

Hob 902 Series

User Manual

We: THETFORD Ltd

Address: Unit 6 Brookfields Way, Manvers, Rotherham, S63 5DL

Telephone: (+44) (0) 844 997 1960. Fax: (+44) (0) 844 997 1961

Declare under our sole responsibility that;

Product Types; Domestic build-in electric induction cooking appliances.

Model Number/Description; SHB902XX Series Domino Induction Hobs.

Satisfy the essential requirements of the Low Voltage Directive 2014/35/EU and are manufactured in accordance with the harmonised European standards; EN 60335-1: 2002+A14:2010, EN 60335-2-6: 2003+A2:2008, EN 62233:2008.

Satisfy the essential requirements of the Electro Magnetic Compatibility Directive 2014/30/EU and are manufactured in accordance with the harmonised European standards: EN 55014-1: 2006 + A2:2011, EN 55014-2:2015, EN 61000-3-2: 2014; EN 61000-3-3:2013.

We also declare that the production of each specific model will be in conformity with the type as described in the EC type-examination certificate:

GB 6702 Z, Issued by Intertek

We also declare that the production of each specific model will be in conformity with the type as described in Test Report(s):

10049994, Issued by Intertek and PCL11604925 issued by Panasonic

Name : P. S Thomas
Title/Position : Director
Place & Date of Issue : Rotherham 19th July 2016

Signature : 

ES

Traducción del manual de usuario original

Índice general

1	Introducción.....	3
2	Símbolos.....	3
3	Seguridad.....	4
4	Componentes principales.....	7
5	Antes de usar.....	7
6	Uso de la placa de inducción.....	8
7	Cocina segura.....	10
8	Mantenimiento y limpieza.....	11
9	Solución de problemas.....	12
10	Revisión.....	12
11	Almacenamiento.....	13
12	Especificaciones técnicas.....	13
13	Eliminación.....	14
14	Preguntas.....	14
15	Garantía.....	14

1. Introducción

Este es el manual del usuario para su placa de cocina Thetford. Lea atentamente las instrucciones de seguridad y la información sobre el uso y mantenimiento de la placa de cocina antes de continuar. Esto le permitirá utilizar la placa de cocina con seguridad y eficacia. Conserve este manual para su consulta en el futuro.

Para obtener la versión más reciente de este manual, visite www.thetford.com.

2. Símbolos

Explicación de los símbolos utilizados:



Advertencia. Riesgo de lesiones o daños.



Precaución. Superficie caliente. Riesgo de lesiones o daños.



Atención. Información importante.



3. Seguridad



Este aparato solo podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos, si se les supervisa o reciben instrucciones relativas al uso del aparato de una manera segura y entienden los riesgos que implica.



Mantenga a los niños menores de 8 años alejados del aparato, excepto bajo supervisión constante.



No permita que los niños jueguen con el aparato.



No permita que los niños limpien o realicen el mantenimiento del equipo sin supervisión.



Utilice solo piezas suministradas por el fabricante.



No cambie ni ajuste nada en el aparato, a menos que el cambio está autorizado por el fabricante o su representante.



Si se daña el cable de alimentación, se debe sustituir por el fabricante o por su representante de servicio técnico o una persona debidamente cualificada, para así evitar todo peligro.



Utilice el aparato solamente para cocinar y no para otra cosa, como a modo de calefacción. El fabricante no se hace responsable de los daños resultantes

de un uso indebido o un ajuste incorrecto de los mandos.



Este aparato no está previsto para su funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.



Nunca apague con agua un fuego de cocina. Apague el quemador y cubra la llama con una tapa o manta ignífuga.



La zona de la cocina de inducción está caliente durante y después del uso. Deje que todas las piezas se enfríen antes de tocarlas, ya que esto podría causar lesiones graves.



Dejar funcionando sin supervisión una placa de cocina con grasas o aceite puede ser peligroso y podría provocar un incendio. No deje el aparato desatendido durante su funcionamiento.



No almacene artículos sobre la superficie de la placa de cocina.



No use papel de aluminio en ninguna parte de la placa de cocina, ya que podría fundirse y dañar la superficie de la placa de cocina.



Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la superficie de la placa de cocina puesto que pueden llegar a calentarse mucho.



Si la superficie de cristal llega a agrietarse, apague y desconecte el aparato de la alimentación eléctrica para evitar la posibilidad de descarga eléctrica y póngase en contacto con su representante de servicio técnico.



Si se daña el cable de alimentación, el fabricante o su representante de servicio técnico debe sustituirlo para evitar cualquier peligro.



No utilice limpiadores a vapor o a presión para limpiar el aparato. Véase Mantenimiento y limpieza para obtener instrucciones.

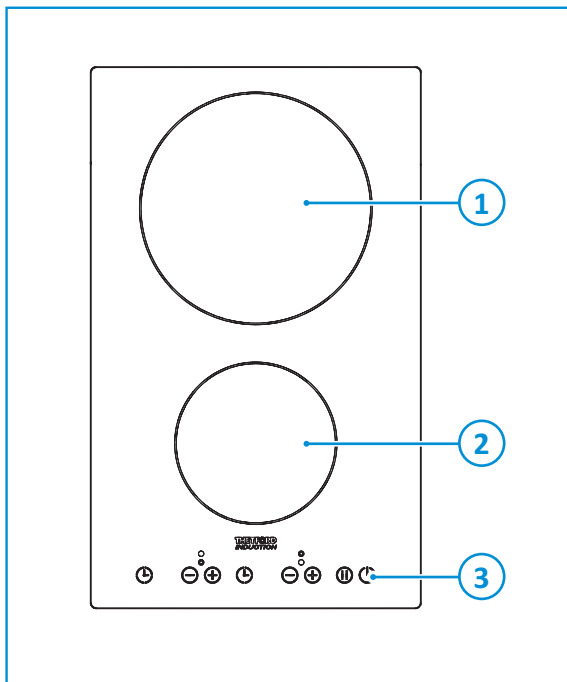


No permita que se acumule aceite o grasa en el aparato. Limpie el aparato después de cada uso.



Antes de limpiar o de iniciar cualquier trabajo de mantenimiento del aparato hay que dejar que se enfríe y desconectarlo del gas y del suministro eléctrico.

4. Componentes principales



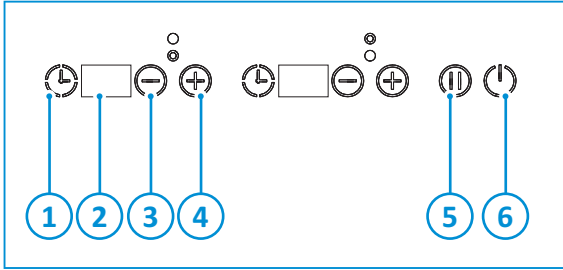
1. Zona térmica 1
2. Zona térmica 2
3. Panel de control

5. Antes de usar

Antes de usar el aparato:

- Asegúrese de retirar todos los materiales de embalaje.
- Quite toda suciedad o los residuos de los lubricantes de fábrica con una toallita de papel humedecido o un paño limpio.
- Aplique una fina capa de acondicionador limpiador de vitrocerámica a la superficie y pase un paño limpio.
- Asegúrese de que la electricidad está conectada y encendida.

6. Uso de la placa de inducción



1. Símbolo del temporizador
2. Pantalla LED
3. Símbolo -
4. Símbolo +
5. Símbolo de pausa
6. Símbolo de encendido/apagado

Para conocer la ubicación exacta del mando, consulte Warehouse Main components.

Cocinar con una placa de inducción es diferente de una placa tradicional, que tiene elementos calefactores o placas calefactoras. Una placa de inducción utiliza potentes electroimanes que están situados por debajo de la superficie del vidrio. Cuando se coloca un recipiente fabricado con material magnético directamente encima de un electroimán, la energía se induce al metal del recipiente. Esta energía hace que el recipiente metálico se caliente y es suficiente para proporcionar el calor para cocinar. Como el calor para cocinar se crea dentro del recipiente, solo se calienta la zona de vidrio en contacto directo con el recipiente.



La placa de inducción cumple las normas aplicables sobre interferencias electromagnéticas y cumple plenamente la Directiva Europea 89/336/CEE. No deberá interferir con otros equipos eléctricos siempre que también cumplan la normativa. Las personas que tengan marcapasos, bomba de insulina u otro implante eléctrico deberán consultar con su médico o el fabricante del implante, si estas unidades cumplen la normativa.



Utilice exclusivamente recipientes fabricados específicamente para este tipo de aparatos. Una buena guía es elegir sartenes, con las siglas 'Clase de inducción'. Los recipientes de vidrio, cerámica o barro, aluminio (a menos que tengan una base especial), cobre y algunos recipientes de acero inoxidable no magnético no son adecuados para su uso en placas de inducción. Si usted desea utilizar sus recipientes de cocina existentes y no está seguro de si son adecuados, puede comprobar si son del tipo correcto mediante el uso de un imán. Si el imán se fija a la base, entonces el recipiente debe ser adecuado para la inducción.



Asegúrese, independientemente del tipo de recipiente (acero inoxidable, acero esmaltado, hierro fundido, etc.) que la base del recipiente sea lisa y plana para evitar el riesgo de rayar el vidrio.



Nunca deslice el recipiente por la superficie de vidrio. Esto provoca arañazos.

Uso de la placa de cocina

Cada zona térmica de la placa de cocina puede controlarse individualmente usando los mandos táctiles. Las pantallas iluminadas de ambas zonas proporcionan información sobre los ajustes de potencia, la función de temporizador, pausa/reanudación, refuerzo de potencia, etc. La siguiente tabla proporciona información sobre cómo usar y elegir las diferentes funciones disponibles.

Función	Mandos táctiles	Pantalla LED	Nota
Encender una zona térmica	Toque el símbolo de encendido/apagado hasta que escuche un pitido	'0' para cada zona térmica	Si no se activa ninguna función en 10 segundos, el sistema pasará al modo de espera.
Ajuste de la temperatura	Toque los símbolos + o – para seleccionar la temperatura necesaria	1 a 12	El ajuste de temperatura puede regularse mientras se cocina tocando los símbolos + o –
Apagado de una zona térmica	Para cada zona, toque el símbolo – hasta que aparezca «0» en la pantalla. También puede tocar y mantener el contacto con ambos símbolos + y –	'0'	Con ambas zonas térmicas apagadas, el sistema entra en modo de espera
Pausa	Toque el símbolo de pausa hasta que escuche un pitido	'11' en ambas	Ambas zonas están en pausa. La pausa solo funciona durante 10 minutos. Tras este tiempo, el sistema entra automáticamente en modo de espera
Cancelar la pausa	Toque el símbolo de pausa hasta que escuche un pitido. Toque cualquier otro símbolo para seguir cocinando con el ajuste de temperatura anterior		
Activar el control de fuego lento	Toque y sostenga el símbolo – hasta que aparezca «Lo»	'Lo'	Una temperatura baja constante de 65 °C en una u otra de las zonas
Desactivar el control de fuego lento	Toque los símbolos + o –		
Activar el refuerzo de potencia en una u otra de las zonas	Toque y sostenga el símbolo + hasta que aparezca «12» Toque otra vez hasta que aparezca 'P'	'P'	Limitado a 10 minutos en cada zona térmica, pero no simultáneamente. Si selecciona el refuerzo de potencia en la zona térmica grande, la zona pequeña se apagará automáticamente. Si selecciona el refuerzo de potencia en la zona pequeña con la zona grande ajustada a más de 8, el ajuste se reducirá automáticamente a 8
Desactivar el refuerzo de potencia	Toque el símbolo –		

Función	Mandos táctiles	Pantalla LED	Nota
Iniciar el temporizador	Ajuste la zona térmica a la temperatura deseada usando los símbolos + y -. Active el temporizador tocando el símbolo del temporizador. Seleccione el tiempo deseado (de 1 a 99) con los símbolos + y -	Duración en minutos e indicador de neón	El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente y suena al final del tiempo de cocción. La zona térmica se apaga
Detección de recipientes	No funcionará ninguna de las zonas térmicas salvo que tengan encima un recipiente adecuado. Cuando no hay un recipiente o se quita, la pantalla parpadea	'U'	
Superficie caliente de la placa de cocina	Después de usar una u otra zona, aparecerá una 'H' en la pantalla para indicar que la superficie puede estar caliente	'H'	Cuando aparezca 'H', las superficies estarán por encima de 60 °C. Tenga cuidado para evitar el contacto con las superficies calientes.
Apagado de la unidad	Toque el símbolo de encendido/apagado hasta que escuche un pitido	En blanco	Para apagar, desconecte totalmente la fuente de alimentación



El aparato dispone de una protección automática contra el sobrecalentamiento que, si se activa, puede limitar las funciones o apagar totalmente la placa de cocina.



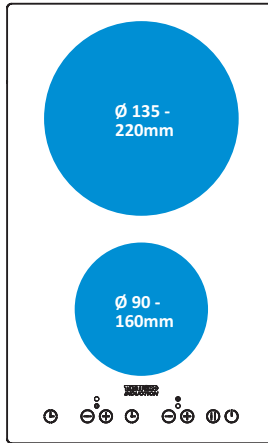
El derrame de algo sobre los mandos del cristal puede activar algún cambio de los ajustes. Elimine inmediatamente cualquier derrame y mantenga la zona limpia.



Al utilizar la placa de inducción, no es necesario aplicar presión a los mandos táctiles ya que solo se requiere un toque suave. El aparato emite un pitido y la pantalla iluminada informa de su acción.

7. Cocina segura

- No permita que los recipientes de cocina sobrepasen los bordes del aparato; utilice los tamaños correctos y colóquelos centrados sobre los quemadores.



- Gire los recipientes de cocina para que los mangos no sobresalgan por delante del aparato.
- No deje recipientes de cocina vacíos sobre una placa de inducción.
- No caliente las latas cerradas de alimentos, ya que podrían explotar.
- Al cocinar con una placa de inducción, el recipiente de cocina puede emitir algún ruido. Esto es normal y depende del tipo de recipiente de cocina que puede afectar al ruido. Los niveles altos de potencia pueden producir los mayores niveles de ruido.
- Para asegurarse de obtener la máxima eficiencia de su placa de inducción, se recomienda el uso de recipientes de cocina específicos para este tipo de aparatos. Elija recipientes de cocina que presenten el símbolo de una bobina y un rótulo de "Inducción" en la parte inferior. Si usted desea utilizar sus recipientes de cocina existentes y no está seguro de si son adecuados, puede comprobar si son del tipo correcto mediante el uso de un imán. Si el imán se fija a la base, entonces el recipiente debe ser adecuado para la inducción.
- El aparato de inducción dispone de una protección automática contra el sobrecalentamiento que, si se activa, puede limitar las funciones o apagar totalmente la placa de cocina.
- No deje el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- No utilice el aparato mientras el vehículo se esté moviendo.
- Gire el mando a la posición 0 después de cocinar.
- Mantenga limpio el aparato y evite la acumulación de grasa y restos de comida.

8. Mantenimiento y limpieza

Thetford recomienda un servicio de revisión anual en un centro de servicio autorizado. Entre revisiones anuales limpie el aparato regularmente después de su uso.

- Siempre retire con agua caliente y jabón cualquier derrame o suciedad inmediatamente después de su uso. Seque la superficie con un paño suave.
- Para la limpieza rutinaria de la superficie de cristal utilice una crema de limpieza y un paño limpio o papel absorbente. Tras la limpieza, seque con papel absorbente seco.



No utilice limpiadores abrasivos, estropajos, lejía ni instrumentos afilados que podrían rayar las superficies y los mandos del aparato e incluso romper el cristal.



Use una rasqueta de vitrocerámica si la superficie de inducción se descolora debido a residuos de cocinado y para la limpieza de las manchas más difíciles. Los alimentos con un alto contenido de azúcar deben eliminarse rápidamente para evitar que se peguen o se manche la superficie de inducción.

9. Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
Se indica 'U'	El sensor no ha detectado el recipiente de cocina. No hay ningún recipiente de cocina adecuado en la zona de cocina o el recipiente de cocina no está centrado en la zona de cocina	Use un recipiente adecuado o colóquelo en el centro de la zona de cocina
La pantalla LED indica la letra E, seguida de un número	Se ha producido una anomalía técnica interna	Apague la fuente de alimentación. Encienda la fuente de alimentación. Si no desaparece la indicación de fallo al restablecerse la alimentación eléctrica, no podrá corregir el fallo usted mismo. Desconecte la alimentación eléctrica y consulte a su representante de servicio técnico
Se activa la protección automática contra el sobrecalentamiento	Bloqueo de los orificios de ventilación. Cocinar durante mucho tiempo con ajustes de alta temperatura	Deje el aparato conectado y deje que se enfríe antes de intentar utilizarlo de nuevo. Asegúrese de que los orificios de ventilación no estén bloqueados




Si no puede resolver un problema, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado local o el servicio de atención al cliente de Thetford de su país.

10. Revisión

Todas las revisiones las deberá realizar una persona autorizada y competente. Antes de iniciar cualquier trabajo de revisión del aparato hay que dejar que se enfríe y desconectarlo del suministro eléctrico. Después de cada revisión del aparato deberá hacerse una prueba de seguridad eléctrica.

Para la revisión, póngase en contacto con su centro de servicio autorizado local e indique los datos del modelo y el número de serie de la placa de características, además de la fecha de compra.

Model Name & Series Number				
G30 G31	CAT I ₃ +(28-30/37) BUTANE 28-30mbar PROPANE 37mbar	CAT I ₃ B/P(30) BUTANE 30mbar PROPANE 30mbar	THETFORD	
ΣQn	Power kW (g/hr)	Model Number	Spark Ignition	
CE	Pin Number	Serial Number	Voltage ~ 50 Hz	
Country Codes 1		Country Codes 2	Power kW	
			QC Pass	Order No

11. Almacenamiento

- Desconecte de la red eléctrica.
- Deje el aparato limpio y seco.



Debe evitarse la condensación en los componentes electrónicos durante el almacenamiento. Guarde el aparato en un lugar seco y bien ventilado.

12. Especificaciones técnicas

Tabla 1: Especificaciones de las zonas térmicas

	Serie SHB902	
	Zona térmica 1	Zona térmica 2
	kW	kW
Sin refuerzo de potencia	1,8	1,4
Con refuerzo de potencia	2,3	1,8
Tensión	220-240 V ~ 50 Hz	220-240 V ~ 50 Hz
P. máx. (excl. interfaz de usuario)	2300 W	
Modo de espera	0,5 W	



Este aparato debe estar conectado a tierra.

Medición y cálculos del consumo de energía de acuerdo con EN60350-2 2013

Identificación del modelo de aparato de Thetford	Zonas de cocina	Tipo de placa de cocina (vatios)	Diámetro de la zona de cocina	Consumo de energía de CE _{placa eléctrica} Wh/kg
Placa de inducción de la serie SHB902	1	Placa de inducción de 2,3 kW	210 mm	174,9

Medición y cálculos del consumo de energía de acuerdo con EN60350-2 2013

Placa de inducción de la serie SHB902	1	Placa de inducción de 1,8 kW	145 mm	178,1
---------------------------------------	---	------------------------------	--------	-------

Para reducir el consumo de energía de la placa de cocina:

- Utilice recipientes de cocina del tamaño correcto: los recipientes del mismo tamaño que la placa consumen menos energía que los que son demasiado grandes o demasiado pequeños.
- Use el ajuste de temperatura mínima para mantener a fuego lento o en ebullición: todo calor adicional simplemente se desperdicia.
- Cubra las sartenes u ollas con una tapa siempre que pueda: esto ayuda a retener el calor.
- No utilice recipientes de cocina viejos, dañados o deformados, ya que su eficiencia será menor.

13. Eliminación

El producto se ha diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad que se pueden reciclar y reutilizar. Cuando el producto haya alcanzado el final de su vida útil, deséchelo según las normas locales. No deseche el producto con los residuos domésticos. La correcta eliminación del producto antiguo le ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

14. Preguntas

Si tiene preguntas sobre su producto, piezas, accesorios o servicios autorizados:

- Visite www.thetford.com.
- Si no puede resolver un problema, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado local o el servicio de atención al cliente de Thetford de su país.

15. Garantía

Consulte las condiciones de nuestra cláusula de garantía en www.thetford-europe.com/service/warranty. Para obtener más información, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Thetford de su país.

EUROPEAN HEADQUARTERS

Thetford B.V.
Nijverheidsweg 29
P.O. Box 169
4870 AD Etten-Leur
The Netherlands

T +31 76 504 22 00
F +31 76 504 23 00
E info@thetford.eu

FRANCE

Thetford S.A.R.L.
Parc BUROPLUS / Bâtiment G
18, Boulevard de la Paix
95800 CERGY
France

T +33 1 30 37 58 23
F +33 1 30 37 97 67
E info@thetford.eu

SCANDINAVIA

Thetford B.V.
Representative Office Scandinavia
Hantverkaregatan 32D
521 61 Stenstorp
Sverige

T +46 31 336 35 80
F +46 31 44 85 70
E infos@thetford.eu

UNITED KINGDOM

Thetford Ltd.
Unit 6
Brookfields Way
Manvers, Rotherham
S63 5DL, England
United Kingdom

T +44 844 997 1960
F +44 844 997 1961
E info@thetford.eu

ITALY

Thetford Italy c/o Tecma s.r.l.
Via Flaminia
Loc. Castel delle Formiche
05030 Otricoli (TR)
Italia

T +39 0744 709071
F +39 0744 719833
E info@thetford.eu

AUSTRALIA

Thetford Australia Pty. Ltd.
41 Lara Way
Campbellfield VIC 3061
Australia

T +61 3 9358 0700
F +61 3 9357 7060
E infoau@thetford.eu
www.thetford.com.au

GERMANY

Thetford GmbH
Schallbruch 14
D-42781 Haan
Deutschland

T +49 2129 94250
F +49 2129 942525
E info@thetford.eu

SPAIN AND PORTUGAL

Mercè Grau Solà
Agente para España y Portugal
c/ Castellet, 36 bxs 2ª
08800 Vilanova i la Geltrú
Barcelona
España

T +34 938 154 389
F not available
E info@thetford.eu

CHINA

Thetford China
Rm. 1207, Coastal Building
(East Block)
Haide 3rd Road, Nanshan District
Shenzen, 518054
China

T +86 755 8627 1393
F +86 755 8627 1673
E info@thetford.cn
www.thetford.cn