

TOMADO®

TIH6010B

INDUCTIE KOOKPLAAT | INDUCTION HOB

INDUKTIONSKOCHFELD | TABLE DE CUISSON À INDUCTION



NL Gebruiksaanwijzing
EN Instruction manual
DE Gebrauchsanleitung
FR Mode d'emploi



Quality
since 1923



Excellent
service



Best
choice

NL Gebruiksaanwijzing
EN Instruction manual
DE Gebrauchsanleitung
FR Mode d'emploi

pagina 4-13
page 14-23
Seite 24-34
page 35-45

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN – NL

- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden. Gebruik de kookplaat alleen voor het bereiden van gerechten. Het toestel is niet geschikt om ruimtes te verwarmen.
-  **WAARSCHUWING:** het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Raak hete delen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt tenzij er voortdurend op hen wordt gelet.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, wanneer zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden, tenzij dit onder toezicht gebeurt.
- Bewaar geen voorwerpen in kastjes boven of achter het apparaat die voor kinderen interessant zijn.
- De kookzones worden warm tijdens het gebruik en blijven na gebruik ook nog een tijd warm. Laat geen kleine kinderen in de buurt tijdens en vlak na het koken.
- Wanneer de veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor de schade die daarvan het gevolg is.
- Open nooit de behuizing van het apparaat.
- Verwarm geen dichte blikken op de kookplaat. Er ontstaat een overdruk waardoor de blikken kunnen exploderen. U kunt zich hierdoor verwonden/verbranden.
-  **WAARSCHUWING:** brandgevaar: laat niets onbeheerd op de kookplaat staan.

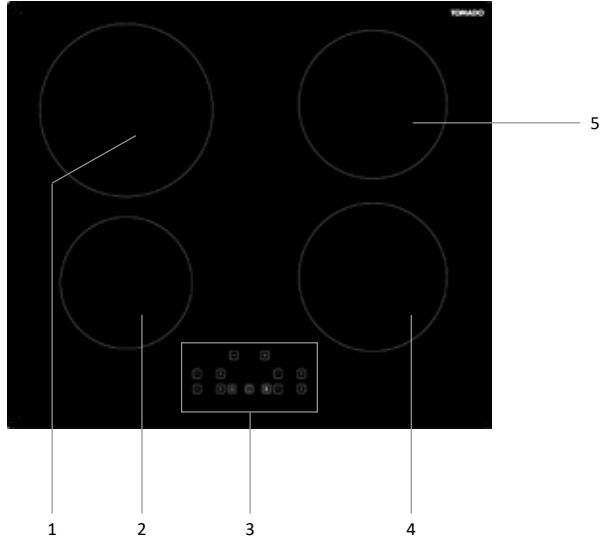
-  **WAARSCHUWING:** koken met vet of olie op een kookplaat zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en kan brand tot gevolg hebben. Probeer NOOIT de brand te blussen met water, maar zet het apparaat uit en dek de vlammen daarna af met bijvoorbeeld een deksel of een blusdeken.
- Het apparaat mag niet buiten gebruikt worden.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad. Het apparaat kan per ongeluk worden ingeschakeld of nog heet zijn, waardoor voorwerpen kunnen smelten, heet worden of vlam vatten.
- Dek het apparaat nooit af met een doek of iets dergelijks. Als het apparaat nog heet is of wordt ingeschakeld, bestaat er brandgevaar.
- Gebruik nooit een hogedruk- of stoomreiniger voor het reinigen van de kookplaat.
- Gebruik het apparaat niet in een ruimte met een omgevingstemperatuur beneden 5°C.
- Als het apparaat voor de eerste keer gebruikt wordt, zal het 'nieuw' ruiken. Dit is normaal. Door te ventileren verdwijnt de geur vanzelf.
-  **WAARSCHUWING:** indien de glasplaat van de kookplaat is gebroken:
 - schakel onmiddellijk alle branders en elektrische verwarmingselementen uit en verbreek de stroomtoevoer naar het apparaat.
 - raak het oppervlak van het apparaat niet aan.
 - gebruik het apparaat niet.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat. Deze kunnen heet worden.
- De glaskeramische plaat is zeer sterk, maar niet onbreekbaar. Wanneer er iets op valt, bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig voorwerp, kan er een breuk ontstaan.

-  **WAARSCHUWING:** als het oppervlak is gebarsten, schakelt u het apparaat uit om het risico van een elektrische schok te vermijden.
- Houd rekening met de zeer snelle opwarmtijd op de hogere standen. Blijf er altijd bij staan als u een kookzone op een hogere stand heeft ingesteld.
- Defecte onderdelen mogen alleen vervangen worden door originele onderdelen. Alleen van die onderdelen kan de fabrikant garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.
- Schade ontstaan door verkeerd aansluiten of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.
- Indien de aansluitkabel beschadigd is, mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- De wandcontactdoos en de stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Het apparaat mag niet via een verdeelstekker of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd.
- Het apparaat moet altijd geaard zijn.
- De aansluitkabel moet vrij hangen en niet door een lade worden aangestoten.
- Het werkblad waarop de kookplaat wordt geplaatst, moet vlak zijn.
- De wanden en het werkblad rondom het apparaat moeten minimaal tot 90°C hittebestendig zijn. Ook al wordt het apparaat zelf niet warm, door de warmte van een hete pan kan de wand verkleuren of vervormen.
- **WAARSCHUWING:** Het koken op de kookplaat moet altijd in de gaten gehouden worden. Een kort durend kook- of bakproces moet continue gevolgd worden.

PRODUCTOMSCHRIJVING

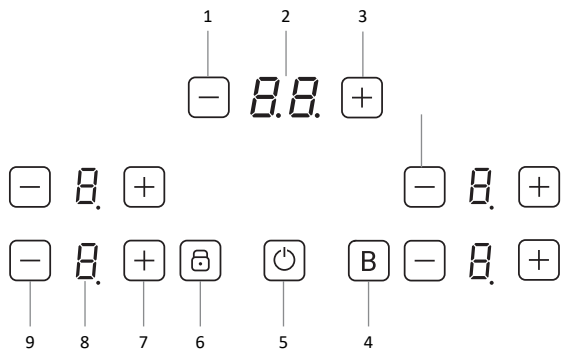
Kookplaat

1. Kookzone - linksachter (Ø 210 mm)
2. Kookzone - linksvoor (Ø 160 mm)
3. Bedieningspaneel
4. Kookzone - rechtsvoor (Ø 180 mm)
5. Kookzone - rechtsachter (Ø 160 mm)



Bedieningspaneel

1. Omlaag-knop
2. Timerindicator
3. Omhoog-knop
4. Boostknop
5. Aan/uit-knop
6. Kinderslotknop
7. Omhoog-knop
8. Bedrijfsindicator
9. Omlaag-knop



Onderdeel	Functie
Omlaag-knop	Het vermogensniveau verlagen.
Bedrijfsindicator	Het ingestelde vermogensniveau tonen.
Omhoog-knop	Het vermogensniveau verhogen.
Kinderslotknop	Het bedieningspaneel vergrendelen of ontgrendelen.
Aan/uit-knop	Het apparaat starten of stoppen.
Boostknop	De boostfunctie inschakelen of uitschakelen.
Omlaag-knop	De timer verlagen.
Timerindicator	Geeft de ingestelde tijd weer.
Omhoog-knop	De timer verhogen.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Voordat u het apparaat voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: pak de kookplaat voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal. De verpakking (plastic zakken en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. Reinig de glasplaat met een licht vochtige doek. Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld is op het typeplaatje. Voor de installatie van de kookplaat volgt u de instructies in het hoofdstuk **INSTALLATIEVOORSCHRIFT**.

VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

PANDETECTIEFUNCTIE

Met de pandetectiefunctie werkt het apparaat niet bij gebruik van een ongeschikte pan of als het apparaat geen pan op een kookzone detecteert. De bedrijfsindicator toont **U** en het vermogensniveau kan niet worden verhoogd.

RESTWARMTE-INDICATIE

De kookzones blijven na het uitschakelen van het apparaat heet. Het aanraken van een hete kookzone kan letsel veroorzaken. De bedrijfsindicatie toont **H** om aan te geven dat de kookzone heet is. Als de kookzone is afgekoeld, geeft de bedrijfsindicatie niet langer **H** weer.

BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT

Het apparaat is voorzien van elektronische sensoren die worden geactiveerd als u de toetsen op het bedieningspaneel indrukt. Het apparaat geeft een geluid als een bedieningstoets wordt aangeraakt.

VOORZICHTIG:

Gebruik uitsluitend pannen die geschikt zijn voor een inductie-apparaat. Zie paragraaf [Pannen](#).

VOORBEREIDING VOOR BEDIENING

1. Reinig het apparaat voordat u het gaat gebruiken met een vochtige doek.

MAXIMUMVERMOGEN

Het apparaat heeft een maximumvermogen van 3500 watt. Het vermogen wordt tussen alle vier kookzones verdeeld. Het kan voorkomen dat het maximaal beschikbare vermogen voor de kookzones tezamen wordt overschreden. Dit kan pendelen van het vermogen tussen de kookzones veroorzaken. In dat geval wordt het vermogen van de tweede kookzone automatisch verlaagd. Bij gebruik van drie of vier kookzones tegelijkertijd zal het vermogensniveau nog verder afnemen.

De bijbehorende bedrijfsindicator gaat knipperen om de nodige verlaging van het vermogen aan te geven. Deze knippert 3 seconden en gedurende deze tijd zijn verdere aanpassingen van de instelling toegestaan voordat het vermogen automatisch wordt verlaagd.

OPMERKING: als één kookzone op vermogensniveau 9 staat, kunt u een tweede kookzone op maximumvermogensniveau 8 toevoegen. Als nog een kookzone wordt toegevoegd, zullen de vermogensniveaus van de andere twee kookzones verder afnemen.

HET APPARAAT STARTEN

1. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat te starten. De indicatoren tonen “-”/“-..”.

OPMERKING:

Als u niet binnen 1 minuut een kookzone selecteert, schakelt het apparaat automatisch uit.

EEN KOOKZONE GEBRUIKEN

Een kookzone selecteren

1. Zet een pan op de kookzone.
2. Verhoog het vermogensniveau met de omhoog-knop. De bedrijfsindicator toont het ingestelde vermogensniveau.
3. Verlaag het vermogensniveau met de omlaag-knop. De bedrijfsindicator toont het ingestelde vermogensniveau.

Opmerking:

Als u niet binnen 1 minuut een kookzone selecteert, schakelt het apparaat automatisch uit.

Een kookzone stoppen

1. De kookzone kan volgens één van de onderstaande procedures worden gestopt:
 - a. Verlaag met de knop omlaag het vermogensniveau tot 0.
 - b. Druk tegelijkertijd op de omhoog- en omlaag-knoppen.

Opmerking:

- De bedrijfsindicatie toont **H** om aan te geven dat de kookzone nog heet is.
- Til altijd de pan van het apparaat en schuif deze niet, anders kunnen krassen in het glas ontstaan.

DE BOOSTFUNCTIE GEBRUIKEN

De boostfunctie levert extra vermogen aan een kookzone en kan voor één kookzone tegelijk worden ingeschakeld.

Opmerking:

Als u vanuit de boostfunctie een andere kookzone selecteert, is het vermogen meer dan het maximaal beschikbare vermogen van het apparaat. De boostfunctie stopt automatisch.

De boostfunctie starten

1. Selecteer een kookzone door op de omhoog- of omlaag-knop te drukken.
2. Druk op de boostknop **B** om het vermogensniveau op maximum in te stellen. De bedrijfsindicator toont **P**. De boostfunctie werkt nu gedurende 5 minuten. Na 5 minuten keert het vermogensniveau terug naar 9.

De boostfunctie stoppen

1. Druk op de boostknop **B** of op de omlaag-knop om de boostfunctie uit te schakelen. De bedrijfsindicator toont het ingestelde vermogensniveau.

HET APPARAAT VERGRENDELEN EN ONTGRENDELEN

Als het apparaat is vergrendeld, kunt u de aanraakknoppen niet bedienen.

Het apparaat vergrendelen

1. Zorg dat het apparaat is ingeschakeld.
2. Druk op de kinderslotknop. De bedrijfsindicator toont Lo als het apparaat is vergrendeld.

Het apparaat ontgrendelen

1. Zorg dat het apparaat is ingeschakeld.
2. Druk nogmaals een paar seconden op de kinderslotknop. De bedrijfsindicator toont niet langer Lo als het apparaat is ontgrendeld.

DE KOOKTIMER GEBRUIKEN

Opmerkingen:

- U kunt de timer met verschillende instellingen tegelijk voor meerdere kookzones gebruiken.
- Als de timer afloopt, toont de timerdisplay “--” en klinkt een geluidssignaal.
- De kookzone schakelt automatisch uit als de timer is afgelopen.

De kooktimer starten

1. Gebruik de omhoog- of omlaag-knop om het vermogensniveau van een kookzone in te stellen.
2. Stel de kooktimer in met de omhoog- of omlaag-knoppen.
Opmerking: door de omhoog- en omlaagknoppen ingedrukt te houden, wordt de timer met 10 minuten verhoogd of verlaagd.
3. Als de kooktimer is ingesteld, houdt de timerindicator op met knipperen. De punt naast het vermogensniveau geeft aan dat voor die kookzone een timer is ingesteld.
4. Herhaal de procedure voor een andere kookzone.

De kooktimer stoppen

1. Druk tegelijkertijd op de omhoog- en omlaag-knoppen van de timer.
2. De timer wordt uitgeschakeld en de display toont “00”.

DE KOOKWEKKER GEBRUIKEN

Opmerkingen:

- De tijd van de kookwekker kan tussen 0 en 99 minuten worden ingesteld.
- Als de wekker afloopt, toont de timerdisplay“...” en klinkt een geluidssignaal. Het geluidssignaal stopt automatisch na 30 seconden. U kunt het geluidssignaal ook stoppen door op een willekeurige toets te drukken.
- De kookwekker is niet aan een kookzone gekoppeld en kan worden bediend zolang de kookplaat actief in gebruik is.

DE KOOKWEKKER STARTEN

1. Controleer of het apparaat is ingeschakeld.
2. Stel de kooktimer in met de omhoog- of omlaag-knoppen.
Opmerking: door de omhoog- en omlaagknoppen ingedrukt te houden, wordt de timer met 10 minuten verhoogd of verlaagd.
3. Als de kookwekker is ingesteld, houdt de timerindicator op met knipperen.

HET APPARAAT STOPPEN

1. Druk op de aan/uittoets om het apparaat uit te schakelen. De bedrijfsindicatie is uitgeschakeld of toont **H**.

VEILIGE AUTOMATISCHE UITSCHAKELING

Elke kookzone zal automatisch uitgeschakeld worden na een gedefinieerde maximum kookduur als het vermogen niet is gewijzigd. De maximale kookduur is afhankelijk van het geselecteerde vermogen.

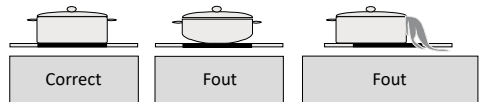
Vermogen	Veilige automatische uitschakeling na:
1 - 3	8 uur
4 - 6	4 uur
7 - 9	2 uur

VERMOGENSNIVEAUS VOOR KOKEN

Vermogensniveau	Gebruik
0	De kookzone is uitgeschakeld.
1-2	Zachtjes sudderen en langzaam verwarmen.
3-4	Verwarmen en snel aan het sudderen brengen.
5-6	Gemiddeld koken.
7-8	Koken en bakken.
9/p	Dichtschoeien, roerbakken en aan de kook brengen.

PANNEN

- Gebruik pannen met een dikke, vlakke bodem die dezelfde diameter hebben als de betreffende kookzone. Dit vermindert de kooktijd.
- Een pan moet in het midden van de kookzone geplaatst worden.
- Wanneer u op de kookplaat in een pan met een sterk weerkaatsende (licht metalen oppervlak) of dikke bodem kookt, kan het aan de kook brengen van het gerecht langer duren (tot 10 minuten extra). Als u een grote hoeveelheid vocht aan de kook wilt brengen, is het gebruik van een pan met een vlakke donkere bodem aan te bevelen.
- De kookzone kan beschadigd raken:
 - wanneer u deze leeg inschakelt of er een lege pan op zet;
 - wanneer u een ongeschikte pan gebruikt, bijvoorbeeld met een niet vlakke of bolle bodem of een pan met een te kleine doorsnede;
 - gebruik geen aardewerken schalen, deze maken krassen op de glasplaat;
- Droog de bodem van de pan goed af voordat u deze op de kookplaat plaatst, zodat de warmte goed geleidt en de kookzone niet beschadigt.



ENERGIEBESPARING

- Het gebruik van pannen waarvan de bodem enigszins hol is, wordt geadviseerd, omdat hierbij de warmte van de kookzone goed wordt overgedragen.
- De doorsnede van de bodem van de braad- en kookpannen moeten met de doorsnede van de kookzone overeenkomen. Wanneer de pan te klein is, ontstaat er warmteverlies en kan de kookzone beschadigd raken.
- Gebruik altijd een deksel op de pan om de kooktijd te reduceren.
- Kies een pan die de juiste grootte heeft ten opzichte van de hoeveelheid voedsel die u wilt koken. Kleine hoeveelheden in grote pannen betekent energieverlies.
- Schakel het vermogen terug wanneer vloeistof kookt.
- Gebruik niet te veel vocht of vet. Het koken of bakken duurt langer als u teveel gebruikt.
- Selecteer het juiste vermogen voor de verschillende kookmogelijkheden.

REINIGING & ONDERHOUD

Laat alle kookzones afkoelen voordat u de kookplaat schoonmaakt en verwijder de stekker uit het stopcontact voordat u begint.

- **Gebruik geen agressieve schurende reinigingsmiddelen, spuitbussen of scherpe voorwerpen om het oppervlak van de kookplaat te reinigen die niet voor dit doel ontwikkeld zijn.**
- Reinig het oppervlak van de kookplaat dagelijks met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel, zoals afwasmiddel. Goed droog maken met keukenpapier of een droge theedoek.
- Overgekookt voedsel kunt u verwijderen door de plek in te laten weken met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel of gebruik een glasschraper. **Let op:** de glasschraper is scherp. Houd deze uit de buurt van de kinderen.
- Gebruik een speciaal reinigingsmiddel voor keramische/inductie kookplaten voor hardnekkige vlekken. **Let op:** volg de aanwijzingen op de verpakking.

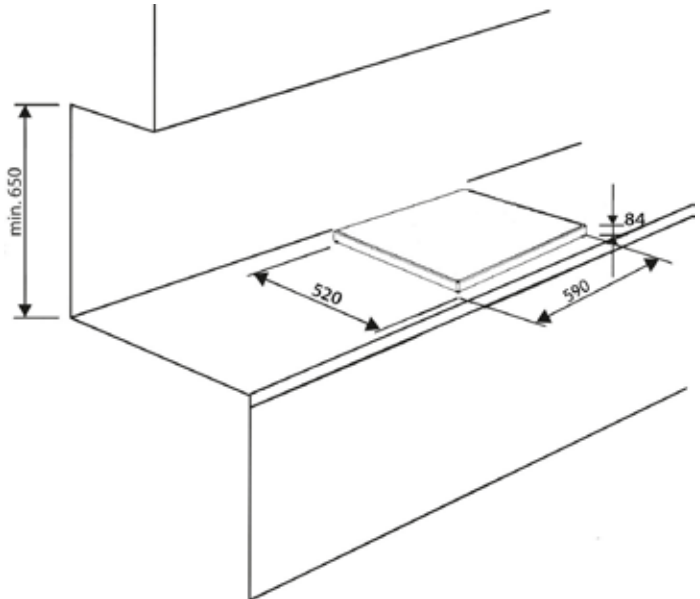
INSTALLATIEVOORSCHRIFT

- De veiligheid tijdens het gebruik is alleen gegarandeerd als de montage technisch correct en in overeenstemming met dit installatievoorschrift is uitgevoerd. De installateur is aansprakelijk voor schade veroorzaakt door een foutieve montage.
- De kookplaat behoort tot beschermingsklasse I en mag alleen worden gebruikt in combinatie met een geaarde aansluiting. De fabrikant is niet aansprakelijk voor de ongeschikte werking en de mogelijke schade veroorzaakt door ongeschikte elektrische installaties.
- De kookplaat moet worden aangesloten op een vaste installatie waarin middelen voor uitschakeling zijn ingebouwd, in overeenstemming met de voorschriften van de installatie.
- Zorg ervoor dat de voedingskabel niet bekneld raakt tijdens de installatie of langs scherpe randen loopt. Indien er een oven onder gemonteerd is, laat de kabel dan via de achterste hoeken van de oven tot de aansluitkast lopen. Hij moet zo geplaatst worden dat er geen hete delen van de kookplaat of de oven geraakt worden.
- Het aansluitpunt, de wandcontactdoos en/of de stekker moeten altijd toegankelijk zijn.
- Het werkblad waarop de kookplaat wordt geplaatst moet vlak, horizontaal en stabiel zijn. Volg de instructies van de fabrikant van het werkblad op.
- Door verkeerde installatie of aansluiting vervalt de garantie.
- **Attentie:** elke wijziging in het apparaat, inclusief het vervangen van de voedingskabel, moet worden uitgevoerd door een erkende installateur.

BUITENMATEN

In onderstaande afbeelding zijn de afmetingen van de kookplaat aangegeven.

Voor een veilig gebruik is voldoende ruimte rondom de kookplaat noodzakelijk. Controleer of deze ruimte aanwezig is. De afstand van de kookplaat tot een afzuigkap moet minimaal 650 mm zijn.



ELEKTRISCHE AANSLUITING

Let op: bij deze kookplaat wordt standaard een snoer met een stekker meegeleverd. De aansluiting is een 1 fase-aansluiting.

- Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld is op het typeplaatje.
- Sluit de kookplaat aan op een geaard stopcontact.
- **Let op:** Het aansluitpunt moet altijd bereikbaar zijn.

PROBLEEMOPLOSSING

ALGEMENE PROCEDURE VOOR PROBLEEMOPLOSSING

1. Probeer aan de hand van de tabel voor het oplossen van problemen en de storingscodes een oplossing voor het probleem te vinden.
2. Neem als u geen oplossing voor het probleem kunt vinden of de storingscode blijft terugkeren contact op met Tomadoservicedienst

PROBLEEMOPLOSSINGSTABEL

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Het apparaat start niet.	Er is geen netvoeding aanwezig.	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of de stekker juist op het stopcontact is aangesloten. • Zorg dat de netvoeding is ingeschakeld.
	Het apparaat is vergrendeld.	Ontgrendel het apparaat. Zie paragraaf <i>Het apparaat vergrendelen en ontgrendelen</i> .
	De aanraakknoppen zijn met water of vuil bedekt.	Reinig het apparaat. Zie paragraaf <i>Reiniging & onderhoud</i> .

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
De bedrijfsindicator op het bedieningspaneel toont U .	Er is geen pan op de kookzone aanwezig.	Zet een pan op de kookzone.
	De pan is niet geschikt voor een inductie-apparaat.	Gebruik een pan die wel geschikt is voor een inductie-apparaat. Zie paragraaf <i>Pannen</i> .
Een kookzone wordt automatisch uitgeschakeld. De bedrijfsindicatie toont H .	De maximumkooktijd is bereikt. Zie paragraaf <i>Automatische uitschakeltijden</i> .	<ol style="list-style-type: none"> 1. Start het apparaat. Zie paragraaf <i>Het apparaat starten</i>. 2. Selecteer een kookzone. Zie paragraaf <i>Een kookzone gebruiken</i>.
De bedrijfsindicator op het bedieningspaneel toont Lo .	Het apparaat is vergrendeld.	Ontgrendel het apparaat. Zie paragraaf <i>Het apparaat vergrendelen en ontgrendelen</i> .

STORINGS_CODES

De storingscodes worden op de timerindicator op het bedieningspaneel weergegeven.




Storingscode	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
E3 / E6	Het apparaat is oververhit.	Laat het apparaat afkoelen voordat u het weer opstart.
E7 / E8	Een defect is opgetreden in de netvoeding.	Controleer de spanning van de netvoeding.
U	Er staat geen pan op het apparaat of de pan is niet geschikt voor een inductie-apparaat.	Plaats een pan of gebruik een pan die wel geschikt is voor een inductieapparaat. Zie paragraaf <i>Pannen</i> .
Het apparaat of een kookzone heeft zichzelf onverwacht uitgeschakeld, een toon klinkt en een storingscode wordt weergegeven.	Een technisch defect.	Noteer de storingscode, haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en neem contact op met Tomadoservicedienst.



RECYCLING



Dit symbool betekent dat dit product niet bij het gewone huishoudelijke afval mag worden weggegooid (2012/19/EU). Volg de geldende regels in uw land voor de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische producten. Als u het product correct afvoert, voorkomt u negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid. Het verpakkingsmateriaal van dit product is 100% recyclebaar, lever het verpakkingsmateriaal gescheiden in.

SAFETY INSTRUCTIONS – EN

- **Please read these instructions before operating the appliance and retain for future use.**
- The appliance is intended solely for domestic use within the home. The hob is only to be used for the preparation of food. The appliance is not designed for heating rooms.
-  **WARNING:** this appliance and the accessible parts will become hot during use. Do not touch hot parts. Keep children younger than 8 away from the appliance unless they are under continuous supervision.
- This appliance can be used by children aged 8 years and over, as well as by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided they are supervised and instructed in the safe use of the appliance and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance shall not be made by children.
- Do not keep objects that children might find interesting in cupboards above or behind the appliance.
- The cooking zones heat up during use and stay hot for a while afterwards. Keep young children away from the hob during and immediately after cooking.
- The manufacturer cannot be held liable for any damage resulting from failure to follow the safety instructions and warnings.
- Never open the casing of the appliance.
- Do not warm closed tins on the hob. There will be a build-up of pressure that will cause tins to explode. You might get injured or scalded.
-  **WARNING:** danger of fire: never leave anything unsupervised on the hob.
-  **WARNING:** cooking with fat or oil on a hob without supervision can be dangerous and can lead to fire. NEVER try to extinguish a fire with water. Instead, switch the appliance off and then cover the flames with for example a lid or a fire blanket.

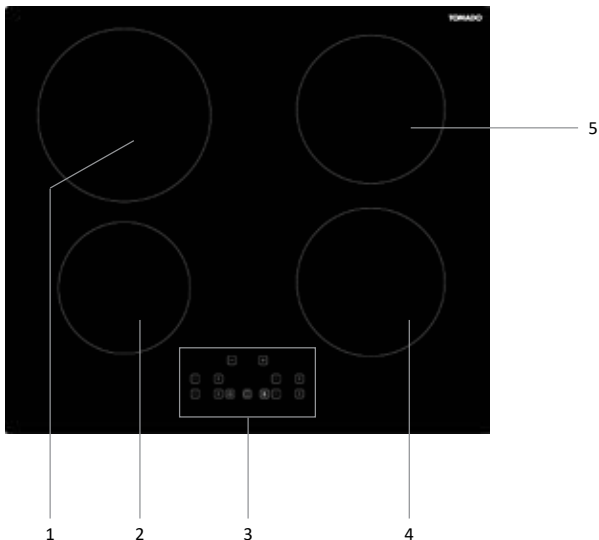
- The appliance should not be placed or used outdoors.
- Do not use the appliance as a worktop. The appliance may accidentally be switched on or still be hot or catch fire.
- Never cover the appliance with a cloth or something similar. If the appliance is still hot or is switched on, there is a risk of fire.
- Never use a pressure cleaner or steam cleaner to clean the hob.
- Do not use the appliance in temperatures below 5°C.
- When you use the hob for the first time you will notice a “new smell”. Don’t worry, this is normal. If the kitchen is well ventilated, the smell will soon disappear.
-  **WARNING:** in case of hotplate glass breakage:
 - shut immediately off any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply;
 - do not touch the appliance surface;
 - do not use the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the surface of the hob, they may become hot.
- The ceramic top is extremely strong, but not unbreakable. For example, a spice jar or sharp utensil falling on it could cause it to break.
-  **WARNING:** if the surface is cracked, switch off the appliance to reduce the risk of electric shock.
- Remember that if the hob is used on a high setting the heating time will be very short. Do not leave the hob unattended if you are using a zone on a high setting.
- Faulty parts may only be replaced by original parts meet safety requirements.
- Damage caused by incorrect connection or incorrect use is not covered by the warranty.
- If the connecting cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, the manufacturer’s service organisation or equivalently qualified persons, in order to avoid dangerous situations.

- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- The wall plug socket and plug should always be accessible.
- The connection cable must hang freely and should not be fed through a drawer.
- The worktop into which the hob is fitted, should be flat.
- The walls and the worktop surrounding the appliance must be heat resistant up to at least 90°C. Even though the appliance itself does not get hot, the heat of a hot pan could discolour or deform the wall.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

APPLIANCE DESCRIPTION

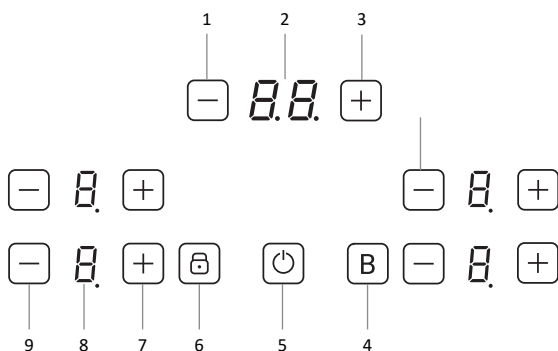
Hob

1. Cooking zone - rear left (Ø 210 mm)
2. Cooking zone - front left (Ø 160 mm)
3. Control panel
4. Cooking zone - front right (Ø 180 mm)
5. Cooking zone - rear right (Ø 160 mm)



Control panel

1. Down button
2. Operation indicator
3. Up button
4. Booster button
5. On/off button
6. Child lock button
7. Up button
8. Timer indicator
9. Down button



Item	Function
Down button	To decrease the power level.
Operation indicator	To show the set power level.
Up button	To increase the power level.
Child lock button	To lock or unlock the control panel.
On/off button	To start or stop the appliance.
Booster button	To activate or deactivate the booster mode.
Down button	To decrease the timer.
Timer indicator	To show the set time.
Up button	To increase the timer.

BEFORE FIRST USE

Before you use the appliance for the first time, please do as follows: Carefully unpack the appliance and remove all the packaging material. Keep the material (plastic bags and cardboard) out of reach of children. Check the appliance after unpacking for any damage, possible from transportation. Clean the glass with a damp cloth. Check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance. Follow the installation instructions in the chapter INSTALLATION INSTRUCTIONS.

SAFETY PROVISIONS

PAN DETECTION MODE

With the pan detection mode, the appliance does not work if you use an unsuitable pan or if the appliance does not detect a pan on a cooking zone. The operation indicator shows **U** and it is not possible to increase the power level.

RESIDUAL HEAT INDICATOR

After stopping the appliance, the cooking zones stay hot. If you touch a hot cooking zone this may result in injury. The operation indicator shows **H** to indicate the cooking zone is hot. When the cooking zone is cool, the operation indicator no longer shows **H**.

OPERATION OF THE APPLIANCE

The appliance has electronic sensors that activate when you touch the buttons on the control panel. The appliance makes a sound when a control is touched.

CAUTION:

Only use appliance pans that are suitable for an induction appliance. Refer to section *Cookware*.

PREPARING FOR OPERATION

1. Clean the appliance before operation. Use a damp cloth.

MAXIMUM POWER

The appliance has a maximum power of 3500 watts. The power will be divided between all four cooking zones. It is possible that the maximum available power for the cooking zones together is exceeded. This can cause **switching** of the power between the cooking zones. In that case, the power of the second cooking zone will be decreased automatically. When you use three or four cooking zones at once, the power level will decrease even further down.

The corresponding operation indicator will flash to show necessary power reduction. It flashes for 3 seconds and during that time further adaptations of the setting are allowed before the power is automatically reduced.

NOTE: when you have one cooking zone on power level 9, you can add a second cooking zone on maximum power level 8. When another cooking zone is added, the power levels of the other two cooking zones will further decrease.

STARTING THE APPLIANCE

1. Touch the on/off button to start the appliance. The indicators show “-” / “-”.

NOTE:

If you do not select a cooking zone within 1 minute, the appliance automatically switches off.

USING A COOKING ZONE

Selecting a cooking zone

1. Put a pan on the cooking zone.
2. Use the up button to increase the power level. The operation indicator shows the set power level.
3. Use the down button to decrease the power level. The operation indicator shows the set power level.

Note:

If you do not select a power level within 1 minute, the appliance automatically switches off.

Stopping a cooking zone

1. Stopping the cooking zone can be done with one of these procedures:
 - a. Use the down button to decrease the power level to 0.
 - b. Touch the up and down button simultaneously.

Note:

- The operation indicator shows **H** to indicate the cooking zone is still hot.
- Always lift the pan off the appliance, do not slide it, or it may scratch the glass.

USING THE BOOSTER MODE

The booster mode provides extra power to a cooking zone and can be activated for one cooking zone at a time.

Note:

If you select another cooking zone during the booster mode, the power is more than the maximum available power of the appliance. The booster mode stops automatically.

Starting the booster mode

1. Select a cooking zone by touching the up or down button.
2. Touch the booster button **B** to set the power level to the maximum. The operation indicator shows **P**.
The booster mode now works for 5 minutes. After 5 minutes, the power level returns to 9.

Stopping the booster mode

1. Touch the booster button **B** or the down button to cancel the booster mode. The operation indicator shows the set power level.

LOCKING AND UNLOCKING THE APPLIANCE

When the appliance is locked, you cannot operate the touch buttons.

Locking the appliance

1. Make sure that the appliance is on.
2. Touch the child lock button. The operation indicator shows **Lo** when the appliance is locked.

Unlocking the appliance

1. Make sure that the appliance is on.
2. Touch the child lock button again for a few seconds. The operation indicator stops showing **Lo** when the appliance is unlocked.

USING THE COOKING TIMER

Notes:

- You can use the timer with different settings simultaneously for more than one cooking zone.
- When the timer finishes, the timer display shows "--" and you hear a sound signal.
- The cooking zone will automatically switch off when the timer is finished.

Starting the cooking timer

1. Use the up or down button to set the power level of a cooking zone.
2. Set the cooking timer using the up and down button.
Note: By touching and holding the up or down button the timer will increase or decrease by 10 minutes.
3. When the cooking timer is set, the timer indicator stops blinking. The dot next to the power level, indicates a timer is set for that cooking zone.
4. Repeat the procedure for another cooking zone.

Stopping the cooking timer

1. Touch the up and down button of the timer simultaneously.
2. The timer is cancelled and the display shows "00".

USING THE COOKING ALARM

Notes:

- The time of the cooking alarm can be set from 0 to 99 minutes.
- When the alarm finishes, the timer display shows“--” and you hear a sound signal. The sound signal automatically stops after 30 seconds. You can also touch any key to stop the sound signal.
- The cooking alarm is not connected to a cooking zone and can be operated as long as the hob is actively in use.

STARTING THE COOKING ALARM

1. Make sure the appliance is on.
2. Set the cooking timer using the up and down button.

Note: By touching and holding the up or down button the timer will increase or decrease by 10 minutes.

3. When the cooking alarm is set, the timer indicator stops blinking.

STOPPING THE APPLIANCE

1. Touch the on/off button to switch off the appliance. The operation indicator is off or shows **H**.

SAFETY SWITCH OFF

Each cooking zone will automatically be switched off after a defined maximum operation time if the heat setting is not modified. The maximum operation time depends on the selected temperature level.

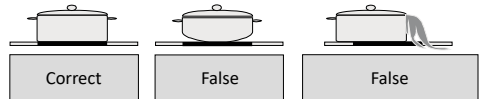
Heat setting	Safety switch off after:
1 - 3	8 hours
4 - 6	4 hours
7 - 9	2 hours

POWER LEVELS FOR COOKING

Vermogensniveau	Gebruik
0	Cooking zone is switched off.
1-2	Low simmer and slow heating.
3-4	Heating and quickly bringing to a simmer.
5-6	Medium cooking.
7-8	Cooking and roasting.
9/p	Searing, stir-frying and bringing to the boil.

COOKWARE

- Use thick, flat smooth bottomed cookware that are the same diameter as the cooking zone. This will help reduce cooking times.
- Cookware must be placed centrally on the cooking zone.
- When using high radiation (bright metal surface) crockery, or thick bottom dishes for preparing food on the glass ceramic hob, the period of reaching the boiling point may be prolonged for certain time (up to 10 minutes). Consequently, if you need to boil considerable amount of liquid, it is recommended to use the dark, flat bottom pot.
- The cooking zone can be damaged if:
 - switched on and left uncovered or with an empty pot on it;
 - if you use pots with an inadequate bottom like uneven, rough or too small diameter bottoms;
 - never use the earthenware pots as they are very likely to scratch the glass surface.
- Before putting the pot on the hob, thoroughly wipe the bottom of the pot, to prevent heat conduction and to protect the cooking zone.



ENERGY SAVING

- The bottom of the pot should be slightly concave for optimum heat transfer from the cooking zone.
- The bottom of the pot should always suit the size of the cooking zone. If the pot is smaller, it can cause energy loss and if larger, the cooking zone may become damaged.
- Always use a lid to reduce cooking time.
- The pot size should suit the quantity of food. Cooking smaller quantities of food in a large pot results in energy loss.
- Decrease the heat setting when a liquid comes to the boil.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Select the correct heat setting for the several cooking options.

CLEANING & MAINTENANCE

Make sure all the cooking zones are cooled down before cleaning the hob and unplug the appliance before cleaning or maintenance.

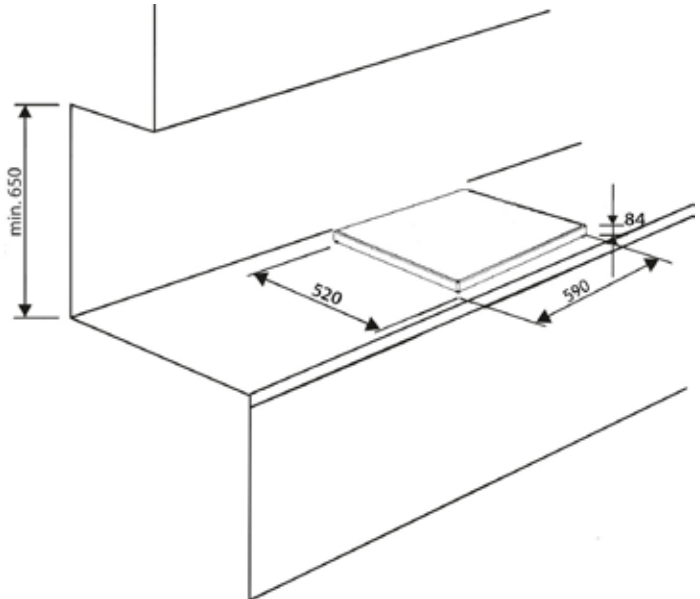
- **Do not use abrasive pads, corrosive cleaners, aerosol cleaners or sharp objects to clean the surface of the hob which are not intended for this purpose.**
- Clean the surface daily with a damp cloth and a mild detergent, such as washing-up liquid. Dry thoroughly with kitchen paper or a clean cloth.
- Spilt food can be removed by soaking the spot with a damp cloth and some washing-up liquid or a special scraper. **Attention:** the glass scraper has a razor, therefore, it must be kept away from children.
- Use a special cleaner for ceramic/induction hobs for difficult stains. **Attention:** follow the instructions on the product.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

- The safety during use can only be guaranteed when the hob is installed correctly and according to the regulations. The installer is responsible for any damage caused by a faulty installation.
- The appliance falls under protection class I and can only be used in combination with a grounding conductor connection. The manufacturer accepts no responsibility for any malfunction or damage caused by incorrect electrical installations.
- The appliance must be connected to a fixed installation and the means of disconnecting it from the fixed installation must be installed according to the installation instructions.
- The connection cable must hang freely. Do not tie the power cable or pass it along sharp edges. If there is an oven installed below, pass the cable along the rear corners of the oven to the connection box. It must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or the oven.
- The connection point, the wall socket and/or plug must always be accessible.
- The worktop on which the hob is placed should be flat. Follow the instructions of the manufacturer of the worktop.
- Damage caused by incorrect connection, incorrect use or incorrect fitting is not covered by the guarantee.
- **Attention:** any change to the appliance's interior and changing the power cable, must only be performed by a qualified electrician.

OUTER DIMENSIONS

In the drawing below, all the dimensions are displayed in mm. Sufficient clearance around the hob is essential for a safe use of the hob. Check that there is sufficient clearance. The minimum distance of the hob to a cooker hood should be at least 650 mm.



ELECTRICAL CONNECTION

Attention: this hob includes a power cord with a plug. The connection is a 1 fase-connection.

- Check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- The earthing of the appliance is compulsory by law.
- **Attention:** the connection point must always be accessible.

PROBLEMS & SOLUTIONS

GENERAL TROUBLESHOOTING PROCEDURE

1. Try to find a solution for the problem with the help of the troubleshooting table and the breakdown codes.
2. If you cannot find a solution for the problem or the breakdown code keeps re-occurring, contact Tomado-servicedienst

TROUBLESHOOTING TABLE

Problem	Possible cause	Possible solution
The appliance does not start.	There is no mains supply.	<ul style="list-style-type: none"> • Do a check if the mains plug is correctly connected to the mains socket. • Make sure that the mains supply is on.
	The appliance is locked.	Unlock the appliance. Refer to section <i>Locking and unlocking the appliance</i> .
	The touch buttons are covered with water or dirt.	Clean the appliance. Refer to section <i>Cleaning & maintenance</i> .

Problem	Possible cause	Possible solution
The operation indicator on the control panel shows U .	There is no pan on the cooking zone.	Put a pan on the cooking zone.
	The pan is not suitable for an induction appliance.	Use a pan that is suitable for an induction appliance. Refer to section <i>Cookware</i> .
A cooking zone switches off automatically. The operation indicator shows H .	The maximum cooking time is reached. Refer to section <i>Automatic switch-off times</i> .	<ol style="list-style-type: none"> 1. Start the appliance. Refer to section <i>Starting the appliance</i>. 2. Select a cooking zone. Refer to section <i>Using a cooking zone</i>.
The operation indicator on the control panel shows Lo .	The appliance is locked.	Unlock the appliance. Refer to section <i>Locking and unlocking the appliance</i> .

BREAKDOWN CODES

The breakdown codes are shown on the timer indicator on the control panel.

Breakdown code	Possible cause	Possible solution
E3 / E6	The appliance is overheated.	Let the appliance cool down before restarting it.
E7 / E8	There is a defect in the mains supply.	Do a check on the voltage of the mains supply.
U	There is no pan on the appliance or the pan is not suitable for an induction appliance.	Place a pan or use a pan that is suitable for an induction appliance. Refer to section <i>Cookware</i> .
The appliance or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and a breakdown code is displayed.	A technical defect.	Please write down the breakdown code, unplug the appliance and contact Tomado-servicedienst.




RECYCLING




This symbol means that this product should not be disposed of with regular household waste (2012/19/EU). Observe the applicable rules in your country for the separated collection of electric and electronic products. By disposing of the product correctly, you prevent negative consequences for the environment and for public health. The packaging material of this product can be recycled 100%, return packaging material separately.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN – DE

- **Lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor der ersten Verwendung des Geräts vollständig und aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf, damit Sie sie auch später noch zurate ziehen können.**
- Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich für die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zwecke. Verwenden Sie das Kochfeld nur für das Zubereiten von Gerichten. Das Gerät ist nicht zum Heizen von Räumen geeignet.
-  **WARNHINWEIS:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden während der Verwendung heiß. Berühren Sie die heißen Teile nicht. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, es sei denn, diese werden kontinuierlich beaufsichtigt.
- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder mentaler Leistungsfähigkeit oder einem Mangel an Erfahrung oder Wissen verwendet werden, wenn das Gerät von ihnen unter Aufsicht verwendet wird oder sie über den sicheren Gebrauch des Geräts instruiert wurden und die sich aus dem Gebrauch ergebenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf von Kindern nicht gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, dies geschieht unter Aufsicht.
- Bewahren Sie in Schränken über oder hinter dem Gerät keine Gegenstände auf, die für Kinder interessant sein können.
- Die Kochzonen werden während des Gebrauchs warm und bleiben auch nach dem Gebrauch noch einige Zeit warm. Halten Sie kleine Kinder während des Kochens und direkt danach vom Gerät fern.
- Wenn die Sicherheitsvorschriften und Warnhinweise nicht beachtet werden, kann der Hersteller nicht für daraus entstehende Schäden haftbar gemacht werden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Dosen auf dem Kochfeld. Dabei entsteht Überdruck und die Dosen können explodieren. Sie können sich dadurch verletzen/verbrennen.

-  **WARNHINWEIS:** Feuergefahr: Lassen Sie nichts unbeaufsichtigt auf dem Kochfeld stehen.
-  **WARNHINWEIS:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein und ein Feuer verursachen.. Versuchen Sie NIEMALS, ein eventuelles Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
- Das Gerät darf nicht im Freien verwendet werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Abstell-/Arbeitsplatte. Das Gerät kann versehentlich eingeschaltet werden oder noch heiß sein. Dadurch können Gegenstände schmelzen, heiß werden oder in Brand geraten.
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Tuch oder etwas Ähnlichem ab. Wenn das Gerät noch heiß ist oder eingeschaltet wird, besteht Feuergefahr.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfelds niemals einen Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in einem Raum mit einer Umgebungstemperatur unter 5°C.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal verwendet wird, riecht es „neu“. Das ist normal. Der Geruch verschwindet von alleine, wenn Sie lüften.
-  **WARNHINWEIS:** Wenn die Glasplatte des Kochfelds gebrochen ist:
 - müssen Sie sofort alle Brenner und elektrischen Heizelemente ausschalten und die Stromversorgung zum Gerät unterbrechen;
 - dürfen Sie die Oberfläche des Geräts nicht berühren;
 - dürfen Sie das Gerät nicht verwenden.
- Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, um mit einem externen Timer (einer externen Zeitschaltuhr) oder einer separaten Fernbedienung bedient zu werden.
- Legen Sie keine Gegenstände aus Metall (wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel) auf die Oberfläche des Kochfelds. Diese können heiß werden.

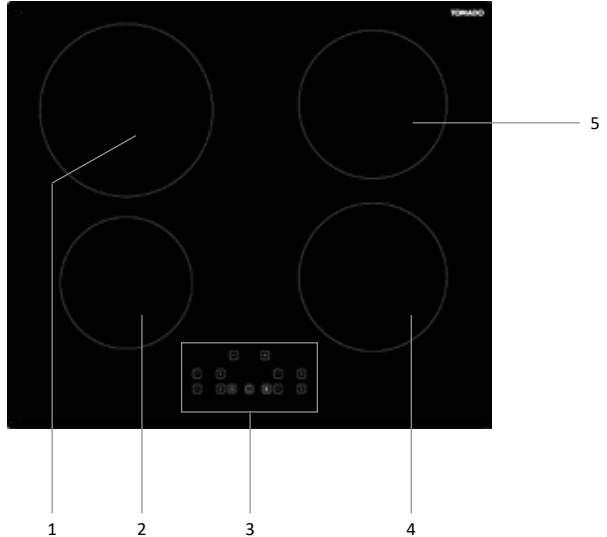
- Die Glaskeramik-Platte ist sehr robust, aber nicht unzerbrechlich. Wenn etwas (zum Beispiel ein Gewürzglas oder ein spitzer Gegenstand) auf die Platte fällt, kann diese bersten.
-  **WARNHINWEIS:** Wenn die Oberfläche gerissen ist, müssen Sie das Gerät ausschalten, um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden.
- Berücksichtigen Sie die sehr schnelle Aufwärmzeit bei höheren Leistungsstufen. Bleiben Sie immer beim Gerät, wenn Sie eine Kochzone auf eine höhere Leistungsstufe gestellt haben.
- Defekte Teile dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden. Nur bei Originalteilen kann der Hersteller garantieren, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Für Schäden, die durch falsches Anschließen oder die unsachgemäße Verwendung entstehen, besteht kein Garantieanspruch.
- Um gefährliche Situationen zu vermeiden, darf das Anschlusskabel, wenn es beschädigt ist, nur vom Hersteller, seiner Serviceorganisation oder gleichwertig qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Der Stromanschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen immer zugänglich sein.
- Das Gerät darf nicht über eine Mehrfachsteckdose oder ein Verlängerungskabel an das Stromnetz angeschlossen werden. Eine sichere Verwendung des Geräts kann andernfalls nicht gewährleistet werden.
- Das Gerät muss immer geerdet sein.
- Das Anschlusskabel muss frei hängen und darf nicht durch eine Schublade angestoßen werden.
- Die Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut wird, muss eben sein.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rundum das Gerät müssen bis mindestens 90°C hitzebeständig sein. Obwohl das Gerät selbst nicht warm wird, kann sich die Wand durch die Wärme einer heißen Pfanne/eines heißen Topfes verfärben oder verformen.

- **WARNHINWEIS:** Ein eingeschaltetes Kochfeld muss immer beaufsichtigt werden. Bei einer kurzen Zubereitung (Kochen oder Braten) müssen Sie die Platte kontinuierlich im Auge behalten.

PRODUKTBESCHREIBUNG

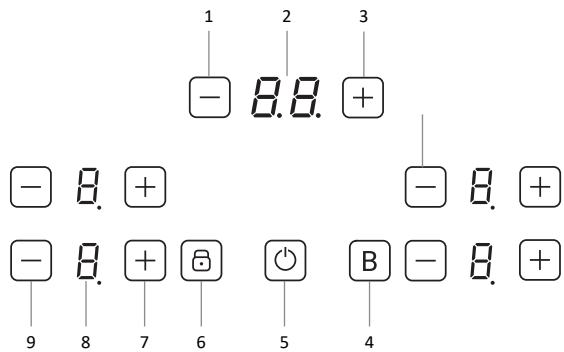
Kochfeld

1. Kochzone - hinten links (Ø 210 mm)
2. Kochzone - vorne links (Ø 160 mm)
3. Bedienfeld
4. Kochzone - vorne rechts (Ø 180 mm)
5. Kochzone - hinten rechts (Ø 160 mm)



Bedienfeld

1. Abwärtstaste
2. Betriebsanzeige
3. Aufwärtstaste
4. Booster-Taste
5. Ein/Aus-Taste
6. Kindersicherungstaste
7. Aufwärtstaste
8. Timeranzeige
9. Abwärtstaste



Gegenstand	Funktion
Abwärtstaste	Verringert die Leistungsstufe.
Betriebsanzeige	Anzeige der eingestellten Leistungsstufe.
Aufwärtstaste	Erhöht die Leistungsstufe.
Kindersicherungstaste	Sperrt oder entsperrt die Steuertafel.
Ein/Aus-Taste	Schaltet das Gerät ein oder aus.
Booster-Taste	Aktiviert oder deaktiviert die Booster-Funktion.
Abwärtstaste	Verringert den Timer.
Timeranzeige	Zeigt die eingestellte Zeit an.
Aufwärtstaste	Erhöht den Timer.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, müssen Sie wie folgt vorgehen: Nehmen Sie das Kochfeld vorsichtig aus der Verpackung und entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung (Plastikhüllen und Pappe) für Kinder unzugänglich auf. Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken gründlich auf äußerliche Schäden, die eventuell durch den Transport entstanden sein können. Reinigen Sie die Glasplatte mit einem leicht feuchten Tuch. Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Befolgen Sie bei der Installation des Kochfelds die Anweisungen im Kapitel INSTALLATIONSVORSCHRIFT.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

MODUS "TOPFERKENNUNG"

Im Modus "Topferkennung" funktioniert das Gerät nicht, wenn Sie ungeeignetes Kochgeschirr verwenden bzw. kein Kochgeschirr auf einer der Kochzonen erkannt wird. Die Betriebsanzeige zeigt **U** an und es ist nicht möglich, die Leistung zu erhöhen.

RESTWÄRMEANZEIGE

Nach dem Ausschalten des Gerätes bleiben die Kochzonen heiß. Wenn Sie eine heiße Kochzone berühren, kann dies zu Verletzungen führen. Die Betriebsanzeige zeigt **H** an, um mitzuteilen, dass die Kochzone noch heiß ist. Sobald die Kochzone abgekühlt ist, verschwindet der Hinweis **H** auf der Betriebsanzeige.

BEDIENUNG DES KOCHFELDS

Das Gerät verfügt über elektronische Sensoren, die aktiviert werden, wenn Sie die Tasten auf dem Bedienfeld berühren. Das Gerät gibt einen Ton von sich, wenn ein Bedienelement berührt wird.

VORSICHT:

Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionsgeräte geeignet sind. Siehe Abschnitt *Töpfe und Pfannen*.

VORBEREITUNG FÜR BEDIENUNG

1. Reinigen Sie das Gerät vor der Inbetriebnahme. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch.

MAXIMALE LEISTUNG

Das Gerät hat eine maximale Leistung von 3500 Watt. Die Leistung wird auf alle vier Kochzonen aufgeteilt. Es ist möglich, dass die maximal verfügbare Leistung für die Kochzonen zusammen überschritten wird. Dies kann dazu führen, dass die Leistung zwischen den Kochzonen umgeschaltet wird. In diesem Fall wird die Leistung der zweiten Kochzone automatisch verringert. Wenn Sie drei oder vier Kochzonen gleichzeitig verwenden, singt die Energie noch weiter.

Die entsprechende Betriebsanzeige blinkt, um die erforderliche Leistungsverringerung anzuzeigen. Sie blinkt 3 Sekunden lang. Während dieser Zeit sind weitere Anpassungen der Einstellung zulässig, bevor die Leistung automatisch verringert wird.

HINWEIS: wenn Sie eine Kochzone auf Leistungsstufe 9 laufen haben, können Sie eine zweite Kochzone maximal auf Leistungsstufe 8 hinzuschalten. Wenn eine andere Kochzone zugeschaltet wird, sinken die Leistungsstufen der beiden anderen Kochzonen weiter.

EINSCHALTEN DES GERÄTS

1. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät anzuschalten. Die Anzeigen zeigen "—" / "—".

HINWEIS:

Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Kochzone auswählen, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

EINE KOCHZONE VERWENDEN

Eine Kochzone auswählen

1. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone.
2. Verwenden Sie die Aufwärtstaste, um die Leistungsstufe zu erhöhen. Die Betriebsanzeige zeigt die eingestellte Leistungsstufe an.
3. Verwenden Sie die Abwärtstaste, um die Leistungsstufe zu verringern. Die Betriebsanzeige zeigt die eingestellte Leistungsstufe an.

Hinweis:

Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Leistungsstufe auswählen, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Eine Kochzone ausschalten

1. Eine Kochzone kann folgendermaßen ausgeschaltet werden:
 - a. Verwenden Sie die Abwärtstaste, um die Leistungsstufe auf 0 zu verringern.
 - b. Berühren Sie gleichzeitig die Aufwärts- und Abwärtstaste.

Hinweis:

- Die Betriebsanzeige zeigt **H** an, um darauf hinzuweisen, dass die Kochzone noch heiß ist.
- Die Pfanne immer von dem Gerät heben. Nicht schieben. Sie kann das Glas zerkratzen.

DIE BOOSTER-FUNKTION VERWENDEN

Die Booster-Funktion stellt einer Kochzone zusätzliche Leistung zur Verfügung. Sie kann immer für eine Kochzone auf einmal aktiviert werden.

Hinweis:

Wenn Sie bei aktivierter Booster-Funktion eine andere Kochzone wählen, übersteigt die geforderte Leistung die maximal verfügbare Leistung des Gerätes. Die Booster-Funktion wird automatisch deaktiviert.

Die Booster-Funktion aktivieren

1. Wählen Sie eine Kochzone aus, indem Sie die Aufwärts- oder Abwärtstaste berühren.
2. Berühren Sie die Booster-Taste **B**, um die Leistungsstufe auf das Maximum zu setzen. Auf der Betriebsanzeige steht **P**. Die Booster-Funktion ist nun für 5 Minuten aktiv. Nach 5 Minuten kehrt das Kochfeld auf Leistungsstufe 9 zurück.

Die Booster-Funktion deaktivieren

1. Berühren Sie die Booster-Taste **B** oder die Abwärtstaste, um die Booster-Funktion abzubrechen. Die Betriebsanzeige zeigt die eingestellte Leistungsstufe an.

DAS GERÄT SPERREN UND ENTPERREN

Wenn das Gerät gesperrt ist, können die Berührungstasten nicht verwendet werden.

Das Gerät sperren

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Kindersicherungstaste. Auf der Betriebsanzeige steht **Lo**, wenn das Gerät gesperrt ist.

Das Gerät entsperren

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Kindersicherungstaste erneut einige Sekunden lang. Sobald das Gerät entsperrt wurde, wird **Lo** nicht mehr auf der Betriebsanzeige angezeigt.

DEN KOCHTIMER VERWENDEN

Hinweis:

- Sie können den Timer mit verschiedenen Einstellungen für mehrere Kochzonen gleichzeitig verwenden.
- Wenn der Timer abgelaufen ist, zeigt die Timeranzeige "--" und ein Tonsignal ertönt.
- Die Kochzone schaltet sich automatisch aus, sobald der Timer abgelaufen ist.

Den Kochtimer aktivieren

1. Verwenden Sie die Aufwärts- oder Abwärtstaste, um die Leistungsstufe einer Kochzone einzustellen.
2. Stellen Sie den Kochtimer mit der Aufwärts- und Abwärtstaste ein.
Hinweis: Durch Berühren und Halten der Aufwärts- oder Abwärtstaste wird der Timer um 10 Minuten erhöht oder verringert.
3. Sobald der Kochtimer eingestellt ist, hört die Timeranzeige auf, zu blinken. Der Punkt neben der Leistungsstufe zeigt an, dass ein Timer für die Kochzone eingestellt ist.
4. Wiederholen Sie den Vorgang für eine andere Kochzone.

Den Kochtimer deaktivieren

1. Berühren Sie gleichzeitig die Aufwärts- und Abwärtstaste des Timers.
2. Der Timer wird abgebrochen und die Anzeige zeigt "**00**".

DEN KOCHALARM VERWENDEN

Hinweis:

- Der Kochalarms kann auf eine Zeit zwischen 0 und 99 Minuten eingestellt werden.
- Wenn der Alarm abgelaufen ist, zeigt die Timeranzeige "--" und ein Tonsignal ertönt. Das Tonsignal hört automatisch nach 30 Sekunden auf. Sie können auch eine beliebige Taste berühren, um das Tonsignal auszuschalten.
- Der Kochalarm ist nicht mit einer Kochzone verbunden und kann verwendet werden, solange das Kochfeld aktiv in Gebrauch ist.

DEN KOCHALARM AKTIVIEREN

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist.
2. Stellen Sie den Kochtimer mit der Aufwärts- und Abwärtstaste ein.
Hinweis: Durch Berühren und Halten der Aufwärts- oder Abwärtstaste wird der Timer um 10 Minuten erhöht oder verringert.
3. Sobald der Kochalarm eingestellt ist, hört die Timeranzeige auf, zu blinken.

DAS GERÄT AUSSCHALTEN

1. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten. Die Betriebsanzeige schaltet sich aus oder zeigt H an.

AUTOMATISCHE SICHERHEITSABSCHALTUNG

Jede Kochzone wird nach einer vorher festgelegten maximalen Kochzeit automatisch ausgeschaltet, wenn die Leistungsstufe nicht geändert wird. Die maximale Kochzeit hängt von der ausgewählten Leistungsstufe ab.

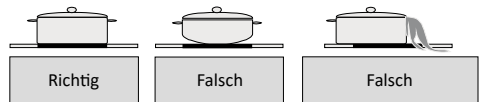
Leistungsstufe	Automatische Sicherheitsabschaltung nach:
1 - 3	8 Stunden
4 - 6	4 Stunden
7 - 9	2 Stunden

LEISTUNGSSTUFEN FÜRS KOCHEN

Leistungsstufe	Verwendungszweck
0	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
1-2	Sanftes Köcheln und Kochen auf kleiner Flamme.
3-4	Erhitzen und schnell zum Köcheln bringen.
5-6	Kochen auf mittlerer Flamme.
7-8	Kochen und Braten.
9/p	Rösten, Braten und Aufkochen.

TÖPFE UND PFANNEN

- Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit einem dicken und flachen Boden, der denselben Durchmesser wie die betreffende Kochzone hat. Dadurch reduziert sich die Kochzeit.
- Die Pfanne/der Topf muss in die Mitte der Kochzone gestellt werden.
- Wenn Sie auf dem Kochfeld aus Glas in einem Topf mit einem hochreflektierenden (helle Metalloberfläche) oder dicken Boden kochen, kann sich die zum Aufkochen benötigte Zeit verlängern (um bis zu 10 Minuten). Wenn Sie eine größere Menge Flüssigkeit aufkochen möchten, empfehlen wir die Verwendung eines Topfs mit einem flachen, dunklen Boden.
- Die Kochzone kann beschädigt werden:
 - wenn Sie diese ohne Topf oder mit einem leeren Topf einschalten;
 - wenn Sie einen ungeeigneten Topf verwenden, zum Beispiel einen Topf mit einem nicht-flachen oder einem gewölbten Boden oder einen Topf mit einem zu kleinen Durchmesser;
 - wenn Sie Keramikgeschirr verwenden, dieses kann die Glaskeramikplatte zerkratzen.



- Trocknen Sie den Boden des Topfs/der Pfanne gründlich ab, bevor Sie diese(n) auf das Kochfeld stellen. Damit sorgen für eine gute Wärmeleitung und Sie verhindern, dass die Kochzone beschädigt wird.

ENERGIE SPAREN

- Es wird empfohlen, Töpfe mit einem leicht konkaven (nach innen gewölbten) Boden zu verwenden, weil die Wärme der Kochzone dann gut übertragen wird.
- Der Durchmesser des Bodens der Pfannen und Töpfe muss mit dem Durchmesser der Kochzone übereinstimmen. Wenn die Pfanne/der Topf zu klein ist, geht Wärme verloren und die Kochzone kann beschädigt werden.
- Um die Kochzeit zu reduzieren, sollten Sie immer einen Deckel verwenden.
- Passen Sie die Größe der Pfanne/des Topfs an die Nahrungsmittelmenge an, die Sie zubereiten möchten. Kleine Mengen in großen Pfannen/Töpfen führen zu Energieverlust.
- Schalten Sie die Leistungsstufe zurück, wenn die Flüssigkeit kocht.
- Verwenden Sie nicht zu viel Feuchtigkeit oder Fett. Sonst dauert das Kochen oder Braten länger.
- Wählen Sie die richtige Leistungsstufe für die verschiedenen Zubereitungsmöglichkeiten.

REINIGUNG UND WARTUNG

Lassen Sie alle Kochzonen abkühlen, bevor Sie das Kochfeld reinigen; ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie beginnen.

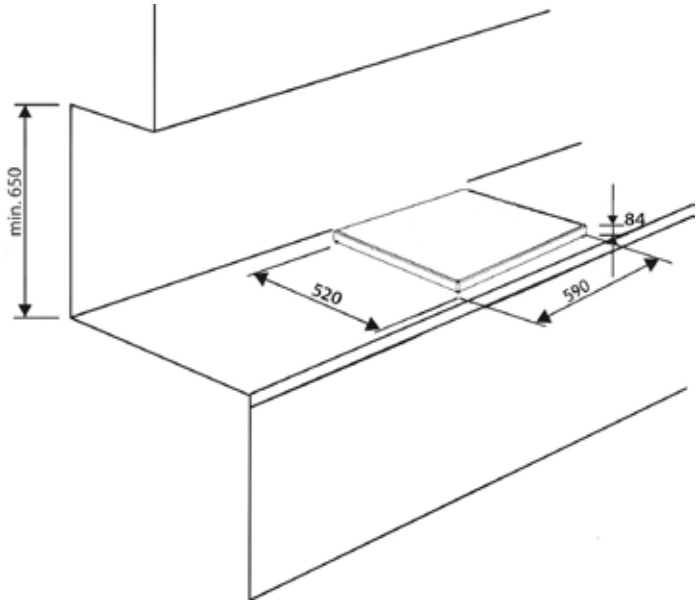
- **Verwenden Sie zum Reinigen der Oberfläche des Kochfelds keine aggressiven, scheuernden Reinigungsmittel, Spraydosen oder scharfen Gegenstände, die nicht für diesen Zweck entwickelt wurden.**
- Reinigen Sie die Oberfläche des Kochfelds täglich mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel, z. B. mit Spülmittel. Trocknen Sie sie gründlich mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch ab.
- Übergekochte Speisen können Sie entfernen, indem Sie diese mithilfe eines feuchten Tuchs und etwas Spülmittel einweichen lassen. Sie können auch einen Glasschaber verwenden. **Achtung:** Der Glasschaber ist scharf. Bewahren Sie diesen immer für Kinder unzugänglich auf.
- Entfernen Sie hartnäckige Flecken mit einem Spezialreinigungsmittel für keramische Kochfelder/Induktionskochfelder. **Achtung:** Halten Sie die Anweisungen auf der Verpackung ein.

INSTALLATIONSVORSCHRIFT

- Die Sicherheit beim Gebrauch ist nur garantiert, wenn die Montage technisch korrekt und in Übereinstimmung mit dieser Installationsvorschrift ausgeführt wird. Der Installateur haftet für Schäden durch fehlerhafte Montage.
- Das Kochfeld hat die Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit einem geerdeten Anschluss verwendet werden. Der Hersteller haftet nicht für Fehlfunktionen und mögliche Schäden, die durch eine fehlerhafte elektrische Installation verursacht werden.
- Das Kochfeld muss an einen festen Anschluss angeschlossen werden, in den gemäß den Installationsvorschriften Mittel zum Ausschalten eingebaut sind.
- Sorgen Sie dafür, dass das Stromkabel während der Installation nicht eingeklemmt oder an scharfen Kanten entlang verlegt wird. Wenn unterhalb ein Backofen eingebaut ist, muss das Kabel über die hinteren Ecken des Backofens zum Anschlusschrank verlaufen. Das Kabel muss so verlegt werden, dass keine heißen Teile des Kochfelds oder des Backofens berührt werden.
- Der Anschlusspunkt, die Wandsteckdose und/oder der Stecker müssen immer zugänglich sein.
- Die Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut wird, muss eben, horizontal und stabil sein. Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers der Arbeitsplatte.
- Bei falscher Montage oder falschem Anschluss verfällt die Garantie.
- **Achtung:** Jede Änderung am Gerät, einschließlich des Austauschs des Stromkabels, muss von einem anerkannten Installateur durchgeführt werden.

AUSSENABMESSUNGEN

Die Abbildung unten enthält die Abmessungen des Kochfelds. Für einen sicheren Gebrauch ist ausreichend freier Raum rundum das Kochfeld erforderlich. Kontrollieren Sie, ob dieser freie Raum vorhanden ist. Der Abstand zwischen Kochfeld und einer Dunstabzugshaube muss mindestens 650 mm betragen.



STROMANSCHLUSS

Achtung: Zum Lieferumfang dieses Kochfelds gehört standardmäßig ein Kabel mit Stecker. Der Anschluss ist ein 1-Phasen-Anschluss.

- Kontrollieren Sie, ob die Spannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Kochfeld an eine geerdete Steckdose an.
- **Achtung:** Der Anschlusspunkt muss immer zugänglich sein.

FEHLERBEHEBUNG

ALLGEMEINE VORGEHENSWEISE ZUR FEHLERBEHEBUNG

1. Versuchen Sie, das Problem mithilfe der Fehlerbehebungstabelle und der Störungscode zu lösen.
2. Wenn Sie keine Lösung für das Problem finden können oder der Störungscode immer wieder auftritt, wenden Sie sich an Tomado-servicedienst

FEHLERBEHEBUNGSTABELLE

Problem	Possible cause	Possible solution
Das Gerät lässt sich nicht anschalten.	Es liegt keine Netzspannung vor.	<ul style="list-style-type: none"> • Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker richtig in der Netzsteckdose steckt. • Vergewissern Sie sich, dass die Netzversorgung eingeschaltet ist.
	Das Gerät ist gesperrt.	Entsperren Sie das Gerät. Siehe Abschnitt <i>Das Gerät sperren und entsperren</i> .
	Die Berührungstasten sind nass oder verschmutzt.	Reinigen Sie das Gerät. Siehe Abschnitt <i>Reinigung und Wartung</i> .
Die Betriebsanzeige auf dem Bedienfeld zeigt U an.	Es steht kein Kochgeschirr auf der Kochstelle.	Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Die Pfanne ist nicht für Induktionsgeräte geeignet.	Verwenden Sie Kochgeschirr, das für Induktionsgeräte geeignet ist. Siehe Abschnitt <i>Töpfe und Pfannen</i> .
Eine Kochzone schaltet sich automatisch aus. Auf der Betriebsanzeige steht H .	Die maximale Kochzeit wurde erreicht. Siehe Abschnitt <i>Automatische Abschaltzeiten</i> .	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Gerät an. Siehe Abschnitt <i>Einschalten des Geräts</i>. 2. Wählen Sie eine Kochzone aus. Siehe Abschnitt <i>Eine Kochzone verwenden</i>.
Die Betriebsanzeige auf dem Bedienfeld zeigt Lo an.	Das Gerät ist gesperrt.	Entsperren Sie das Gerät. Siehe Abschnitt <i>Das Gerät sperren und entsperren</i> .

STÖRUNGSCODES

Die Störungscode werden auf der Timer auf dem Bedienfeld angezeigt.


Breakdown code	Possible cause	Possible solution
E3 / E6	Das Gerät ist überhitzt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es neu starten.
E7 / E8	Es liegt ein Defekt der Stromversorgung vor.	Überprüfen Sie die Spannung der Stromversorgung.
U	Es befindet sich keine Pfanne auf dem gerät oder die Pfanne ist nicht für Induktionsgeräte geeignet.	Stellen Sie eine Pfanne auf das Gerät oder verwenden Sie eine Pfanne, die für Induktionsgeräte geeignet ist. Siehe Abschnitt <i>Töpfe und Pfannen</i> .
Das Gerät oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausge-schaltet. Ein Ton erklingt und ein Ausfallcode wird angezeigt.	Ein technischer Fehler.	Schreiben Sie den Ausfallcode auf, stecken Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an Tomado-servicedienst.




RECYCLING




Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf (2012/19/EU). Befolgen Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften in Bezug auf die getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronikgeräten. Durch eine korrekte Entsorgung des Produkts beugen Sie negativen Folgen für die Umwelt und die Volksgesundheit vor. Das Verpackungsmaterial dieses Produkts ist zu 100 % recycelbar; entsorgen Sie das Verpackungsmaterial daher getrennt.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ – FR

- **Lisez attentivement et entièrement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, et conservez-le soigneusement pour une consultation future.**
- Utilisez cet appareil uniquement aux fins décrites dans ce mode d'emploi. Utilisez la table de cuisson uniquement pour la préparation de plats. L'appareil n'est pas indiqué pour chauffer des pièces/chambres/espaces.
-  **AVERTISSEMENT** : l'appareil et les parties accessibles sont brûlantes pendant l'utilisation. Ne touchez pas les parties brûlantes. Éloignez les enfants de moins de 8 ans, excepté s'ils sont sous une surveillance constante.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et plus et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles utilisent l'appareil sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé ni entretenu par des enfants, à moins que cette tâche soit effectuée sous surveillance.
- Ne conservez pas d'objets qui intéressent les enfants au-dessus de ou derrière l'appareil.
- Les zones de cuisson deviennent chaudes pendant l'utilisation et elles le restent encore pendant un certain temps après l'utilisation. Ne laissez pas de petits enfants à proximité de l'appareil pendant et juste après la cuisson.
- Si les consignes de sécurité et mises en garde ne sont pas observées, le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages susceptibles d'en résulter.
- N'ouvrez jamais le logement de l'appareil.
- Ne chauffez pas des boîtes de conserves non ouvertes sur la table de cuisson. Il se développe une surpression qui peut faire exploser ces boîtes. Vous risquez ainsi de vous blesser/brûler.

-  **AVERTISSEMENT** : risque d'incendie : ne laissez rien sans surveillance sur la table de cuisson.
-  **AVERTISSEMENT** : la cuisson à la graisse ou à l'huile sur une table de cuisson sans surveillance peut être dangereuse et peut provoquer un incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Il convient d'éteindre l'appareil puis d'étouffer les flammes à l'aide, par exemple, d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail. L'appareil peut se mettre accidentellement en marche ou être encore brûlant. Les objets peuvent alors fondre, devenir brûlants ou prendre feu.
- Ne couvrez jamais l'appareil avec un chiffon ou quelque chose de similaire. Il existe un risque d'incendie si l'appareil est encore chaud ou allumé.
- N'utilisez jamais un nettoyeur à haute pression ou à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- N'utilisez pas l'appareil dans une pièce où la température ambiante est inférieure à 5°C.
- Lorsque l'appareil est utilisé pour la première fois, il dégagera une « odeur de neuf ». Ceci est normal. L'aération fera disparaître cette odeur d'elle-même.
-  **AVERTISSEMENT** : si la plaque vitrocéramique de la table de cuisson est cassée :
 - Coupez immédiatement tous les brûleurs et éléments chauffants électriques et interrompez l'alimentation électrique en direction de l'appareil.
 - Ne touchez pas la surface de l'appareil.
 - N'utilisez pas l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne placez pas d'objets métalliques comme des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles, sur la surface de la table de cuisson. Ceux-ci peuvent devenir chauds.

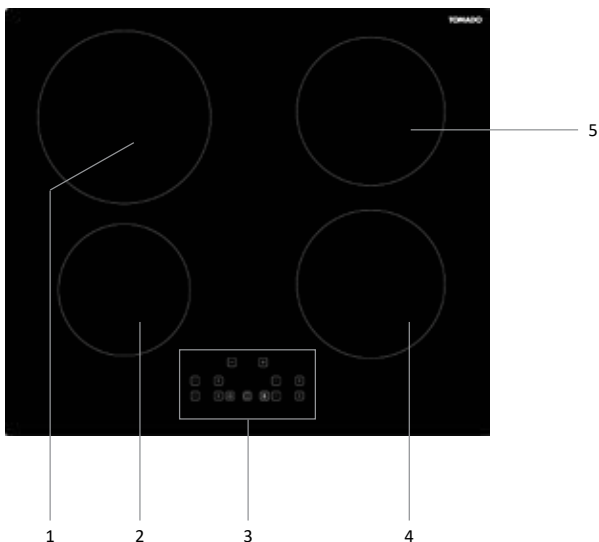
- La plaque vitrocéramique est très robuste, mais pas incassable. Lorsque quelque chose tombe dessus, un pot d'épice ou un objet pointu par exemple, une cassure peut apparaître.
-  **AVERTISSEMENT** : si la surface est fendue, mettez l'appareil hors tension afin d'éviter le risque d'électrocution.
- Tenez compte du temps de préchauffage extrêmement rapide sur les positions de chauffe élevées. Restez toujours à proximité si vous avez réglé une zone de cuisson sur une position élevée.
- Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine. Seules ces pièces d'origine peuvent être garanties par le fabricant comme répondant aux exigences de sécurité.
- Les dommages causés par un mauvais branchement ou une mauvaise utilisation ne sont pas couverts par la garantie.
- Si le câble de raccordement est endommagé, il doit être remplacé uniquement par le fabricant, son service après-vente ou des personnes ayant une qualification équivalente, afin d'éviter des situations dangereuses.
- Le raccordement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
- La prise de courant murale et la fiche mâle doivent toujours être accessibles.
- L'appareil ne doit pas être raccordé au réseau électrique par l'intermédiaire d'une fiche domino ou d'une rallonge. Auquel cas, l'usage de l'appareil en toute sécurité ne peut pas être garanti.
- L'appareil doit toujours être mis à la terre.
- Le câble de raccordement doit pendre librement et ne pas être heurté par un tiroir.
- Le plan de travail sur lequel est placé la table de cuisson, doit être plat.
- Les parois et le plan de travail autour de l'appareil doivent pouvoir résister à une température d'au moins 90°C. Même si l'appareil même n'est pas chaud, la chaleur d'un récipient de cuisson chaud peut décolorer ou déformer la paroi.

- **AVERTISSEMENT** : la cuisson sur la table de cuisson doit toujours être surveillée. Un processus de cuisson court doit être suivi en permanence.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Table de cuisson

1. Zone de cuisson - arrière gauche (Ø 210 mm)
2. Zone de cuisson - avant gauche (Ø 160 mm)
3. Panneau de commande
4. Zone de cuisson - avant droite (Ø 180 mm)
5. Zone de cuisson - arrière droite (Ø 160 mm)



Panneau de commande

1. Bouton bas
2. Indicateur de fonctionnement
3. Bouton haut
4. Bouton de surchauffeur
5. Bouton marche/arrêt
6. Bouton de verrou enfant
7. Bouton haut
8. Indicateur de minuterie
9. Bouton bas

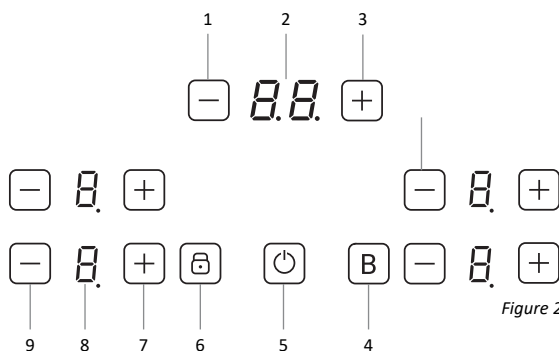


Figure 2

Élément	Fonction
Bouton bas	Pour diminuer le niveau de puissance.
Indicateur de fonctionnement	Pour afficher le niveau de puissance réglé.
Bouton haut	Pour augmenter le niveau de puissance.
Bouton de verrou enfant	Pour verrouiller ou déverrouiller le panneau de commande.
Bouton marche/arrêt	Pour allumer ou arrêter l'appareil.
Bouton de surchauffeur	Pour activer ou désactiver le mode surchauffeur.
Bouton bas	Pour diminuer la minuterie.
Indicateur de minuterie	Pour afficher l'heure réglée.
Bouton haut	Pour augmenter la minuterie.

AVANT LA TOUTE PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, vous devez procéder comme suit : déballez la table de cuisson avec précaution et retirez tout le matériel d'emballage. Conservez le matériel d'emballage (sacs en plastique et carton) hors de portée des enfants. Après avoir débarrassé l'appareil, vérifiez scrupuleusement s'il n'a pas été endommagé (dommages apparents) pendant le transport. Nettoyez la plaque vitrocéramique avec un chiffon légèrement humide. Vérifiez que l'installation électrique soit compatible avec la tension indiquée sur la plaque signalétique. Pour l'installation de la table de cuisson, suivez les instructions du chapitre INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

MODE DÉTECTION DE CASSEROLE

Avec le mode détection de casserole, l'appareil ne marche pas si vous utilisez une casserole incompatible ou si l'appareil ne détecte aucune casserole sur la zone de cuisson. L'indicateur de fonctionnement indique **U** et il est impossible d'augmenter le niveau de puissance.

INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE

Après l'arrêt de l'appareil, les zones de cuisson restent chaudes. Si vous touchez une zone de cuisson, vous risquez de vous blesser. L'indicateur de fonctionnement indique **H** pour informer que la zone de cuisson est chaude. Lorsque la zone de cuisson est froide, l'indicateur de fonctionnement cesse d'indiquer **H**.

COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

L'appareil comporte des capteurs électroniques qui s'activent si vous touchez les boutons du panneau de commande. L'appareil émet un son lorsqu'une commande est touchée.

PRÉCAUTION :

Utilisez uniquement des casseroles compatibles avec un appareil à induction. Voir la section [Ustensiles de cuisson](#).

PRÉPARATION POUR LE FONCTIONNEMENT

1. Nettoyez l'appareil avant son utilisation. Utilisez un chiffon humide.

PUISSANCE MAXIMUM

L'appareil affiche une puissance maximum de 3500 watts. La puissance est répartie entre les quatre zones de cuisson. Il est possible que la puissance disponible maximum pour les zones de cuisson ensemble soit dépassée. La puissance peut alors **commuter** entre les zones de cuisson. En ce cas, la puissance de seconde zone de cuisson est réduite automatiquement. Si vous utilisez trois ou quatre zones de cuisson à la fois, le niveau de puissance diminue encore.

L'indicateur de fonctionnement correspondant clignote pour afficher la réduction de puissance nécessaire. Il clignote pendant 3 secondes et, durant ce délai, de nouvelles adaptations du réglage sont autorisées avant que la puissance soit réduite automatiquement.

NOTE : si une zone de cuisson est réglée sur le niveau de puissance 9, vous pouvez ajouter une seconde zone de cuisson sur le niveau de puissance maximum 8. Si une nouvelle zone de cuisson est ajoutée, les niveaux de puissance des deux autres zones de cuisson sont encore réduits.

DÉMARRAGE DE L'APPAREIL

1. Touchez le bouton marche/arrêt pour démarrer l'appareil. Les indicateurs affichent “-” / “-”.

NOTE :

Si vous ne sélectionnez pas une zone de cuisson en 1 minute, l'appareil s'éteint automatiquement.

UTILISATION D'UNE ZONE DE CUISSON

Sélection d'une zone de cuisson

1. Placez une casserole sur la zone de cuisson.
2. Utilisez le bouton haut pour augmenter le niveau de puissance. L'indicateur de fonctionnement indique le niveau de puissance réglé.
3. Utilisez le bouton bas pour réduire le niveau de puissance. L'indicateur de fonctionnement indique le niveau de puissance réglé.

Note :

Si vous ne sélectionnez pas un niveau de puissance en 1 minute, l'appareil s'éteint automatiquement.

Arrêt d'une zone de cuisson

1. Arrêtez la zone de cuisson selon l'une des trois procédures suivantes :
 - a. Utilisez le bouton bas pour réduire le niveau de puissance à 0.
 - b. Touchez les boutons haut et bas simultanément.

Note :

- L'indicateur de fonctionnement indique H pour informer que la zone de cuisson est encore chaude.
- Levez systématiquement la casserole de l'appareil sans la faire glisser, au risque d'érafler le verre.

UTILISATION DU MODE SURCHAUFFEUR

Le mode surchauffeur assure un surcroît de puissance à une zone de cuisson et peut être activé pour une zone de cuisson à la fois.

Note:

Si vous sélectionnez une autre zone de cuisson en mode surchauffeur, la puissance dépasse la puissance maximum disponible de l'appareil. Le mode surchauffeur s'arrête automatiquement.

Démarrage du mode surchauffeur

1. Sélectionnez une zone de cuisson en appuyant sur le bouton haut ou bas.
2. Touchez le bouton de surchauffeur **B** pour régler le niveau de puissance sur le maximum. L'indicateur de fonctionnement indique **P**.
Le mode surchauffeur est alors actif pendant 5 minutes. Après 5 minutes, le niveau de puissance revient à 9.

Arrêt du mode surchauffeur

1. Touchez le bouton de surchauffeur **B** ou le bouton bas pour annuler le mode surchauffeur. L'indicateur de fonctionnement indique le niveau de puissance réglé.

VERROUILLAGE ET DÉVERROUILLAGE DE L'APPAREIL

Si l'appareil est verrouillé, vous ne pouvez plus utiliser les touches.

Verrouillage de l'appareil

1. Assurez-vous que l'appareil est allumé.
2. Touchez le bouton de verrou enfant. L'indicateur de fonctionnement indique **Lo** lorsque l'appareil est verrouillé.

Déverrouillage de l'appareil

1. Assurez-vous que l'appareil est allumé.
2. Touchez le bouton de verrou enfant à nouveau pendant quelques secondes. L'indicateur de fonctionnement cesse d'indiquer **Lo** lorsque l'appareil est déverrouillé.

UTILISATION DE LA MINUTERIE DE CUISSON

Note :

- Vous pouvez utiliser la minuterie avec différents réglages simultanément pour plusieurs zones de cuisson.
- Une fois la minuterie écoulee, son affichage indique "--" et vous entendez un signal sonore.
- La zone de cuisson s'éteint automatiquement une fois la minuterie écoulee.

Démarrage de la minuterie de cuisson

1. Utilisez le bouton haut ou bas pour régler le niveau de puissance d'une zone de cuisson.
2. Réglez la minuterie de cuisson à l'aide des boutons haut et bas.
Note : En touchant le bouton haut ou bas sans le relâcher, la minuterie augmentera ou diminuera de 10 minutes.
3. Une fois la minuterie de cuisson réglée, l'indicateur de minuterie cesse de clignoter. Le point à côté du niveau de puissance indique qu'une minuterie est réglée pour cette zone de cuisson.
4. Répétez la procédure pour une autre zone de cuisson.

Arrêt de la minuterie de cuisson

1. Touchez les boutons haut et bas de la minuterie simultanément.
2. La minuterie est annulée et l'affichage indique "00".

UTILISATION DE L'ALARME DE CUISSON

Note :

- La durée de l'alarme de cuisson est réglable de 0 à 99 minutes.
- Une fois l'alarme terminée, l'affichage de minuterie indique "--" et vous entendez un signal sonore. Le signal sonore s'arrête automatiquement après 30 secondes. Vous pouvez aussi toucher un bouton quelconque pour arrêter le signal sonore.
- L'alarme de cuisson n'est pas connectée à une zone de cuisson et peut être utilisée tant que la table de cuisson est activement en usage.

DÉMARRAGE DE L'ALARME DE CUISSON

1. Assurez-vous que l'appareil est allumé.
2. Réglez la minuterie de cuisson à l'aide des boutons haut et bas.

Note : En touchant le bouton haut ou bas sans le relâcher, la minuterie augmentera ou diminuera de 10 minutes.

3. Une fois l'alarme de cuisson réglée, l'indicateur de minuterie cesse de clignoter.

ARRÊT DE L'APPAREIL

1. Touchez le bouton marche/arrêt pour arrêter l'appareil. L'indicateur de fonctionnement s'éteint ou indique H.

MISE HORS TENSION AUTOMATIQUE SÉCURISÉE

Chaque zone de cuisson sera automatiquement mise hors tension après une durée de cuisson maximale définie, si la puissance n'est pas modifiée. La durée de cuisson maximale dépend de la puissance sélectionnée.

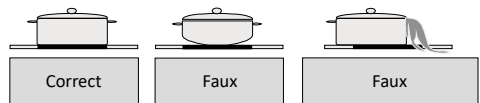
Puissance	Mise hors tension automatique sécurisée après :
1 - 3	8 h
4 - 6	4 h
7 - 9	2 h

VERMOGENSNIVEAUS VOOR KOKEN

Niveau de puissance	Usage
0	La zone de cuisson est éteinte.
1-2	Mijotement doux et chauffage lent.
3-4	Chauffage et mijotement accéléré.
5-6	Cuisson moyenne.
7-8	Cuisson et rôtissage.
9/p	Grill, sauté et ébullition.

USTENSILES DE CUISSON

- Utilisez des ustensiles de cuisson avec un fond épais et plat, du même diamètre que la zone de cuisson concernée. Ceci permet de réduire le temps de cuisson.
- Un ustensile de cuisson doit être placé au centre de la zone de cuisson.
- Lorsque vous cuisinez sur la table de cuisson dans un ustensile de cuisson avec un fond fortement réfléchissant (surface métallique claire) ou épais, la portée à ébullition de la préparation peut durer plus longtemps (jusqu'à 10 minutes de plus). Si vous voulez porter une grande quantité de liquide à ébullition, il est recommandé d'utiliser un ustensile de cuisson avec un fond plat sombre.
- La zone de cuisson peut être endommagée :
 - lorsque vous la mettez en marche à vide ou lorsque vous placez dessus un ustensile de cuisson vide ;
 - lorsque vous utilisez un ustensile de cuisson inadapté, par exemple avec un fond non plat ou bombé, ou un ustensile avec un diamètre trop petit ;
 - n'utilisez pas de plats en céramiques, ils rayent la plaque vitrocéramique.



- Essayez soigneusement le fond de l'ustensile avant de le placer sur la table de cuisson, de sorte que la chaleur soit bien conduite et que la zone de cuisson ne soit pas endommagée.

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

- L'utilisation d'ustensiles dont le fond est légèrement concave est conseillée, car ainsi la chaleur de la zone de cuisson peut être bien transmise.
- Le diamètre du fond des poêles et casseroles doit correspondre au diamètre de la zone de cuisson. Lorsque l'ustensile est trop petit, ceci entraîne une perte de chaleur et la zone de cuisson peut être endommagée.
- Utilisez toujours un couvercle sur l'ustensile de cuisson afin de réduire le temps de cuisson.
- Choisissez un ustensile qui a la bonne taille par rapport à la quantité d'aliments que vous voulez cuire. De petites quantités dans des ustensiles de grande taille ont pour conséquence une perte d'énergie.
- Réduisez la puissance lorsque le liquide bout.
- N'utilisez pas trop de liquide ou de matière grasse. La cuisson dure plus longtemps si vous utilisez trop de liquide ou de matière grasse.
- Sélectionnez la bonne puissance pour les différentes possibilités de cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Laissez refroidir toutes les zones de cuisson avant de nettoyer la table de cuisson et retirez la fiche de la prise de courant avant de commencer.

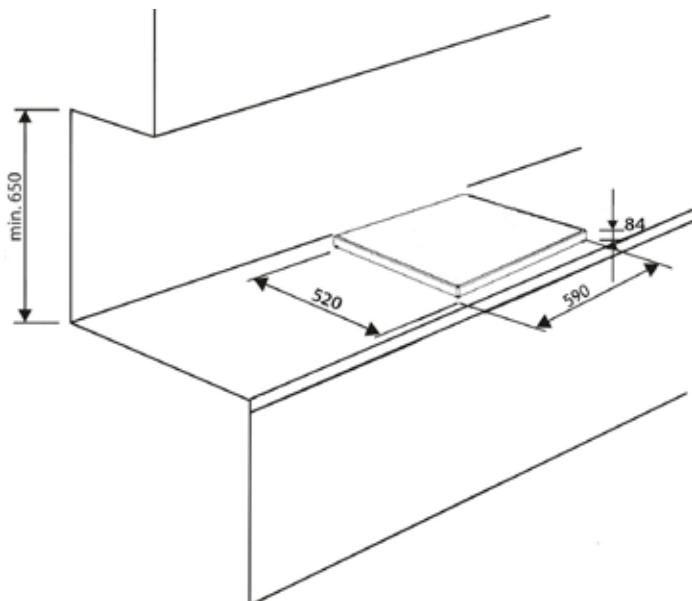
- **N'utilisez pas de détergents abrasifs et agressifs, de bombes aérosol ou d'objets pointus/tranchants pour nettoyer la surface de la table de cuisson, qui n'a pas été développée à cette fin.**
- Nettoyez tous les jours la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide et un détergent léger, comme du liquide vaisselle. Séchez bien avec de l'essuie-tout ou un torchon sec.
- Vous pouvez éliminer les restes de nourriture brûlés en passant un chiffon humide sur l'endroit avec un peu de produit vaisselle et en laissant agir. Vous pouvez également utiliser un grattoir à verre. **Attention** : le grattoir à verre est tranchant. Éloignez-le des enfants.
- Pour les taches tenaces, utilisez un détergent spécial pour tables de cuisson céramique/induction. **Attention** : suivez les instructions figurant sur l'emballage.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

- La sécurité au cours de l'utilisation n'est garantie que si le montage est techniquement réalisé de manière correcte et conformément aux présentes instructions d'installation. L'installateur est responsable des dommages causés par un montage incorrect.
- La table de cuisson fait partie de la classe de protection I et ne peut être utilisée qu'avec une borne mise à la terre. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de fonctionnement impropre et d'éventuels dommages causés par des installations électriques inappropriées.
- La table de cuisson doit être raccordée à une installation fixe dans laquelle sont intégrés des moyens de mise hors tension et ce, conformément aux instructions d'installation.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas coincé au cours de l'installation ou qu'il n'est pas acheminé le long d'arêtes vives. Si un four est monté au-dessous, acheminez le câble jusqu'à la boîte de jonction en passant par les coins arrière du four. Il doit être posé de manière à ce qu'il ne soit au contact d'aucune partie chaude de la table de cuisson ou du four.
- Le point de raccordement, la prise de courant murale et/ou la fiche mâle doivent toujours être accessibles.
- Le plan de travail sur lequel est placée la table de cuisson, doit être horizontal et stable. Observez les instructions du fabricant du plan de travail.
- Une installation incorrecte, un raccordement incorrect ou un montage incorrect, entraînera l'annulation de la garantie.
- **Attention** : toute modification au niveau de l'appareil, y compris le remplacement du câble d'alimentation, doit être effectuée par un installateur agréé.

DIMENSIONS EXTÉRIEURES

L'illustration ci-dessous indique les dimensions de la table de cuisson. Pour un usage en toute sécurité, un espace suffisant autour de la table de cuisson est nécessaire. Assurez-vous de l'existence de cet espace. La distance entre la table de cuisson et une hotte aspirante doit être au minimum de 650 mm.



RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Attention : un câble d'alimentation avec fiche mâle accompagne de série cette table de cuisson. Le raccordement est un raccordement monophasé.

- Vérifiez que la tension correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- Branchez la table de cuisson dans une prise de courant mise à la terre.
- **Attention :** Le point de raccordement doit toujours être accessible.

DÉPANNAGE

PROCÉDURE DE DÉPANNAGE GÉNÉRALE

1. Tentez de trouver une solution au problème à l'aide de la table de dépannage et des codes de panne.
2. Si vous ne trouvez aucune solution au problème ou si le code de panne est récurrent, contactez Tomado-servicedienst

TABLEAU DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution possible
L'appareil ne démarre pas.	Aucune alimentation secteur.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez si la fiche secteur est bien connectée à la prise secteur. • Assurez-vous que l'alimentation secteur est en marche.
	L'appareil est verrouillé.	Déverrouillez l'appareil. Voir la section Verrouillage et déverrouillage de l'appareil .
	Les touches sont couvertes d'eau ou de salissure.	Nettoyez l'appareil. Voir la section Nettoyage et entretien .

Problème	Cause possible	Solution possible
L'indicateur de fonctionnement du panneau de commande indique U .	Il n'y a aucune casserole sur la zone de cuisson.	Placez une casserole sur la zone de cuisson.
	La casserole est incompatible avec un appareil à induction.	Utilisez une casserole compatible avec un appareil à induction. Voir la section <i>Ustensiles de cuisson</i> .
Une zone de cuisson s'éteint automatiquement. L'indicateur de fonctionnement indique H .	La durée de cuisson maximum est atteinte. Voir la section <i>Durées d'arrêt automatique</i> .	<ol style="list-style-type: none"> 1. Démarrez l'appareil. Voir la section <i>Démarrage de l'appareil</i>. 2. Sélectionnez une zone de cuisson. Voir la section <i>Utilisation d'une zone de cuisson</i>.
L'indicateur de fonctionnement du panneau de commande indique Lo .	L'appareil est verrouillé.	Déverrouillez l'appareil. Voir la section <i>errouillage et déverrouillage de l'appareil</i> .

CODES DE PANNE

Les codes de panne sont indiqués sur l'indicateur de minuterie du panneau de commande.

Code de panne	Cause possible	Solution possible
E3 / E6	L'appareil a surchauffé.	Laissez l'appareil refroidir avant de le redémarrer.
E7 / E8	L'alimentation secteur présente un défaut.	Vérifiez la tension de l'alimentation secteur.
U	Il n'y a aucune casserole sur l'appareil ou la casserole est incompatible avec un appareil à induction.	Placez une casserole ou utilisez une casserole compatible avec un appareil à induction. Voir la section <i>Ustensiles de cuisson</i> .
L'appareil ou une zone de cuisson s'est éteint inopinément. Un son a retenti et un code de panne est affiché.	Défaut technique.	Veuillez noter le code de panne, débrancher l'appareil et contacter Tomado-servicedienst.

RECYCLAGE



Ce symbole signifie que ce produit ne peut pas être jeté avec les déchets ménagers ordinaires (2012/19/UE). Veuillez suivre les règles en vigueur dans votre pays concernant la collecte sélective des produits électriques et électroniques. La mise au rebut adéquate du produit permet d'éviter des conséquences négatives pour l'environnement et la santé publique. Le matériel d'emballage de ce produit est 100 % recyclable ; veuillez par conséquent l'éliminer séparément.

ACCESSOIRES BESTELLEN

NL

Ga naar www.tomado.com/support om accessoires of reserveonderdelen aan te schaffen.

GARANTIEVOORWAARDEN

Op dit product wordt een garantie van 24 maanden verleend. Uw garantie is geldig wanneer het product is gebruikt in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing en voor het doel waarvoor het gemaakt is. Tevens dient het originele aankoopbewijs overlegd te worden met daarop de aankoopdatum, de naam van de retailer en het artikelnummer van het product. Voor uitgebreide garantievoorwaarden verwijzen wij u naar onze website: www.tomado.com/support

ORDERING ACCESSORIES

EN

Go to www.tomado.com/support to purchase accessories or spare parts.

WARRANTY CONDITIONS

A 24 month warranty is provided for this product. Your warranty is valid if the product has been used in accordance with the user instructions and for the purpose for which it was made. Also the original proof of purchase must be submitted, stating the date of purchase, the name of the retailer and the item number of the product. For extensive warranty information you are referred to our website: www.tomado.com/support

BESTELLEN VON ZUBEHÖR

DE

Wenn Sie Zubehör oder Ersatzteile benötigen, besuchen Sie bitte unsere Webseite www.tomado.com/support.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Für dieses Produkt gewähren wir eine Garantie von 24 Monaten. Diese Garantie gilt jedoch nur, wenn das Produkt in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der Gebrauchsanleitung und für den Zweck, für den es hergestellt wurde, verwendet wird. Darüber hinaus muss der originale Kaufbeleg (mit Kaufdatum, Namen des Einzelhändlers und Artikelnummer des Produkts) vorgelegt werden. Die ausführlichen Garantiebestimmungen finden Sie auf unserer Webseite: www.tomado.com/support

COMMANDER DES ACCESSOIRES

FR

Rendez-vous sur www.tomado.com/support pour acheter des accessoires ou des pièces de rechange.

CONDITIONS DE LA GARANTIE

Ce produit est garanti pour une période de 24 mois. Votre garantie est valable lorsque le produit est utilisé conformément au mode d'emploi et pour l'usage auquel il est destiné. Par ailleurs, la preuve d'achat originale doit être fournie, en portant mention de la date d'achat, du nom du détaillant ainsi que du numéro d'article du produit. Pour connaître les conditions de garantie détaillées, rendez-vous sur notre site Internet : www.tomado.com/support

TOMADO®

TIH6010B

Tomado Electric Appliances

Postbus 159

6920 AD Duiven

The Netherlands

✉ support@tomado.com

🌐 www.tomado.com

Wijzigingen en drukfouten voorbehouden/ Änderungen und Druckfehler vorbehalten/
Sous réserve de modification / Modifications and printing errors reserved

TIH6010B/01.0424

TOMADO.COM