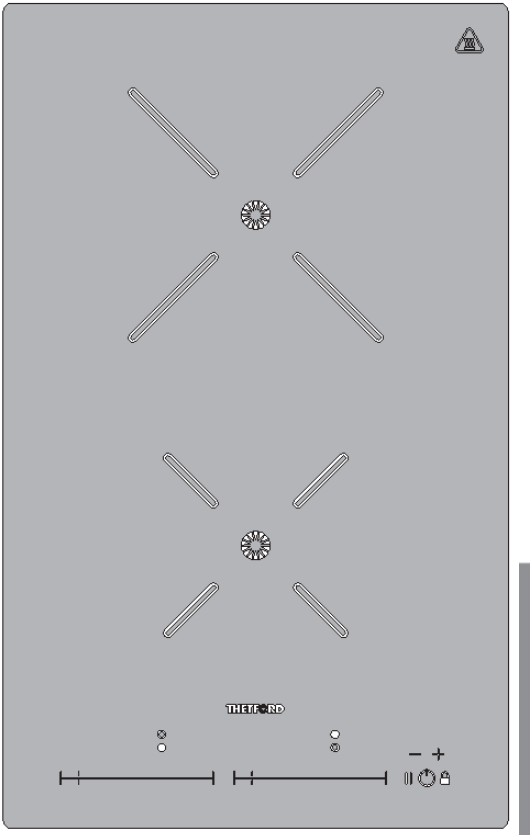


Domino MK II

Plaque à induction 2 zones

Manuel d'installation et d'utilisation

Série SHB9028X

Pour les marchés de l'UE, du Royaume-Uni et de l'Australie

FR
Manuel d'installation et d'utilisation

Contenu

1. Introduction 2
2. Symboles 3
3. Sécurité 3
4. Maintenance 11
5. Principaux composants 11
6. Spécifications techniques 11
7. Avant l'installation 13
8. Installation 14
9. Raccordement électricique 17
10. Après l'installation/ avant utilisation 17
11. Utilisation de la plaque à induction 18
12. Cuisiner en toute sécurité 25
13. Dépannage - Codes d'erreur 26
14. Nettoyage et entretien 28
15. Stockage 28
16. Mise au rebut 28
17. Service et questions 28

1. Introduction

Ce manuel concerne la plaque de cuisson de la série Thetford **SHB9028X** .
Veuillez visiter www.thetford.com pour la version la plus récente.
Le manuel est destiné à la fois aux installateurs qualifiés qui installeront la table de cuisson (caravane/camping-car/maisons de vacances) et à l'utilisateur.

Lisez attentivement les instructions et informations d'installation et de sécurité avant de continuer.
Conservez le manuel pour référence future.

Ce document est la version ***SINS2003/0425-V03*** du manuel d'installation et d'utilisation.
Notre politique est une politique de développement et d'amélioration continue. Les spécifications et les illustrations peuvent changer après la publication.
Veuillez visiter www.thetford.com pour la version la plus récente.

Si l'appareil n'est pas installé conformément aux réglementations, règles et normes nationales et européennes, cela annulera la garantie et pourra entraîner des poursuites pénales.

2. Symboles

Avertissement. Risque de blessure et/ou de dommage.

Attention. Informations importantes .

Note. Informations Complémentaires.

3. Sécurité

Général

LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS D'UTILISATION.
FAMILIARISEZ-VOUS AVEC L'APPAREIL.
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE.

Cet appareil est conforme aux normes applicables en matière d'interférences électromagnétiques et est pleinement conforme à la directive européenne 2014/30/UE ou au règlement 10 de la CEE-ONU. Il ne doit pas interférer avec d'autres équipements électriques à condition qu'ils soient également conformes à la réglementation.

Les personnes qui portent un stimulateur cardiaque, une pompe à insuline ou un autre implant électrique doivent vérifier auprès de

leur médecin ou du fabricant de l'implant si ces unités sont conformes à la réglementation.

⚠ Assurez-vous que tous les utilisateurs reçoivent des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les dangers encourus.

⚠ **NE** modifiez PAS cet appareil.

⚠ Utilisez l'appareil uniquement pour cuisiner et pas pour autre chose, par exemple pour chauffer une pièce.
Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages résultant d'une mauvaise utilisation ou d'un mauvais réglage des commandes .

⚠ Cet appareil n'est pas destiné à être actionné par une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

⚠ N'éteignez jamais un feu de cuisine avec de l'eau. Éteignez l'appareil et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

Enfants/Personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites.

⚠ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et/ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne

responsable de leur sécurité. .



Gardez les enfants de moins de 8 ans éloignés de l'appareil, sauf sous surveillance constante.



NE laissez PAS les enfants jouer avec l’appareil.



NE laissez PAS les enfants nettoyer ou entretenir cet équipement sans surveillance.

Alentours



NE PAS stocker/placer d’objets sur/à proximité de la surface de cuisson de la plaque de cuisson. Y compris les appareils électriques, par exemple les téléphones portables.



N'utilisez PAS de papier d'aluminium sur aucune partie de la table de cuisson, il peut fondre et endommager la surface de la table de cuisson.



Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles **NE DOIVENT PAS** être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir très chauds .



NE PAS bloquer/étouffer la ventilation de l'appareil.

Installation

Utilisez uniquement des pièces et des matériaux certifiées et d’origine.

Portez l'équipement de protection individuelle approprié pendant l'installation. Respectez également les règles de sécurité applicables.

Les appareils électriques ne doivent être installés que par des professionnels qualifiés et certifiés.

Portez une attention particulière aux réglementations en vigueur en matière de ventilation dans le pays d'utilisation.

S'il n'est pas possible d'installer l'appareil conformément à ces instructions, veuillez-vous référer à Thetford pour plus de conseils.

Pour plus d'informations sur les réglementations et exigences en matière de ventilation, voir 8. Installation

Utilisation initiale

Cet appareil est conçu pour fonctionner uniquement sur courant alternatif. Avant de l'utiliser pour la première fois, vérifiez que la tension et le courant de votre alimentation principale correspondent à ceux indiqués sur le badge de données de l'appareil.

Cet appareil **DOIT** être alimenté via un dispositif à courant résiduel (RCD) ayant un courant résiduel nominal <30 mA.

TOUJOURS le cordon d'alimentation d'origine fourni.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il **DOIT** être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire pour éviter tout danger.

TOUJOURS l'appareil sur une prise de courant dédiée avec une connexion à la terre.

N'utilisez PAS de multiprise et ne connectez aucun autre appareil simultanément à la même prise, pour éviter une surcharge électrique et un risque d'incendie.

Assurez-vous que le cordon d'alimentation est éloigné des surfaces chaudes pour garantir qu'il ne soit pas endommagé.

Toute erreur de raccordement annulera votre garantie.

Usage

La zone de cuisson à induction est chaude pendant et après utilisation. Laissez toutes les pièces refroidir avant de les toucher, car cela

pourrait provoquer des blessures graves .



Utilisez l’appareil UNIQUEMENT sur une surface plane.



La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.



NE laissez PAS l’appareil sans surveillance lors de son utilisation.



NE PAS ranger d'objets sur la surface de cuisson de la table de cuisson.



NE laissez PAS de casseroles vides sur une plaque à induction.



NE PAS placer la casserole sur le bord de la zone de cuisson



Un déversement sur les commandes tactiles sur le verre peut activer la modification des paramètres.



Enlevez immédiatement les déversements et gardez la zone propre.



NE PAS chauffer, fermer /ouvrir des boîtes de conserve d'aliments, elles pourraient **EXPLOSER** sur l'unité à induction.

NE PAS utiliser l'appareil lorsque le véhicule est en mouvement.

Si la surface en verre est fissurée, éteignez et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout risque de choc électrique et contactez un centre de service.

L'appareil dispose d'une protection automatique contre la surchauffe qui, si elle est activée, peut limiter les fonctions ou éteindre complètement la table de cuisson.

Après utilisation, éteignez la zone de chaleur par sa commande et **NE** vous fiez PAS au détecteur de casserole.

La fonction booster **DOIT** être utilisée uniquement pour réchauffer l'eau. L'utilisation de la fonction Booster avec de l'huile ou de la graisse peut atteindre des températures extrêmement élevées . **RISQUE D'INCENDIE !**

Nettoyage & entretien

Avant les travaux de nettoyage ou d'entretien, l'appareil **DOIT** être laissé refroidir et être débranché de l'alimentation électrique.

N'utilisez PAS de nettoyants abrasifs, d'éponge métallique, d'eau de Javel ou d'objets tranchants qui pourraient rayer les surfaces et les

commandes de l'appareil et briser le verre.

Utilisez un grattoir pour plaque vitrocéramique si la surface à induction en verre se décolore à cause des dépôts de cuisson et pour nettoyer les taches plus tenaces. Les aliments à forte teneur en sucre doivent être retirés rapidement pour éviter qu'ils ne collent ou ne tachent la surface d'induction.

N'utilisez PAS de nettoyeurs à vapeur ou de nettoyeurs haute pression pour nettoyer l'appareil. Voir 14. Nettoyage et maintenance pour les instructions.

NE laissez PAS d'huile ou de graisse s'accumuler sur l'appareil. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Stockage

La condensation sur les composants électroniques **DOIT** être évitée pendant le stockage. Rangez l'appareil dans un endroit sec et bien ventilé.

Panneaux de sécurité sur l'appareil

Signe	Avertissement	Emplacement
	Surface chaude. Risque de brûlure.	Sur la vitre à proximité des zones de chaleur.
	Pour une utilisation en intérieur uniquement	Sur le badge Données

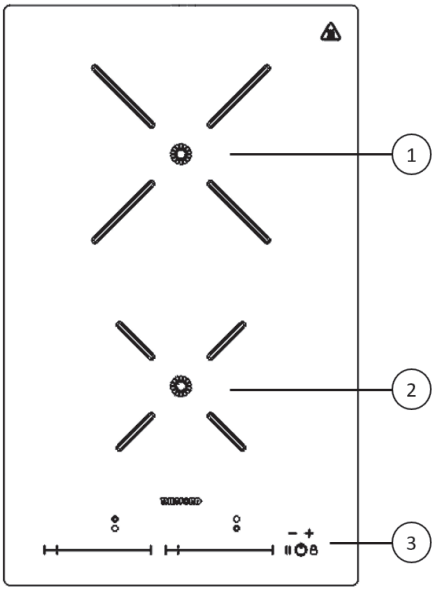
4. Maintenance

L'installateur des produits Thetford est responsable de la bonne installation conformément aux instructions d'installation de Thetford afin de garantir le bon fonctionnement et l'entretien du produit.

En termes d'entretien, cela signifie qu'un revendeur ou un centre de service Thetford agréé doit être en mesure de désinstaller et de réinstaller le produit Thetford dans le délai imparti, à l'aide d'outils et d'équipements standard.

Et ce pour toute réclamation dans le cadre de la garantie durant la période de garantie après la date d'achat.
En cas de questions à ce sujet, un représentant local du service client Thetford peut être contacté pour une assistance supplémentaire liée à l'installation des produits.

5. Principaux composants



1. Zone de chaleur 2
2. Zone de chaleur 1
3.Panneau de configuration

6. Spécifications techniques

Tableau 1 : Spécifications de la zone de chaleur

Série SHB9028X						
	Zone de chaleur 1 (145 mm ø)			Zone de chaleur 2 (200 mm ø)		
Sans la fonction Booster (kW)			1,4			2,3
Avec la fonction Booster (kW)			1,85			3,0
Tension	220-240 V CA 50 Hz					
Puissance maximale (kW)	1,4	2,3	3,0	1,4	2,3	3,0
Intensité maximum (A)	6	10	13	6	10	13
Veille (W) (l'appareil est éteinte, ventilateur inactif/aucune indication résiduelle active)	≤0,3 (appareil) ≤0,5 W (contrôleur)					
Consommation d'énergie (EN60350) (Wh /kg)	<195					

Tableau 2 : Dimensions, poids et classe

Série SHB9028X			
Dimensions (mm)	H	W	D
	50	500	305
Poids de l'appareil (Kg)	6,0		
Classe	Classe I		

Tableau 3 : Conditions environnementales

Condition environnementale	Valeur
Fonctionnement	
Température Max. d'admission d'air (au niveau de la mer) *	+70 ° C
Température à l'intérieur de la table de cuisson (au niveau de la mer) *	0-85 ° C
Humidité	95% d'humidité relative (pas de condensation – test humidité de l'air à réaliser à 40 ° C max).
Stockage	
Température ambiante	-20 ° C à +85 ° C
Humidité	95% d'humidité relative

* déclassement : 40% des valeurs nominales à 4000 m d'altitude.

Pour réduire la consommation d'énergie de la plaque pendant la cuisson :

- Utilisez la bonne taille de casserole – une casserole adaptée à la plaque chauffante consommera moins d'énergie qu'une casserole trop grande ou trop petite.
- Utilisez le réglage de chaleur minimum pour maintenir le frémissement ou l'ébullition – la chaleur supplémentaire est tout simplement gaspillée.
- Couvrez les casseroles ou les bouilloires avec un couvercle autant que possible – cela aide à retenir la chaleur.
- **N'utilisez PAS** de casseroles anciennes, endommagées ou déformées, elles réduiraient l'efficacité.

7. Avant l'installation

Contenu de la boîte

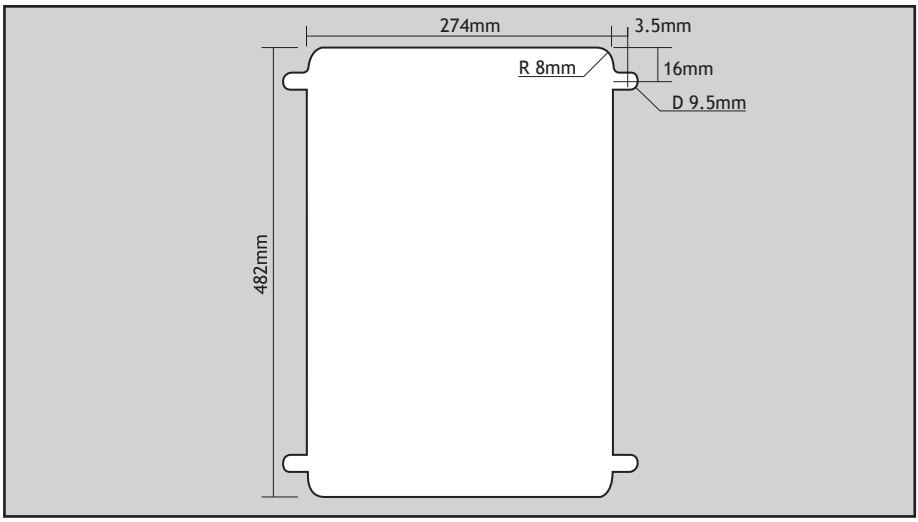
Pour chaque appareil emballé, vérifiez le contenu :

- Appareil
- Jeu de serrage (4x écrous à oreilles, rondelles, amortisseurs en caoutchouc et vis de serrage)
- Joint en mousse
- Manuel d'installation et d'utilisation **(SINS2003)**
- Gabarit de découpe **(STEM0207)** , le cas échéant.

S'il manque quelque chose, veuillez contacter votre revendeur.

8. Installation

- Installez la plaque à induction dans une découpe du plan de travail, préparée comme illustré.



Cet appareil peut être installé dans une cuisine/cuisine-salle à manger mais pas dans une pièce contenant une baignoire ou une douche.

Respectez les dimensions minimales indiquées dans ce manuel. Tout écart pourrait entraîner une élévation excessive de la température. Si les dimensions minimales doivent être réduites, en raison de contraintes de conception, un test d'échauffement de tous les meubles installés autour de l'appareil doit être effectué. Lorsque les dimensions minimales sont réduites, il est recommandé d'installer un matériau non combustible.

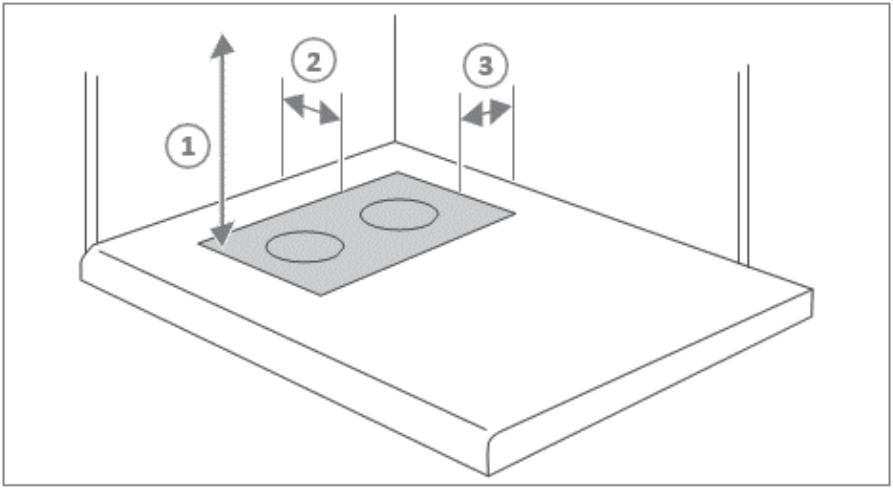
Les surfaces adjacentes doivent pouvoir supporter une augmentation de température de 65 °C en sus de la température ambiante, comme spécifié dans les normes CEI 60335−1 et CEI 60335−2−6 et conformément à la conception de cette appareil.

Tous les matériaux combustibles tels que les rideaux et les étagères doivent être tenus à l'écart de l'appareil.

La température des surfaces adjacentes peut augmenter si d’autres équipements sont installés proche de l'appareil. Vérifiez la température maximale autorisée des matériaux utilisés pour les

surfaces adjacentes afin de vous assurer qu'ils répondent aux exigences des normes CEI 60335−1 et CEI 60335−2−6.

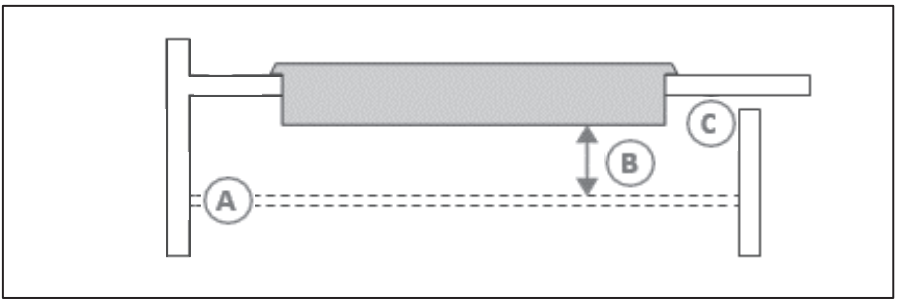
- Respectez les distances minimales entre les brûleurs et les parties latérales, arrière et au dessus.



1. Distance entre la plaque de cuisson et les parties installées au-dessus : min. 500 mm
2. Distance entre la plaque de cuisson et le côté : min. 100mm
3. Distance entre la plaque de cuisson et l'arrière : min. 40mm

Si vous ne parvenez pas à maintenir ces distances minimales, protégez-les avec un matériau non combustible.

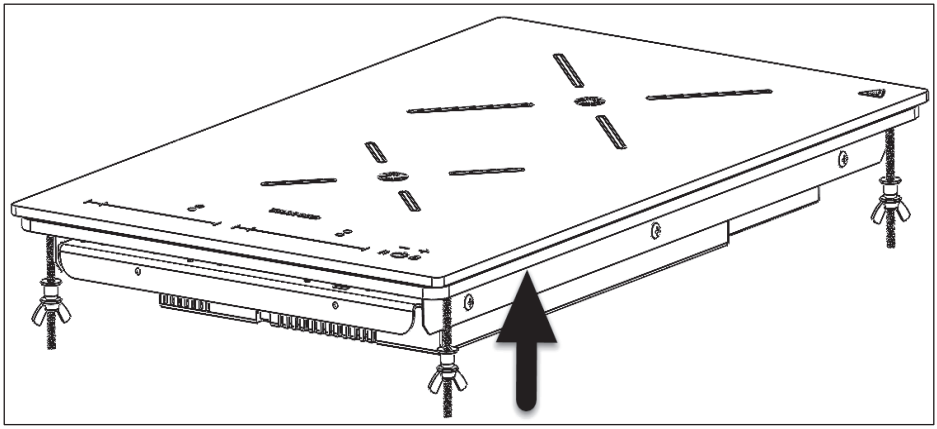
- Prévoir une entrée d'air frais (50°C Max.) sous la table de cuisson à l'arrière (A) 3000mm^2.
- Prévoyez un espace d'air d'au moins 30mm sous l'unité (B).
- Prévoir une bouche de sortie d'air frais à l'avant d'au moins 3000mm^2 (C).

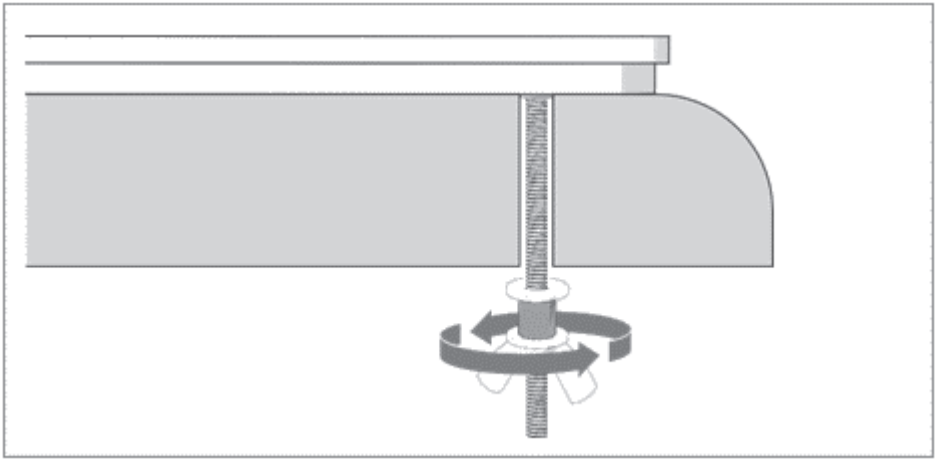


Assurez-vous que les évents d'entrée et de sortie ne peuvent **JAMAIS**

être bloqués.

- Avant de positionner la table de cuisson sur le plan de travail, fixez le joint en mousse fourni sous l'appareil sur son pourtour.
- Fixez l'appareil en place à l'aide de 4 vis de serrage ainsi que des fixations fournies selon l'image ci-dessous.





Vérifiez la position de la table de cuisson dans le plan de travail et le joint périmétrique avant de serrer les écrous à oreilles à 1,2 Nm.

Le dessous de l'appareil doit être protégé. Il est recommandé que la protection soit fabriquée à partir d'un matériau non combustible et situé à au moins 30 mm sous la partie la plus basse de l'appareil.

9. Raccordement électricique

- Cet appareil est fourni avec un cordon double isolation H05V2V2-F Câble noir 90 ° C (BS EN 50525-1), qui a une capacité de courant allant jusqu'à 15A.
- Celui-ci doit être connecté à une alimentation secteur commutée bipolaire, avec une séparation de contact minimale de 3 mm à tous les pôles, conformément aux règles de câblage.
- Les modèles australiens ont une fiche de 15 A fixée à l'extrémité du cordon d'alimentation pour la connexion à une prise murale commutée appropriée de 15 A.
- La prise électrique commutée doit être accessible après l'installation de l'appareil.

Cet appareil **DOIT** être mis à la terre.

Assurez-vous que tous les câbles électriques sont acheminés directement à l'écart de cet appareil et des autres sources de chaleur.

NE laissez PAS le cordon ou les fils pendre dans le compartiment inférieur.

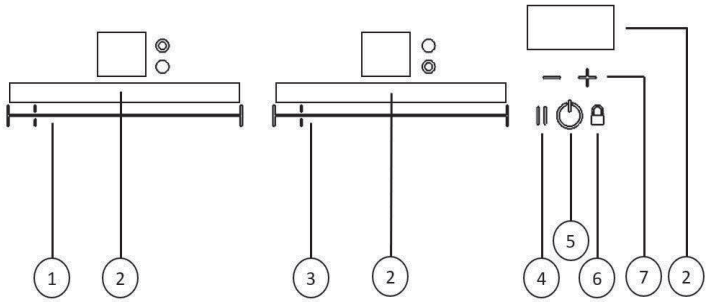
10. Après l'installation/ avant utilisation

- Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés. Recycler quand les matériaux le permettent
- Enlevez toute salissure ou tout résidu de lubrifiant d'usine avec une serviette en papier humidifiée ou un chiffon propre.
- Appliquez une fine couche de nettoyant et conditionneur pour vitres en céramique sur la surface du verre et lustrez avec un chiffon propre.
- Assurez-vous que l'électricité est connectée et allumée.
- Reportez-vous aux avertissements du manuel et testez toutes les fonctions de l'appareil conformément au manuel.

11. Utilisation de la plaque à induction

Lisez les instructions de la section 3. La sécurité avant tout.

Pour l'emplacement exact des commandes, voir 5. Composants principaux .



1. Contrôle du niveau de la zone de chaleur 1
2. Zone d'affichage
3. Contrôle du niveau de chaleur de la zone 2
4. Bouton Pause
5. MARCHE/ARRÊT
6. Verrouillage à clé
7. Réglage de la minuterie

Cuisiner avec une plaque à induction est différent d'une table de cuisson classique qui comporte soit des éléments chauffants, soit des plaques chauffantes.

Une plaque à induction utilise de puissants électro-aimants sous la surface du verre. Lorsqu'une casserole fabriquée à partir d'un matériau magnétique est placée directement au-dessus d'un électro-aimant, de l'énergie est induite dans le métal de la casserole. Cette énergie fait chauffer la poêle en métal et est suffisante pour fournir la chaleur nécessaire à la cuisson. Puisque la chaleur nécessaire à la cuisson est créée à l'intérieur de la poêle, seule la zone de verre en contact direct avec la poêle deviendra chaude.

Lors de la cuisson avec une plaque à induction, la poêle peut émettre du bruit. Ceci est normal et dépend du type de construction de la casserole qui peut affecter le bruit.

Les réglages de puissance élevée peuvent produire le plus de bruit

Utilisez uniquement des casseroles spécialement conçues pour ce type d'appareil. Un bon guide est de choisir des casseroles qui portent le symbole « Spécial Induction ».

Les poêles en verre, en céramique ou en faïence, en aluminium (sauf si elles ont un fond spécial), en cuivre et certaines poêles en acier inoxydable non magnétiques ne sont pas adaptées à une utilisation sur des plaques à induction.

Si vous souhaitez utiliser vos casseroles existantes et n'êtes pas sûr qu'elles conviennent, vous pouvez vérifier si elles sont du bon type à l'aide d'un aimant. Si l'aimant se fixe à la base, la casserole doit être adaptée à l'induction.

Veiller, quel que soit le type de casserole (inox, acier émaillé , fonte...) à ce que le fond de la casserole soit lisse et plat pour éviter tout risque de rayer le verre et assurer un bon contact avec la zone d'induction pour un contrôle homogène de la température.

NE JAMAIS faire glisser la casserole sur la surface en verre. Cela provoque des rayures.

Placez l'ustensile de cuisson directement sur la vitrocéramique.

NE mettez PAS de papiers , de chiffons ou de dessous de plat. **RISQUE DE BRÛLURE !**

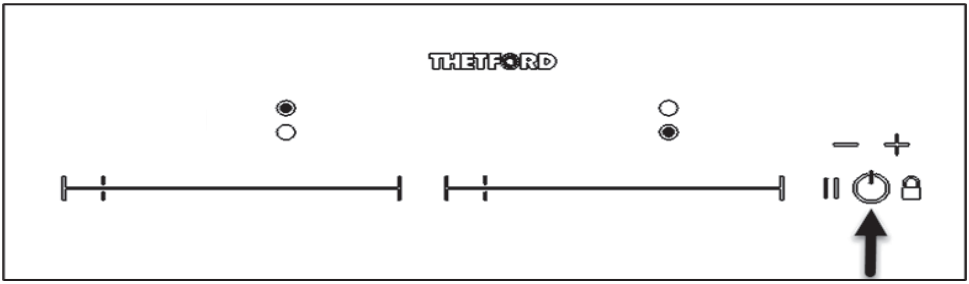
Utiliser la plaque de cuisson

Chaque zone de chauffage de la plaque de cuisson peut être contrôlée individuellement à l'aide des commandes tactiles. Les écrans lumineux pour les deux zones fournissent des informations sur les paramètres de puissance, la fonction minuterie, la pause/reprise, l'augmentation de la puissance, etc.

Ce qui suit fournit des informations sur la manière d'utiliser et de choisir les différentes fonctions disponibles.

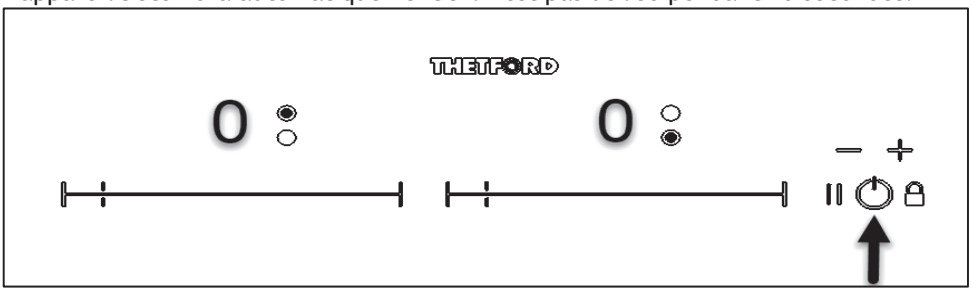
Lors du fonctionnement de la table à induction, il n'est pas nécessaire d'exercer une pression sur les commandes tactiles, seul un effleurement doux est nécessaire.
L'appareil émet un bip et l'écran lumineux vous informe de votre action.

Allumer/éteindre l'appareil



Appuyez sur le symbole « ON/OFF » pendant 1 seconde pour allumer.

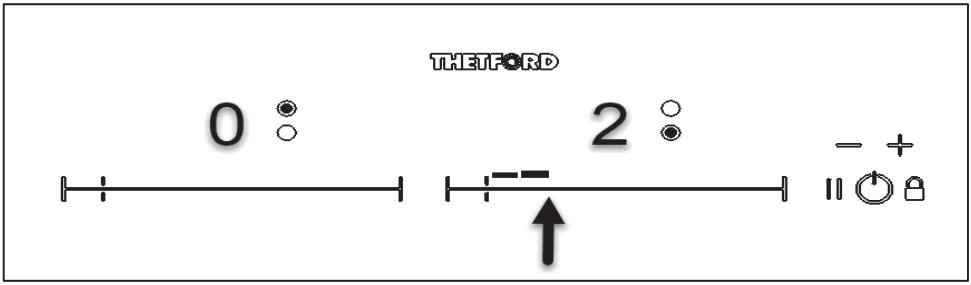
L'appareil s'éteindra automatiquement s'il n'est pas utilisé pendant 10 secondes.

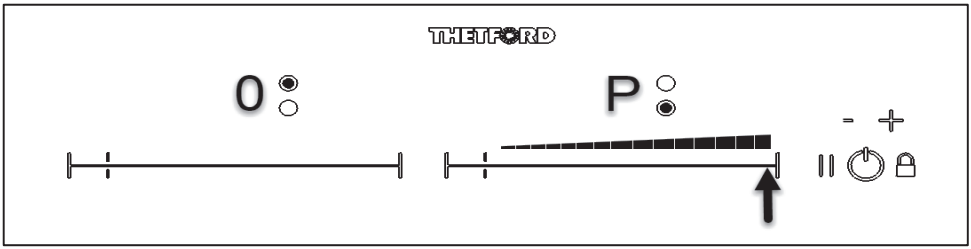


Appuyez sur le symbole « **ON/OFF** » pendant 1 seconde pour l'éteindre.

Contrôler chaque zone de chaleur

Avec l'appareil allumé et une casserole appropriée en place.





Appuyez n'importe où sur la commande de zone de chaleur concernée pour démarrer le chauffage.
La puissance **0** à **9** peut être sélectionnée (de gauche à droite).

Fonction Boost (P)
La fonction boost ne peut être activée que pendant une durée limitée de 10 minutes pour chaque zone de cuisson.

Cette fonction peut être désactivée en réduisant le niveau de puissance.

La fonction booster **DOIT** être utilisée uniquement pour réchauffer l'eau. L'utilisation de la fonction Booster avec de l'huile ou de la graisse peut atteindre des températures extrêmement élevées . **RISQUE D'INCENDIE !**

Fonction Pause (II)
Pendant la fonction pause active, aucune énergie n'est émise et le processus de cuisson est interrompu pendant 10 minutes maximum.
Activé en appuyant sur la touche Pause (II)
Désactivé en appuyant sur la touche Pause (II) puis sur le curseur dans les 10 secondes. L'état avant la pause est rétabli.

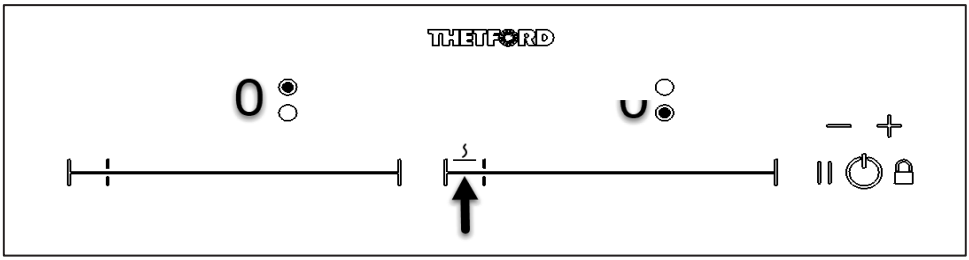
Fonction de rappel

La fonction de rappel permet de récupérer rapidement les paramètres actuels (dans les 6 secondes) si l'appareil a été accidentellement éteint par l'interrupteur secteur. Rallumez l'appareil et appuyez sur la touche Pause dans les 6 secondes pour le réactiver.

Tableau 4 : Niveau de cuisson et durée de fonctionnement maximale (arrêt automatique)

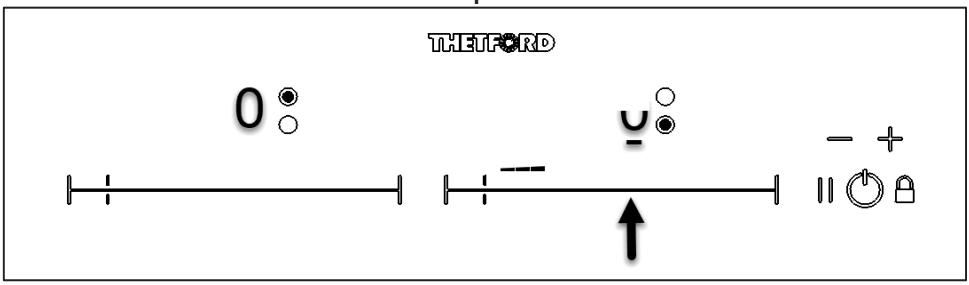
Niveau de cuisson	Limite de temps de fonctionnement (minutes)
0	720
Basse température	120
1	516
2	400
3	318
4	258
5	210
6 et 7	138
8	108
9	90
P.	10

Fonction réchauffement



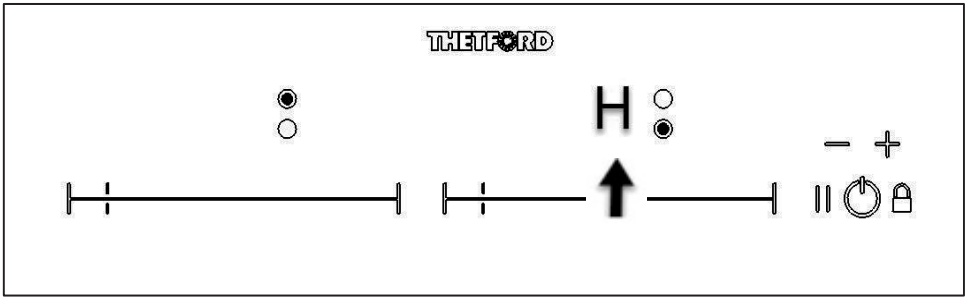
La sélection en dessous du point 0 place la zone de chaleur dans sa fonction de réchauffement « ∪ ». Pour garder au chaud les aliments cuits.

Indicateur d'ustensile de cuisine manquant



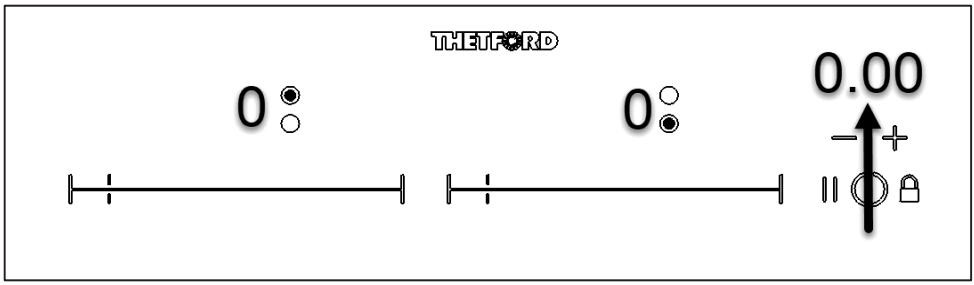
Si la casserole est retirée pendant le chauffage, la zone cessera de chauffer et fera clignoter ce symbole (ustensile de cuisine manquant).

Indicateur de chaleur résiduelle (H)

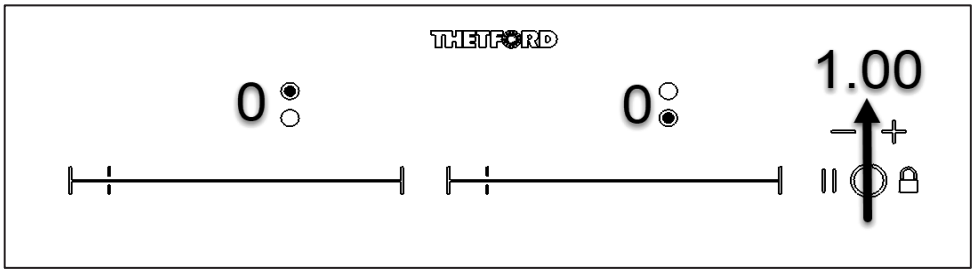


Après utilisation, l'indicateur affichera « **H** » alors que le verre est encore chaud (≥65 ° C).

Régler la minuterie



L'appareil étant allumé, appuyez à la fois sur les touches plus et moins.



Le réglage de la minuterie se fait à l'aide des touches plus ou moins.
Si l'on appuie d'abord sur la touche plus, l'affichage commence par :

- 1 minute et peut être augmentée par séquence de 1 minute jusqu'aux 10 minutes complètes suivantes.
- Puis jusqu'à l'heure complète suivante, par séquences de 5 minutes.
- À partir de là, par tranches de 10 minutes.

A la fin du temps sélectionné, un bip retentira jusqu'à la validation avec le bouton power.

La minuterie peut être réglée pour chaque zone de cuisson active, en appuyant simultanément sur les deux touches minuterie.

Si vous appuyez plusieurs fois, cela indique le minuteur pour toutes les différentes zones de cuisson (2), puis le minuteur.

Le point derrière le premier chiffre clignote dès que la minuterie est activée.

Tous les minuteurs fonctionnent comme un compte à rebours

La plage de fonctionnement des minuteries est de 1 minute à 1 heure 59 minutes.

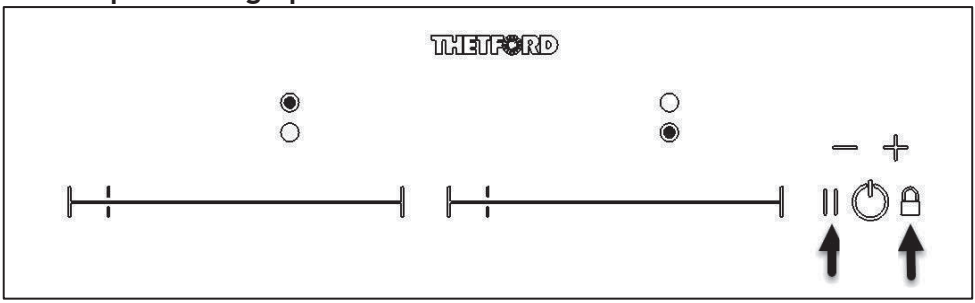
En dessous de 10 minutes, la minuterie s'affiche avec précision à la seconde près.

Tableau 5 : Plage de minuterie et affichage

Intervalle de minuterie	Affichage de la minuterie
0-09 secondes	0,00-0,09
10-59 secondes	0,10-0,59
1 minute -9 minutes 59 secondes	1,00-9,59
1-59 minutes	0,10-0,59
1 heure - 1 heure 59 minutes	1,00-1,59

Verrouillage - Pas de verrouillage enfant

Appuyer sur le symbole pour verrouiller les touches et pour désactiver, appuyez à nouveau sur
Notez qu'il ne s'agit pas d'une sécurité enfant



Sélection de la limite d'intensité de courant

L'appareil étant éteint, appuyez simultanément sur les touches plus et moins du minuteur pendant 2 secondes, confirmé par un "bip". Appuyez ensuite sur les deux curseurs pendant 2 secondes (la position sur le curseur n'a aucune importance).

L'affichage de la minuterie affiche « **P0** » , la gestion de l'alimentation peut être modifiée sur le curseur de gauche **(0-2)** et sera affichée sur l'écran de gauche.

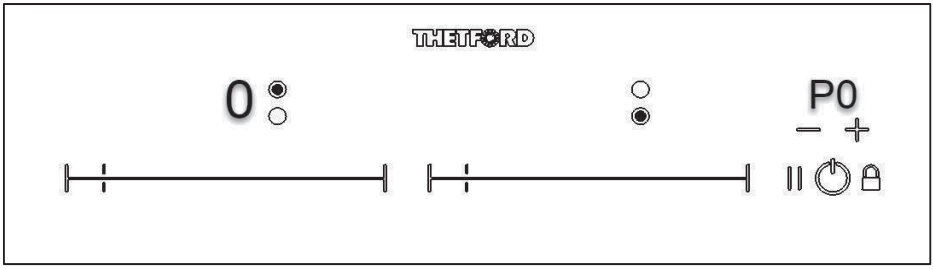


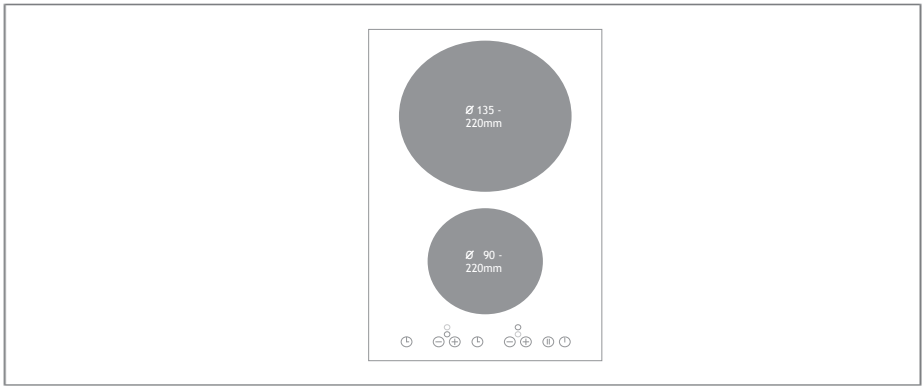
Tableau 6 : Gestion de l'alimentation

Paramètres de gestion de l'alimentation	Puissance maximale (kW)	Courant maximum (A)
0	3,0	13
1	2,3	10
2	1,4	6

Pour enregistrer le réglage de puissance, choisissez le chiffre souhaité (0-2) puis appuyez sur la touche pendant 2 secondes.

12. Cuisiner en toute sécurité

NE laissez PAS les récipients de cuisson chevaucher les bords de l'appareil – utilisez des casseroles de taille appropriée et placez-les au centre des zones de chaleur. (indiqué ci-dessous)



Retournez les casseroles de manière à ce que les poignées **NE** dépassent PAS de l'avant de l'appareil.

13. Dépannage - Codes d'erreur

Code erreur	Signification	Comportement	Causes possibles	Remède
E2/ER21	Surchauffe du capteur de température de la zone de cuisson.	Les zones de cuisson ne peuvent pas être allumées	Ustensile de cuisson vide	**NE PAS utiliser** des ustensiles de cuisson vides
			Mauvais ustensile de cuisson	Utilisez des ustensiles de cuisson appropriés
			La température de l'ustensile de cuisson/verre/appareil électronique est trop élevée.	Système de refroidissement.
E3	Ustensile de cuisson incorrect	La ou les zones de cuisson correspondantes sont éteintes	Les ustensiles de cuisine nous font perdre leurs caractéristiques magnétiques	Utilisez des ustensiles de cuisine appropriés
			Erreur interne	Contacter le service client de Thetford
			Les ustensiles de cuisson créent sur le module un point de fonctionnement inapproprié pouvant détruire les composants internes	Si l'erreur s'annule automatiquement après 8 secondes, la zone de cuisson peut être à nouveau utilisée. En cas d'autres erreurs à venir, l'ustensile de cuisson doit être changé. Ou contactez le service client de Thetford si l'erreur apparaît sans ustensile de cuisson sur la zone de cuisson.
E4 E5E7 ER20 ER22 ER31 ER36 ER47	Erreurs internes	Les zones de cuisson ne peuvent pas être allumées	Divers	Contacter le service client de Thetford
E6 ER40	La tension d'alimentation est hors plage (tension et/ou fréquence)	Les zones de cuisson ne peuvent pas être allumées	La tension et/ou la fréquence d'alimentation sont hors plage.	Vérifier la tension secteur/le signal de phase
			Erreur interne	Contacter le service client de Thetford
E8	Panne du ventilateur	La ou les zones de cuisson correspondantes sont éteintes	Ventilateur bloqué par la poussière/les tissus	Nettoyer et éliminer les corps étrangers si possible. Cependant, NE démontez **PAS** l'appareil. Si le problème ne peut pas être résolu, contactez le service client de Thetford.
			Electronique du module de ventilation défectueuse	Contacter le service client de Thetford

Code d'erreur	Signification	Comportement	Causes possibles	Remède
E9	Erreur du capteur de température pour la zone de cuisson	La ou les zones de cuisson correspondantes sont éteintes	Capteur de température - défectueux	Contacter le service client de Thetford
		La ou les zones de cuisson correspondantes sont allumées à un faible niveau d'énergie pour décongeler une grande quantité de produits surgelés.	Les produits surgelés refroidissent le capteur de température en dessous de 0 °C car le niveau d'énergie est trop faible.	Attendez que le capteur de température chauffe au-dessus de 0°C et choisissez un niveau d'énergie plus élevé pour dégivrer.
EA	Erreurs internes	La ou les zones de cuisson correspondantes sont éteintes	Divers	Éteignez la table de cuisson, retirez tous les ustensiles de cuisine et laissez la table de cuisson refroidir. Redémarrer Si l'erreur persiste, contactez le service client de Thetford.
hein	Sonde de température bloquée pour la zone de cuisson	La ou les zones de cuisson correspondantes sont éteintes	Changement de température insuffisant après la mise sous tension de la table de cuisson.	Refroidissez le verre.
/H	Eau/Ustensiles de cuisine sur la surface du verre	-	Eau/Ustensiles de cuisine sur la surface du verre	Surface propre
U400	Surtension due à une mauvaise connexion	Les zones de cuisson ne peuvent pas être allumées	Alimentation électrique incorrecte	Coupez l'alimentation électrique et connectez correctement la table de cuisson.

L'appareil à induction ne doit pas être démonté. En cas de problème, contactez le service client de Thetford sur www.thetford.com pour obtenir des conseils supplémentaires.

Si aucun code d'erreur ne s'affiche, mais que l'unité présente de mauvaises performances , effectuez les vérifications suivantes :

- Vérifier l'installation de l'appareil, notamment la ventilation

- Le type d'ustensile de cuisson utilisé affecte considérablement les performances .

14. Nettoyage et entretien

Lisez les instructions de la section 3. La sécurité avant tout.

- Nettoyez régulièrement l'appareil après utilisation.
- Enlevez toujours tout déversement ou contamination immédiatement après utilisation avec du savon et de l'eau chaude. Séchez la surface avec un chiffon doux.
- Pour le nettoyage de routine de la surface du verre, utilisez une crème nettoyante et un chiffon propre ou une serviette en papier.
- Après le nettoyage, essuyez avec une serviette en papier sèche.

15. Stockage

Lisez les instructions de la section 3. La sécurité avant tout.

- Coupez l'alimentation électrique.
- Essuyez l'appareil pour le nettoyer et le sécher.

16. Mise au rebut

Votre produit a été conçu et fabriqué avec des matériaux et composants de haute qualité, recyclables et réutilisés. Lorsque votre produit a atteint sa fin de vie, éliminez-le conformément aux règles locales.

NE PAS jeter le produit avec les ordures ménagères normales. L'élimination correcte de votre ancien produit contribuera à prévenir d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

17. Service et questions

Service

Avant de commencer tout travail de maintenance, l'appareil doit avoir été laissé refroidir et débranché de l'alimentation électrique.

Après chaque entretien, la sécurité électrique de l'appareil **DOIT** être vérifiée.

Tout entretien doit être effectué par une personne compétente agréée.

Des questions

Si vous avez des questions sur votre produit, vos pièces, vos accessoires ou vos services autorisés , visitez www.thetford.com.
Si vous contactez un centre de service local agréé dans votre pays, fournissez les détails du modèle et du numéro de série ainsi que la date d'achat.



Garantie

Pour nos conditions de garantie, veuillez-vous référer aux conditions mentionnées sur www.thetford.com.

Déclaration de conformité (DoC)

Thetford déclare par la présente que ce produit est conforme aux exigences essentielles
exigences et autres dispositions pertinentes des directives et normes applicables. Une copie de la déclaration de conformité est disponible sur www.thetford.com