

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 :



DA

Oversættelse af den originale brugervejledning

Indhold

1	Indledning.....	3
2	Symboler.....	3
3	Sikkerhed.....	4
4	Hovedkomponenter.....	6
5	Før brug.....	6
6	Brug af induktionskogepladen.....	7
7	Sikker madlavning.....	9
8	Vedligeholdelse og rengøring.....	10
9	Fejlfinding.....	11
10	Serviceeftersyn.....	11
11	Klargøring til opbevaring.....	12
12	Tekniske specifikationer.....	12
13	Bortskaffelse.....	13
14	Spørgsmål.....	13
15	Garanti.....	13

1. Indledning

Dette er brugervejledningen til din Thetford-kogeplade. Læs sikkerhedsinstruktionerne og oplysningerne om brug og vedligeholdelse af kogepladen omhyggeligt, før du går videre. Disse hjælper dig med at bruge kogepladen på sikker og effektiv vis. Gem brugervejledningen til senere henvisning.

Find den nyeste udgave af denne vejledning på www.thetford.com.

2. Symboler

Tegnforklaring til symboler:



Advarsel. Risiko for personskade og/eller beskadigelse.



Forsigtig. Varm overflade. Risiko for personskade og/eller beskadigelse.



Vigtigt. Vigtige oplysninger.



3. Sikkerhed



Dette apparat må bruges af børn på 8 år og opefter og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner og/eller med manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har modtaget vejledning i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer.



Hold børn under 8 år væk fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.



Børn må ikke lege med apparatet.



Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet uden opsyn.



Brug kun dele, der leveres af producenten.



Intet på apparatet må ændres eller justeres, medmindre ændringen er godkendt af producenten eller dennes repræsentant.



Hvis strømforsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en lignende kvalificeret person for at undgå sikkerhedsfarer.



Brug kun apparatet til madlavning og ikke noget andet, f.eks. opvarmning af rum. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for skader, der følger af uegnet brug eller ukorrekt indstilling af betjeningsknapperne.



Apparatet er ikke beregnet til brug med ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.



Sluk aldrig en madlavningsbrand med vand. Sluk for brænderen, og dæk flammerne med et låg eller brandtæppe.



Induktionszonen til madlavning er meget varm under og efter brug. Lad alle dele køle af, før der røres ved dem, da de kan forårsage alvorlig personskade.



Madlavning uden opsyn på en kogeplade med fedt eller olie kan være farligt og resultere i brand. Lad ikke apparatet være uden opsyn under brug.



Opbevar ikke genstande på komfurets madlavningsoverflade.



Brug ikke sølvpapir nogen steder på komfuret, da det kan smelte og beskadige komfurets overflade.



Metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg må ikke placeres på komfuret, da de kan blive meget varme.



Hvis glasoverfladen revner, skal apparatet slukkes og strømmen afbrydes for at undgå risiko for elektrisk stød, derefter skal serviceagenten kontaktes.



Hvis strømforsyningsledningen beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller agenten for at undgå fare.



Brug ikke damprensere eller trykvaskere til at rengøre apparatet. Du kan finde anvisninger i afsnittet Vedligeholdelse og rengøring.

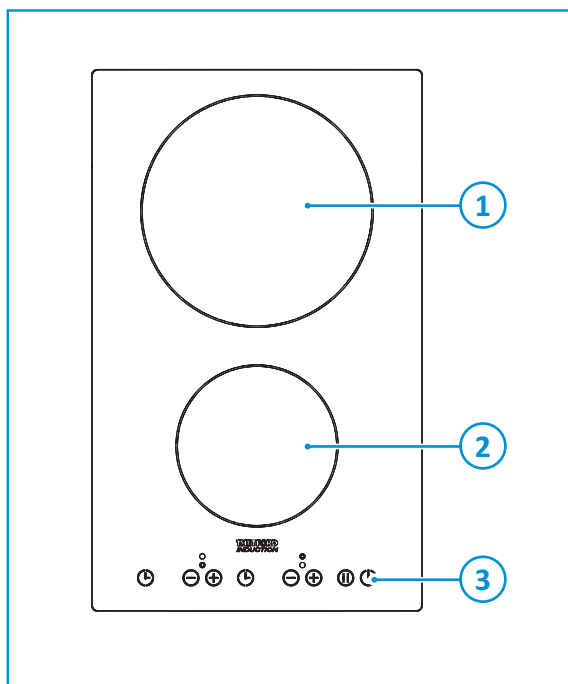


Lad ikke olie eller fedt ophobe sig på apparatet. Rengør apparatet efter hver brug.



Før rengøring eller vedligeholdelse skal produktet køle af, og stikket skal tages ud af gas- og strømforsyningen.

4. Hovedkomponenter



1. Varmezone 1
2. Varmezone 2
3. Betjeningspanel

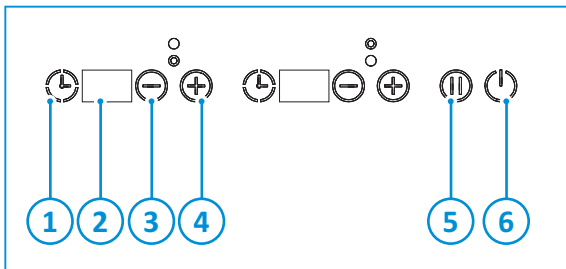
5. Før brug

Før apparatet tages i brug:

- Sørg for, at al emballage er fjernet.

- Fjern snavs eller rester af fabrikssmøremidler med et stykke fugtigt køkkenrulle eller en ren klud.
- Fordel et tyndt lag rengøringsmiddel til keramisk glas på glasoverfladen, og puds efter med en ren klud.
- Sørg for, at strømforsyningen er tilsluttet og tændt.

6. Brug af induktionskogepladen



1. Timersymbol
2. LED-display
3. – symbol
4. + symbol
5. Pause-symbol
6. Tænd/sluk-symbol

Du kan se betjeningsknappens præcise placering under Warehouse Main components.

Madlavning på en induktionskogeplade er anderledes end på et traditionelt komfur med varmelementer eller kogeplader. En induktionskogeplade anvender kraftige elektromagneter, som befinder sig under glasoverfladen. Når en gryde eller pande, der er fremstillet af magnetisk materiale, placeres direkte over en elektromagnet, induceres der energi ind i grydens/pandens metal. Denne energi får metallet til at blive varmt og er kraftigt nok til at producere den varme, der kræves til madlavning. Eftersom varmen opstår inden i kogegejret, er det kun det glasområde, som er i direkte kontakt med kogegejret, der bliver varmt.



Induktionskogepladen overholder de gældende standarder for elektromagnetisk interferens og er i fuld overensstemmelse med det europæiske direktiv 89/336/EØF. Den burde ikke skabe forstyrrelser i andet elektrisk udstyr, såfremt dette også overholder bestemmelserne. Personer med pacemaker, insulinpumpe eller andre elektriske implantater bør rådføre sig med en læge eller implantatets producent om, hvorvidt dette overholder bestemmelserne.



Brug kun kogegejre, der er specielt beregnet til denne type apparat. En god tommelfingerregel er at vælge kogegejre med symbolet 'Class Induction'. Gryder og pander af glas, keramik/lertøj, aluminium (medmindre de har en særlig bund), kobber og visse typer af ikke-magnetisk rustfrit stål er ikke egnede til brug på induktionskogeplader. Hvis du ønsker at bruge dit eksisterende kogegejre og ikke er sikker på, om det er egnet, kan du ved hjælp af en magnet tjekke, om det er af den korrekte type. Hvis magneten sætter sig fast under bunden af gryden/panden, skulle den være egnet til induktion.



Uanset typen (rustfrit stål, emaljeret stål, støbejern osv.) skal du altid sikre, at kogegejrets bund er jævn og flad, så du ikke risikerer at ridse glasoverfladen.



Gryder og pander må aldrig skubbes hen over glasoverfladen, da dette kan forårsage ridser.

Brug af kogepladen

Hver varmezone på kogepladen kan styres individuelt med berøringsknapperne. Oplyste displays for begge zoner giver oplysninger om effektindstilling, timerfunktion, pause/fortsæt, ekstra effekt

osv. Følgende diagram giver oplysninger om, hvordan man betjener og vælger de forskellige funktionsmuligheder.

Funktion	Berøringsknapper	LED-display	Bemærk
Tænd for en varmezone	Berør tænd/sluk-symbolet, indtil du hører et bip	"0" for hver varmezone	Hvis ingen funktioner aktiveres inden for 10 sekunder, skifter systemet til standby.
Indstil varmen	Berør symbolerne + eller – for at vælge den ønskede varme	1 til 12	Varmeindstillingen kan justeres under madlavningen ved at berøre symbolerne + eller –
Sluk for en varmezone	Berør symbolet – for hver zone, indtil "0" vises på displayet. Du kan også berøre både + og – og holde fingrene nede	"0"	Når begge varmezoner slukkes, går systemet i standby-tilstand
Pause	Berør pause-symbolet, indtil du hører et bip	"11" for begge	Begge zoner er sat på pause. Pausefunktionen fungerer kun i 10 minutter ad gangen. Efter dette tidsrum går systemet automatisk i standby-tilstand
Annuller pause	Berør pause-symbolet, indtil du hører et bip. Berør et hvilket som helst andet symbol for at fortsætte madlavningen med den tidligere varmeindstilling		
Aktiver simre-kontrol	Berør symbolet –, og hold fingeren nede, indtil "Lo" vises	"Lo"	En konstant lav varme på 65 °C i en zone
Deaktiver simre-kontrol	Berør symbolet + eller –		
Aktiver ekstra effekt i en zone	Berør symbolet +, og hold fingeren nede, indtil "12" vises. Berør igen, indtil "P" vises.	"P"	Begrænset til 10 minutter for hver varmezone, men ikke samtidig. Hvis du vælger ekstra effekt i den store varmezone, slukkes den lille zone automatisk. Hvis du vælger ekstra effekt i den lille varmezone, og den store zone er indstillet højere end 8, vil indstillingen automatisk blive reduceret til 8
Deaktiver ekstra effekt	Berør symbolet –		

Funktion	Berøringsknapper	LED-display	Bemærk
Start timer	Indstil varmezonen til den ønskede varme med symbolerne + og –. Aktiver timeren ved at berøre timer-symbolet. Vælg den ønskede tid (fra 1 til 99) med symbolerne + og –	Varighed i minutter og neon-indikator	Timeren starter nedtællingen med det samme og bipper, når tilberedningstiden er ovre. Varmezonen slukkes
Registrering af gryde/pande	En varmezone fungerer kun, hvis en egnet gryde/pande er placeret på den. Når gryden/panden fjernes, eller ikke står på kogepladen, blinker displayet	"U"	
Varm kogeplade-overflade	Efter brug af en zone viser displayet "H" for at oplyse om, at overfladen kan være varm	"H"	Når "H" vises, er overfladerne over 60 °C. Vær forsigtig, og undgå at berøre de varme overflader
Sluk for apparatet	Berør tænd/sluk-symbolet, indtil du hører et bip	Blank	Sluk helt for strømforsyningen for at slukke for apparatet



Apparatet har en automatisk overophedningsbeskyttelse, som kan begrænse funktioner eller helt slukke for kogepladen, hvis den aktiveres.



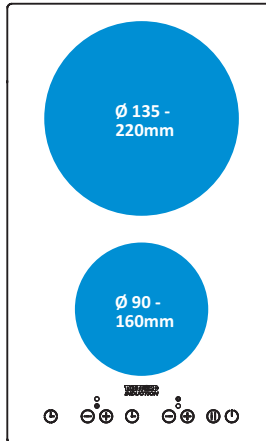
Spildes der på berøringsknapperne på glasset, kan det aktivere ændringer i indstillingerne. Fjern spild med det samme, og hold området rent.



Når induktionskogepladen betjenes, skal der ikke trykkes hårdt på berøringsknapperne – en let berøring er nok. Apparatet bipper, og det oplyste display giver besked om din handling.

7. Sikker madlavning

- Sørg for, at kogegrej ikke stikker ud over apparatets kanter – brug gryder/pander i korrekt størrelse, og placér dem centralt over brænderne.



- Drej gryderne/panderne således, at håndtagene ikke stikker ud over kanten af apparatet.
- Efterlad ikke tomme gryder/pander på en induktionskogeplade.
- Undgå at opvarme lukkede konserverdåser, da de kan eksplodere.
- Ved madlavning på en induktionskogeplade kan gryden/panden udsende støj. Dette er normalt og afhænger af grydens/pandens konstruktionstype, som kan påvirke støjen. En høj effektindstilling giver som regel mere støj.
- Vi anbefaler, at du bruger gryder/pander, der er specielt fremstillet til denne type apparat, hvis du vil have størst muligt udbytte af din induktionskogeplade. Vælg gryder/pander med et spiralsymbol og påskriften "Induktion" under bunden. Hvis du ønsker at bruge dine eksisterende gryder/pander og ikke er sikker på, om de er egnede, kan du ved hjælp af en magnet tjekke, om de er af den korrekte type. Hvis magneten sætter sig fast under bunden af gryden/panden, skulle den være egnet til induktion.
- Induktionsapparatet har en automatisk overophedningsbeskyttelse, som kan begrænse funktioner eller helt slukke for komfuret, hvis den aktiveres.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under brug.
- Brug ikke apparatet, når køretøjet er i bevægelse.
- Drej betjeningsknappen tilbage til 0-positionen efter madlavning.
- Hold apparatet rent, og undgå ophobning af fedt og madrester.

8. Vedligeholdelse og rengøring

Thetford anbefaler en årlig inspektionsservice foretaget af et godkendt servicecenter. Rengør apparatet regelmæssigt efter brug mellem de årlige serviceeftersyn.

- Fjern altid spildrester eller forurening øjeblikkeligt efter brug med varmt vand og sæbe. Tør overfladen med en blød klud.
- Benyt et rengøringsmiddel og en ren klud eller et stykke køkkenrulle til rutinemæssig rengøring af glasoverfladen. Tør efter med et tørt stykke køkkenrulle efter rengøringen.



Brug ikke slibende rengøringsmidler, ståluld, blegemiddel eller skarpe genstande, som kan ridse apparatets overflade og betjeningsknapper og føre til, at glasset splintres.



Brug en skraber til keramikplader, hvis glasoverfladen bliver misfarvet af madrester, og til rengøring af mere genstridige pletter. Madvarer med højt sukkerindhold skal omgående fjernes for at forhindre, at de brænder fast eller misfarver induktionsoverfladen.

9. Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Løsning
Der vises et "U"	Sensoren har ikke registreret gryden/panden. Der er ikke nogen egnet gryde/pande på varmezonen, eller gryden/panden er ikke placeret centralt i varmezonen	Brug en egnet gryde/pande, eller placer gryden/panden i midten af varmezonen
Bogstavet E fulgt af et tal vises på LED-displayet	Der er opstået en intern, teknisk fejl	Sluk for strømforsyningen. Tænd for strømforsyningen. Hvis fejlmeddelelsen ikke forsvinder, når strømmen sluttes til igen, kan du ikke selv afhjælpe fejlen. Sluk for strømmen, og kontakt din serviceagent
Den automatiske overophedningsbeskyttelse aktiveres	Luftafrækkene er blokerede. Madlavning i længere tid ved høj varme	Sluk ikke for strømmen, men lad apparatet køle ned, før du bruger det igen. Sørg for, at luftafrækkene ikke er blokerede




Hvis du ikke kan løse et problem, skal du kontakte det godkendte lokale servicecenter eller Thetford-kundeservice i dit land.

10. Serviceeftersyn

Alle serviceeftersyn skal udføres af en godkendt og kvalificeret person. Inden servicearbejdet påbegyndes, skal apparatet køle ned, og strømforsyningen afbrydes. Efter hvert serviceeftersyn skal apparatet undersøges for elsikkerhed.

For serviceeftersyn skal du kontakte dit lokale servicecenter og oplyse detaljer om modellen og serienummeret, som er angivet på dataskiltet, samt købsdatoen.

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 37mbar	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. Klargøring til opbevaring

- Afbryd strømforsyningen.
- Tør apparatet rent og tørt.



Kondensation på elektriske dele skal undgås under opbevaring. Opbevar apparatet på et tørt sted med god udluftning.

12. Tekniske specifikationer

Tabel 1: Specifikationer for varmezoner

	SHB902-serien	
	Varmezone 1	Varmezone 2
	kW	kW
Uden ekstra effekt	1,8	1,4
Med ekstra effekt	2,3	1,8
Spænding	220-240 V ~ 50 Hz	220-240 V ~ 50 Hz
P. maks (ekskl. brugergrænseflade)	2300 W	
Standby	0,5 W	



Dette apparat skal jordforbindes.

Målinger og beregninger for energiforbrug er i overensstemmelse med EN60350-2 2013

Identifikation af Thetford-apparatmodel	Madlavningszoner	Komfurtype (watt)	Madlavningszonens diameter	Energiforbrug $E_{C_{elektrisk}}$ komfur W/kg
Induktionskogeplade, SHB902-serien	1	2,3 kW induktionskogeplade	210 mm	174.9

Målinger og beregninger for energiforbrug er i overensstemmelse med EN60350-2 2013

Induktionskogeplade, SHB902-serien	1	1,8 kW induktionskogeplade	145 mm	178.1
------------------------------------	---	----------------------------	--------	-------

Brug mindre energi under madlavning på komfuret:

- Brug den korrekte størrelse kogevej – en gryde/pande, der passer til kogepladen, bruger mindre energi end en, der er for stor eller for lille.
- Brug minimumindstillingen til at simre eller koge – yderligere varme er spildt.
- Tildæk gryder eller pander med et låg, når det er muligt. Det hjælper med at holde på varmen.
- Brug ikke gamle, beskadigede eller bulede gryder/pander, da de nedsætter effektiviteten.

13. Bortskaffelse

Dit produkt er designet og produceret af materialer og komponenter af høj kvalitet, som kan genbruges og genanvendes. Når produktet når slutningen på sin levetid, skal det bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler. Produktet må ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Når du bortskaffer dit gamle produkt på korrekt vis, er du med til at forhindre potentielle negative miljø- og sundhedsmæssige konsekvenser.

14. Spørgsmål

Hvis du har spørgsmål vedrørende dit produkt, dele, tilbehør eller serviceydelser:

- Gå ind på www.thetford.com.
- Hvis du ikke kan løse et problem, kan du kontakte det godkendte lokale servicecenter eller Thetford-kundeservice i dit land.

15. Garanti

For oplysninger om vores garanti henvises til www.thetford-europe.com/service/warranty. Hvis du ønsker yderligere oplysninger, bedes du kontakte Thetford-kundeservice i dit land.

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