

THETFORD



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 :



Table des matières

1	Introduction.....	3
2	Symboles.....	3
3	Sécurité.....	4
4	Composants principaux.....	7
5	Avant utilisation.....	7
6	Utilisation de la plaque à induction.....	8
7	Cuisson en toute sécurité.....	11
8	Entretien et nettoyage.....	12
9	Dépannage.....	12
10	Entretien.....	13
11	Stockage.....	13
12	Caractéristiques techniques.....	13
13	Mise au rebut.....	14
14	Questions.....	14
15	Garantie.....	15

1. Introduction

Ce manuel est destiné à l'utilisation votre plaque de cuisson Thetford. Lisez les informations relatives à l'utilisation et à l'entretien de la plaque de cuisson ainsi que les instructions de sécurité avant de poursuivre. Ce manuel vous permettra d'utiliser la plaque de cuisson de façon sécurisée et optimisée. Conservez ce manuel afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

Pour la dernière version de ce manuel, consultez le site www.thetford.com.

2. Symboles

Légende des symboles :



Mise en garde. Risque de blessure et/ou de dommages.



Prudence. Surface chaude. Risque de blessure et/ou de dommages.



Attention. Informations importantes.



3. Sécurité



Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, et par des personnes souffrant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et/ou manquant d'expérience et de connaissances nécessaires, uniquement si ceux-ci sont supervisés ou ont reçu des instructions concernant la sécurité d'utilisation de l'appareil et en comprennent les risques potentiels.



Tenir les enfants de moins de 8 ans à distance de l'appareil, sauf s'ils sont sous une surveillance constante.



Ne pas laisser des enfants jouer avec l'appareil.



Ne pas laisser les enfants nettoyer ou entretenir cet équipement sans surveillance.



Utiliser uniquement des pièces fournies par le fabricant.



Ne pas modifier ou régler quoi que ce soit sur l'appareil, à moins que le changement ne soit autorisé par le fabricant ou son représentant.



Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un centre de service agréé ou toute autre personne disposant des mêmes qualifications afin d'éviter tout risque.



Utiliser l'appareil uniquement pour la cuisson d'aliments et rien d'autre (p. ex. chauffage de la pièce). Le fabricant ne peut pas être tenu responsable d'un dommage résultant d'une mauvaise utilisation ou d'un mauvais réglage des boutons.



Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande.



Ne jamais essayer d'éteindre un feu de cuisson avec de l'eau. Éteindre le brûleur et couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.



La zone de cuisson à induction est chaude pendant et après l'utilisation. Laisser toutes les parties refroidir avant de les toucher afin d'éviter tout risque de blessure grave.



Si vous laissez cuire des aliments dans de la graisse ou de l'huile sur une plaque de cuisson sans surveillance, cela peut être dangereux et risque de causer un incendie. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation.



Ne pas ranger des objets sur la surface de la plaque cuisson.



Ne pas utiliser de papier aluminium au niveau de la plaque de cuisson car elle pourrait fondre et endommager la surface de la plaque.



Les objets en métal tels que les couteaux, les fourchettes et les couvercles ne doivent pas être

posés sur la surface de la plaque car ils peuvent devenir très chauds.



Si la surface en verre se fissure, éteindre l'appareil et le débrancher de l'alimentation électrique afin d'éviter tout risque de choc électrique, puis contacter votre concessionnaire.



Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un centre de service agréé afin d'éviter tout risque.



Ne pas utiliser de dispositifs de nettoyage à la vapeur ni de systèmes de lavage utilisant de l'eau sous pression pour nettoyer l'appareil. Voir Entretien et nettoyage pour le mode d'emploi.

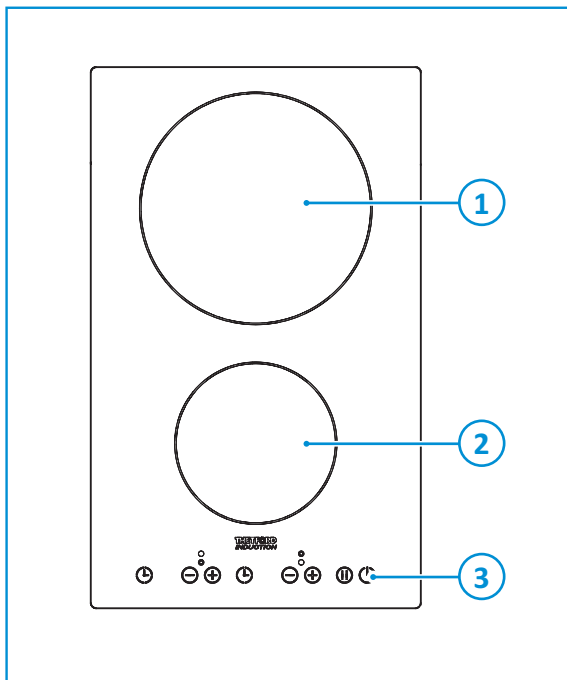


Ne pas laisser l'huile ou la graisse s'accumuler sur l'appareil. Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.



Avant de commencer tout travail de nettoyage ou d'entretien, il faut laisser l'appareil refroidir et le débrancher de l'alimentation en gaz et de l'alimentation électrique.

4. Composants principaux



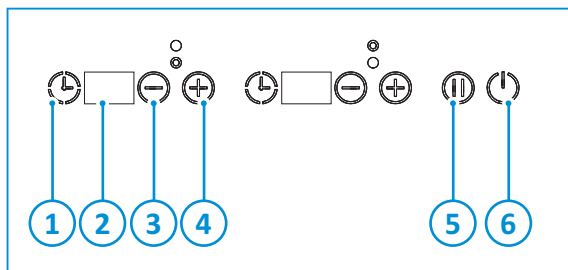
1. Zone de chaleur 1
2. Zone de chaleur 2
3. Panneau de commande

5. Avant utilisation

Avant d'utiliser l'appareil :

- Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été enlevés.
- Retirer toute salissure ou tout résidu de lubrifiant d'usine à l'aide d'une feuille de papier absorbant humide ou d'un chiffon propre.
- Appliquer une fine couche de nettoyant pour vitrocéramique sur la surface en verre et polir avec un chiffon propre.
- S'assurer que la source d'électricité est raccordée et sous tension.

6. Utilisation de la plaque à induction



1. Touche minuterie
2. Écran LED
3. Touche –
4. Touche +
5. Touche pause
6. Bouton On/Off

Pour l'emplacement exact du bouton de commande, voir Warehouse Main components.

La cuisson avec une plaque à induction est différente de celle avec une plaque conventionnelle dotée d'éléments chauffants ou de plaques chauffantes. Une plaque à induction utilise de puissants électro-aimants qui sont situés en dessous de la surface en verre. Lorsqu'une poêle ou une casserole fabriquée dans un matériau magnétique est placée directement au-dessus d'un électro-aimant, de l'énergie est induite dans le métal de l'ustensile. Cette énergie provoque le réchauffement de l'ustensile métallique, et est suffisante pour fournir la chaleur nécessaire à la cuisson. Étant donné que de la chaleur est créée à l'intérieur de l'ustensile pour la cuisson, seule la zone en verre en contact direct avec l'ustensile devient chaude.



La plaque à induction répond aux normes applicables en matière d'interférence électromagnétique et respecte entièrement la directive européenne 89/336/CEE. Elle ne doit pas interférer avec d'autres équipements électriques, pour autant que ceux-ci soient également conformes aux réglementations. Les personnes qui portent un stimulateur cardiaque, une pompe à insuline ou un autre implant électrique doivent vérifier avec leur médecin ou le fabricant de l'implant si ces unités sont conformes aux réglementations.



Utilisez uniquement des ustensiles qui sont spécialement fabriqués pour ce type d'appareils. Une bonne recommandation est de choisir des poêles et casseroles qui portent le symbole « Class Induction ». Les ustensiles en verre, céramique, faïence, aluminium (sauf s'ils sont dotés d'une base spéciale) ou cuivre et certains ustensiles en acier inoxydable non magnétique ne conviennent pas à l'utilisation sur les plaques à induction. Si vous souhaitez utiliser vos ustensiles existants et si vous ne savez pas s'ils sont vraiment adaptés, vous pouvez le vérifier en utilisant un aimant. Si l'aimant reste fixé à la base, alors la casserole ou la poêle peut être utilisée sur une plaque à induction.



Assurez-vous, indépendamment du type d'ustensile [acier inoxydable ou émaillé, fonte, etc.], que sa base est lisse et plane pour éviter le risque de rayures sur le verre.



Ne faites jamais glisser l'ustensile sur la surface en verre. Cela provoque des rayures.

Utilisation de la plaque de cuisson

Chaque zone de chaleur sur la plaque de cuisson peut être réglée de manière individuelle à l'aide des touches tactiles. Les écrans LED donnent, pour chacune des zones de chaleur, des indications quant au réglage de puissance, à la fonction minuterie, à la fonction pause/reprise, à la fonction booster (surcroît de puissance), etc. Le tableau ci-dessous indique comment exploiter et sélectionner les différentes fonctions disponibles.

Fonction	Touches tactiles	Écran LED	Remarque
Allumer une zone de chaleur	Appuyez sur le bouton on/off jusqu'à ce que vous entendiez un bip	« 0 » pour chaque zone de chaleur	Si aucune fonction n'est activée au bout de 10 secondes, le système basculera en mode veille.
Régler la température	Appuyez sur la touche + ou – pour sélectionner la température requise	1 à 12	Il est possible de régler la température durant la cuisson en appuyant sur la touche + ou –
Éteindre une zone de chaleur	Pour chaque zone, appuyez sur la touche – jusqu'à ce que « 0 » s'affiche à l'écran. Vous pouvez également effectuer un appui long simultané sur les touches + et –	« 0 »	Lorsque les deux zones de chaleur sont éteintes, le système bascule en mode veille
Pause	Appuyez sur la touche pause jusqu'à ce que vous entendiez un bip	« 11 » sur les deux zones	Les deux zones sont en mode pause. La fonction pause ne s'active que pendant 10 minutes. À l'issue de cette période, le système bascule automatiquement en mode veille
Annuler pause	Appuyez sur la touche pause jusqu'à ce que vous entendiez un bip Appuyez sur n'importe quelle autre touche pour reprendre la cuisson à la température réglée précédemment		
Activer la fonction contrôle du mijotement	Effectuez un appui long sur la touche – jusqu'à ce que « Lo » s'affiche à l'écran	« Lo »	Température basse constante à 65 °C sur chaque zone
Désactiver la fonction contrôle du mijotement	Appuyez sur la touche + ou –		

Fonction	Touches tactiles	Écran LED	Remarque
Activer la fonction booster (surcroît de puissance) sur chaque zone	Effectuez un appui long sur la touche + jusqu'à ce que « 12 » s'affiche à l'écran Appuyez à nouveau jusqu'à ce que « P » s'affiche	« P »	Fonction limitée à 10 minutes sur chaque zone de chaleur, mais pas simultanément. Si vous sélectionnez la fonction booster (surcroît de puissance) sur la grande zone de chaleur, la petite zone s'éteint automatiquement. Si vous sélectionnez la fonction booster (surcroît de puissance) sur la petite zone de chaleur et que la grande zone est réglée sur une valeur supérieure à 8, le réglage sera automatiquement réduit à 8
Désactiver la fonction booster (surcroît de puissance)	Appuyez sur la touche –		
Démarrer la minuterie	Réglez la zone de chaleur à la température requise à l'aide des touches + et – Activez la minuterie en appuyant sur la touche minuterie. Sélectionnez la durée nécessaire (de 1 à 99) à l'aide des touches + et –	Durée en minutes et témoin lumineux	La minuterie démarre immédiatement le décompte et sonne en fin de cuisson. La zone de chaleur s'éteint
Détection d'us-tensile	Chaque zone de chaleur ne fonctionnera qu'avec une casserole de taille adaptée. Lorsque la casserole est retirée ou ne se trouve pas sur la plaque, l'écran clignote	« U »	
Surface plaque de cuisson chaude	Après utilisation de l'une des zones, l'écran affichera un « H » pour indiquer que la surface peut être chaude	« H »	Lorsqu'un « H » est affiché, cela indique que la température des surfaces est supérieure à 60 °C. Évitez de toucher les surfaces chaudes
Éteindre l'appareil	Appuyez sur le bouton on/off jusqu'à ce que vous entendiez un bip	Blanc	Pour éteindre, coupez complètement l'alimentation



L'appareil dispose d'une protection automatique anti-surchauffe qui, lorsqu'elle est activée, peut limiter les fonctionnalités ou l'éteindre complètement.



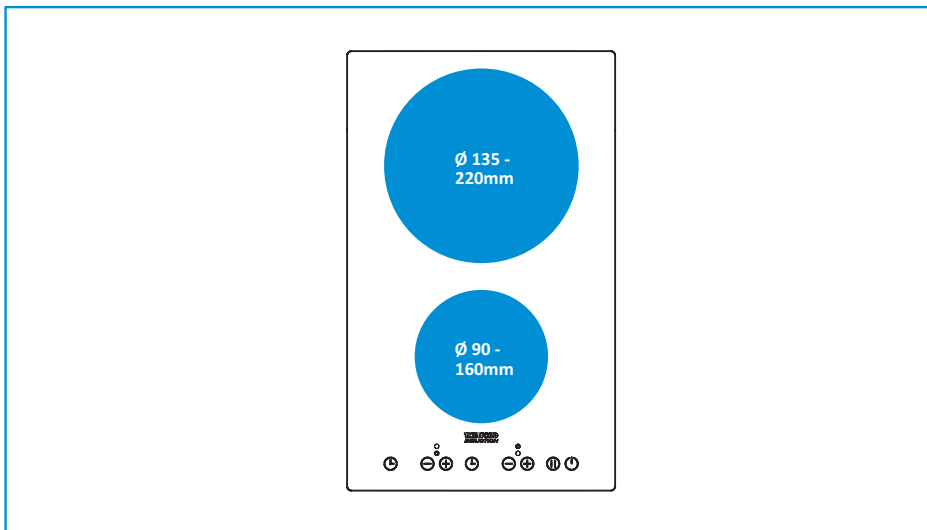
En cas de déversement sur les touches tactiles situées sur la vitre, les réglages peuvent être modifiés. Nettoyez le plus rapidement et gardez la zone propre.



Lors de l'utilisation de la plaque à induction, il n'est pas nécessaire d'appuyer fortement sur les touches tactiles ; un appui léger suffit. L'appareil émet un bip et l'écran LED vous informe de l'action que vous venez de réaliser.

7. Cuisson en toute sécurité

- Ne pas laisser les ustensiles de cuisson dépasser des bords de l'appareil. Utiliser des casseroles du bon diamètre et les centrer au-dessus des brûleurs.



- Tourner les casseroles de sorte que les manches ne dépassent pas de l'avant de l'appareil.
- Ne pas laisser de casseroles vides sur la plaque à induction.
- Ne pas chauffer des conserves fermées contenant de la nourriture, elles pourraient exploser.
- Lors de la cuisson sur une plaque à induction, il est possible que la casserole fasse un peu de bruit. Cela est normal et dépend du type de conception de la casserole, qui a une certaine influence sur le bruit. Ce sont les réglages élevés qui produisent le plus de bruit.
- Afin d'obtenir l'efficacité maximum de votre plaque à induction, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles spécialement conçues pour ce type d'appareil. Choisir les casseroles qui comportent un symbole sous forme de bobine et l'indication « induction » sur le dessous. Si vous souhaitez utiliser vos casseroles existantes et si vous ne savez pas si elles sont vraiment adaptées, vous pouvez le vérifier en utilisant un aimant. Si l'aimant reste fixé à la base, alors la casserole peut être utilisée sur une plaque à induction.
- La plaque à induction dispose d'une protection automatique anti-surchauffe qui, lorsqu'elle est activée, peut limiter les fonctionnalités ou l'éteindre complètement.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque le véhicule se déplace.
- Remettre le bouton de commande sur la position 0 après la cuisson.
- Maintenir l'appareil propre et éviter toute accumulation de graisse et de résidus alimentaires.

8. Entretien et nettoyage

Thetford recommande de faire appel à un centre de service agréé pour procéder à un entretien annuel. Entre deux entretiens annuels, nettoyer l'appareil régulièrement après chaque utilisation.

- Toujours retirer tout débordement ou tout ce qui présente un risque de contamination immédiatement après utilisation avec du savon et de l'eau chaude. Essuyer la surface à l'aide d'un chiffon doux.
- Pour le nettoyage courant de la surface en verre, utiliser une crème nettoyante et un chiffon propre ou une feuille de papier absorbant. Après le nettoyage, essuyer à l'aide d'une feuille de papier absorbant sèche.



Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, d'éponge métallique, de javel ou d'outils pointus qui pourraient rayer la surface ou les boutons de l'appareil et briser le verre.



Utiliser un racloir pour vitrocéramique si la surface vitrée de l'induction se décolore en raison des dépôts de cuisson et pour nettoyer les taches les plus tenaces. Les résidus d'aliments présentant une teneur élevée en sucre doivent être immédiatement retirés afin d'éviter qu'ils n'adhèrent à la surface à induction ou qu'ils ne la tachent.

9. Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Un « U » s'affiche	Le détecteur n'a pas détecté la casserole. Le diamètre de la casserole n'est pas adapté ou la casserole n'est pas centrée sur la zone de cuisson	Utilisez une casserole de taille adaptée ou placez la casserole au centre de la zone de cuisson
La lettre E, suivie d'un chiffre, s'affiche sur l'écran LED	Un dysfonctionnement technique interne est survenu	Coupez l'alimentation électrique. Allumez l'alimentation électrique. Si le message d'erreur ne disparaît pas lorsque l'alimentation secteur est remise sous tension, cela signifie que vous ne pouvez pas corriger le dysfonctionnement par vous-même. Coupez l'alimentation électrique et contactez votre concessionnaire
La protection automatique anti-surchauffe est activée	Blocage au niveau des orifices d'aération. Cuisson à températures élevées sur de longues périodes	Laissez l'appareil branché et laissez refroidir avant de l'utiliser à nouveau. Veillez à ce que les orifices d'aération ne soient pas bloqués




S'il n'est pas possible de résoudre un problème, contactez le revendeur local ou le service client Thetford du pays concerné.

10. Entretien

Toutes les interventions sur l'équipement doivent être effectuées par une personne compétente et agréée. Avant de commencer tout travail d'entretien, il faut laisser refroidir l'équipement et le débrancher de l'alimentation électrique. Après chaque entretien, il faut vérifier la sécurité électrique de l'appareil.

Si vous souhaitez procéder à un entretien, veuillez contacter votre revendeur local en indiquant le modèle et le numéro de série présents sur la plaque signalétique, ainsi que la date d'achat.

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	QC Pass	Order No

11. Stockage

- Couper l'alimentation électrique.
- Nettoyer et essuyer l'appareil.



Lors du stockage, il convient de protéger les composants électroniques contre le phénomène de condensation. Entreposer l'appareil dans un endroit sec et bien aéré.

12. Caractéristiques techniques

Tableau 1 : Caractéristiques des zones de chaleur

	Série SHB902	
	Zone de chaleur 1	Zone de chaleur 2
	kW	kW
Sans fonction booster (surcroît de puissance)	1,8	1,4
Avec fonction booster (surcroît de puissance)	2,3	1,8
Tension	220-240 V ~ 50 Hz	220-240 V ~ 50 Hz
P. max (hors interface utilisateur)	2 300 W	
Mode veille	0,5 W	



Cet appareil doit être mis à la terre.

Les mesures et calculs inhérents à la consommation énergétique sont conformes à la norme EN60350-2 2013				
Identification du modèle de l'appareil Thetford	Zones de cuisson	Type de table de cuisson (watt)	Diamètre de la zone de cuisson	Consommation énergétique $CE_{\text{plaque électrique}}$ Wh/kg
Plaque à induction série SHB902	1	Plaque chauffante à induction 2,3 kW	210 mm	174,9
Plaque à induction série SHB902	1	Plaque chauffante à induction 1,8 kW	145 mm	178,1

Pour réduire la consommation d'énergie de la plaque de cuisson durant son utilisation :

- Utiliser une casserole de taille adaptée – une casserole qui s'adapte parfaitement à la taille de la plaque de cuisson utilisera moins d'énergie qu'une casserole trop grande ou trop petite.
- Utiliser le niveau d'intensité de chaleur minimum pour faire frémir ou bouillir le contenu de la casserole – l'excédent de chaleur est tout simplement perdu.
- Couvrir les casseroles ou les bouilloires à l'aide d'un couvercle si possible – cela permet de retenir la chaleur.
- Ne pas utiliser de casseroles usagées, endommagées ou déformées : elles ne feront que réduire l'efficacité de la plaque de cuisson.

13. Mise au rebut

Votre produit a été conçu et fabriqué avec des matériaux et des composants de grande qualité, qui peuvent être recyclés et réutilisés. Une fois votre produit en fin de vie, mettez le produit au rebut dans le respect de la réglementation locale. Ne le jetez pas avec les déchets ménagers classiques. La mise au rebut appropriée de votre ancien produit permettra de prévenir d'éventuelles conséquences dommageables pour l'environnement et la santé.

14. Questions

Si vous avez des questions concernant votre produit, les pièces, les accessoires ou les centres de service agréés :

- Consultez www.thetford.com.
- S'il n'est pas possible de résoudre un problème, contactez le revendeur local ou le service client Thetford du pays concerné.

15. Garantie

Veillez consulter les conditions de notre clause de garantie sur www.thetford-europe.com/service/warranty. Pour plus d'informations, veuillez contacter le service clientèle de Thetford dans votre pays.

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