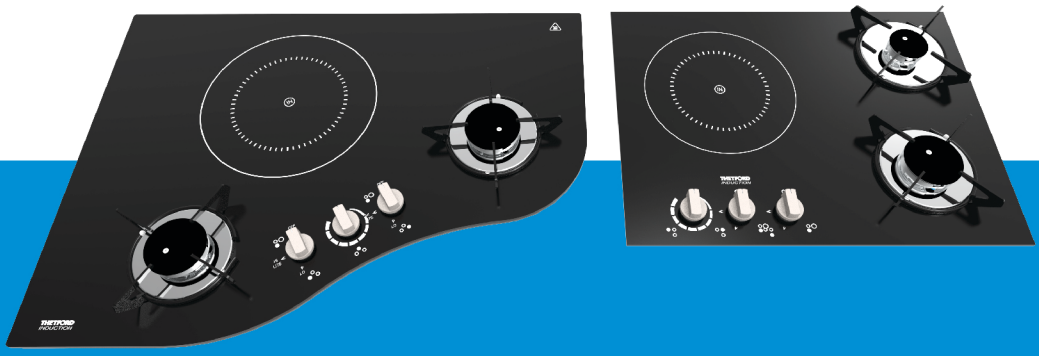
THETFORD



MANUEL D'UTILISATION

PLAQUE DE CUISSON

la série Topline 980

FR
Traduction du manuel d'utilisation original

Table des matières

1 Introduction....2
2 Fuites de gaz....3
3 Sécurité....3
4 Aperçu....9
5 Avant utilisation....9
6 Utilisation....10
7 Nettoyage et entretien....15
8 Caractéristiques techniques....17
9 Entretien & Questions....20
10 Mise au rebut....22

1. Introduction

Informations générales

Ce manuel est destiné à l'utilisation de votre plaque de cuisson Thetford. et concerne les modèles suivants : SHB980 et SHB981.

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

Ce document est la version SINS2010/0325-V05 du manuel d'utilisation. Nous appliquons une politique d'amélioration et de développement continus. Les spécifications et les illustrations peuvent être modifiées après publication. Pour obtenir la version la plus récente, consultez le site *www.thetford.com*.

Pour plus d'informations sur votre produit, y compris pour les consignes d'installation, les détails techniques, le dépannage, les vidéos de réparation et les pièces détachées, veuillez consulter la page de service à l'adresse suivante *www.thetford.com*.

Symboles

Les symboles suivants peuvent être utilisés dans ce manuel :

Mise en garde. Risque de graves blessures et/ou dommages.

Prudence Risque de blessures et/ou de dommages modéré(e)s.

Attention. Informations importantes.

Remarque. Informations supplémentaires.

Conseil Vidéo. Un tutoriel vidéo est également disponible.

2. Fuites de gaz

En cas d'odeur de gaz :

- S'assurer que tous les brûleurs sont **ÉTEINTS**.
- Éteindre toutes les flammes nues et **NE PAS** fumer.
- **NE PAS** utiliser d'interrupteurs électriques ou d'appareils mobiles (téléphone, etc.).
- Évacuer immédiatement tous les occupants de l'espace.
- Fermer immédiatement l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz.
- Ouvrir toutes les portes et fenêtres.

Le GPL est plus lourd que l'air. Le gaz qui s'échappe s'accumule aux niveaux inférieurs. Il est possible de déterminer d'où vient la fuite en suivant l'odeur forte et désagréable du gaz. Pour trouver son emplacement précis, utiliser un spray spécifique de détection des fuites.

Ne **JAMAIS** utiliser une flamme nue pour trouver la fuite !

3. Sécurité

LIRE ATTENTIVEMENT CE MODE D'EMPLOI. SE FAMILIARISER AVEC L'APPAREIL. CONSERVER LE MODE D'EMPLOI AFIN DE POUVOIR LE CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

Informations générales

Risque de blessures graves par brûlures, explosion, pincement, électrocution, suffocation et empoisonnement ou risque de dommages au niveau du produit

- Veiller à ce que **TOUS** les utilisateurs reçoivent des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les risques auxquels ils s’exposent.
- **NE PAS** modifier cet appareil.
- **NE PAS** laisser l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation.
- **NE PAS** utiliser l'appareil lorsque le véhicule se déplace.
- L'appareil doit être de niveau lors de l’utilisation.
- Utiliser l'appareil uniquement pour la cuisson d'aliments et rien d'autre (p. ex. chauffage de la pièce). Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable d'un dommage résultant d'une mauvaise utilisation ou d'un mauvais réglage des boutons.
- Ne **JAMAIS** recouvrir les fentes ou les trous de l'appareil, ne jamais recouvrir une grille avec des matériaux tels que du papier aluminium. Cela entrave le flux d'air et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone.
- L'utilisation de cet appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où celui-ci est installé. Veiller à ce que la pièce dispose d'une aération suffisante lorsque l'appareil est utilisé.

  Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple en augmentant la ventilation mécanique (le cas échéant), en ajoutant une ventilation supplémentaire pour évacuer en toute sécurité les produits de combustion vers l'air extérieur, tout en assurant le renouvellement de l'air dans le véhicule en aérant davantage.

  Consulter un professionnel avant d'installer la ventilation supplémentaire.
- L'appareil et les pièces accessibles deviennent très chauds en cours d'utilisation. Il faut éviter de toucher les éléments chauffants.
- Utiliser uniquement des pièces fournies par le fabricant.
- Cet appareil n'est **PAS** prévu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande.
- 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.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu à l'écart des surfaces chaudes afin de ne pas être endommagé.
- Si la surface en verre se fissure, éteindre l'appareil et le débrancher de l'alimentation électrique.
- **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.
- **NE PAS** bloquer/entraver la ventilation de l'appareil.

Enfants/personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées



Risque de blessures graves par brûlures, explosion, pincement, électrocution, suffocation et empoisonnement ou risque de dommages au niveau du produit

- Cet appareil **n'est PAS** destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées et/ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances nécessaires, sauf s'ils font l'objet d'une supervision ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable, de sorte à assurer leur sécurité.
- 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.
- **L'appareil et les accessoires deviennent CHAUDS lors de l'utilisation.**

  Empêcher les jeunes enfants de l'approcher !

Brûleurs de plaques de cuisson à gaz



Risque de blessures graves par brûlures, explosion, pincement, électrocution, suffocation et empoisonnement ou risque de dommages au niveau du produit

- Bien que l'appareil soit équipé d'un dispositif de sécurité/contrôle de la flamme (FSD/FFD), **IL CONVIENT** de couper l'alimentation en gaz du brûleur lorsqu'il n'est pas utilisé.
- **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.
- Le processus de cuisson **DOIT** être surveillé. Tout processus de cuisson rapide **DOIT** être surveillé en continu. 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.
- Les brûleurs et les grilles sont chauds pendant et après l'utilisation. Laisser toutes les parties refroidir avant de les toucher afin d'éviter tout risque de blessure grave.
- **S'ASSURER** que les supports de plateau sont correctement placés en position **VERROUILLÉE** avant de les utiliser. Lisez les instructions qui figurent au chapitre *Nettoyage et entretien.*
- L'utilisation de protections inadaptées autour de l'appareil peut causer des accidents.
- **RISQUE** d'incendie, **NE PAS** ranger des objets sur la surface de la plaque cuisson.

Induction



Risque de blessures graves par brûlures, explosion, pincement, électrocution, suffocation et empoisonnement ou risque de dommages au niveau du produit

- Cet appareil répond aux normes applicables en matière d'interférence électromagnétique et respecte entièrement la directive européenne 2014/30/EU ou le Règlement n° 10 CEE-ONU. Il 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.
- Utiliser l'appareil uniquement pour la cuisson d'aliments et rien d'autre (p. ex. chauffage de la pièce).
- **NE PAS** ranger/placer des objets sur/près de la surface de cuisson de la plaque, y compris des appareils électriques tels que les téléphones portables.
- **NE PAS** laisser de casseroles vides sur la plaque à induction.
- **NE PAS** chauffer des conserves fermées/ouvertes contenant de la nourriture car elles pourraient **EXPLOSER** sur la plaque à induction.
- **NE PAS** utiliser de papier aluminium au niveau de la surface à induction car il pourrait fondre et causer des dommages.
- Les objets en métal tels que les couteaux, les fourchettes et les couvercles **NE DOIVENT PAS** être posés sur la surface à induction car ils peuvent devenir très chauds.
- Après utilisation, toujours éteindre la zone à induction avec son bouton de commande et **NE PAS** se fier au détecteur d'ustensile.
- Utiliser uniquement des ustensiles qui sont spécialement fabriqués pour ce type d'appareil. Il est conseillé de choisir des casseroles qui portent le symbole « Class Induction » ou « Induction ».

  Les casseroles en verre, céramique, faïence, aluminium (sauf si elles sont dotées d'une base spéciale) ou cuivre et certaines casseroles magnétiques ne conviennent pas aux plaques à induction.

  Si vous souhaitez utiliser vos casseroles 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 ou la poêle peut être utilisée sur une plaque à induction.
- Assurez-vous que la base de la casserole est lisse et plane pour éviter le risque de rayures sur le verre. Ne faites **JAMAIS** glisser l'ustensile sur la surface en verre, car cela risquerait de la rayer.

Cuisson en toute sécurité



Risque de blessures graves par brûlures, explosion, pincement, électrocution, suffocation et empoisonnement ou risque de dommages au niveau du produit

- Le fabricant ne peut pas être tenu responsable d'un dommage résultant d'une mauvaise utilisation ou d'un mauvais réglage des boutons.
- **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.

- Laisser un **espace d'au moins 10 mm** entre les casseroles et les bords de la plaque de cuisson.
- Tourner les casseroles de sorte que les manches **NE DÉPASSENT PAS** de l'avant de l'appareil.
- S'assurer que la flamme du brûleur à gaz chauffe le fond et non les côtés de la casserole. Les casseroles et les grilles fournies avec l'appareil sont aux dimensions maximales.
- **NE PAS** utiliser de casseroles plus grandes sur la plaque de cuisson. Cela pourrait entraver la bonne circulation de la chaleur et, de fait, augmenter les temps de cuisson.
- Remettre le bouton de commande sur la position 0 (OFF) après la cuisson.

Tableau 1 : Étiquettes de sécurité sur l'appareil

Symbole	Avertissement	Emplacement
	**NE PAS** retirer la grille support et entourer le brûleur d'un support pour wok, car cela concentrerait et dévierait la chaleur vers la plaque chauffante.	Sur la plaque de cuisson en verre, vers l'arrière.
	**NE PAS** placer quoique ce soit, par exemple un dompteur de flammes ou un tapis d'amiante, entre la casserole et la grille support, sous peine d'endommager gravement l'appareil.	Sur la plaque de cuisson en verre, vers l'arrière.
	**NE PAS** utiliser de grandes casseroles ou d'objets lourds qui pourraient déformer la grille support ou dévier la flamme vers la plaque chauffante.	Sur la plaque de cuisson en verre, vers l'arrière.
	**NE PAS** fermer le couvercle lorsque le brûleur est allumé.	Sur le couvercle en verre, vers l'arrière.
	**ATTENTION : Surface chaude. Risque de brûlure.**	Sur la plaque de cuisson en verre, vers l'arrière et sous la plaque.

Nettoyage et entretien



Risque de blessures graves par brûlures, explosion, pincement, électrocution, suffocation et empoisonnement ou risque de dommages au niveau du produit

- 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.
- **NE PAS** laisser l'huile ou la graisse s'accumuler sur l'appareil. Nettoyer l'appareil après chaque utilisation avec de l'eau chaude et du savon. Essuyer la surface à l'aide d'un chiffon doux.
- **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.
- **NE PAS** utiliser de produits de nettoyage abrasifs ni de racloirs métalliques coupants pour nettoyer le verre de la porte du four/le verre des couvercles à charnière de la plaque de cuisson (le cas échéant), car ils risqueraient de rayer la surface et le verre pourrait alors se briser.
- **NE PAS** utiliser de nettoyants abrasifs, d'éponges à récurer en métal ni de brosses dures. Ils pourraient endommager l'appareil.
- **NE PAS** mettre de tissus humides, d'éponges, de restes de nourriture, de produits de nettoyage ou d'autres saletés à sécher sur la surface. Cela peut être source de corrosion ou de rouille, ou peut laisser des marques.
- Lors du nettoyage des brûleurs, s'assurer que les trous ne sont **PAS** bouchés.
- Les produits nettoyants contenant de la javel ne doivent **PAS** entrer en contact avec l'acier inoxydable.
- **TOUJOURS** nettoyer dans le sens de la finition brossée et **NON PAS** dans le sens contraire du grain.
- Utiliser un racloir pour vitrocéramique si les surfaces vitrées, le cas échéant, de l'induction se décolorent 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.

Sécurité spécifique augaz

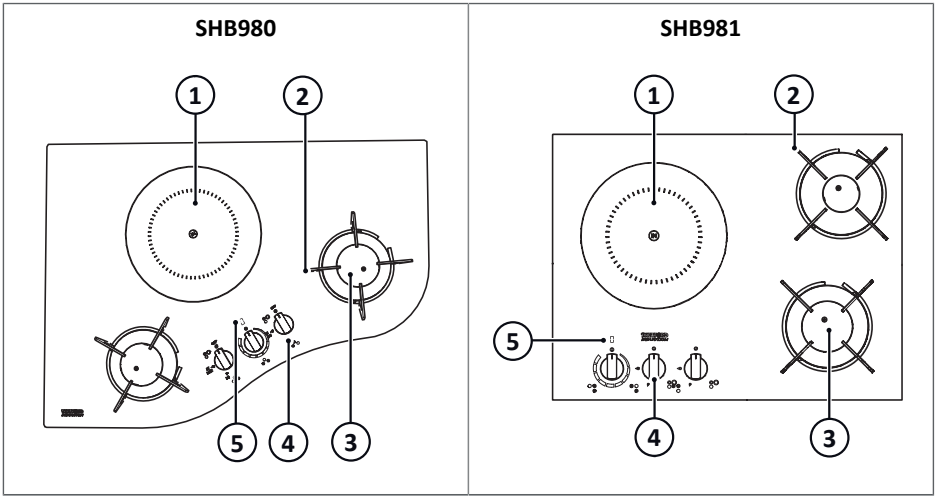


Risque de blessures graves par brûlures, explosion, pincement, électrocution, suffocation et empoisonnement ou risque de dommages au niveau du produit

- Assurez-vous que le type et la pression de gaz correspondent aux caractéristiques techniques de l'appareil. Les caractéristiques figurent sur la plaque signalétique.

4. Aperçu

Série SHB980



1. Zone de cuisson à induction
2. Grilles
3. Brûleurs à gaz
4. Panneau de commande
5. Écran LED

Les types de brûleurs peuvent varier en fonction du modèle de l'appareil. Voir *Caractéristiques techniques* pour plus d'informations.

5. Avant utilisation

Lisez d'abord les instructions qui figurent au chapitre *Sécurité*.

Avant d'utiliser l'appareil :

- Assurez-vous que **TOUS** les matériaux d'emballage ont été enlevés.
- Nettoyer l'appareil avec de l'eau chaude et un détergent ménager, et l'essuyer soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Assurez-vous que les alimentations en gaz et en électricité sont connectées et allumées.
- Assurez-vous que les grilles sont placées correctement.
- **Plaque de cuisson :** Allumer les brûleurs à gaz de la plaque de cuisson et, dans un premier temps, les laisser dégager tous les résidus d'usine (odeurs et vapeurs).

Utiliser uniquement du GPL (gaz de pétrole liquéfié). L'appareil fonctionne au propane ou au butane. Le propane est préférable au butane, car les performances de ce dernier sont insuffisantes à des températures ambiantes inférieures à 10 °C et il ne peut pas être utilisé au-dessous de 5 °C.

6. Utilisation

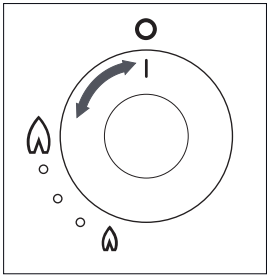
Lisez d'abord les instructions qui figurent au chapitre *Sécurité*.

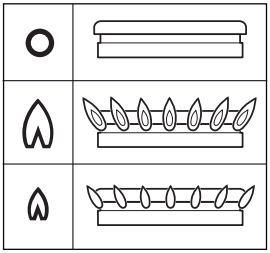
Utilisation des brûleurs à gaz

Pour l'emplacement des boutons de commande, voir le chapitre *Aperçu*.

Mise en marche :

Les indications et les réglages peuvent varier d'un modèle à l'autre.





- Appuyer sur le bouton de commande en le tournant.
- Tourner le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au débit maximum.
  - Pour les modèles à allumage automatique : Pousser et tourner le bouton de commande ou appuyer sur le bouton d'allumage désigné, le cas échéant.
  - Pour les modèles sans allumage automatique : Tenir une allumette enflammée ou un allume-gaz près des brûleurs.
- Maintenir le bouton de commande enfoncé pendant 10 à 15 secondes environ, puis le relâcher.
- Régler l'intensité de la flamme.

En cas d'extinction accidentelle du brûleur, tourner le bouton de commande sur la position 0 et attendre au moins 1 minute avant de rallumer le brûleur.

Si après 15 secondes, le brûleur ne s'est pas allumé, remettre le bouton de commande sur la position 0 et le relâcher. Attendre au moins 1 minute avant de répéter les étapes de mise en marche de l'appareil ci-dessus.

Arrêt :

- Tourner le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 0 pour arrêter le brûleur.

Toujours s'assurer que le bouton de commande est en position 0 quand vous avez fini d'utiliser les brûleurs à gaz.

Utilisation de la plaque chauffante à induction



Lisez d'abord les instructions qui figurent au chapitre *Sécurité*.

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.



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 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 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.

Démarrage :

- Dès que le branchement initial à l'alimentation secteur est réalisé, l'écran LED s'illumine brièvement en affichant « 8 », puis « 0 », puis il s'éteint.



Si le bouton de commande n'est pas en position 0 (arrêt) lors de la connexion initiale, l'écran LED s'éteint.



L'unité à induction ne peut pas fonctionner tant que le bouton de commande n'est pas réinitialisé sur 0, et l'écran LED affichera « 0 » si le bouton de commande est déplacé dans n'importe quelle autre position.

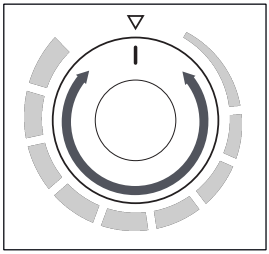


Pour réinitialiser l'unité, tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire jusqu'à la position 0. L'écran LED s'éteint et la plaque à induction est prête à l'emploi.

Pour l'emplacement des boutons de commande, voir le chapitre *Aperçu*.

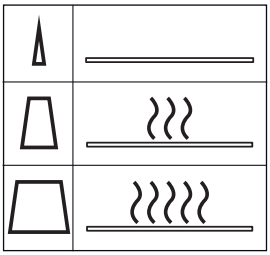
Mise en marche :

Les indications et les réglages peuvent varier d'un modèle à l'autre.



- Tournez le bouton de commande dans le sens horaire du niveau de puissance 0 jusqu'à n'importe quelle position supérieure ;
- Sélectionnez le niveau de puissance souhaité en tournant le bouton de commande dans la position correspondante.

Utilisez uniquement des ustensiles qui sont spécialement fabriqués pour l'induction. Pour plus d'informations, voir Sécurité.



Lorsque la plaque est activée, la LED rouge s'allume pour indiquer le réglage de puissance de « 1 », la puissance minimale, à « 9 », la puissance maximale. Un affichage gradué autour du bouton de commande indique également le réglage croissant de la puissance.

Arrêt :

- Tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire jusqu'à la position 0 pour éteindre la plaque chauffante à induction.

Après utilisation, éteignez toujours l'élément à induction avec son bouton de commande, et ne comptez jamais sur le détecteur d'ustensile.

Lorsque la plaque chauffante à induction est arrêtée, l'écran LED s'éteint.

L'unité à induction est dotée d'un ventilateur de refroidissement incorporé qui fonctionne lorsque la plaque chauffe. Le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir la plaque après que le bouton de commande ait été éteint. Cette étape est normale, et, après la cuisson, l'alimentation secteur doit rester branchée pour permettre au ventilateur de refroidir les composants internes jusqu'à ce qu'il s'arrête automatiquement.

Tableau 2 : Fonctions de l'écran LED de commande de l'induction

Écran LED	Fonction	Explication
U	Détecteur d'ustensile	Aucun ustensile détecté ou ustensile inapproprié
H	Chaleur résiduelle	La surface de la plaque est toujours chaude
L	Verrou de sécurité enfant	L'appareil reste inopérant jusqu'à ce qu'il soit déverrouillé
O	Réglage de puissance	0 = arrêt 1 = puissance minimale 9 = puissance maximale
A	Chauffage automatique	Fonction active

Détecteur d'ustensile [U] : si un ustensile inapproprié est utilisé ou s'il n'y a pas d'ustensile sur la zone de chauffage à induction lorsque la plaque est activée, l'écran LED affiche « U ». Après 30 secondes dans cet état, si aucun ustensile approprié n'est placé sur la zone à induction, la plaque s'éteint automatiquement et l'écran LED affiche brièvement « 0 », puis s'éteint, indiquant que la plaque n'est pas active.



Il est nécessaire de remettre le bouton de commande en position 0 pour réinitialiser le système avant de pouvoir à nouveau activer la plaque.

Chaleur résiduelle [H] : lorsque la partie supérieure de la plaque en verre est chaude pendant ou après la cuisson, la présence de chaleur résiduelle est indiquée par « H » sur l'écran LED tant que la température de la surface de la plaque est supérieure à 60 °C. Une fois qu'elle a refroidi en dessous de 60 °C, l'écran LED s'éteint.

Verrou de sécurité enfant [L] : avec le bouton de commande réglé sur « 0 », tournez le bouton dans le sens antihoraire et maintenez-le pendant environ 5 secondes jusqu'à ce que « L » apparaisse sur l'écran LED. La plaque à induction reste ensuite inopérante jusqu'à ce que la commande soit déverrouillée et que « L » reste affiché sur l'écran LED. Pour déverrouiller la plaque à induction, répétez la procédure de verrouillage jusqu'à ce que « L » disparaisse de l'écran, puis remettez le bouton de commande en position « 0 ».

Réglage de puissance [O]: sur les réglages de puissance de 1 à 8, l'unité à induction fournit en permanence des impulsions d'une puissance faible à élevée afin de chauffer efficacement. Sur le réglage 9, la puissance de la plaque à induction reste à un niveau élevé.

Chauffage automatique [A] : cette fonction permet de chauffer rapidement la zone à induction, avec une réduction automatique à un niveau prédéfini une fois que la température souhaitée est atteinte. Pour l'activer, avec un ustensile adapté placé correctement et le bouton de commande en position 0, tournez brièvement le bouton de

commande dans le sens antihoraire jusqu'à ce que « A » s'affiche sur l'écran LED. Ensuite, tournez immédiatement le bouton de commande dans le sens horaire jusqu'au niveau de puissance prédéfini souhaité. L'écran LED affiche « A » et l'unité à induction fonctionne sur le réglage de puissance maximale pour amener la zone de cuisson à la température souhaitée. L'unité réduit ensuite automatiquement la puissance jusqu'au niveau prédéfini, qui est alors affiché. La fonction de chauffage automatique fonctionne selon les durées présentées dans le tableau ci-dessous.

Tableau 3 : Durées du chauffage automatique

Niveau de puissance	100 % de puissance en min:s	Niveau de puissance	100 % de puissance en min:s
1	00:40	6	07:10
2	01:10	7	02:00
3	02:00	8	03:08
4	02:53	9	S/O
5	04:13		

Coupure de sécurité automatique : la durée maximale de fonctionnement de la plaque chauffante est automatiquement limitée en fonction du réglage de puissance utilisé, conformément au tableau ci-dessous.

Tableau 4 : Durées maximales de fonctionnement

Niveau de puissance	Durée en minutes	Niveau de puissance	Durée en minutes
1	520	6	170
2	402	7	139
3	318	8	110
4	260	9	90
5	212		



Une fois que la durée maximale de fonctionnement a été dépassée pour n'importe quel niveau de puissance, la plaque chauffante est automatiquement arrêtée et l'écran LED s'éteint, indiquant que le bouton de commande doit être réglé sur la puissance « 0 » afin de réinitialiser le système.

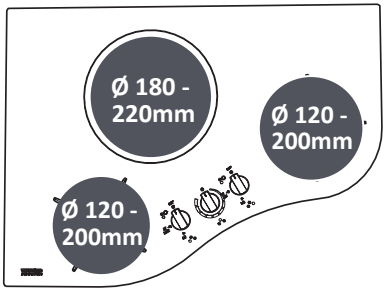
Tailles de casserole recommandées

Lisez d'abord les instructions qui figurent au chapitre *Sécurité*.

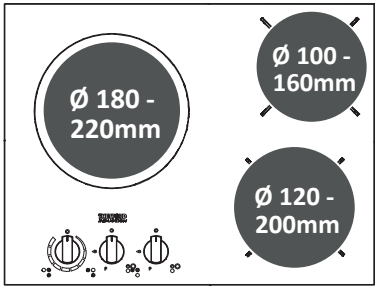
- Les tailles spécifiées pour les casseroles à utiliser sur cet appareil sont les dimensions maximales. **NE PAS** utiliser de casseroles plus grandes. Cela pourrait entraver la bonne circulation de la chaleur et, de fait, augmenter les temps de cuisson.

Tailles de casserole

SHB980



SHB981



7. Nettoyage et entretien

Lisez d'abord les instructions qui figurent au chapitre *Sécurité*.

Thetford recommande de faire appel à un centre de service agréé pour procéder à un entretien annuel. Entre deux entretiens annuels, nettoyer l'appareil après 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.
- 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/du papier absorbant.
- Utiliser un nettoyant crème multi-usages non abrasif et une éponge en nylon humide pour nettoyer les saletés et les graisses les plus tenaces.
- Utiliser un nettoyant ou du polish spécifique pour les surfaces en acier inoxydable/ verre pour enlever les rayures superficielles.

Les matières minérales présentes dans l'eau (telles que le fer ou le calcaire) peuvent affecter l'apparence du métal.

- Le bouton de commande peut être retiré pour le nettoyage. Les boutons sont faciles à remettre en place.

Grilles

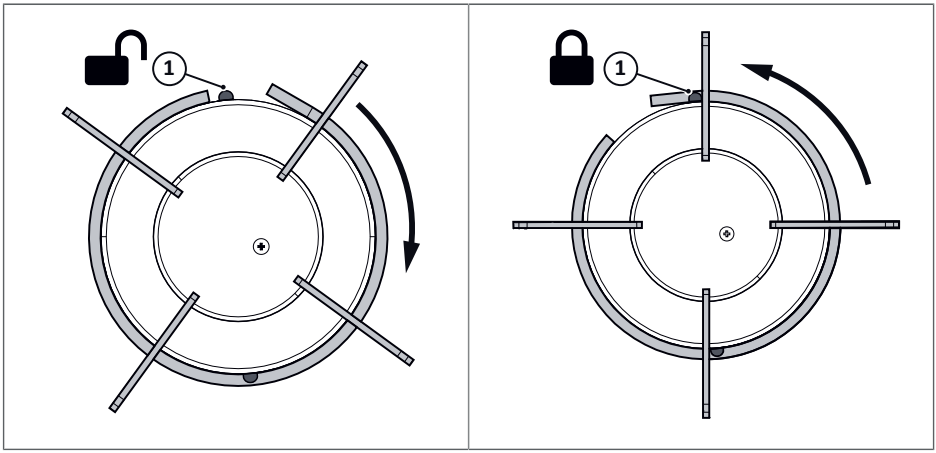
Les grilles supports s'enlèvent et se remettent en place facilement.

Pour les enlever :

- Tourner la grille support dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'encoche de verrouillage se trouve dans la partie ouverte de la grille.

Pour les remettre en place :

- Placer la gille support en position ouverte sur la surface de la table de cuisson et la tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se verrouille.
  - Vérifier qu'elle est bien maintenue en place par les **DEUX** encoches.



1. Encoche de verrouillage

Stockage

Lisez d'abord les instructions qui figurent au chapitre *Sécurité*.

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.

- Fermer le robinet de gaz sur la bouteille de gaz.
- Débrancher la batterie/couper l'alimentation électrique.
- S'assurer que les boutons de commande sont sur la position 0.
- Nettoyer et essuyer l'appareil.

- Fermer les portes et les couvercles.

8. Caractéristiques techniques

Tableau 5 : Caractéristiques des brûleurs

	SHB980			SHB981		
	Alimentation en gaz		Injecteur	Alimentation en gaz		Injecteur
	kW	g/h	mm	kW	g/h	mm
Brûleurs à gaz	2 x 1,49	2 x 107	0,61	1 x 1,47 1 x 0,93	1 x 106 1 x 67	0,61 0,52
Tout gaz	2,98	214		2,40	173	
Tout induction (kW)	1,40			1,40		
Alimentation électrique	12 V CC & 230-240V CA, 50Hz					

Tableau 6 : Dimensions et poids

	SHB980			SHB981		
Dimensions	H	W	D	H	W	D
mm	100	670	500	70	500	380
Poids de l'appareil	8,5 kg			6,5 kg		

Cet appareil a été conçu pour une utilisation avec du gaz de pétrole liquéfié (GPL) et ne doit pas être utilisé avec d'autres gaz.

Tableau 7 : Type de gaz

Appareil de Classe 3		
Type de gaz & pression	CAT $I_{3\,+\,(28\text{-}30/37)}$	CAT $I_{3\,B/P\,(30)}$
	BUTANE (G30) 28 – 30 mbar	BUTANE (G30) 30 mbar
	PROPANE (G31) 37 mbar	PROPANE (G31) 30 mbar
Pour l'installation en	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, TR	AT, BE*, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, FI, FR, GB*, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, PL, RO, SE, SI, SK, TR
Références normatives	EN 30-1-1 : 2021 EN 30-2-1 : 2015	

(*) Catégorie applicable uniquement aux appareils installés dans les caravanes destinées au camping

Utilisez exclusivement le type de gaz et les pressions indiqués. Les spécifications de votre appareil figurent sur l'étiquette décrite au chapitre *Entretien & Questions*.

Tableau 8 : Consommation d'énergie – Plaques de cuisson électriques

Identification du modèle de l'appareil Thetford	Zones de cuisson	Type de table de cuisson [watt]	Diamètre de la zone de cuisson	Consommation énergétique $CE_{plaque\ électrique}$ Wh/kg*
Plaque de cuisson hybride série SHB98050	1	Plaque chauffante à induction 1,40 kW	210 mm	186,7
Plaque de cuisson hybride série SHB98150	1	Plaque chauffante à induction 1,40 kW	210 mm	186,7

(*) Les mesures et calculs inhérents à la consommation énergétique sont conformes à la norme EN60350-2 2013.

Suggestions pour réduire la consommation d'énergie

Pour réduire la consommation d'énergie durant l'utilisation de l'appareil :

- 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.
- Utiliser un thermomètre alimentaire qui indique quand les aliments ont atteint la bonne température et sont bien cuits.
- Laisser décongeler les aliments surgelés dans le réfrigérateur pendant la nuit, car le fait de décongeler les aliments à l'avance réduit généralement de moitié le temps de cuisson.
- Couper les aliments en petits morceaux pour qu'ils cuisent plus rapidement.

9. Entretien & Questions

Lisez d’abord les instructions qui figurent au chapitre *Sécurité*.

L'appareil doit disposer d’une connexion de 12 V CC pour que l'allumage par étincelle fonctionne. Si l'allumage par étincelle ne fonctionne pas, il est possible d’allumer le brûleur à l'aide d'une allumette.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Les brûleurs ne fonctionnent pas ou pas uniformément.	La bouteille de gaz est vide.	Changez la bouteille de gaz.
	Le robinet de gaz est fermé.	Ouvrez le robinet de gaz.
	Les chapeaux des brûleurs ne sont pas placés correctement (le cas échéant).	Laissez refroidir les chapeaux, puis replacez-les.
	Les brûleurs sont humides ou obstrués.	Essuyez ou nettoyez les brûleurs.
L’allumage par étincelle ne crée pas d’étincelles.	La batterie 12 V CC est déchargée.	Rechargez la batterie.
	Connexions desserrées.	Serrez les connexions.
	Les points d'allumage sont humides ou sales.	Essuyez ou nettoyez les points d’allumage.
	Pas d’alimentation 12 V CC disponible.	Utilisez une allumette.
Le bouton de commande ne fonctionne pas	Le bouton n’est pas installé correctement.	Installez le bouton correctement.
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.

Problème	Cause possible	Solution
Le symbole ┌┘ ou la lettre E, suivi(e) 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 et contactez un centre de service.
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.

Pour plus d'informations sur le dépannage, consultez le site Web *www.thetford.com*.

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

Entretien

Avant de commencer tout travail d'entretien, il faut laisser refroidir l'équipement et le débrancher de l'alimentation en gaz et en électricité. Après chaque entretien, il faut vérifier que l'alimentation en gaz et la sécurité électrique de l'équipement sont correctes.

Toutes les interventions sur l'équipement doivent être effectuées par une personne compétente et agréée.

Questions

Si vous avez des questions concernant votre produit, les pièces, les accessoires ou les centres de service agréés, consultez le site Web *www.thetford.com*.

Si vous contactez un revendeur local agréé dans votre pays, indiquez le modèle et le numéro de série du produit, ainsi que la date d'achat.



Garantie

Veuillez consulter les conditions de notre clause de garantie sur *www.thetford.com*.

Déclaration de conformité

Thetford déclare par la présente que ce produit est conforme aux exigences essentielles et aux autres dispositions pertinentes des règlements, directives et normes applicables. Vous pouvez consulter la Déclaration de conformité à l'adresse *www.thetford.com*

10. 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 PAS** le jeter 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.

EUROPEAN HEADQUARTERS
Thetford B.V.
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.
Bâtiment Le Louisiane
10, Chaussée Jules César
95520 Osny
France

T +33 1 30 37 58 23
F not available
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 Scandinavia
Bangatan 6
521 43 Falköping
Sverige

T +46 31 336 35 80
F not available
E infos@thetford.eu

AUSTRALIA
Thetford Australia Pty. Ltd.
130-132 Freight Drive
Somerton VIC 3062
Australia

T +61 3 9358 0700
F not available
E infoaus@thetford.com.au
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

www.thetford.com

Copyright 2016-2025 Thetford B.V. Tous droits réservés.
SINS2010/0325-V05