TOMADO®

TIH6001B

NL	Gebruikershandleiding	Inductiekookplaat
EN	User manual	Induction hob
DE	Benutzerhandbuch	Induktionskochfeld
FR	Manuel d'utilisation	Table de cuisson à induction

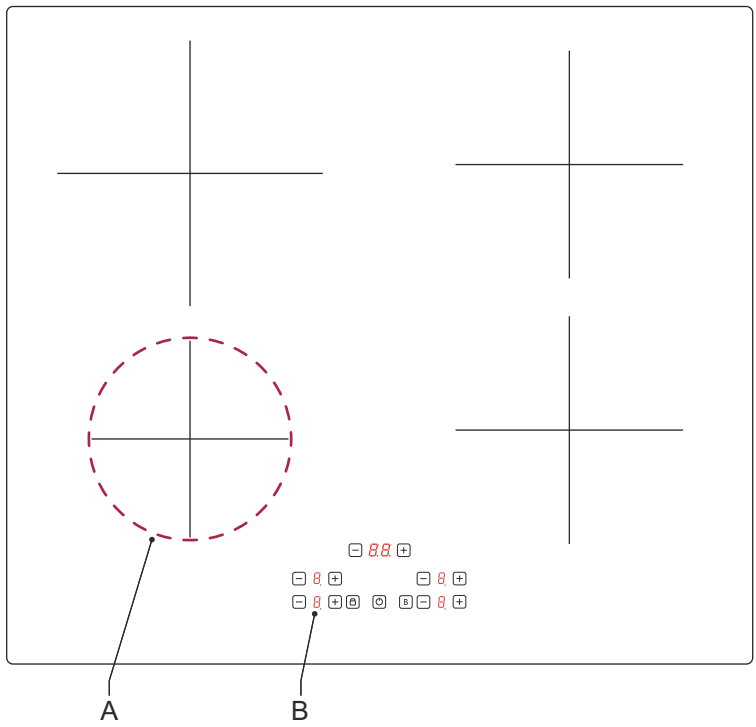
TOMADO®

since 1923 — Quality since 1923

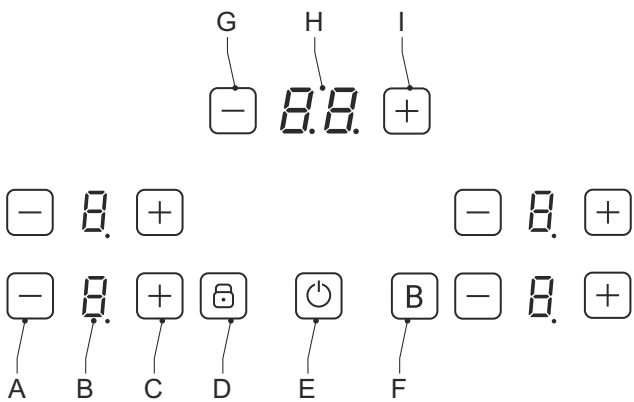
Excellent service

Best choice

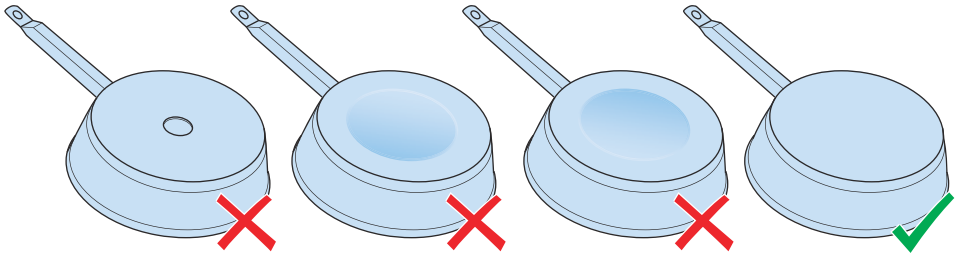
1



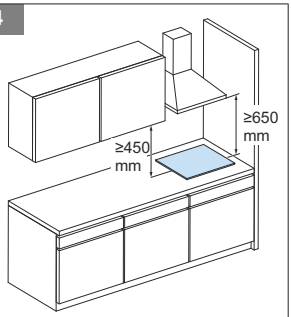
2



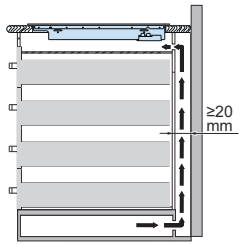
3



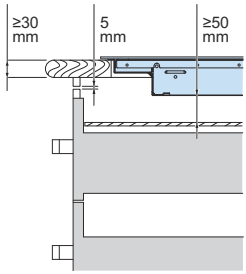
4


≥650
mm
≥450
mm

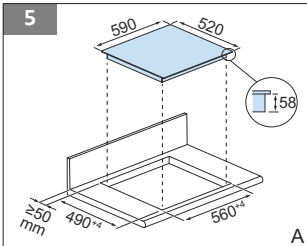
6

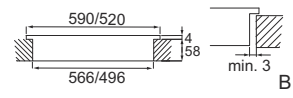

≥20
mm

8

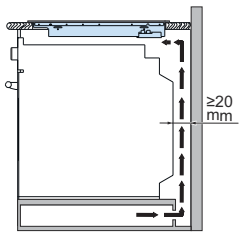

≥30
mm
5
mm
≥50
mm

5

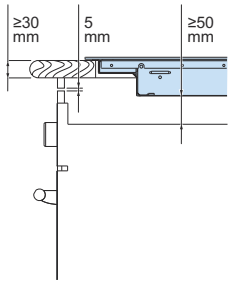

590
520
58
≥50
mm
490+4
560+4
A


590/520
4
58
566/496
min. 3
B

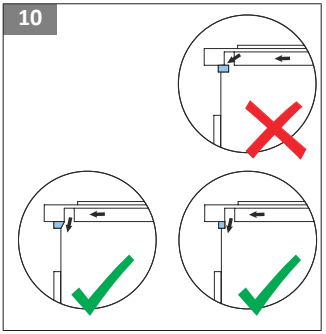
7


≥20
mm

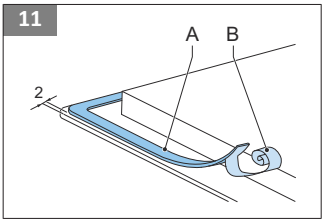
9


≥30
mm
5
mm
≥50
mm

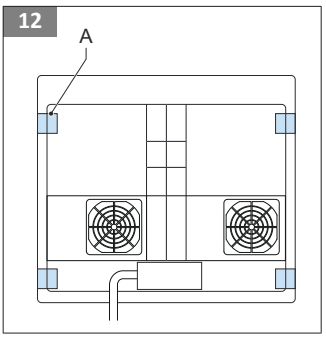
10



11



12



Inhoudsopgave

1 Inleiding 6
2 Veiligheid 7
3 Beschrijving 11
4 Installatie 12
5 Bediening 14
6 Reiniging en onderhoud 17
7 Aanvullende informatie 17
8 Probleemoplossing 18
9 Technische gegevens 19
10 Garantievoorwaarden 20

1 Inleiding

HOE DIT DOCUMENT TE GEBRUIKEN

1. Lees dit gehele document. Zorg dat u alle instructies kent en begrijpt.
2. Neem de veiligheidsinstructies in acht om letsel en/of schade aan het apparaat en de omgeving hiervan te voorkomen.
3. Voer de procedures volledig en in de gegeven volgorde uit.
4. Bewaar dit document op een veilige plaats voor toekomstig gebruik. Dit document vormt een onderdeel van het apparaat.

IN DIT DOCUMENT GEBRUIKTE SYMBOLEN

Veiligheidssymbool	Functie	Beschrijving
	Waarschuwing	"Waarschuwing" betekent dat het niet in acht nemen van de instructies kan leiden tot letsel of de dood.
	Voorzichtig	"Voorzichtig" betekent dat het niet in acht nemen van de instructies kan leiden tot schade aan het apparaat.
	Opmerking	"Opmerking" wordt gebruikt voor het geven van aanvullende informatie.
	Kans op een elektrische schok	Er bestaat kans op een elektrische schok.
	Waarschuwing: heet oppervlak	Er bestaat kans op persoonlijk letsel.

2 Veiligheid

ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken de volledige handleiding.
- Berg de handleiding zorgvuldig op voor toekomstig gebruik.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de handleiding beschreven doeleinden.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Berg zaken die voor kinderen interessant zouden kunnen zijn niet in kasten boven of achter het apparaat op.
- Bij het niet in acht nemen van de veiligheidsinstructies en waarschuwingen stelt de fabrikant zich niet aansprakelijk voor eventuele hieruit voortkomende schade.
- Schade als gevolg van verkeerde aansluiting, verkeerde bevestiging of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE

- Berg geen brandbare materialen of stoffen in de lade onder het apparaat op. Zorg dat tussen de onderzijde van het apparaat en de inhoud van een lade voldoende ruimte aanwezig is.
- Installeer het apparaat niet boven een vaatwasmachine of een wasmachine. Stoom kan het apparaat beschadigen.
- Uitsluitend een gecertificeerde installateur mag het apparaat plaatsen.
- De elektrische aansluiting moet aan de nationale en lokale voorschriften voldoen.
- Het stopcontact en de stekker moeten altijd bereikbaar zijn.
- Sluit het apparaat niet via een stekkerdoos of een verlengsnoer aan op de netvoeding. Als dit niet in acht wordt genomen, kan de veiligheid van het apparaat niet worden gegarandeerd.
- Het apparaat moet altijd zijn geaard.
- Het netsnoer moet vrij hangen en mag niet in contact komen met een lade.

- Het werkblad waarin het apparaat wordt geplaatst moet waterpas staan.
- De wanden en het werkblad rondom het apparaat moeten hittebestendig zijn tot minimaal 90°C. Zelfs als het apparaat zelf niet heet wordt, kan door de warmte van een hete pan de wand verkleuren of vervormen.
- Bedenk dat de lijm waarmee kunststof of houten materialen aan de keukenunit worden gelijmd minimaal bestand moet zijn tegen temperaturen tot 150°C om te voorkomen dat de panelen loslaten.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR BEDIENING

- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van voedsel.
- Het apparaat is niet geschikt voor het verwarmen van ruimtes.
-

  Waarschuwing:

  - Heet oppervlak
  - Het apparaat en de bereikbare onderdelen zijn tijdens en na gebruik heet. Raak hete oppervlakken niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt, tenzij zij te allen tijde onder toezicht staan.
- Het apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring of kennis worden gebruikt onder voorwaarde dat zij het apparaat onder toezicht gebruiken of instructies over veilig gebruik van het apparaat hebben gekregen en de betreffende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Ga niet op het apparaat zitten of staan en klim niet op het apparaat.
- De kookzones worden bij gebruik heet en blijven na gebruik nog enige tijd heet. Houd kleine kinderen tijdens en direct na het koken uit de buurt.
- Open de basisunit van het apparaat niet.

- Verwarm geen gesloten blikken op het apparaat. Hierdoor ontstaat overdruk, waardoor de blikken kunnen exploderen. U kunt hierbij letsel oplopen.
-
  Waarschuwing:
  Brandgevaar.

  Laat niets onbeheerd op het apparaat staan. Hierdoor ontstaat kans op brand.
-
  Waarschuwing:
  Brandgevaar.

  Koken met vet of olie op een onbeheerd apparaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- Pas op dat u zich tijdens of na gebruik van het apparaat niet brandt.
- Voorkom dat een kabel of een eventueel vast of bewegend apparaat in contact komt met het glas of een hete steelpan.
- Blus een brand ontstaan door olie of vet niet met water. Schakel het apparaat uit en dek de vlammen met een deksel of een blusdeken af.
- Zet geen objecten op het apparaat.
- Plaats geen hete pot op het bedieningspaneel.
- Zorg als onder een ingebouwd apparaat een lade is geplaatst dat de ruimte tussen de inhoud van de lade en het binnenste deel van het apparaat groot genoeg is (50 mm). Dit is van essentieel belang om goede ventilatie te garanderen.
- Plaats geen brandbaar object (bijvoorbeeld een spuitbus) in de onder het apparaat geplaatste lade. Een besteklade moet hittebestendig zijn.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad. Het apparaat kan per ongeluk worden ingeschakeld of nog heet zijn, waardoor objecten kunnen smelten, heet kunnen worden of vlam kunnen vatten.
- Dek het apparaat niet met een doek of iets dergelijks af. Als het apparaat nog heet is of is ingeschakeld, bestaat de kans op brand.
- Als het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt, zal het nieuw ruiken. Dit is normaal. De geur zal door ventilatie verdwijnen.

- Gebruik het apparaat niet als de glasplaat stuk is.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Plaats geen metalen objecten, zoals messen, vorken, lepels en deksels, op het oppervlak van de kookplaat. De objecten kunnen heet worden.
- Schakel als u een pan verwijdert het apparaat uit.
- Laat geen objecten op de glasplaat vallen. De glasplaat kan hierdoor breken.
- Ruwe bodems van pannen of beschadigde steelpannen (niet geëmailleerde kookpotten van gietijzer) kunnen de glasplaat beschadigen. Til altijd de pan van het apparaat en schuif deze niet, anders kunnen krassen in het glas ontstaan.
- Zand of andere schurende materialen kunnen de glasplaat beschadigen.
- Stoot niet met een steelpan tegen de rand van het glas.
- Zet geen lege steelpannen op de kookplaat en laat ze hier niet op staan.
- Schakel als het oppervlak is gebarsten het apparaat uit om een elektrische schok te voorkomen.
- Houd rekening met een korte opwarmtijd bij gebruik van het apparaat op een hoog vermogensniveau. Blijf na het instellen van een kookzone op een hoger vermogensniveau altijd in de buurt.
- Het apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen.
- Houd bij gebruik van de inductiekookplaat magnetische objecten (creditcards, diskettes, horloges, enz.) uit de buurt van het apparaat. Wij raden dragers van pacemakers of andere elektrische implantaten aan eerst hun arts te raadplegen.
- Laat om gevaarlijke situaties te voorkomen een beschadigd netsnoer uitsluitend door de fabrikant, zijn servicecentrum of vergelijkbaar gekwalificeerde personen vervangen.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR REINIGING EN ONDERHOUD

- Laat het apparaat niet door kinderen reinigen of onderhouden, tenzij dit onder toezicht gebeurt.
- Gebruik geen hogedrukreiniger of stoomreiniger om het apparaat te reinigen.
- Vervang defecte onderdelen uitsluitend door originele onderdelen. Alleen voor die onderdelen kan de fabrikant garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.
- Het apparaat heeft scherpe randen, dus pas op bij het reinigen en het uitvoeren van onderhoudswerkzaamheden.
- Ontkoppel voordat u enige werkzaamheden of onderhoud hieraan gaat uitvoeren altijd het apparaat van de netvoeding.

Opmerking:
Bij gebruik van een kookpot van inferieure kwaliteit of een inductie-adapterplaat voor niet-magnetische pannen komt de garantie te vervallen. In dit geval stelt de fabrikant zich niet aansprakelijk voor enige aan de kookplaat en/of de omgeving toegebrachte schade.

MILIEUVRIENDELIJK AFVOEREN

Opmerking:

- Recyclen - WEEE
- Voer het verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier af.
- Dit apparaat is gelabeld volgens Europese Richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). De richtlijn bepaalt het kader voor het retourneren en recyclen van gebruikte apparaten zoals dit binnen de gehele EU van toepassing is.

3 Beschrijving

BEOOGD GEBRUIK

Het apparaat is bedoeld voor het bereiden van voedsel.
Gebruik het apparaat uitsluitend voor het in dit document beschreven doel.

INDUCTIEKOOKPLAAT

(Figuur 1)

A Kookzone

B Bedieningspaneel

BEDIENINGSPANEEL

(Figuur 2)

A Omlaag-knop
B Bedrijfsindicator
C Omhoog-knop
D Kinderslotknop
E Aan/uit-knop
F Boostknop
G Omlaag-knop
H Timerindicator
I Omhoog-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.

VEILIGHEIDSVOORZIENINGEN

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.

4 Installatie

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE

- Controleer of het apparaat goed is gemonteerd. Verkeerde montage kan gevaarlijke situaties opleveren. De installateur is aansprakelijk voor door verkeerde montage veroorzaakte schade.
- Laat de elektrische aansluiting van het apparaat uitsluitend aan een gekwalificeerde elektricien over.
- Het apparaat moet volgens nationale en regionale veiligheidsinstructies worden geïnstalleerd.
- Het apparaat valt onder beschermingsklasse I en mag uitsluitend in combinatie met een geaarde aansluiting worden gebruikt. De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor verkeerde bediening en mogelijke door verkeerde elektrische installatie veroorzaakte schade.
- Sluit het apparaat volgens de installatie-instructies aan op een vaste installatie met ingebouwde voorzieningen voor uitschakelen.
- Installeer het apparaat uitsluitend boven een lade of een oven met gedwongen ventilatie. Zorg voor een minimumafstand voor ventilatie.
- Plaats het apparaat niet boven een koelkast, een oven zonder ventilatie, een wasmachine of een vaatwasmachine.
- Zorg dat het netsnoer tijdens de installatie niet bekneld raakt of langs scherpe randen loopt. Zorg dat bij plaatsing van een oven onder het apparaat het netsnoer via de hoeken achter de oven naar de aansluitkast lopen. Plaats het netsnoer zodanig, dat het niet in contact komt met hete onderdelen van het apparaat of de oven.
- Het aansluitpunt, het stopcontact en/of de netstekker moeten altijd bereikbaar zijn.
- Het werkblad waarop het apparaat wordt geplaatst moet vlak, horizontaal en stabiel zijn. Neem de instructies van de fabrikant van het werkblad in acht.
- In geval van incorrecte installatie of aansluiting komt de garantie te vervallen.

- Iedere wijziging aan het apparaat, inclusief vervanging van het netsnoer, moet door een gecertificeerde installateur worden uitgevoerd.

UITPAKKEN

1. Verwijder de verpakking.
2. Controleer het apparaat op schade.
3. Controleer of het voltage gelijk is aan die op de typeplaat.

VOORBEREIDING VOOR INSTALLATIE

1. Zorg voor voldoende ruimte rondom het apparaat. *(Figuur 4)*
2. Zorg dat het werkblad op de afmetingen van het apparaat (A en B) is voorbereid. *(Figuur 5)*

Opmerking:
Houd een veilige afstand van minimaal 3 mm tussen de zijkanten van de kookplaat en het binnenoppervlak van het werkblad aan.

VENTILATIE-OPENINGEN MAKEN

De elektronische onderdelen in het apparaat moeten worden gekoeld. Het apparaat schakelt bij onvoldoende ventilatie automatisch uit.

Voorzichtig:
Blokkeer niet de ventilatie-openingen van het apparaat.

De openingen maken

1. Maak een opening aan de achterzijde van het keukenblok. Zorg voor een ruimte van 20 mm tussen de achterwand en eventuele laden. *(Figuur 6)*
2. Zorg ook voor 20 mm ruimte als er geen laden zijn maar een oven. *(Figuur 7)*
3. Zorg voor een ruimte van 50 mm tussen het apparaat en de lade of oven. Zie figuren 8 en 9. *(Figuur 8)*
4. Zorg dat het werkblad minimaal 30 mm dik is. Zie figuren 8 en 9. *(Figuur 9)*
5. Zorg dat de kruisbalk de luchtstroom niet hindert. Snijd of zaag de kruisbalk indien diagonaal. *(Figuur 10)*

HET APPARAAT AANSLUITEN

Het apparaat bevat een voedingssnoer met een stekker. De aansluiting is een eenfasige aansluiting.
1. Controleer of het elektrische systeem geschikt is voor de belasting van het apparaat.
2. Zorg dat het stopcontact is geaard.

HET APPARAAT INSTALLEREN

Vereisten vooraf

- Zorg dat het installatie-oppervlak volgens de juiste afmetingen is voorbereid.
- Controleer of de ventilatie-openingen aanwezig zijn.

Procedure

1. Verwijder eventueel vuil van het werkblad.
2. Breng een afdichtingsmiddel op de randen van een houten of kunststof werkblad aan om schade als gevolg van vocht te voorkomen.
3. Leg het apparaat ondersteboven op het werkblad.
4. Verwijder de beschermfolie (B) van de tape (A) en breng de tape rondom het apparaat aan. Zorg voor een afstand van 2 mm tot de rand van het glas. *(Figuur 11)*
5. Monteer de bevestigingsbeugels (A) op het apparaat. Gebruik hierbij de schroeven. *(Figuur 12)*
6. Plaats het apparaat in de opening van het werkblad.
7. Sluit het apparaat op de netvoeding aan.

   Na het aansluiten licht de display even op. Het apparaat is gereed voor gebruik.

HET APPARAAT VERWIJDEREN

1. Koppel het apparaat van de netvoeding af.
2. Duw het apparaat omhoog om het te verwijderen.

5 Bediening

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 *Eisen voor 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 vermogensniveau 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.

Opmerking:
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

Opmerking:
U kunt de timer met verschillende instellingen tegelijk voor meerdere kookzones gebruiken.

Opmerking:
Als de timer afloopt, toont de timerdisplay **"--"** en klinkt een geluidssignaal.

Opmerking:
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

Opmerking:
De tijd van de kookwekker kan tussen 0 en 99 minuten worden ingesteld.

Opmerking:
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.

Opmerking:
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**.

6 Reiniging en onderhoud

DAGELIJKSE REINIGING

Waarschuwing:
Controleer voordat u het apparaat gaat reinigen of alle kookzones zijn afgekoeld.

Waarschuwing:
Reinig als u suiker morst het apparaat onmiddellijk om inbranden van het oppervlak te voorkomen. Pas op, de kookzones kunnen heet zijn.

Voorzichtig:
Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, spuitbussen, schuursponsjes of scherpe objecten.

1. Vergrendel het apparaat.
2. Verwijder gemorst voedsel. Gebruik hiervoor een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
3. Reinig het apparaat dagelijks. Gebruik hiervoor een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
4. Droog het apparaat. Gebruik hiervoor papieren handdoeken of een droge theedoek.
5. Reinig in geval van ernstige vervuiling het apparaat met een speciaal voor een inductie-apparaat geschikt reinigingsmiddel.
6. Als op de bedieningselementen wordt gemorst, kan het apparaat een pieptoon geven en zichzelf uitschakelen. Neem wat is gemorst met een natte doek op en maak het gebied droog voordat u het apparaat weer inschakelt.

7 Aanvullende informatie

EISEN VOOR PANNEN

Opmerking:
Pannen die eerder op een ander apparaat zijn gebruikt (bijvoorbeeld een gastoestel), zijn niet meer geschikt voor een inductie-apparaat.

(Figuur 3)

- Gebruik pannen met een dikke en vlakke bodem. De diameter van de pan moet gelijk zijn aan de diameter van de kookzone.
- Gebruik pannen van metaal, geëmailleerd metaal, gietijzer of roestvrij staal. Deze pannen leveren het beste resultaat op.
- Volg de instructies van de fabrikant van de pan om te bepalen of de pan geschikt is voor een inductie-apparaat.
- Pannen van metaal of aluminium pannen met een koperen bodem kunnen vlekken op de glasplaat veroorzaken. Verwijder eventuele vlekken onmiddellijk na gebruik van het apparaat.
- Gebruik een magneet om te controleren of een pan geschikt is voor een inductie-apparaat. De pan is geschikt als de magneet aan de bodem van de pan blijft zitten.
- Plaats de pan in het midden van de kookzone.
- Sommige pannen kunnen tijdens gebruik geluid produceren. De geluiden worden veroorzaakt door de vorm van de pan. Dit heeft geen invloed op de werking of veiligheid van het apparaat.
- Schuif nooit pannen over het apparaat en til de pannen op om te voorkomen dat krassen in het glas ontstaan.

VERMOGENSNIVEAUS VOOR KOKEN

Opmerking:
De waarden zijn indicatief.

Vermogens-niveau	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	Dichtschroeien, roerbakken en aan de kook brengen.

8 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 Tomado-servicedienst

PROBLEEMOPLOSSINGSTABEL

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Het apparaat start niet.	Er is geen netvoeding aanwezig.	• 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 *Het apparaat vergrendelen en ontgrendelen*.
	De aanraakknoppen zijn met water of vuil bedekt.	Reinig het apparaat. Zie paragraaf *Dagelijkse reiniging*.
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 *Eisen voor pannen*.
Een kookzone wordt automatisch uitgeschakeld. De bedrijfsindicatie toont **H**.	De maximumkooktijd is bereikt. Zie paragraaf *Automatische uitschakeltijden*.	1. Start het apparaat. Zie paragraaf *Het apparaat starten*. 2. Selecteer een kookzone. Zie paragraaf *Een kookzone gebruiken*.
De bedrijfsindicator op het bedieningspaneel toont **Lo**.	Het apparaat is vergrendeld.	Ontgrendel het apparaat. Zie paragraaf *Het apparaat vergrendelen en ontgrendelen*.

STORINGSCODES

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 inductie-apparaat. Zie paragraaf *Eisen voor pannen*.
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 Tomado-servicedienst.

9 Technische gegevens

FUNCTIES

Onderdeel	Specificatie
Onafhankelijke kooktimer	Afzonderlijk voor alle zones
Onafhankelijke kookwekker	Ja
Pansensor	Ja
Automatische uitschakeling	Ja
Restwarmte-indicatie	Ja
Kinderslot	Ja
Overloopdetectie	Ja
Bescherming tegen verkeerde aansluiting	Ja
Boostfunctie	4 kookzones

AFMETINGEN

Onderdeel	Specificatie [mm]
Productafmetingen	590x520x62
Inbouwmaten	560x490
Dikte van de behuizing	58
Dikte van het glas	4

KOOKZONES

Kookzone	Afmetingen [mm]	Vermogen [W]
Linksvoor	160	1.400 / 1.500
Linksachter	210	2.400 / 2.600

Kookzone	Afmetingen [mm]	Vermogen [W]
Rechtsvoor	180	1.800 / 2.000
Rechtsachter	180	1.800 / 2.000

ENERGIEVERBRUIK

Onderdeel	Energieverbruik [Wh/kg] (*)
Inductiekookplaat	188,1
Kookzone (linksvoor)	196,3
Kookzone (linksachter)	182,0
Kookzone (rechtsvoor)	187,6
Kookzone (rechtsachter)	186,3

(*) berekend volgens de methode voor het meten van de prestatie (EN 60350-2)

ELEKTRISCHE SPECIFICATIES

Onderdeel	Specificatie
Vermogen [W]	3.500
Aansluiting vanuit de productie	1-fase
Voedingskabel (inbegrepen en bevestigd) [mm^2]	3*1,5
Vermogensinstelling	9 + boost

AUTOMATISCHE UITSCHAKELTIJDEN

Vermogensniveau	Automatische uitschakeltijd
1-3	8 uur
4-6	4 uur
7-9	2 uur

10 Garantievoorwaarden

Accessoires bestellen
Ga naar *'https://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: *'https://www.tomado.com/support'*.

Contents

1 Introduction..... 21
2 Safety..... 22
3 Description..... 26
4 Installation..... 27
5 Operation..... 29
6 Cleaning and maintenance..... 31
7 Extra information..... 32
8 Troubleshooting..... 32
9 Technical data..... 33
10 Warranty conditions..... 35

1 Introduction

HOW TO USE THIS DOCUMENT

1. Read this document completely. Make sure that you know and understand all the instructions.
2. Obey the safety instructions to prevent injury and/or damage to the appliance and its surroundings.
3. Do the procedures completely and in the given sequence.
4. Keep this document in a safe area for future use. This document is a part of the appliance.

SYMBOLS USED IN THIS DOCUMENT

Safety symbol	Function	Description
	Warning	"Warning" means that injury or death is possible if you do not obey the instructions.
	Caution	"Caution" means that damage to the appliance is possible if you do not obey the instructions.
	Note	"Note" is used to give additional information.
	Risk of electric shock	There is a risk of electric shock.
	Warning: hot surface	There is a risk of personal injury.

2 Safety

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Fully read the instruction manual prior to using the appliance.
- Carefully store the instruction manual for future reference.
- Only use this appliance for the purposes described in the instruction manual.
- Children are not allowed to play with the appliance.
- Do not store objects that might be of interest to children in cabinets above or behind the appliance.
- If the safety instructions and warnings are not observed, the manufacturer cannot be held liable for any resulting damage.
- Damage as a result of incorrect connection, incorrect fitting or incorrect use does not fall under the warranty.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

- Do not store flammable objects or substances in a drawer below the appliance. Make sure that there is enough clearance between the underside of the appliance and the contents of any drawer.
- Do not install the appliance above a dish washer or washing machine. Steam may cause damage to the appliance.
- The appliance may only be fitted by a certified installer.
- The electrical connection must meet national and local regulations.
- The mains socket and mains plug must always be within reach.
- The appliance may not be connected to the mains supply via a power strip or extension cable. If this is not observed, the safety of the appliance cannot be guaranteed.
- The appliance must always be earthed.
- The mains cable should be freely suspended and may not come into contact with a drawer.
- The worktop in which the appliance is installed must be level.

- The walls and the worktop around the appliance must be heat resistant to at least 90°C. Even if the appliance itself does not get hot, the heat of a hot pan could discolour or deform the wall.
- Be aware that the glue that join plastic or wooden materials to the kitchen unit, has to resist temperatures to at least 150°C, to avoid the paneling getting unstuck.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR OPERATION

- Only use the appliance for preparing food.
- The appliance is not suitable for heating rooms.
-

  Warning:

  - Hot surface
  - The appliance and its accessible parts become hot during and after use. Avoid touching hot surfaces. Keep children younger than 8 years of age out of the vicinity, unless they are supervised at all times.
- The appliance can be used by children of 8 years and older and persons with a limited physical, sensory or mental capacity or lack of experience or knowledge, provided they use the appliance under supervision or have been instructed about its safe use and understand the hazards involved.
- Children are not allowed to play with the appliance.
- Do not sit, stand or climb on the appliance.
- The cooking zones get hot when used and remain hot for a period after use. Do not allow small children in the vicinity during and immediately after cooking.
- Do not open the base unit of the appliance.
- Do not heat up closed cans on the appliance. This creates overpressure, as a result of which the cans may explode. You could injure yourself as a result.
-

  Warning:
  Risk of fire.

Do not leave anything standing on the appliance unattended. There is a risk of fire.

-

  Warning:
  Risk of fire.

  Cooking with fat or oil on an unattended appliance can be dangerous and could result in fire.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure that no cable of any fixed or moving appliance contacts the glass or a hot saucepan.
- Do not extinguish a fat or oil fire with water. Switch off the appliance and cover the flames with a lid or fire blanket.
- Do not store items on the appliance.
- Do not place a hot container on the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure that the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (50 mm). This is essential to guarantee correct ventilation.
- Do not put any inflammable object (for example sprays) into the drawer situated under the appliance. A cutlery drawer must be heat resistant.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not use the appliance as a worktop. The appliance can be switched on by accident or still be hot, which means that objects could melt, get hot or catch fire.
- Do not cover the appliance with a cloth or something similar. If the appliance is still hot or is switched on, there is a fire hazard.
- If the appliance is used for the first time, it will smell new. This is normal. The smell will disappear through ventilation.
- Do not use the appliance when the glass plate is broken.
- Do not operate the appliance with an external timer or a separate remote control system.

- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the surface of the hob. The items may become hot.
- Make sure that you switch off the appliance when removing a pan.
- Be careful not to drop items on the glass plate. The glass plate may break as a result.
- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots) may damage the glass plate. Always lift the pan off the appliance, do not slide or it may scratch the glass.
- Sand or other abrasive materials may damage the glass plate.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Do not put or leave empty saucepans on the hob.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the risk of an electric shock.
- Be aware of a fast heating time when you use the appliance at a high power level. Always remain nearby after adjusting a cooking zone to a higher power level.
- The appliance complies with electromagnetic safety standards.
- When using the induction hob, always keep magnetic objects (credit cards, disks, watches, etc.) away from the appliance. We recommend wearers of pacemakers or other electrical implants to consult their doctor first.
- If the mains cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, its service organisation or similarly qualified persons, in order to prevent hazardous situations.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR CLEANING AND MAINTENANCE

- The appliance may not be cleaned or maintained by children, unless this is done under supervision.
- Do not use a high pressure cleaner or steam cleaner to clean the appliance.
- Defective parts may only be replaced by original parts. Only for those parts will the manufacturer be able to guarantee that they meet the safety requirements.

- The appliance has sharp edges, be careful during cleaning and maintenance.
- Always disconnect the appliance from the mains supply before carrying out any work or maintenance on it.

Note:
The use of poor quality pot or any induction adapter plate for non-magnetic cookware results in a warranty breach. In this case, the manufacturer cannot be held responsible for any damage caused to the hob and/or its environment.

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL

Note:

- Recycling - WEEE
- Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.
- This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

3 Description

INTENDED USE

The appliance is intended to used for preparing food.
Do not use the appliance for any other purpose than described in this document.

INDUCTION HOB

(Figure 1)

A	Cooking zone	B	Control panel

CONTROL PANEL

(Figure 2)

A	Down button	F	Booster button
B	Operation indicator	G	Down button
C	Up button	H	Timer indicator
D	Child lock button	I	Up button
E	On/off 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.

Item	Function
Timer indicator	To show the set time.
Up button	To increase the timer.

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**.

4 Installation

SAFETY INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

- Make sure that the appliance is assembled correctly. Incorrect assembly may lead to dangerous situations. The installer is liable for damage caused during incorrect assembly.
- Only a qualified electrician is allowed to electrically connect the appliance.
- The appliance must be installed according to national and regional safety instructions.
- The appliance has protection class I and may only be used in combination with an earthed connection. The manufacturer is not liable for unsuitable operation and possible damage caused by unsuitable electric installations.
- The appliance must be connected to a permanent installation in which provisions for switching off are integrated, in accordance with the installation instructions.
- The appliance may only be installed above a drawer or an oven with forced ventilation. There must be a minimum distance for ventilation.
- Do not install the appliance above a refrigerator, oven without ventilation, washing machine or dishwasher.
- Make sure that the mains cable does not get jammed during installation or is running along sharp edges. If an oven is installed below it, make sure that the mains cable goes via the rear corners of the oven to the connection box. The mains cable must be placed in such a way that no contact is made with hot parts of the appliance or the oven.
- The connection point, mains socket and/or mains plug must always be accessible.
- The worktop on which the appliance is placed must be flat, horizontal and stable. Observe the instructions from the manufacturer of the worktop.
- In case of incorrect installation or connection, the warranty becomes invalid.
- Any change to the appliance, including replacement of the mains cable, must be performed by a certified installer.

UNPACKING

1. Remove the packaging.
2. Examine the appliance for damage.
3. Make sure that the voltage is the same as on the type plate.

PREPARING FOR INSTALLATION

1. Make sure that there is sufficient space available around the appliance. *(Figure 4)*
2. Make sure that the worktop is prepared according to the dimensions of the appliance (A and B). *(Figure 5)*

Note:
Keep a safety distance of at least 3 mm between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop.

MAKING VENTILATION OPENINGS

The electronics in the appliance require cooling. The appliance will automatically switch off when there is insufficient ventilation.

Caution:
Do not block the ventilation openings of the appliance.

Making the openings

1. Make an opening at the rear of the kitchen unit. Make sure that there is a space of 20 mm between the back wall and any drawers. *(Figure 6)*
2. Also keep 20 mm of space when there are no drawers, but an oven. *(Figure 7)*
3. Make sure that there is a space of 50 mm between the appliance and the drawer or oven. Refer to Figure 8 and 9. *(Figure 8)*
4. Make sure that the worktop has a minimum thickness of 30 mm. Refer to Figure 8 and 9. *(Figure 9)*
5. Make sure the cross bar does not hinder the air flow. Cut or saw the cross bar diagonally if necessary. *(Figure 10)*

CONNECTING THE APPLIANCE

The appliance includes a power cord with a plug. The connection is a 1-phase connection.
1. Make sure that the electrical system is suitable for the load of the appliance.
2. Make sure that the mains socket is grounded.

INSTALLING THE APPLIANCE

Preliminary requirements

- Make sure that the installation surface is prepared according to the correct dimensions.
- Make sure that the ventilation openings are made.

Procedure
1. Remove any dirt from the worktop.
2. Apply a sealant to the edges of a wooden or plastic worktop to prevent damage as a result of moisture.
3. Put the appliance head down on the worktop.
4. Remove the protective film (B) from the tape (A) and put it around the appliance. Make sure there is a distance of 2 mm to the edge of the glass. *(Figure 11)*
5. Install the fastening brackets (A) to the appliance. Use the screws. *(Figure 12)*
6. Put the appliance in the opening of the worktop.
7. Connect the appliance to the mains supply.

   After connecting the display lights up for a short time. The appliance is ready for use.

REMOVING THE APPLIANCE

1. Disconnect the appliance from the mains supply.
2. Push the appliance up to remove it.

5 Operation

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 pans that are suitable for an induction appliance. Refer to section *Requirements for pans*.

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.

Note:
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

Note:
You can use the timer with different settings simultaneously for more than one cooking zone.

Note:
When the timer finishes, the timer display shows **"--"** and you hear a sound signal.

Note:
The cooking zone will automatically switch off when the timer is finished.

Starting the cooking timer

1. Use the up or down button the 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

Note:
The time of the cooking alarm can be set from 0 to 99 minutes.

Note:
When the alarm finishes, the timer display shows**“--”** and you hear a sound signal. The sound signal automically stops after 30 seconds. You can also touch any key to stop the sound signal.

Note:
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**.

6 Cleaning and maintenance

DAILY CLEANING

Warning:
Make sure that all cooking zones are cool before cleaning the appliance.

Warning:
When you spill sugar, clean the appliance immediately to prevent burns on the surface. Be careful, the cooking zones may be hot.

Caution:
Do not use abrasive cleaning agents, spray cans, scrourers or sharp objects.

1. Lock the appliance.
2. Remove food stains. Use a damp cloth and a mild cleaning agent.
3. Clean the appliance daily. Use a damp cloth and a mild cleaning agent.
4. Dry the appliance. Use paper towels or a dry tea towel.
5. In case of heavy dirt, clean the appliance with a special cleaning agent suitable for an induction appliance.
6. IIn case of spillovers on the controls, the appliance may beep and turn itself off. Soak up the spill and dry the area before turning the appliance back on.

7 Extra information

REQUIREMENTS FOR PANS

Note:
Pans that were previously used on a different appliance (for example a gas appliance) are no longer suitable for an induction appliance.

(Figure 3)

- Use pans with a thick and flat bottom. The diameter of the pan must be the same as the diameter of the cooking zone.
- Use pans made from metal, enamelled metal, cast iron or stainless steel. These pans give the best result.
- Obey the instructions from the manufacturer of the pan to see if the pan is suitable for an induction appliance.
- Pans made from metal or aluminium pans with a copper bottom may stain the glass plate. Remove the possible stains immediately after using the appliance.
- Use a magnet to check if a pan is suitable for an induction appliance. The pan is suitable if the magnet sticks to the bottom of the pan.
- Make sure that you put the pan in the center of the cooking zone.
- Some pans may produce sounds during use. The sounds are caused by the shape of the pan. This does not affect the operation or safety of the appliance.
- Never slide pans over the appliance, always lift the pans to avoid scratching the glass.

POWER LEVELS FOR COOKING

Note:
The values are indicative.

Power level	Usage
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.

8 Troubleshooting

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-occuring, contact Tomado-servicedienst

TROUBLESHOOTING TABLE

Problem	Possible cause	Possible solution
The appliance does not start.	There is no mains supply.	• 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 *Locking and unlocking the appliance*.
	The touch buttons are covered with water or dirt.	Clean the appliance. Refer to section *Daily cleaning*.
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 *Requirements for pans*.
A cooking zone switches off automatically. The operation indicator shows **H**.	The maximum cooking time is reached. Refer to section *Automatic switch-off times*.	1. Start the appliance. Refer to section *Starting the appliance*. 2. Select a cooking zone. Refer to section *Using a cooking zone*.
The operation indicator on the control panel shows **Lo**.	The appliance is locked.	Unlock the appliance. Refer to section *Locking and unlocking the appliance*.

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 *Requirements for pans*.
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.

9 Technical data

FUNCTIONS

Item	Specification
Independent cooking timer	Individual for all zones
Independent cooking alarm	Yes

Item	Specification
Pan sensor	Yes
Automatic switch off	Yes
Residual heat indicator	Yes
Child lock	Yes
Overflow detection	Yes
Protection against incorrect connection	Yes
Booster mode	4 cooking zones

DIMENSIONS

Item	Specification [mm]
Product dimensions	590x520x62
Built-in dimensions	560x490
Casing thickness	58
Glass thickness	4

COOKING ZONES

Cooking zone	Dimensions [mm]	Power [W]
Left front	160	1,400 / 1,500
Left rear	210	2,400 / 2,600
Right front	180	1,800 / 2,000
Right rear	180	1,800 / 2,000

ENERGY CONSUMPTION

Item	Energy consumption [Wh/kg] (*)
Induction hob	188.1
Cooking zone (left front)	196.3
Cooking zone (left rear)	182.0
Cooking zone (right front)	187.6
Cooking zone (right rear)	186.3

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

ELECTRICAL SPECIFICATIONS

Item	Specification
Power [W]	3,500
Connection from production	1-phase
Power cable (included and fixed) [mm^2]	3*1.5
Power setting	9 + booster

AUTOMATIC SWITCH-OFF TIMES

Power level	Automatic switch-off time
1-3	8 hours
4-6	4 hours
7-9	2 hours

10 Warranty conditions

Ordering accessories
Go to *'https://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: *'https://www.tomado.com/support'*.

Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung 36
2 Sicherheit 37
3 Beschreibung 42
4 Installation 42
5 Bedienung 44
6 Reinigung und Wartung 47
7 Zusätzliche Informationen 47
8 Fehlerbehebung 48
9 Technische Daten 49
10 Garantiebestimmungen 51

1 Einleitung

VERWENDUNG DIESES DOKUMENTS

1. Lesen Sie dieses Dokument vollständig durch. Vergewissern Sie sich, dass Sie alle Anweisungen verstehen und kennen.
2. Befolgen Sie die Sicherheitshinweise, um Verletzungen und/oder Schäden am Gerät und seiner Umgebung zu vermeiden.
3. Führen Sie die Verfahren vollständig und in der angegebenen Reihenfolge durch.
4. Bewahren Sie dieses Dokument für den zukünftigen Gebrauch an einem sicheren Ort auf. Dieses Dokument ist Teil des Gerätes.

IN DIESEM DOKUMENT VERWENDETE SYMBOLE

Sicherheitssymbol	Funktion	Beschreibung
	Warnung	"Warnung" bedeutet, dass schwere bis tödliche Verletzung die Folge sein können, wenn Sie die Anweisungen nicht befolgen.
	Vorsicht	"Vorsicht" bedeutet, dass Schäden am Gerät die Folge sein können, wenn Sie die Anweisungen nicht befolgen.
	Hinweis	Ein "Hinweis" enthält zusätzliche Informationen.
	Gefahr eines Stromschlags	Sonst besteht die Gefahr eines Stromschlags.
	Warnung: Heiße Oberfläche	Sonst besteht die Verletzungsgefahr.

2 Sicherheit

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie das Handbuch vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Bewahren Sie das Handbuch sorgfältig auf, um es später wiederverwenden zu können.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur für die im Handbuch beschriebenen Zwecke.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sein könnten, in Schränken über oder hinter dem Gerät auf.
- Bei Nichtbeachtung der Sicherheits- und Warnhinweise kann der Hersteller nicht für daraus resultierende Schäden haftbar gemacht werden.
- Schäden, die durch falschen Anschluss, falsche Montage oder falschen Gebrauch entstehen, fallen nicht unter die Garantie.

SICHERHEITSHINWEISE ZUR INSTALLATION

- Lagern Sie keine brennbaren Gegenstände oder Substanzen in einer Schublade unter dem Gerät. Achten Sie auf genügend Abstand zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Inhalt einer Schublade.
- Bringen Sie das Gerät nicht über einer Spülmaschine oder Waschmaschine an. Dampf kann das Gerät beschädigen.
- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Installateur angebracht werden.
- Der elektrische Anschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Die Netzsteckdose und der Netzstecker müssen immer in Reichweite sein.
- Das Gerät darf nicht über eine Steckdosenleiste oder ein Verlängerungskabel an die Stromversorgung angeschlossen werden.

Wird dies nicht beachtet, kann die Sicherheit des Gerätes nicht gewährleistet werden.

- Das Gerät muss immer geerdet sein.
- Das Netzkabel sollte freihängend sein und darf nicht mit einer Schublade in Berührung kommen.
- Die Arbeitsplatte, in die das Gerät eingebaut wird, muss eben sein.
- Die Wände und die Arbeitsplatte um das Gerät herum müssen gegen Temperaturen bis mindestens 90°C beständig sein. Auch wenn das Gerät selbst nicht heiß wird, kann die Hitze heißen Kochgeschirrs die Wand verfärben oder verformen.
- Achten Sie darauf, dass der Kleber, der Kunststoff- oder Holzmaterial mit der Kücheneinheit verbindet, Temperaturen von bis zu mindestens 150 °C widerstehen muss, um zu verhindern, dass sich die Verkleidung löst.

SICHERHEITSHINWEISE ZUR BEDIENUNG

- Verwenden Sie das Gerät nur zur Zubereitung von Speisen.
- Das Gerät ist nicht zum Heizen von Räumen geeignet.
-

  Warnung:

  - Heiße Oberfläche
  - Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während und nach Gebrauch sehr heiß. Berühren Sie heiße Oberflächen nicht. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ununterbrochen beaufsichtigt werden können.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit bzw. mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern sie das Gerät unter Aufsicht benutzen oder über seinen sicheren Gebrauch unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Nicht auf dem Gerät sitzen, stehen oder darauf steigen.

- Die Kochzonen werden bei Gebrauch heiß und bleiben nach Gebrauch für eine gewisse Zeit heiß. Lassen Sie keine kleinen Kinder während und unmittelbar nach dem Kochen in die Nähe des Gerätes.
- Die Basiseinheit des Gerätes darf nicht geöffnet werden.
- Erwärmen Sie mit dem Gerät keine ungeöffneten Dosen. Dadurch entsteht ein Überdruck, der die Dosen explodieren lassen und dabei zu Verletzungen führen kann.
- **Warnung:**
  Brandgefahr.

  Lassen Sie Gegenstände auf dem Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen. Es besteht Brandgefahr.
- **Warnung:**
  Brandgefahr.

  Das Kochen mit Fett oder Öl an einem unbeaufsichtigten Gerät kann gefährlich sein und zu Bränden führen.
- Achten Sie darauf, dass Sie sich während oder nach der Benutzung des Gerätes nicht verbrennen.
- Achten Sie darauf, dass kein Kabel eines festen oder beweglichen Gerätes mit dem Glas oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Löschen Sie einen Fett- oder Ölbrand nicht mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Gerät.
- Stellen Sie keinen heißen Behälter auf das Bedienfeld.
- Wenn sich eine Schublade unter dem eingebetteten Gerät befindet, achten Sie darauf, dass der Abstand zwischen dem Inhalt der Schublade und der Unterseite des Gerätes groß genug ist (50 mm). Sonst kann die korrekte Belüftung nicht gewährleistet werden.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z. B. Sprays) in den Schublade unter dem Gerät aufbewahrt werden. Eine Besteckschublade muss hitzebeständig sein.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsplatte. Das Gerät kann versehentlich eingeschaltet werden oder noch heiß sein, wodurch Gegenstände schmelzen, heiß werden oder Feuer fangen können.
- Decken Sie das Gerät nicht mit einem Tuch oder ähnlichem ab. Wenn das Gerät noch heiß ist oder eingeschaltet wird, besteht Brandgefahr.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal benutzt wird, riecht es neu. Das ist normal. Der Geruch verflüchtigt sich durch die Belüftung.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Glasplatte beschädigt ist.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienanlage.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf der Kochfeld-Oberfläche ab. Die Gegenstände könnten heiß werden.
- Achten Sie darauf, dass Sie das Gerät ausschalten, wenn Sie das Kochgeschirr herunternehmen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände auf die Glasplatte fallen. Die Glasplatte kann dadurch brechen.
- Beschädigtes Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit unbearbeiteten Böden (aus nicht emailliertem Gusseisen) kann die Glasplatte beschädigen. Die Pfanne immer von dem Gerät heben. Nicht schieben. Sie kann das Glas zerkratzen.
- Sand oder andere scheuernde Materialien können die Glasplatte beschädigen.
- Schlagen Sie mit dem Kochgeschirr nicht auf die Glaskanten.
- Es dürfen keine leeren Töpfe auf dem Kochfeld stehen oder stehen gelassen werden.
- Schalten Sie bei beschädigter Oberfläche das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Das Gerät wird sehr schnell sehr heiß, wenn Sie es auf einer hohen Leistungsstufe betreiben. Bleiben Sie immer in der Nähe, wenn Sie eine Kochzone auf eine höhere Leistungsstufe stellen.
- Das Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.

- Halten Sie bei der Verwendung des Induktionskochfeldes magnetische Gegenstände (Kreditkarten, Disketten, Uhren usw.) immer vom Gerät fern. Wir empfehlen Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten, sich zuerst von einem Arzt beraten zu lassen.
- Bei Beschädigung des Netzkabels darf dieses nur vom Hersteller, seiner Serviceorganisation oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um die Entstehung gefährlicher Situationen zu vermeiden.

SICHERHEITSHINWEISE ZUR REINIGUNG UND WARTUNG

- Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, dies geschieht unter Aufsicht.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keinen Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Defekte Teile dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden. Nur für diese Teile kann der Hersteller garantieren, dass sie den Sicherheitsanforderungen entsprechen.
- Das Gerät hat scharfe Kanten, seien Sie bei der Reinigung und Wartung vorsichtig.
- Das Gerät immer von der Stromversorgung trennen, bevor Arbeiten oder Wartungsarbeiten daran ausgeführt werden.

Hinweis:
Die Verwendung von qualitativ minderwertigen Pfannen/Töpfen oder einer Induktionsadapterplatte für nichtmagnetisches Kochgeschirr gilt als Verletzung der Garantie. In diesem Fall kann der Hersteller nicht für Schäden am Kochfeld und/oder seiner Umgebung haftbar gemacht werden.

UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG

Hinweis:

- Recycling – WEEE
- Entsorgen Sie die Verpackung auf umweltfreundliche Weise.
- Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU zu Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie legt den Rahmen für die Rückgabe und das Recycling von Altgeräten fest, der in der gesamten EU gilt.

3 Beschreibung

BESTIMMUNGSGEMÄßE VERWENDUNG

Das Gerät ist für die Zubereitung von Lebensmitteln bestimmt.
Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in diesem Dokument beschriebenen Zwecke.

INDUKTIONSKOCHFELD

(Abbildung 1)

A	Kochzone	B	Bedienfeld

BEDIENFELD

(Abbildung 2)

A	Abwärtstaste	F	Booster-Taste
B	Betriebsanzeige	G	Abwärtstaste
C	Aufwärtstaste	H	Timeranzeige
D	Kindersicherungstaste	I	Aufwärtstaste
E	Ein/Aus-Taste		

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.

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.

4 Installation

SICHERHEITSHINWEISE ZUR INSTALLATION

- Achten Sie darauf, das Gerät ordnungsgemäß zusammenzubauen. Fehler beim Zusammenbau können zu gefährlichen Situationen führen. Der Installateur haftet für Schäden, die durch den unsachgemäßen Zusammenbau entstehen.
- Das Gerät darf nur durch eine Elektrofachkraft elektrisch angeschlossen werden.
- Das Gerät muss gemäß den nationalen und regionalen Sicherheitsvorschriften eingebaut werden.
- Das Gerät hat die Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit einem geerdeten Anschluss verwendet werden. Der Hersteller haftet nicht für den unsachgemäßen Betrieb und mögliche Schäden durch unsachgemäße Elektroinstallationen.
- Das Gerät muss an eine Festinstallation angeschlossen werden, in die gemäß der Installationsanleitung Abschaltvorrichtungen integriert sind.

- Das Gerät darf nur über einer Schublade oder einem Ofen mit Fremdbelüftung angebracht werden. Für die Belüftung ist ein Mindestabstand nötig.
- Bringen Sie das Gerät nicht über einem Kühlschrank, einem Ofen ohne Belüftung, einer Waschmaschine oder einer Geschirrspülmaschine an.
- Achten Sie darauf, beim Einbau das Netzkabel nicht zu einzuklemmen und keine scharfen Kanten entlangzuführen. Wenn unter dem Gerät ein Ofen angebracht ist, stellen Sie sicher, dass das Netzkabel über die hinteren Ofenkanten zum Anschlusskasten verläuft. Das Netzkabel muss so verlegt werden, dass kein Kontakt zu heißen Geräte- oder Ofenteilen entsteht.
- Die Anschlussstelle, Netzsteckdose und/oder der Netzstecker müssen immer frei zugänglich sein.
- Die Arbeitsfläche, auf der sich das Gerät befindet, muss flach, horizontal und stabil sein. Beachten Sie die Anweisungen des Arbeitsflächenherstellers.
- Im Falle des fehlerhaften Einbaus oder Anschlusses erlischt die Garantie.
- Jede Änderung am Gerät, einschließlich des Netzkabelaustausches, muss von einem zugelassenen Installateur durchgeführt werden.

AUSPACKEN

1. Entfernen Sie die Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen.
3. Achten Sie darauf, dass die Spannung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt.

FÜR DEN EINBAU VORBEREITEN

1. Achten Sie darauf, dass um das Gerät herum genügend Platz vorhanden ist. *(Abbildung 4)*
2. Achten Sie darauf, dass die Arbeitsplatte entsprechend den Abmessungen des Gerätes (A und B) vorbereitet ist. *(Abbildung 5)*

Hinweis:
Einen sicheren Abstand von mindestens 3 mm zwischen den Seiten des Kochfelds und den Innenflächen der Arbeitsplatte halten.

LÜFTUNGSÖFFNUNGEN SICHERSTELLEN

Die Geräteelektronik muss gekühlt werden. Bei unzureichender Belüftung schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Vorsicht:
Halten Sie die Lüftungsöffnungen des Gerätes frei.

Einbauöffnungen herausschneiden

1. Schneiden Sie an der Rückseite der Küchenzeile eine Öffnung aus. Achten Sie darauf, dass zwischen der Rückwand und Schubladen 20 mm Platz bleiben. *(Abbildung 6)*
2. Halten Sie auch zu einem Backofen 20 mm Abstand. *(Abbildung 7)*
3. Achten Sie darauf, dass zwischen dem Gerät und dem der Schublade oder Backofen 50 mm Abstand sind. Siehe Abbildung 8 und 9. *(Abbildung 8)*
4. Achten Sie darauf, dass die Arbeitsplatte mindestens 30 mm dick ist. Siehe Abbildung 8 und 9. *(Abbildung 9)*
5. Achten Sie darauf, dass eine Querstrebe den Luftfluss nicht behindert. Schneiden oder sägen Sie die Querstrebe bei Bedarf diagonal durch. *(Abbildung 10)*

DAS GERÄT ANSCHLIEßEN

Das Gerät umfasst ein Stromkabel mit einem Stecker. Die Verbindung ist ein 1-Phasen-Anschluss.
1. Vergewissern Sie sich, dass die elektrische Anlage für die Gerätelast ausreicht.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Netzsteckdose geerdet ist.

DAS GERÄT EINBAUEN

Voraussetzungen

- Achten Sie darauf, dass die Einbaufläche auf die richtigen Maße vorbereitet ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen frei sind.

Prozedur
1. Entfernen Sie Schmutz von der Arbeitsplatte.
2. Tragen Sie Versiegelungsmittel auf die Kanten einer Holz- oder Kunststoffarbeitsplatte auf, um Feuchtigkeitsschäden vorzubeugen.
3. Legen Sie das Gerät kopfüber auf die Arbeitsplatte.
4. Entfernen Sie die Schutzfolie (B) von dem Band (A) und legen Sie sie um das Gerät. Achten Sie darauf, dass ein Abstand von 2 mm zur Glaskante bleibt. *(Abbildung 11)*
5. Befestigen Sie die Befestigungswinkel (A) am Gerät. Benutzen Sie dazu die Schrauben. *(Abbildung 12)*
6. Setzen Sie das Gerät in die Öffnung in der Arbeitsplatte.
7. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.

   Nach dem Anschließen leuchtet die Anzeige kurzzeitig auf. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

DAS GERÄT ENTFERNEN

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
2. Heben Sie das Gerät an, um es zu entfernen.

5 Bedienung

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 *Anforderungen für Kochgeschirr*.

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.

Hinweis:
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 ENTSPERREN

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 des 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.

Hinweis:
Wenn der Timer abgelaufen ist, zeigt die Timeranzeige **"--"** und ein Tonsignal ertönt.

Hinweis:
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.

Hinweis:
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.

Hinweis:
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.

6 Reinigung und Wartung

TÄGLICHE REINIGUNG

Warnung:
Achten Sie darauf, dass alle Kochstellen abgekühlt sind, bevor Sie das Gerät reinigen.

Warnung:
Beseitigen Sie verschütteten Zucker sofort, um Brandschäden auf der Oberfläche zu vermeiden. Vorsicht, die Kochzonen können heiß sein.

Vorsicht:
Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Sprays, Scheuermittel oder scharfen Gegenstände.

1. Sperren Sie das Gerät.
2. Entfernen Sie Lebensmittelflecken. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch oder ein mildes Reinigungsmittel.
3. Reinigen Sie das Gerät täglich. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch oder ein mildes Reinigungsmittel.
4. Trocknen Sie das Gerät ab. Verwenden Sie Papierhandtücher oder ein trockenes Geschirrtuch.
5. Verwenden Sie bei starken Verschmutzungen speziell für Induktionsgeräte geeignete Reinigungsmittel.
6. Bei Überlaufen auf die Steuerelemente kann das Gerät piepsen und sich ausschalten. Ausgelaufene Flüssigkeiten aufnehmen und den Bereich abtrocknen, bevor Sie das Gerät erneut einschalten.

7 Zusätzliche Informationen

ANFORDERUNGEN FÜR KOCHGESCHIRR

Hinweis:
Kochgeschirr, das zuvor für ein anderes Gerät (z. B. ein Gasgerät) verwendet wurde, ist für Induktionsgeräte nicht mehr geeignet.

(Abbildung 3)

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit dickem und flachem Boden. Der Durchmesser muss mit dem Durchmesser der Kochzone übereinstimmen.
- Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, emailliertem Metall, Gusseisen oder Edelstahl. Diese Materialien erzielen die besten Kochergebnisse.
- Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers, um sicherzustellen, dass das Kochgeschirr für Induktionsgeräte geeignet ist.

- Kochgeschirr aus Metall und Aluminiumtöpfe mit Kupferböden können auf die Glasplatte abreiben. Entfernen Sie die Flecken ggf. sofort nach Gebrauch des Gerätes.
- Verwenden Sie einen Magneten, um zu prüfen, ob das Kochgeschirr für Induktionsgeräte geeignet ist. Das Kochgeschirr ist geeignet, wenn der Magnet am Boden haftet.
- Achten Sie darauf, das Kochgeschirr in die Mitte der Kochzone zu stellen.
- Einige Töpfe können bei der Verwendung Geräusche erzeugen. Die Geräusche werden durch die Form des Topfes verursacht. Dies hat keinen Einfluss auf die Funktion und Sicherheit des Gerätes.
- Pfannen nie über das Gerät schieben sondern immer hochheben, um ein Zerkratzen des Glases zu vermeiden.

LEISTUNGSSTUFEN FÜRS KOCHEN

Hinweis:
Diese Werte sind Richtwerte.

Leistungs-stufe	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.

8 Fehlerbehebung

ALLGEMEINE VORGEHENSWEISE ZUR FEHLERBEHEBUNG

1. Versuchen Sie, das Problem mithilfe der Fehlerbehebungstabelle und der Störungscodes 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	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Gerät lässt sich nicht anschalten.	Es liegt keine Netzspannung vor.	• 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 *Das Gerät sperren und entsperren*.
	Die Berührungstasten sind nass oder verschmutzt.	Reinigen Sie das Gerät. Siehe Abschnitt *Tägliche Reinigung*.
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 *Anforderungen für Kochgeschirr*.

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Eine Kochzone schaltet sich automatisch aus. Auf der Betriebsanzeige steht **H**.	Die maximale Kochzeit wurde erreicht. Siehe Abschnitt *Automatische Abschaltzeiten*.	1. Schalten Sie das Gerät an. Siehe Abschnitt *Einschalten des Geräts*. 2. Wählen Sie eine Kochzone aus. Siehe Abschnitt *Eine Kochzone verwenden*.
Die Betriebsanzeige auf dem Bedienfeld zeigt **Lo** an.	Das Gerät ist gesperrt.	Entsperren Sie das Gerät. Siehe Abschnitt *Das Gerät sperren und entsperren*.

STÖRUNGSCODES

Die Störungscodes werden auf der Timer auf dem Bedienfeld angezeigt.

Störungscode	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
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 *Anforderungen für Kochgeschirr*.
Das Gerät oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet. 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.

9 Technische Daten

FUNKTIONEN

Gegenstand	Spezifikation
Unabhängiger Kochtimer	Für alle Zonen individuell
Unabhängiger Kochalarm	Ja
Topf-Sensor	Ja
Automatische Abschaltung	Ja
Restwärmeanzeige	Ja
Kindersicherung	Ja
Überlauferkennung	Ja
Schutz gegen Falschanschluss	Ja
Booster-Funktion	4 Kochzonen

ABMESSUNGEN

Gegenstand	Spezifikation [mm]
Produktabmessungen	590x520x62
Einbaumaße	560x490
Gehäusedicke	58
Glasdicke	4

KOCHZONEN

Kochzone	Abmessungen [mm]	Leistung [W]
Links vorne	160	1.400 / 1.500
Links hinten	210	2.400 / 2.600
Rechts vorne	180	1.800 / 2.000
Rechts hinten	180	1.800 / 2.000

ENERGIEVERBRAUCH

Gegenstand	Energieverbrauch [Wh/kg] (*)
Induktionskochfeld	188,1
Kochzone (links vorne)	196,3
Kochzone (links hinten)	182,0
Kochzone (rechts vorne)	187,6
Kochzone (rechts hinten)	186,3

(*) berechnet nach der Methode der Leistungsmessung (EN 60350-2)

ELEKTRISCHE SPEZIFIKATIONEN

Gegenstand	Spezifikation
Leistung [W]	3.500
Werkseitige Anbindung	1-phasig
Netzkabel (mitgeliefert und befestigt) [mm^2]	3*1,5
Leistungseinstellung	9 + Verstärker

AUTOMATISCHE ABSCHALTZEITEN

Leistungsstufe	Automatische Abschaltzeit
1-3	8 Stunden
4-6	4 Stunden
7-9	2 Stunden

10 Garantiebestimmungen

Bestellen von Zubehör
Wenn Sie Zubehör oder Ersatzteile benötigen, besuchen Sie bitte unsere Webseite: *'https://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: *'https://www.tomado.com/support'*.

Table des matières

1 Introduction..... 52
2 Sécurité..... 53
3 Description..... 57
4 Installation..... 58
5 Utilisation..... 60
6 Nettoyage et entretien..... 63
7 Informations additionnelles..... 63
8 Dépannage..... 64
9 Données techniques..... 65
10 Conditions de garantie..... 67

1 Introduction

COMMENT UTILISER CE DOCUMENT

1. Lisez intégralement ce document. Assurez-vous de connaître et comprendre toutes les instructions.
2. Respectez les instructions de sécurité pour éviter les blessures et dommages pour l'appareil ou son environnement.
3. Exécutez intégralement les procédures et selon la séquence indiquée.
4. Conservez ce document dans un endroit sûr pour usage ultérieur. Ce document forme partie de l'appareil.

SYMBOLES UTILISÉS DANS CE DOCUMENT

Symbole de sécurité	Fonction	Description
	Avertissement	"Avertissement" implique une possibilité de blessure, parfois mortelle, si vous ne respectez pas les instructions.
	Précaution	"Précaution" implique une possibilité de dommages pour l'appareil si vous ne respectez pas les instructions.
	Note	"Note" offre des informations additionnelles.
	Risque de décharge électrique	Il existe un risque de décharge électrique.
	Avertissement : surface chaude	Il existe un risque de blessures.

2 Sécurité

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Lisez intégralement le manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Rangez précautionneusement le manuel d'instructions pour référence ultérieure.
- Utilisez cet appareil uniquement pour les fins décrites dans le manuel d'instructions.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Ne stockez pas des objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires au-dessus ou derrière l'appareil.
- En cas de non-respect des instructions de sécurité, le fabricant décline toute responsabilité envers les dommages en résultant.
- Les dommages résultant d'une connexion incorrecte, d'une installation incorrecte ou d'un usage incorrect ne sont pas couverts par la garantie.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION

- Ne rangez pas des objets ou substances inflammables dans un tiroir sous l'appareil. Assurez-vous de préserver un dégagement suffisant entre le soubassement de l'appareil et le contenu d'un quelconque tiroir.
- N'installez pas l'appareil au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge. La vapeur risque d'endommager l'appareil.
- L'appareil peut uniquement être installé par un installateur certifié.
- La connexion électrique doit respecter la réglementation nationale et locale.
- La fiche secteur et la prise secteur doivent être systématiquement à portée.
- L'appareil ne peut pas être connecté à l'alimentation secteur via une rallonge ou une prise multiple. Dans le cas contraire, la sécurité de l'appareil ne saurait être garantie.
- L'appareil doit être systématiquement mis à la terre.

- Le câble secteur devrait être librement suspendu et ne pas entrer en contact avec un tiroir.
- Le plan de travail dans lequel l'appareil est installé doit être de niveau.
- Les parois et le plan de travail autour de l'appareil doivent être thermorésistants au moins à 90°C. Même si l'appareil lui-même ne chauffe pas, la chaleur d'une casserole chaude pourrait décolorer ou déformer les parois.
- Veuillez noter que la colle de jointure des matériaux en plastique ou en bois sur l'unité de cuisson doit résister à des températures d'au moins 150°C pour éviter que les panneaux ne se décollent.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATION

- Utilisez l'appareil uniquement pour la préparation des aliments.
- L'appareil n'est pas adapté au chauffage des pièces.
-

  Avertissement :

  - Surface chaude
  - L'appareil et les pièces accessibles deviennent chauds durant et après l'usage. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Maintenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart sauf s'ils sont supervisés en permanence.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants 8 ans ou plus et des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou dépourvues de l'expérience ou des connaissances nécessaires dans la mesure où ils utilisent l'appareil sous supervision ou après avoir reçu des instructions sur son usage en toute sécurité et comprennent les dangers impliqués.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Il est interdit de s'asseoir, de se tenir et de monter sur l'appareil.
- Les zones de cuisson deviennent chaudes et le restent pendant un certain temps après l'usage. Ne laissez pas les enfants en bas-âge à proximité durant et immédiatement après la cuisson.
- N'ouvrez pas l'unité de base de l'appareil.

- Ne chauffez pas des boîtes fermées dans l'appareil. Vous engendrez ainsi une surpression susceptible de faire exploser les boîtes. Vous risquez, en résultante, de vous blesser.
-
  Avertissement :
  Risque d'incendie.

  Ne laissez rien posé sur l'appareil sans surveillance. Vous créez un risque d'incendie.
-
  Avertissement :
  Risque d'incendie.

  La cuisson avec de la graisse ou de l'huile sur un appareil sans surveillance peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie.
- Faites attention à ne pas vous brûler pendant ou après l'usage de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble d'un quelconque appareil fixe ou mobile ne touche le verre ou une casserole chaude.
- N'éteignez pas avec de l'eau un incendie démarré par de la graisse ou de l'huile. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-incendie.
- Ne stockez pas d'articles sur l'appareil.
- Ne placez pas un conteneur chaud sur le panneau de commande.
- Si un tiroir se trouve sous l'appareil intégré, assurez-vous que le dégagement entre le contenu du tiroir et la partie inférieure de l'appareil est suffisamment important (50 mm). C'est essentiel afin de garantir une ventilation correcte.
- Ne placez aucun objet inflammable (ex. pulvérisateur) dans le tiroir situé sous l'appareil. Un tiroir à couverts doit être thermorésistant.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail. L'appareil peut être allumé par accident ou être encore chaud. Les objets pourraient donc fondre, chauffer ou s'enflammer.
- Ne couvrez pas l'appareil avec un chiffon ou similaire. L'appareil est encore chaud ou allumé constitue un risque d'incendie.

- Lors de la première utilisation de l'appareil, il sent le neuf. C'est normal. L'odeur va disparaître via la ventilation.
- N'utilisez pas l'appareil si la vitre est cassée.
- N'utilisez pas l'appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- Ne placez pas d'objets métalliques, comme les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles, sur la surface de la table de cuisson. Les articles peuvent devenir chauds.
- Assurez-vous d'avoir éteint l'appareil en retirant une poêle.
- Faites attention à ne pas laisser tomber un article sur la vitre. La vitre peut se rompre en résultante.
- Les fonds de poêle bruts et les casseroles endommagées (les casseroles en fonte de fer non-émaillées) risquent d'endommager la vitre. Levez systématiquement la casserole de l'appareil sans la faire glisser, au risque d'érafler le verre.
- Le sable et les autres matériaux abrasifs risquent d'endommager la vitre.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- Ne placez et ne laissez pas des casseroles vides sur la table de cuisson.
- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de décharge électrique.
- Soyez conscient de la rapidité de chauffage si vous utilisez l'appareil sur un niveau de puissance élevé. Restez systématiquement à proximité après le réglage de la zone de cuisson sur un niveau de puissance élevé.
- L'appareil respecte les normes de sécurité électromagnétique.
- Pour utiliser la table de cuisson à induction, maintenez systématiquement les objets magnétiques (cartes de crédit, disques, montres, etc.) à distance de l'appareil. Nous recommandons aux porteurs de stimulateurs cardiaques et autres implants électriques de consulter d'abord leur médecin.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il peut uniquement être remplacé par le fabricant, son organisation d'entretien ou

une personne aux qualifications similaires pour éviter les situations dangereuses.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR LE NETTOYAGE ET LA MAINTENANCE

- L'appareil ne peut pas être nettoyé ou entretenu par les enfants sauf sous supervision.
- N'utilisez pas un nettoyeur haute-pression ou un nettoyeur à la vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Les pièces défectueuses peuvent uniquement être remplacées par des pièces d'origine. C'est uniquement pour ces pièces que le fabricant est en mesure de garantir qu'elles respectent les exigences de sécurité.
- L'appareil présente des arêtes saillantes. Faites attention durant le nettoyage et la maintenance.
- Déconnectez systématiquement l'appareil de l'alimentation secteur avant d'effectuer des travaux de maintenance dessus.

Note :
L'usage d'une casserole de mauvaise qualité ou d'une quelconque plaque adaptatrice pour induction destinée à des ustensiles de cuisine non-magnétiques entraîne une violation de la garantie. En l'occurrence, le fabricant ne saurait être tenu responsable d'un quelconque dommage causé à la table de cuisson ou à son environnement.

MISE AU REBUT ÉCOLOGIQUE

Note :

- Recyclage - DEEE
- Mettez l'emballage au rebut de manière écologique.
- Cet appareil est étiqueté selon la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). La directive détermine le cadre de retour et de recyclage des appareils usagés applicable dans toute l'UE.

3 Description

USAGE PRÉVU

L'appareil est prévu pour la préparation des aliments.
N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce document.

TABLE DE CUISSON À INDUCTION

(Figure 1)

A Zone de cuisson
B Panneau de commande

PANNEAU DE COMMANDE

(Figure 2)

A Bouton bas
B Indicateur de fonctionnement
C Bouton haut
D Bouton de verrou enfant
E Bouton marche/arrêt
F Bouton de surchauffeur
G Bouton bas
H Indicateur de minuterie
I Bouton haut

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.

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**.

4 Installation

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION

- Assurez-vous que l'appareil est assemblé correctement. Un assemblage incorrect peut causer des situations dangereuses. L'installateur est responsable des dommages occasionnés par un assemblage incorrect.
- Seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer la connexion électrique de l'appareil.
- L'appareil doit être installé selon les instructions de sécurité nationales et régionales.
- L'appareil bénéficie d'une classe de protection I et peut uniquement être utilisé en combinaison avec une connexion mise à la terre. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de fonctionnement inadapté et de dommages possibles causés par les installations électriques inappropriées.
- L'appareil doit être connecté à une installation permanente intégrant des mesures de déconnexion selon les instructions d'installation.
- L'appareil peut uniquement être installé au-dessus d'un tiroir ou d'un four avec une ventilation pulsée. Un dégagement minimum doit être préservé pour la ventilation.
- N'installez pas l'appareil au-dessus d'un réfrigérateur, d'un four sans ventilation, d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge.
- Assurez-vous que le câble secteur n'est pas coincé durant l'installation et ne chemine pas le long de bords saillants. Si un four est installé dessous, assurez-vous que le câble secteur passe par les coins à l'arrière du four pour atteindre le boîtier de connexion. Le câble secteur doit être placé de sorte à éviter tout contact avec les pièces chaudes de l'appareil et du four.

- Le point de connexion, la prise secteur ou la fiche secteur doit être systématiquement accessible.
- Le plan de travail sur lequel l'appareil est placé doit être plat, horizontal et stable. Observez les instructions du fabricant du plan de travail.
- En cas d'installation ou de connexion incorrecte, la garantie est invalidée.
- Toute modification de l'appareil, notamment le remplacement du câble secteur, doit être exécutée par un installateur certifié.

DÉBALLAGE

1. Retirez l'emballage.
2. Examinez l'état de l'appareil.
3. Assurez-vous que la tension est identique à celle de la plaque signalétique.

PRÉPARATION POUR L'INSTALLATION

1. Assurez-vous du dégagement suffisant autour de l'appareil. *(Figure 4)*
2. Assurez-vous que le plan de travail est préparé selon les dimensions de l'appareil (A et B). *(Figure 5)*

Note :
Maintenez une distance de sécurité d'au moins 3 mm entre les côtés de la table de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail.

EXÉCUTION DES OUVERTURES DE VENTILATION

L'électronique dans l'appareil nécessite un refroidissement. L'appareil s'éteint automatiquement si la ventilation est insuffisante.

Précaution :
Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation de l'appareil.

Exécution des ouvertures

1. Exécutez une ouverture à l'arrière de l'unité de cuisine. Assurez-vous du dégagement de 20 mm entre le mur arrière et un quelconque tiroir. *(Figure 6)*
2. Préservez un dégagement de 20 mm s'il n'y a pas de tiroirs mais un four. *(Figure 7)*
3. Assurez-vous du dégagement de 50 mm entre l'appareil et le tiroir ou le four. Voir les Figures 8 et 9. *(Figure 8)*
4. Assurez-vous que le plan de travail présente une épaisseur minimum de 30 mm. Voir les Figures 8 et 9. *(Figure 9)*
5. Assurez-vous que la barre transversale ne limite pas le débit d'air. Coupez ou sciez la barre transversale en diagonale, si nécessaire. *(Figure 10)*

CONNEXION DE L'APPAREIL

L'appareil inclut un cordon d'alimentation avec une fiche. La connexion est de type monophasé.
1. Assurez-vous que le système électrique est compatible avec la charge de l'appareil.
2. Assurez-vous que la prise secteur est mise à la terre.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

Prérequis

- Assurez-vous que la surface d'installation est préparée selon les dimensions correctes.
- Assurez-vous que les ouvertures de ventilation ont été pratiquées.

Procédure

1. Nettoyez le plan de travail.
2. Appliquez un mastic d'étanchéité sur les bords d'un plan de travail en bois ou en plastique pour éviter tout dommage résultant de l'humidité.
3. Retournez l'appareil sur le plan de travail.
4. Retirez le film protecteur (B) du ruban (A) et apposez-le autour de l'appareil. Assurez-vous du dégagement de 2 mm au bord de la vitre. *(Figure 11)*
5. Installez les supports de fixation (A) sur l'appareil. Utilisez les vis. *(Figure 12)*
6. Placez l'appareil dans l'ouverture du plan de travail.
7. Connectez l'appareil à l'alimentation secteur.

   Après la connexion, l'affichage s'allume brièvement. L'appareil est prêt à l'emploi.

RETRAIT DE L'APPAREIL

1. Déconnectez l'appareil de l'alimentation secteur.
2. Poussez l'appareil vers le haut pour le retirer.

5 Utilisation

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 *Exigences pour les casseroles*.

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.

Note :
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.

Note :
Une fois la minuterie écoulée, son affichage indique **"--"** et vous entendez un signal sonore.

Note :
La zone de cuisson s'éteint automatiquement une fois la minuterie écoulée.

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.

Note :
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.

Note :
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**.

6 Nettoyage et entretien

NETTOYAGE QUOTIDIEN

Avertissement :
Assurez-vous que toutes les zones de cuisson sont froides avant de nettoyer l'appareil.

Avertissement :
Si vous renversez du sucre, nettoyez immédiatement l'appareil pour éviter toute brûlure de la surface. Attention : les zones de cuisson peuvent être chaudes.

Précaution :
N'utilisez pas de détergent abrasif, de pulvérisateurs, de tampon à récurer ou d'objets coupants.

1. Verrouillez l'appareil.
2. Retirez les taches d'aliment. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux.
3. Nettoyez l'appareil quotidiennement. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux.
4. Séchez l'appareil. Utilisez des serviettes en papier ou un torchon sec.
5. Pour une salissure lourde, nettoyez l'appareil avec un détergent spécial pour appareil à induction.
6. En cas de déversement sur les commandes, l'appareil émet un bip et s'éteint tout seul. Épongez le déversement et séchez la zone avant de rallumer l'appareil.

7 Informations additionnelles

EXIGENCES POUR LES CASSEROLES

Note :
Les casseroles auparavant utilisées sur un appareil différent (ex. gazinière) ne sont plus adaptés pour un appareil à induction.

(Figure 3)

- Utilisez des casseroles avec un fond épais et plat. Le diamètre de la casserole doit être identique à celui de la zone de cuisson.
- Utilisez des casseroles en métal, en métal émaillé, en fonte de fer ou en acier inox. Ces casseroles assurent le summum des résultats.
- Respectez les instructions du fabricant de la casserole pour vérifier si elle est adaptée à un appareil à induction.
- Les casseroles en métal ou en aluminium avec un fond en cuivre peuvent tacher la vitre. Retirez les taches possibles immédiatement après usage de l'appareil.
- Utilisez un aimant pour vérifier si une casserole est adaptée à un appareil à induction. La casserole est adaptée si l'aimant colle à son fond.
- Assurez-vous de placer la casserole au centre de la zone de cuisson.

- Certaines casseroles peuvent produire un son à l'usage. Le son est causé par la forme de la casserole. Le fonctionnement et la sécurité de l'appareil n'en sont aucunement affectés.
- Levez systématiquement la casserole de l'appareil sans la faire glisser pour éviter d'érafler le verre.

NIVEAUX DE PUISSANCE DE CUISSON

Note :
Les valeurs sont indicatives.

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.

8 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.	• 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 quotidien*.
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 *Exigences pour les casseroles*.

Problème	Cause possible	Solution possible
Une zone de cuisson s'éteint automatiquement. L'indicateur de fonctionnement indique **H**.	La durée de cuisson maximum est atteinte. Voir la section *Durées d'arrêt automatique*.	1. Démarrez l'appareil. Voir la section *Démarrage de l'appareil*. 2. Sélectionnez une zone de cuisson. Voir la section *Utilisation d'une zone de cuisson*.
L'indicateur de fonctionnement du panneau de commande indique **Lo**.	L'appareil est verrouillé.	Déverrouillez l'appareil. Voir la section *Verrouillage et déverrouillage de l'appareil*.

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 *Exigences pour les casseroles*.
L'appareil ou une zone de cuisson s'est éteint inopinément. Un son a retentit et un code de panne est affiché.	Défaut technique.	Veuillez noter le code de panne, débrancher l'appareil et contacter Tomado-servicedienst.

9 Données techniques

FONCTIONS

Élément	Spécification
Minuterie de cuisson indépendante	Individuelle pour toutes les zones
Alarme de cuisson indépendante	Oui
Capteur de casserole	Oui
Arrêt automatique	Oui
Indicateur de chaleur résiduelle	Oui
Verrou enfant	Oui
Détection de débordement	Oui
Protection contre connexion incorrecte	Oui
Mode surchauffeur	4 zones de cuisson

DIMENSIONS

Élément	Spécification [mm]
Dimensions de produit	590x520x62
Dimensions intégrées	560x490
Épaisseur de boîtier	58
Épaisseur de vitre	4

ZONES DE CUISSON

Zone de cuisson	Dimensions [mm]	Puissance [W]
Avant gauche	160	1 400 / 1 500
Arrière gauche	210	2 400 / 2 600
Avant droite	180	1 800 / 2 000
Arrière droite	180	1 800 / 2 000

CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Élément	Consommation d'énergie [Wh/kg] (*)
Table de cuisson à induction	188,1
Zone de cuisson (avant gauche)	196,3
Zone de cuisson (arrière gauche)	182,0
Zone de cuisson (avant droite)	187,6
Zone de cuisson (arrière droite)	186,3

(*) calculée selon la méthode de mesure de performance (EN 60350-2)

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

Élément	Spécification
Puissance [W]	3 500
Connexion de production	Monophasé
Câble d'alimentation (inclus et fixe) [mm^2]	3*1,5
Réglage de puissance	9 + surchauffeur

DURÉES D'ARRÊT AUTOMATIQUE

Niveau de puissance	Durée d'arrêt automatique
1-3	8 heures
4-6	4 heures
7-9	2 heures

10 Conditions de garantie

Commander des accessoires
Rendez-vous sur *'https://www.tomado.com/support'* pour acheter des accessoires ou des pièces de rechange.

Conditions de 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 : *'https://www.tomado.com/support'*.

TOMADO®

Tomado Electric Appliances
Postbus 159
6920 AD Duiven
The Netherlands
support@tomado.com
www.tomado.com

TIH6001B/01.0822

Wijzigingen en drukfouten voorbehouden/ Änderungen und Druckfehler vorbehalten/ Sous réserve de modification / Modifications and printing errors reserved/ Sujeto a cambios y errores de impresión/ Con riserva di modifiche ed errori di stampa/ Der tages forbehold for ændringer og trykfejl/ Zastrzega się prawo do zmian i błędów w druku/ Změny a tiskové chyby vyhrazeny/ Zmeny a tlačové chyby sú vyhradené

TOMADO.COM