THETFORD

Hob
902 Series

User Manual

THETFORD

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	:	

PT

Tradução do manual do utilizador original

Índice

1 Introdução 3
2 Símbolos 3
3 Segurança 4
4 Componentes principais 7
5 Antes da utilização 7
6 Utilização da placa de indução 8
7 Cozinhar de forma segura 10
8 Manutenção e limpeza 11
9 Resolução de problemas 12
10 Manutenção 12
11 Armazenamento 13
12 Especificações técnicas 13
13 Eliminação do produto 14
14 Questões 14
15 Garantia 14

1. Introdução

Este é o manual de utilizador para a placa Thetford. Leia atentamente as instruções de segurança e informações sobre a utilização e manutenção da placa antes de continuar. Tal irá permitir-lhe utilizar a placa de forma segura e eficiente. Conserve este manual para referência futura.

Para obter a versão mais recente deste manual, visite www.thetford.com.

2. Símbolos

Legenda dos símbolos:

Aviso. Risco de lesões e/ou danos.

Cuidado. Superfície quente. Risco de lesões e/ou danos.

Atenção. Informação importante.

Nota. Informação.

3. Segurança

Este aparelho poderá ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos, pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas e/ou falta de experiência e conhecimento na condição de que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização deste aparelho com segurança e compreendido os potenciais perigos.

Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho, exceto sob supervisão permanente.

Não permita que crianças brinquem com o aparelho.

Não permita que crianças limpem ou reparem este aparelho sem vigilância.

Utilize apenas peças fornecidas pelo fabricante.

Não substitua nem ajuste nada no aparelho, exceto se a substituição for autorizada pelo fabricante ou respetivo representante.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deverá ser substituído pelo fabricante, pelo agente de manutenção ou por pessoas com qualificações semelhantes, como medida de prevenção de risco.

Utilize o aparelho apenas para cozinhar e não para outros fins como, por exemplo, o

aquecimento de espaços. O fabricante não poderá ser responsabilizado por danos resultantes de utilização indevida ou configuração incorreta dos botões de controlo.

Este aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

Nunca apague um incêndio de cozinha com água. Desligue o queimador e cubra as chamas com uma tampa ou manta antifogo.

A zona de cocção por indução encontra-se quente durante e depois da utilização. Permita que todas as peças arrefeçam antes de lhes tocar, dado que podem causar ferimentos graves.

Cozinhar sem vigilância numa placa com gordura ou óleo pode ser perigoso e provocar um incêndio. Não deixe o aparelho sem vigilância quando estiver a ser utilizado.

Não guarde artigos na superfície de cocção da placa.

Não utilize folha de alumínio para cozinha em nenhuma parte da placa, visto que esta poderá derreter e causar danos na superfície da placa.

Objetos de metal, tais como facas, garfos, colheres e tampas, não devem ser colocados sobre a superfície da placa, uma vez que podem ficar muito quentes.

Se a superfície de vidro rachar, desligue o aparelho, retire o cabo de alimentação da fonte de energia

elétrica para evitar a possibilidade de choques elétricos e contacte o seu agente de manutenção.

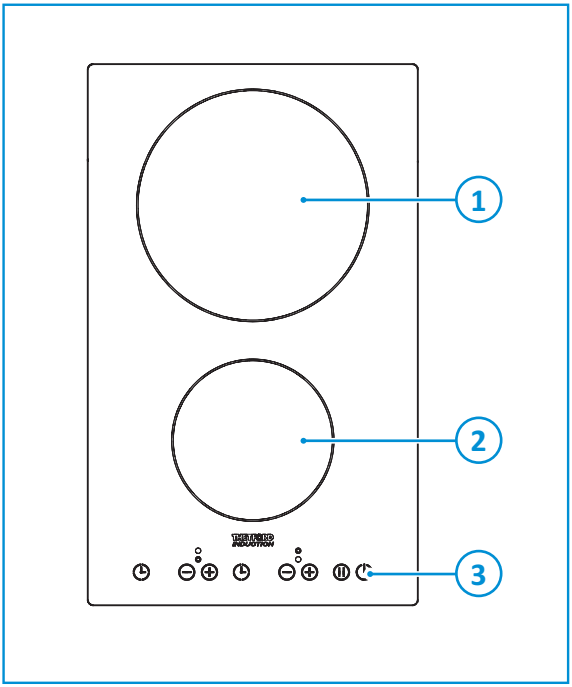
Se o cabo de alimentação ficar danificado, este deve ser substituído pelo fabricante ou por um agente, como medida de prevenção de risco.

Não utilize produtos de limpeza a vapor nem máquinas de lavar à pressão para limpar o aparelho. Consulte Manutenção e limpeza para obter mais instruções.

Não deixe acumular óleo ou gordura no aparelho. Limpe o aparelho após cada utilização.

Antes de fazer a limpeza ou a manutenção, o equipamento tem de arrefecer e de ser desligado das fontes de gás e de energia elétrica.

4. Componentes principais



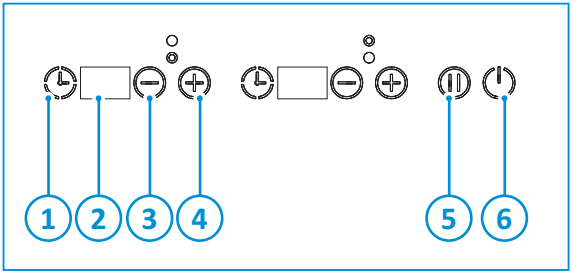
1. Zona de calor 1
2. Zona de calor 2
3. Painel de controlo

5. Antes da utilização

Antes de utilizar o aparelho:

- Certifique-se de que todos os materiais de embalamento foram removidos.
- Remova qualquer sujidade ou resíduos de lubrificantes de fábrica com papel de cozinha humedecido ou com um pano limpo.
- Aplique uma fina camada de produto de limpeza para vidro cerâmico na superfície de vidro e faça o polimento com um pano limpo.
- Certifique-se de que a fonte de alimentação elétrica está ligada e ativada.

6. Utilização da placa de indução



1. Símbolo do temporizador
2. Ecrã LED
3. Símbolo –
4. Símbolo +
5. Símbolo de pausa
6. Símbolo de ligar/desligar

Para obter a localização exata do botão de controlo, consulte Warehouse Main components.

Cozinhar com uma placa de indução é diferente de cozinhar com uma placa convencional, a qual possui elementos de aquecimento ou placas de aquecimento. Uma placa de indução utiliza eletroímanes potentes localizados sob a superfície do vidro. Quando uma panela fabricada com material magnético é colocada diretamente sobre um eletroíman, é induzida energia para o metal da panela. Esta energia leva a que a panela de metal aqueça e gere calor suficiente para cozinhar. Uma vez que o calor para a cocção é criado dentro da panela, apenas a área de vidro em contacto direto com a panela aquece.

A placa de indução está em conformidade com os padrões aplicáveis sobre interferência eletromagnética e respeita a Diretiva Europeia 89/336/CEE. Não deve interferir com outros equipamentos elétricos, desde que estes respeitem também as regulamentações. Indivíduos que possuam um estimulador cardíaco, uma bomba de insulina ou outros implantes eletrónicos devem esclarecer com o seu médico ou com o fabricante do implante se essas unidades estão em conformidade com as regulamentações.

Utilize apenas panelas fabricadas especificamente para este tipo de equipamento. Uma boa opção é selecionar panelas que possuam o símbolo de compatibilidade "Indução". Panelas de vidro, cerâmica ou barro, alumínio (exceto se tiverem uma base especial), cobre e algumas panelas de aço inoxidável não magnético não são adequadas para utilização em placas de indução. Se desejar utilizar as panelas que já possui e não tem a certeza de que estas são próprias para o efeito, pode verificar se estas são do tipo correto através do uso de um íman. Se o íman ficar agarrado à base, então a panela deve ser própria para indução.

Certifique-se de que, independentemente do tipo de panela (aço inoxidável ou esmaltado, ferro fundido, etc.), a base é plana e uniforme para evitar riscar o vidro.

Nunca deslize a panela ao longo da superfície do vidro. Isto pode causar riscos.

Utilizar a placa

É possível controlar cada zona de aquecimento individualmente através dos controlos táteis. Os ecrãs iluminados das duas zonas apresentam informações sobre as definições de potência, as funções do temporizador, pausa/continuar, aumento de potência, etc. O seguinte gráfico apresenta informações sobre como operar e escolher entre as diferentes funções disponíveis.

Função	Controlos táteis	Ecrã LED	Nota
Ligue uma zona de calor	Toque no símbolo de ligar/desligar até ouvir um sinal sonoro	"0" para cada zona de calor	Se nenhuma função for ativada após 10 segundos, o sistema aciona o modo de espera.
Definir o nível de calor	Toque nos símbolos + ou – para selecionar o nível de calor necessário	De 1 a 12	É possível ajustar a definição do nível de calor enquanto cozinha tocando no símbolo + ou –
Desligar uma zona de calor	Toque no símbolo – para cada uma das zonas até que o número "0" seja apresentado no ecrã. É também possível tocar sem soltar ambos os símbolos + e –	"0"	Se ambas as zonas de calor estiverem desligadas, o sistema aciona o modo de espera
Pausa	Toque no símbolo de pausa até ouvir um sinal sonoro	"11" nas duas zonas	Ambas as zonas são colocadas em pausa. A função de pausa funciona apenas durante um período de 10 minutos. Decorrido este período, o sistema aciona automaticamente o modo de espera
Cancelar a pausa	Toque no símbolo de pausa até ouvir um sinal sonoro. Toque num outro símbolo para continuar a cozinhar com a definição de calor anterior		
Ativar o controlo de lume brando	Toque sem soltar o símbolo – até que seja apresentado "Lo"	"Lo"	Lume brando constante de 65 °C em qualquer uma das zonas
Desativar o controlo de lume brando	Toque no símbolo + ou –		
Ative o aumento de potência em cada zona	Toque sem soltar o símbolo + até que seja apresentado o número "12". Toque novamente até que seja apresentado "P"	"P"	Limitado a 10 minutos em cada uma das zonas, mas não em simultâneo. Se selecionar o aumento de potência na zona de calor maior, a mais pequena desliga automaticamente. Se selecionar o aumento de potência na zona mais pequena enquanto a zona maior estiver definida com um valor superior a 8, a definição será automaticamente reduzida para 8

Função	Controlos táteis	Ecrã LED	Nota
Desativar o aumento de potência	Toque no símbolo –		
Iniciar o temporizador	Defina a zona de calor para o nível de calor pretendido através dos símbolos + e –. Toque no símbolo do temporizador para ativar o temporizador. Selecione o tempo pretendido (de 1 a 99) através dos símbolos + e –	Duração em minutos e indicador de néon	O temporizador inicia imediatamente a contagem e emite um sinal sonoro no final do tempo da cocção. A zona de calor desliga
Deteção de panelas	As zonas de calor funcionam apenas caso se encontre uma panela adequada no devido lugar. Quando a panela é removida ou não está presente, o ecrã pisca	"U"	
Superfície de placa quente	Após utilizar cada zona, o ecrã apresentará um "H", indicando que a superfície poderá estar quente	"H"	Quando o "H" é apresentado, a temperatura das superfícies é superior a 60 °C. Tenha cuidado para evitar superfícies quentes
Desligar a unidade	Toque no símbolo de ligar/desligar até ouvir um sinal sonoro	Em branco	Para desligar, desligue completamente a fonte de alimentação

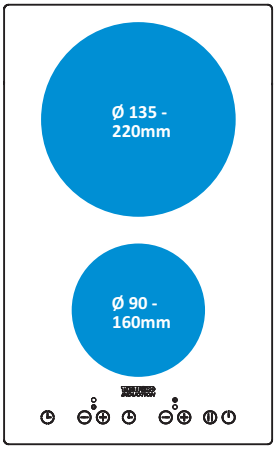
O aparelho possui uma proteção automática contra sobreaquecimento que, se ativada, pode limitar o funcionamento da placa ou desligá-la por completo.

Os derramamentos sobre os controlos táteis do vidro poderão ativar alterações nas definições. Elimine imediatamente os derramamentos e mantenha a área limpa.

Não é necessário aplicar pressão sobre os controlos táteis ao operar a placa indução. Um toque leve é suficiente. O aparelho emite um sinal sonoro e o ecrã iluminado informa-o da sua ação.

7. Cozinhar de forma segura

- Não deixe que os recipientes ultrapassem as extremidades do aparelho – utilize os tamanhos de panelas corretos e coloque-as numa posição central sobre os queimadores.



- Gire as panelas para que as pegas não fiquem suspensas sobre a parte frontal do aparelho.
- Não deixe panelas vazias sobre uma placa de aquecimento por indução.
- Não aqueça latas de alimentos fechadas, uma vez que podem explodir.
- Ao cozinhar com uma placa de aquecimento por indução, é possível que a panela emita algum ruído. Isto é normal e depende do tipo de construção da panela, o qual pode afetar o ruído. O funcionamento a potências elevadas pode causar o maior nível de ruído.
- Para se certificar de que consegue o máximo de eficiência de cocção possível da sua placa de aquecimento por indução, recomendamos que utilize panelas próprias para este tipo de aparelho. Escolha panelas que contenham o símbolo de uma espiral e indiquem "Indução" na parte inferior. Se desejar utilizar as panelas que já possui e não tem a certeza de que estas são próprias para o efeito, pode verificar se estas são do tipo correto através do uso de um íman. Se o íman ficar agarrado à base, então a panela deve ser própria para indução.
- O aparelho de indução possui uma proteção automática contra sobreaquecimento que, se ativada, pode limitar o funcionamento da placa ou desligá-la por completo.
- Não deixe o aparelho sem vigilância quando estiver a ser utilizado.
- Não utilize o aparelho quando o veículo estiver em movimento.
- Gire o botão de controlo de volta para a posição O após cozinhar.
- Mantenha o aparelho limpo e evite a acumulação de gordura e restos de comida.

8. Manutenção e limpeza

A Thetford recomenda a realização de um serviço de inspeção anual por um centro de assistência aprovado. Entre as manutenções anuais, limpe o aparelho regularmente após a sua utilização.

- Remova sempre todos os derrames ou contaminações imediatamente após a utilização com sabão e água quente. Seque a superfície com um pano macio.
- Para a limpeza de rotina da superfície de vidro, utilize um produto de limpeza e um pano limpo ou papel de cozinha. Após a limpeza, seque com papel de cozinha seco.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos, palha-d'aço, lixívia ou instrumentos afiados que possam riscar as superfícies e os controlos do aparelho, assim como estilhaçar o vidro.

Utilize um raspador de placas de cerâmica caso a superfície de indução em vidro fique descolorada devido a depósitos de cozinhados, assim como para limpar as manchas mais difíceis. Alimentos com um elevado teor de açúcar devem ser removidos imediatamente de forma a evitar que estes fiquem colados na superfície de indução ou manchem a mesma.

9. Resolução de problemas

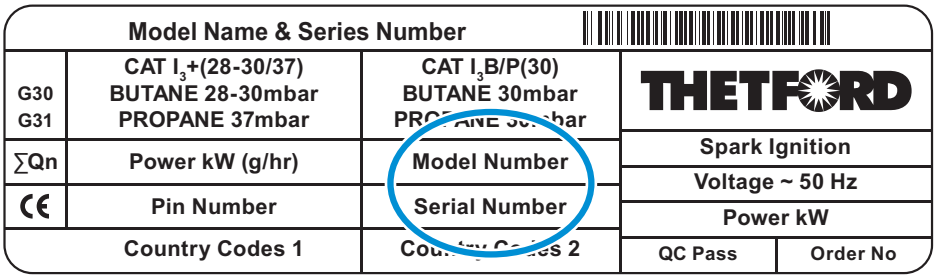
Problema	Causa possível	Solução
Aparece "U"	O sensor de panelas não detetou nenhuma panela. Não existe uma panela adequada sobre a zona de cocção ou a panela não está centrada sobre a zona de cocção	Utilize uma panela adequada ou posicione a panela no centro da zona de cocção
A letra E, seguida por um número, é apresentada no indicador de LED	Gerou-se uma avaria técnica interna	Desligue a fonte de alimentação. Ligue a fonte de alimentação. Se o indicador de avaria não se apagar quando voltar a ligar à fonte de alimentação, não poderá retificar esta avaria sozinho. Desligue a fonte de alimentação e consulte o seu agente de manutenção
A proteção automática contra sobreaquecimento está ativada	Obstrução dos orifícios de ventilação. Cocção durante longos períodos a temperaturas elevadas	Mantenha o aparelho ligado e deixe-o arrefecer antes de voltar a tentar utilizá-lo. Certifique-se de que os orifícios de ventilação não estão bloqueados

Se não conseguir resolver um problema, contacte o Centro de assistência autorizado local ou o Serviço de Apoio ao Cliente da Thetford no seu país.

10. Manutenção

Todos os serviços de manutenção deverão ser realizados por uma pessoa competente aprovada. Antes de iniciar qualquer serviço de manutenção, o eletrodoméstico terá de arrefecer e ser desligado da fonte de alimentação. Após cada serviço de manutenção, o eletrodoméstico terá de ser verificado quanto à segurança elétrica.

Para serviços de manutenção, contacte o seu Centro de assistência autorizado local, fornecendo o modelo e o número de série que constam da etiqueta de dados, bem como a data da aquisição.



11. Armazenamento

- Desligue a fonte de alimentação.
- Limpe o aparelho, deixando-o limpo e seco.

A condensação em componentes eletrónicos deve ser evitada durante o armazenamento. Armazene o aparelho num local seco e bem ventilado.

12. Especificações técnicas

Tabela 1: Especificações de zonas de calor

	Série SHB902	
	Zona de calor 1	Zona de calor 2
	kW	kW
Sem aumento de potência	1,8	1,4
Com aumento de potência	2,3	1,8
Tensão	220–240 V ~ 50 Hz	220–240 V ~ 50 Hz
P. máx. (sem a interface de utilizador)	2300 W	
Modo de espera	0,5 W	

Este aparelho deverá estar ligado à terra.

Medições e cálculos do consumo energético em conformidade com a norma EN60350-2 2013				
Identificação do modelo de aparelho da Thetford	Zonas de cocção	Tipo de placa (watt)	Diâmetro da zona de cocção	Consumo energético $CE_{placa\ elétrica}$ Wh/kg
Placa de indução da série SHB902	1	Placa de aquecimento por indução de 2,3 kW	210 mm	174,9

Medições e cálculos do consumo energético em conformidade com a norma EN60350-2 2013				
Placa de indução da série SHB902	1	Placa de aquecimento por indução de 1,8 kW	145 mm	178,1

Para reduzir o consumo energético da placa ao cozinhar:

- Utilize uma panela com as dimensões corretas – uma panela com um tamanho adequado à placa de aquecimento irá consumir menos energia do que uma panela demasiado grande ou demasiado pequena.
- Utilize a temperatura mais baixa para manter a cozedura ou fervura a lume brando – o calor adicional é apenas desperdiçado.
- Cubra as panelas ou chaleiras com uma tampa sempre que possível – isto ajuda a reter o calor.
- Não utilize panelas velhas, danificadas ou deformadas, uma vez que estas irão reduzir a eficiência.

13. Eliminação do produto

O seu produto foi concebido e fabricado com materiais e componentes de alta qualidade que podem ser reciclados e reutilizados. Assim que o produto chegar ao fim da sua vida útil, este deverá ser eliminado de acordo com as legislações locais. Não elimine o produto juntamente com o lixo doméstico. A correta eliminação do seu produto usado evitará potenciais consequências negativas para o ambiente e a saúde humana.

14. Questões

Se tiver alguma questão sobre o seu produto, peças, acessórios ou serviços autorizados:

- Visite www.thetford.com.
- Se não conseguir resolver um problema, contacte o Centro de assistência autorizado local ou o Serviço de Apoio ao Cliente da Thetford no seu país.

15. Garantia

Para conhecer a nossa cláusula de garantia, consulte as condições indicadas em www.thetford-europe.com/service/warranty. Para obter mais informações, entre em contacto com o Serviço de apoio ao cliente da Thetford no seu país.

SINS2004/0219-V04

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

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 infogb@thetford.eu

GERMANY
Thetford GmbH
Schallbruch 14
D-42781 Haan
Deutschland

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

FRANCE
Thetford S.A.R.L.
Parc BUROPLUS / Bâtiment 6
18, Boulevard de la Paix
95800 CERGY
France

T +33 1 30 37 58 23
F +33 1 30 37 97 67
E infof@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 infoi@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 infosp@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

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

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

©Thetford 2019

www.thetford.com