Bedieningspaneel



BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT

Werking van de sensorschakelvelden

De kookplaat wordt m.b.v. tiptoetsen bediend. Deze reageren op lichte aanrakingen van het glas met de vinger. Als u de toetsen ongeveer een seconde lang aanraakt, worden de besturingsopdrachten uitgevoerd. Elke reactie van de schakelvelden wordt door een akoestisch of visueel signaal bevestigd.

Bij het normale gebruik drukt u slechts op één toets tegelijk.

Display

<u>Weergave</u>	<u>Benaming</u>	<u>Functie</u>
0	Nul	De kookzone is geactiveerd
1...9	Vermogensstand	Instelling van het vermogen
A	Aankookautomaat	Maximaal vermogen + aankoken
E	Foutmelding	Fout van de elektronica
H	Restwarmte	Kookzone is heet
L	Vergrendeling	De kookplaat is beveiligd

Restwarmteweergave

Na het uitschakelen van de kookzones c.q. van de kookplaat wordt de restwarmte van de nog hete kookzones door een [H] aangetoond. Het symbool [H] verdwijnt als de kookzones zonder gevaar kunnen worden aangeraakt. Zolang de restwarmteweergave blijft branden mogen de kookzones niet worden aangeraakt en mogen er geen warmtegevoelige voorwerpen op worden geplaatst. **Gevaar voor verbranding!**

INGEBRUIKNAME VAN DE KOOKPLAAT

Voor het eerste opwarmen

Maak het apparaat eerst met een vochtige doek schoon en wrijf het dan droog. Gebruik geen reinigingsmiddel, omdat dat het glazen oppervlak blauwachtig kan doen verkleuren.

Kookplaat in- en uitschakelen

- **Kookplaat: inschakelen/ uitschakelen:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Inschakelen	Op [①] drukken	[0]
Uitschakelen	Op [①] drukken	Niets of [H]

- **Kookzone: inschakelen/ uitschakelen:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookzone kiezen	Op [+] drukken	[0] of [H]
Vermogen verhogen	Op [+] drukken	[1] tot [9]
Vermogen verlagen	Op [-] drukken	[9] tot [1]
Uitschakelen	Op [+] en [-] tegelijk drukken of op [-] drukken	[0] of [H] [0] of [H]

Als er geen verdere invoer gebeurt, wordt de kookplaat na 20 seconden om veiligheidsredenen uitgeschakeld en de nullen verdwijnen.

Kookzone met dubbele kring

De kookzone met dubbele kring maakt een betere aanpassing van de kookzone aan de panbodem mogelijk.

- **Verkleinen/vergroten van de kookzone:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookzone kiezen	Op [+] drukken	[0]
Vermogen kiezen	Op [+] drukken	[0] tot [9]
De kookzone verkleinen	Op [Ⓞ] drukken	LED uit
De kookzone vergroten	Op [Ⓞ] drukken	LED aan

Aankookautomaat

Alle kookzones zijn met een aankookautomaat uitgerust. Als de aankookautomaat geactiveerd is, warmt de kookzone automatisch met maximaal vermogen op en schakelt dan terug naar de door u gekozen doorkookstand. De aankooktijd is afhankelijk van de gekozen doorkookstand.

- **Aankookautomaat activeren:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookzone kiezen	Op [+] drukken	[0]
Hoog vermogen activeren	Op [+] drukken	[1] tot [9]
Aankookautomaat activeren	Op [+] drukken	[9] knippert met [A]
Vermogen kiezen (bijv. « 7 »)	Op [-] drukken	[9] terug naar [8] [7] tot [7] met [A] knippert

- **Aankookautomaat uitschakelen:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookzone kiezen	Op [+] drukken	[7] knippert met [A]
Vermogen kiezen	Op [-] drukken	[0]

Kookplaat vergrendelen

Om te vermijden dat een instelling van de kookzones wordt gewijzigd, bijvoorbeeld bij het poetsen van het glas, kan het bedieningspaneel worden vergrendeld (behalve de toets [Ⓛ]).

- **Vergrendeling activeren:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookplaat inschakelen	Op [Ⓛ] drukken	4 x [0] of [H]
Kookplaat vergrendelen	Tegelijkertijd op [-] en op de linker [+] toets drukken Op de linker [+] toets drukken	Geen verandering 4 x [L]

- **Vergrendeling uitschakelen:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookplaat inschakelen	Op [Ⓛ] drukken	[L] op alle displays

Binnen 5 seconden na inschakelen van de kookplaat

Vergrendeling uitschakelen	Tegelijkertijd op [-] en op de linker [+] toets drukken Op [-] drukken	4 x [0] of [H] [0] Geen aanwijzing
----------------------------	---------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------

KOOKADVIES

Voorbeelden van vermogensregeling

(de hieronder vermelden waarden zijn enkel richtgetallen)

1 tot 2	Smelten, oplossen, bereiding	Sauzen, boter, chocolade, gelatine, yoghurt
2 tot 3	Laten zwellen, ontdooien, warmhouden	Rijst, diepgevroren producten, vis, groenten
3 tot 4	Stomen, stoven	Vis, groenten, fruit
4 tot 5	Stoven, wellen, ontdooien	Vis, groenten, pasta, granen, peulvruchten, diepgevroren producten
6 tot 7	Aan de kook brengen, doorkoken	Vlees, lever, eieren, braadworsten, goulash, rollade
7 tot 8	Voorzichtig braden	Vis, schnitzel, braadworsten, spiegeleieren
9	Braden, aan de kook brengen	Steaks, omeletten, pannenkoeken, linzen

REINIGING EN ONDERHOUD

Laat het apparaat eerst afkoelen, anders is er risico voor brandwonden.

Maak de kookplaat altijd regelmatig schoon als ze vuil is. Gebruik hiervoor een vochtige doek en wat afwasmiddel.

- Om het apparaat te reinigen moet het uitgeschakeld zijn.
- Het reinigen van het apparaat met een stoomreiniger of een hogedrukreiniger is om veiligheidsredenen niet toegelaten.
- Gebruik in geen geval schurende of bijtende reinigingsmiddelen zoals grill- en ovensprays, vlekken- of roestmiddelen, schuurpoeder of sponsjes met een krassend oppervlak.
- Wrijf de kookplaat vervolgens met een schone doek droog.
- Verwijder suiker, kunststof of aluminiumfolie meteen na het uitschakelen van de kookzones.

KLEINE STORINGEN VERHELPEN

De kookplaat of de kookzones werken niet:

- De kookplaat is verkeerd op het elektrisch net aangesloten.
- De zekering van de elektrische installatie is niet correct ingezet.
- De kookplaat is vergrendeld.
- De sensoren zijn met water of vuil bedekt.
- Er staat een pan op de toetsen.

In het display verschijnt [E]:

- De klantenservice bellen.

Een enkele kookzone of de volledige kookplaat vallen uit:

- De veiligheidsuitschakeling heeft gereageerd.
- Deze wordt geactiveerd als u hebt vergeten een kookzone uit te schakelen.
- De uitschakeling wordt geactiveerd als er meerdere toetsen bedekt zijn.
- Een pan is leeg en oververhit.
- De elektronica heeft wegens oververhitting het vermogen automatisch gereduceerd of de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

De aankookautomaat treedt niet in werking:

- De kookzone is nog heet [H].
- De hoogste kookstand werd met de toets [-] ingeschakeld.
- De hoogste kookstand is ingeschakeld [9].

In het display verschijnt [L]:

- Zie hoofdstuk „Vergrendeling van de kookplaat”.

Het symbool [Er03]licht op:

- Een voorwerp of vloeistof bedekt de toetsen van de bediening. Het symbool verdwijnt van zodra de toetsen vrijgemaakt of afgekuist zijn.

Het symbool [Er21]licht op:

- De kooktafel is oververhit, laat afkoelen, daarna kunt u ze weer terug inschakelen.

Het symbool [U400], [Er25] of [U4]licht op:

- De kooktafel werd niet goed aan het netwerk aangesloten. Kijkde aansluiting na.

Indien één van deze foutmeldingen blijft verschijnen, kunt u de dienst na verkoop contacteren.

MILIEUBESCHERMING

- Het verpakkingsmateriaal is milieuvriendelijk en geschikt voor recycling.
- Elektrische en elektronische apparaten bevatten nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook nog schadelijke stoffen, die voor de werking en de veiligheid noodzakelijk zijn.



- Werp het oude apparaat in geen geval weg met het huisvuil.
- Doe beroep op het door uw gemeente ingerichte inzamelpunt voor verwijdering en recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

AANWIJZINGEN VOOR DE MONTAGE

Advies voor de installateur

BELANGRIJK

De installatie en onderhoud van dit apparaat vallen onder exclusieve verantwoordelijkheid van vakmannen. De installateur moet de wetgeving en veiligheidsvoorschriften die in zijn land van kracht zijn naleven.

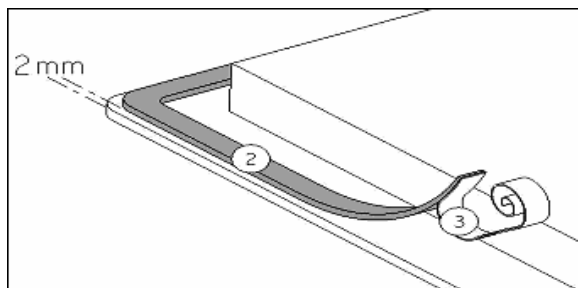
Het negeren van deze voorwaarden maakt de garantie ongeldig.

Installatie

De pakking vastkleven:

De pakking die met de kookplaat is meegeleverd vermijdt het indringen van vloeistoffen in de kast.

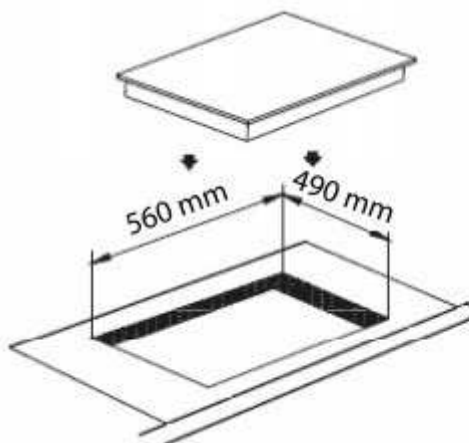
Voer deze installatie zorgvuldig uit en overeenkomstig de volgende tekening.



Kleef de pakking (2) op twee millimeter van de externe rand van het glas, na het verwijderen van de beschermfolie (3).

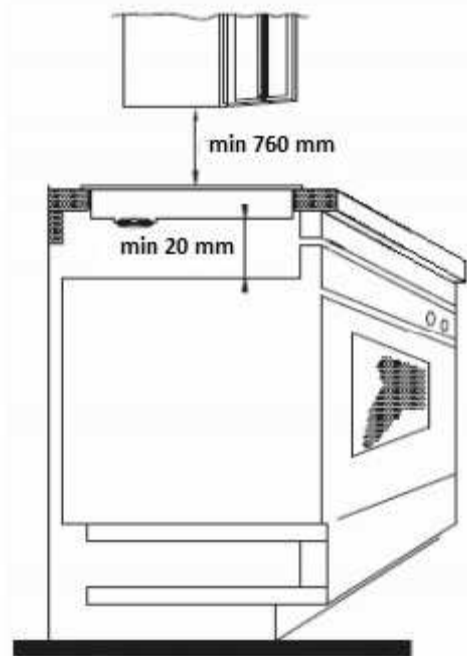
Inbouw:

- Bekijk onderstaande afbeeldingen voor de uitsparing in uw werkblad. Zorg voor een minimale afstand van 50 mm tussen de kookplaat en de muur of zijkant. Het werkplan moet minstens 30mm dik en warmtebestendig zijn.



- De kookplaten zijn geclassificeerd als klasse "Y" voor wat betreft de warmtebeveiliging. Tijdens het inbouwen, installeer de kookplaat met veel vrije ruimte aan elke kant. Er mag zich een muur aan de achterkant of hoge kast of een muur aan één kant bevinden. **Er mag zich echter aan de andere kant geen kast of apparaat hoger dan de kookplaat bevinden.**

- Het meubelstuk of de steun waarin de kookplaat geïnstalleerd zal worden, de randen van het meubel, de bekleding en de lijm voor de bevestiging moeten bestand zijn tegen temperaturen tot 100 °C.
- De muurstangen aan de rand moeten warmtebestendig zijn.
- Installeer de kookplaat niet boven een niet geventileerde oven of vaatwasser.
- Als er zich een lade onder de kookplaat bevindt, zorg voor een goede luchtcirculatie en afkoeling van het apparaat door een ruimte van minstens 20 mm tussen de onderkant van de lade en het onderste deel van de kookplaat te voorzien.



- **WAARSCHUWING:** De veiligheidsruimte tussen de kookplaat en de wasemkap erboven moet voldoen aan de aanduidingen van de fabrikant van de wasemkap. Als er geen instructies voorhanden zijn, respecteer een afstand van minstens 760 mm.
- Als er zich een lade onder het werkblad bevindt, plaats geen brandbare voorwerpen (bijv. spuitbussen) of niet warmtebestendige voorwerpen in de lade.
- Na het inbouwen van de kookplaat, zorg dat het snoer niet aan mechanische spanning onderhevig wordt gesteld, bijv. door de lade. Materialen die vaak worden gebruikt voor het maken van werkbladen kunnen uitbreiden bij contact met water. Om de rand van de uitsparing te beschermen, breng een laagje vernis of een speciaal afdichtingsmiddel aan.
- **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.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

- De installatie en de aansluiting op het elektrisch net mogen enkel worden toevertrouwd aan een vakman (elektricien) die op de hoogte is van de voorgeschreven normen.
- Na de montage mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Of de vereiste aansluitgegevens met die van het elektrisch net overeenstemmen, ziet u op het typeplaatje.
- Het apparaat dient door middel van een meerpoleige stroomonderbreker van het net kunnen worden gescheiden. Staat deze open (niet aangesloten) moet de contactopening minstens 3 mm bedragen. Geschikte scheidingsinstallaties zijn beveiligingsschakelaars, zekeringen, differentiële schakelaars en contactoren.
- De installatie moet door zekeringen beveiligd zijn. Elektrische kabels moeten door inbouwstukken afgedekt zijn.
- Als het apparaat niet met een bereikbare stekker is uitgerust, moeten bij een vaste inbouw in overeenstemming met de montageaanwijzingen andere onderbrekingsmiddelen worden voorzien.
- De toevoerkabel moet zo worden gelegd dat hij niet met de hete onderdelen van de kookplaat in aanraking komt.

Let op!

Dit apparaat is voorzien voor aansluiting op een netspanning van 230 V ~ 50/60 Hz.

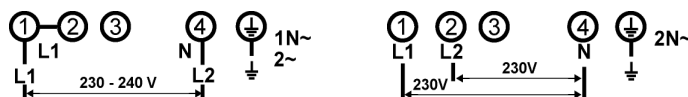
Verbind steeds de aarding.

Volg het aansluitschema.

De aansluitdoos bevindt zich aan de onderkant van het apparaat. Gebruik een schroevendraaier om de behuizing te openen en steek deze in de voorziene gleuven.

Elektrisch net	Aansluiting (*)	Diameter	Kabel	Zekering
230V~ 50/60Hz	1 fase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 fasen + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) volgens norm EN 60 335-2-6



Aansluiting van de kookplaat

Gebruik voor de verschillende aansluitmogelijkheden de messing verbindingsplaatjes die zich in de behuizing bevinden.

Eén fase 230 V ~ 1P+N

Breng een verbindingsplaatje tussen aansluitklem 1 en 2 aan.

Bevestig de aarding aan de aansluitklem „aarde”, de nulleider aan aansluitklem 4, de fase L aan aansluitklem 1 of 2.

Twee fasen 400V ~ 2P+N

Bevestig de aarding aan de aansluitklem „aarde”, de nulleider aan aansluitklem 4, fase L1 aan aansluitklem 1 en fase L2 aan aansluitklem 2.

Let op! De draden correct insteken. De schroeven stevig aanhalen.

Wij zijn niet verantwoordelijk voor ongevallen die door een verkeerde aansluiting of door een ontbrekende of verkeerde aansluiting van de aarding ontstaan.

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 New Vandenborre

De dienst na verkoop is bereikbaar van maandag tot zaterdag op
+32 2 334 00 00

Hulplijn Nederland

Hiervoor kunt u contact opnemen met het BCC Service Center:
0900 0555 (lokaal tarief), geopend van maandag t/m vrijdag van
9.00 tot 17.00 uur.

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

Darty Holdings SAS ©
14 route d'Aulnay, 93140 Bondy, Frankrijk
07/05/2018

THOMSON is een handelsmerk van Technicolor of zijn dochterondernemingen en wordt onder licentie gebruikt door DARTY