

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 : 

Inhalt

1	Einleitung.....	3
2	Symbole.....	3
3	Sicherheit.....	4
4	Hauptbestandteile.....	7
5	Vor der Verwendung.....	7
6	Verwendung des Induktionsherds.....	8
7	Sicheres Kochen.....	10
8	Wartung und Reinigung.....	11
9	Fehlerbehebung.....	12
10	Instandhaltung.....	12
11	Lagerung.....	13
12	Technische Spezifikationen.....	13
13	Entsorgung.....	14
14	Fragen.....	14
15	Garantie.....	14

1. Einleitung

Dies ist das Benutzerhandbuch für Ihr Thetford-Kochfeld. Lesen Sie die Sicherheitsanweisungen und Informationen zur Nutzung und Wartung des Kochfelds sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Auf diese Weise stellen Sie sicher, dass Sie das Kochfeld sicher und effizient nutzen. Bewahren Sie dieses Handbuch auf, um zu einem späteren Zeitpunkt darauf zurückgreifen zu können.

Die aktuelle Version dieses Benutzerhandbuchs finden Sie auf www.thetford.com.

2. Symbole

Symbolschlüssel:



Warnhinweis. Gefahr von Verletzungen und/oder Schäden.



Vorsicht. Heiße Oberfläche. Gefahr von Verletzungen und/oder Schäden.



Achtung. Wichtige Informationen.



Hinweis. Informationen.

3. Sicherheit



Kinder ab einem Alter von 8 Jahren sowie Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und/oder mangelnder Erfahrung bzw. fehlendem Wissen dürfen das Gerät nur verwenden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen bezüglich der sicheren Nutzung des Geräts erhalten haben und die mit der Benutzung verbundenen Gefahren kennen.



Halten Sie Kinder, die jünger als 8 Jahre sind, von dem Gerät fern, es sei denn, sie befinden sich unter ständiger Aufsicht.



Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.



Lassen Sie Kinder dieses Gerät weder reinigen noch warten, und lassen Sie es nicht unbeaufsichtigt.



Verwenden Sie ausschließlich die vom Hersteller gelieferten Teile.



Nehmen Sie an dem Gerät keine Änderungen oder Anpassungen vor, es sei denn, die betreffende Änderung wurde von dem Hersteller oder dessen Vertreter genehmigt.



Bei Beschädigung des Netzkabels muss dieses aus Sicherheitsgründen von dem Hersteller, einer

Servicestelle oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.



Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Kochen und zu keinem anderen Zweck wie z. B. zur Raumbeheizung. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder eine falsche Einstellung der Bedienelemente entstehen.



Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung durch eine externe Schaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem gedacht.



Löschen Sie offene Flammen nicht mit Wasser. Schalten Sie den Brenner aus und bedecken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.



Das Induktionskochfeld ist während und nach der Verwendung heiß. Lassen Sie alle Teile abkühlen, bevor Sie sie berühren, da dies ansonsten zu schweren Verletzungen führen kann.



Es kann gefährlich sein und sogar zu Brand führen, wenn Sie mit Fett oder Öl kochen und das Kochfeld unbeaufsichtigt lassen. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie es benutzen.



Bewahren Sie keine Gegenstände auf der Kochfläche des Herds auf.



Legen Sie keine Küchenfolie auf Teile des Kochfelds. Diese kann schmelzen und die Herdoberfläche beschädigen.



Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Herdoberfläche abgelegt werden, da diese sehr heiß werden können.



Bei Rissen in der Glasoberfläche schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromquelle, um elektrischen Schlägen vorzubeugen, und wenden Sie sich an eine Servicestelle.



Bei Beschädigung des Netzkabels muss dieses aus Sicherheitsgründen durch den Hersteller oder einen Vertreter ausgetauscht werden.



Verwenden Sie keine Dampfstrahler oder Hochdruckreiniger zur Reinigung des Geräts. Siehe Wartung und Reinigung für Anweisungen.

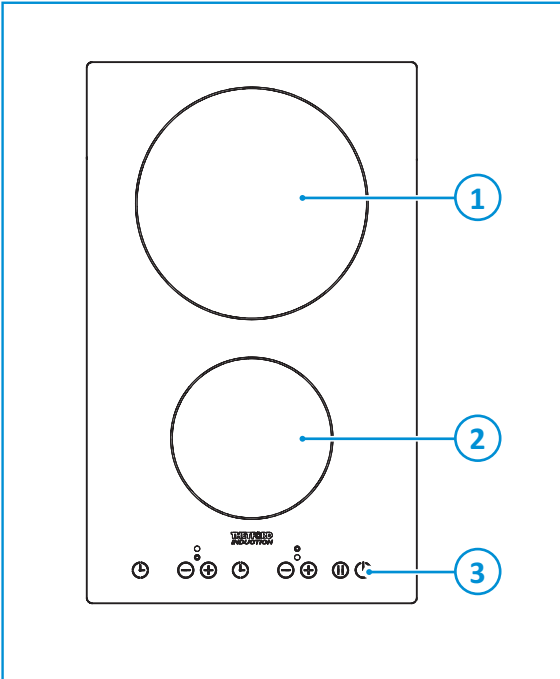


Öl und Fett dürfen sich nicht in dem Gerät ansammeln. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung.



Vor Beginn der Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten muss das Gerät abkühlen und von der Gas- und Stromversorgung getrennt werden.

4. Hauptbestandteile



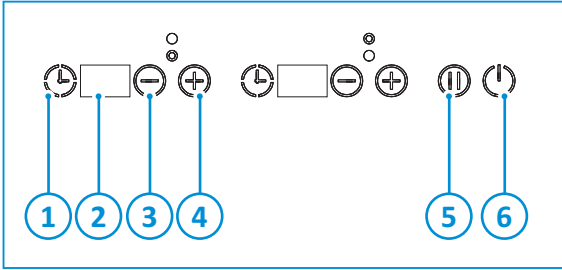
1. Hitzezone 1
2. Hitzezone 2
3. Bedienfeld

5. Vor der Verwendung

Bevor Sie das Gerät verwenden:

- Stellen Sie sicher, dass alle Verpackungsmaterialien entfernt wurden.
- Entfernen Sie Verschmutzungen oder Reste des werkseitig verwendeten Schmiermittels mit einem angefeuchteten, sauberen (Papier)Tuch.
- Tragen Sie eine dünne Schicht Keramikglasreiniger auf die Glasoberfläche auf und polieren Sie diese mit einem sauberen Tuch.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen und der Strom eingeschaltet ist.

6. Verwendung des Induktionsherds



1. Timer-Symbol
2. LED-Display
3. – Symbol
4. + Symbol
5. Pause-Symbol
6. Ein-/Aus-Symbol

Die genaue Position des Bedienknopfes können Sie Warehouse Main components entnehmen.

Induktionskochfelder unterscheiden sich von konventionellen Kochfeldern, die entweder über Heizelemente oder Kochplatten verfügen. Induktionsherde verwenden starke Elektromagneten, die sich unter der Glasoberfläche befinden. Wird ein aus magnetischem Material bestehender Topf direkt über einem Elektromagneten platziert, wird Energie im Metall des Topfes erzeugt. Durch diese Energie kommt es zu einer Erhitzung des Metalltopfes, die so stark ist, dass sie zum Kochen genutzt werden kann. Da die für das Kochen erforderliche Hitze im Topf entsteht, wird nur der Glasbereich heiß, der in direktem Kontakt mit dem Topf steht.



Der Induktionsherd entspricht den geltenden Normen zur elektromagnetischen Interferenz sowie der Europäischen Richtlinie 89/336/EWG. Es sollte andere elektrische Geräte nicht beeinträchtigen, vorausgesetzt, diese entsprechen ebenfalls den Vorschriften. Personen mit Herzschrittmacher, Insulinpumpe oder anderen elektrischen Implantaten sollten mit ihrem Arzt oder dem Hersteller der Implantate abklären, ob diese Geräte mit den Vorschriften kompatibel sind.



Verwenden Sie nur Töpfe, die speziell für diesen Gerätetyp bestimmt sind. Hilfreich bei der Auswahl der Töpfe ist das Symbol „Induktionsklasse“. Töpfe aus Glas, Keramik, Ton, Aluminium (es sei denn mit speziellem Boden), Kupfer sowie nichtmagnetische Töpfe aus Edelstahl sind für Induktionsherde nicht geeignet. Wenn Sie Ihre bereits vorhandenen Töpfe weiter verwenden möchten und sich nicht sicher sind, ob diese geeignet sind, können Sie einen Magnet verwenden, um dies zu überprüfen. Wenn der Magnet an der Unterseite haften bleibt, sollte der Topf für Induktion geeignet sein.



Überprüfen Sie unabhängig vom Topftyp (Edelstahl, emaillierter Stahl, Gusseisen usw.), ob der Topfboden glatt und flach ist, damit die Glasoberfläche nicht verkratzt wird.



Lassen Sie Töpfe niemals über die Glasoberfläche schleifen. Dies verursacht Kratzer.

Verwendung des Herds

Jede Hitzezone des Herds kann einzeln durch Verwendung der Touch-Bedienungen gesteuert werden. Erleuchtete Displays für beide Zonen zeigen Informationen über Leistungseinstellungen, Timer-Funktion, Pause/Wiederaufnahme, Power Boost usw. an. Die folgende Tabelle informiert über Bedienung und Auswahl der verfügbaren Funktionen.

Funktion	Touch-Bedienungen	LED-Display	Hinweis
Eine Hitzezone einschalten	Berühren Sie das Ein-/Aus-Symbol, bis Sie ein Piepen hören.	„0“ für jede Hitzezone	Wenn nach 10 Sekunden keine der Funktionen aktiviert wird, schaltet das System auf Standby.
Leistungsstufe einstellen	Berühren Sie das + oder – Symbol, um die gewünschte Leistungsstufe auszuwählen.	1 bis 12	Während des Kochens kann die Leistungsstufe durch Berühren des + oder – Symbols eingestellt werden.
Eine Hitzezone ausschalten	Berühren Sie bei jeder Zone das –Symbol, bis „0“ auf dem Display erscheint. Sie können sowohl + als auch –Symbole berühren und halten.	„0“	Bei Ausschalten beider Hitzezonen geht das System in den Standby-Modus.
Pause	Berühren Sie das Pause-Symbol, bis Sie ein Piepen hören.	„11“ bei beiden	Beide Zonen werden pausiert. Die Pausen-Funktion ist nur 10 Minuten lang aktiv. Danach geht das System automatisch in den Standby-Modus.
Pause beenden	Berühren Sie das Pause-Symbol, bis sie ein Piepen hören. Berühren Sie jedes beliebige andere Symbol, um den Kochvorgang mit der zuvor eingestellten Leistungsstufe wiederaufzunehmen.		
Siedesteuerung aktivieren	Berühren und halten Sie das –Symbol, bis „Lo“ angezeigt wird.	„Lo“	Eine konstant geringe Hitze von 65 °C in jeder Zone
Siedesteuerung deaktivieren	Berühren Sie das + oder – Symbol.		
Power Boost in einer Zone aktivieren	Berühren und halten Sie das +Symbol, bis „12“ angezeigt wird. Berühren Sie es erneut, bis „P“ erscheint.	„P“	Beschränkt auf 10 Minuten in jeder Hitzezone, aber nicht gleichzeitig. Bei Auswahl des Power Boost für die große Zone wird die kleine Zone automatisch abgeschaltet. Bei Auswahl des Power Boost für die kleine Zone und Einstellung der großen Zone auf höher als 8 wird die Einstellung automatisch auf 8 verringert.
Power Boost deaktivieren	Berühren Sie das –Symbol.		

Funktion	Touch-Bedienungen	LED-Display	Hinweis
Start-Timer	Wählen Sie die gewünschte Hitzezone durch Verwendung des + und –Symbols. Aktivieren Sie den Timer durch Berühren des Timer-Symbols. Stellen Sie die gewünschte Zeit (von 1 bis 99) durch Verwendung des + und –Symbols ein.	Dauer in Minuten und Neonanzeige	Der Timer beginnt den Countdown sofort und piept am Ende der Kochzeit. Die Hitzezone schaltet sich ab.
Topfdetektor	Jede Hitzezone funktioniert nur, wenn ein geeigneter Topf aufgestellt ist. Wenn der Topf entfernt wird oder nicht vorhanden ist, blinkt das Display.	„U“	
Heiße Herdoberfläche	Nach Verwendung der Zonen erscheint „H“ auf dem Display, um anzuzeigen, dass die Oberfläche heiß ist.	„H“	Wenn „H“ angezeigt wird, sind die Oberflächen über 60 °C heiß. Achten Sie darauf, diese nicht zu berühren.
Gerät ausschalten	Berühren Sie das Ein-/Aus-Symbol, bis Sie ein Piepen hören.	Keine Anzeige	Zum Ausschalten Stromversorgung ganz abschalten.



Das Gerät verfügt über einen automatischen Überhitzungsschutz, der bei Aktivierung die Funktionen einschränkt oder den Herd ganz ausschaltet.



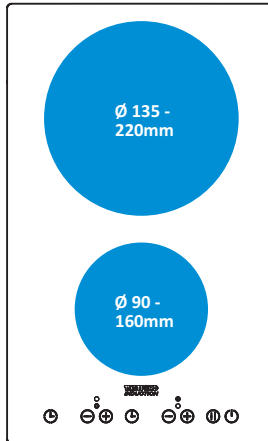
Verschüttungen auf den Touch-Bedienungen können die Einstellungen verändern. Entfernen Sie Verschüttungen sofort und halten Sie den Bereich sauber.



Bei Bedienung des Induktionsherds ist kein Druck auf die Touch-Bedienungen erforderlich. Sanftes Antippen reicht aus. Es ertönt ein Piepen und das erleuchtete Display zeigt die entsprechende Aktion an.

7. Sicheres Kochen

- Achten Sie darauf, dass Kochgefäße nicht über die Ecken des Geräts hinausragen - verwenden Sie Pfannen der richtigen Größe und stellen Sie sie mittig über die Brenner.



- Drehen Sie die Töpfe, sodass die Griffe nicht über die Vorderseite des Geräts hinausragen.
- Lassen Sie keine leeren Töpfe auf der Induktionskochplatte stehen.
- Erhitzen Sie keine ungeöffneten Konservendosen. Diese könnten explodieren.
- Bei Verwendung von Induktionskochplatten kann der Topf Geräusche verursachen. Das ist normal und hängt von der Konstruktion des Topfes ab. Bei starker Hitze sind die Geräusche am lautesten.
- Um sicherzustellen, dass Sie Ihre Induktionskochplatte so effizient wie möglich nutzen, empfehlen wir die Verwendung von Töpfen, die speziell für diesen Gerätetyp bestimmt sind. Diese Töpfe tragen ein Drahtwendelsymbol und sind mit „Induktion“ auf der Unterseite gekennzeichnet. Wenn Sie Ihre bereits vorhandenen Töpfe weiter verwenden möchten und sich nicht sicher sind, ob diese geeignet sind, können Sie einen Magnet verwenden, um dies zu überprüfen. Wenn der Magnet an der Unterseite haften bleibt, sollte der Topf für Induktion geeignet sein.
- Das Induktionsgerät hat einen automatischen Überhitzungsschutz, der bei Aktivierung die Funktionen des Herds einschränkt oder diesen komplett ausschaltet.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie es benutzen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht während der Fahrt.
- Drehen Sie den Bedienknopf nach dem Kochen wieder in die Position 0.
- Halten Sie das Gerät sauber und vermeiden Sie, dass sich Fett und Speisereste ansammeln.

8. Wartung und Reinigung

Thetford empfiehlt, bei einer zugelassenen Servicestelle eine jährliche Inspektion durchführen zu lassen. Zwischen den jährlichen Wartungen sollten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen.

- Entfernen Sie nach jedem Gebrauch Spritzer oder Verunreinigungen mit Seife und heißem Wasser. Trocknen Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch.
- Zur routinemäßigen Reinigung der Glasoberfläche verwenden Sie am besten eine Reinigungsmilch und ein sauberes Stoff- oder Papiertuch. Nach der Reinigung mit einem trockenen Papiertuch trocken reiben.



Verwenden Sie keine Scheuermittel, Stahlwolle, Bleichmittel oder scharfe Werkzeuge, die die Oberfläche und die Bedienelemente des Geräts zerkratzen und das Glas zerbrechen könnten.



Verwenden Sie einen Keramikherdschaber, wenn sich die Induktionsfläche durch Kochrückstände verfärbt oder hartnäckiger Schmutz entfernt werden soll. Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt müssen umgehend entfernt werden, damit diese nicht anhaften oder die Induktionsfläche verschmutzen.

9. Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
„U“ wird angezeigt.	Der Topfsensor hat den Topf nicht erfasst. Es steht kein geeigneter Topf auf dem Kochfeld oder der Topf steht nicht mittig auf dem Kochfeld.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf oder stellen Sie den Topf in die Mitte des Kochfelds.
Der Buchstabe E, gefolgt von einer Zahl, erscheint auf der LED-Anzeige	Ein interner technischer Fehler ist aufgetreten.	Schalten Sie den Strom aus. Schalten Sie den Strom ein. Wenn die Fehleranzeige bei erneutem Einschalten der Stromversorgung nicht erlischt, können Sie den Fehler nicht selbst beheben. Schalten Sie den Strom aus und wenden Sie sich an Ihre Servicestelle.
Der automatische Überhitzungsschutz ist aktiviert.	Lüftungsöffnungen blockiert. Kochen über einen langen Zeitraum auf hoher Leistungsstufe.	Lassen Sie das Gerät angeschlossenen und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie erneut versuchen, es zu verwenden. Prüfen Sie, ob Lüftungsöffnungen blockiert sind.




Wenn Sie ein Problem nicht lösen können, kontaktieren Sie bitte eine autorisierte örtliche Servicestelle oder den Kundendienst von Theford in Ihrem Land.

10. Instandhaltung

Alle Instandhaltungsarbeiten müssen von einem zugelassenen Fachmann ausgeführt werden. Vor Beginn der Instandhaltungsarbeiten muss das Gerät abkühlen und von der Stromversorgung getrennt werden. Nach allen Instandhaltungsarbeiten muss das Gerät auf elektrische Sicherheit geprüft werden.

Für Instandhaltungsarbeiten wenden Sie sich bitte an Ihre autorisierte Servicestelle vor Ort unter Angabe der Modell- und Seriennummer auf dem Leistungsschild sowie des Kaufdatums.

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

11. Lagerung

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Wischen Sie das Gerät sauber und trocken.



Kondensat auf elektronischen Komponenten ist bei längerer Nichtnutzung zu vermeiden. Lagern Sie das Gerät trocken und sorgen Sie für gute Belüftung.

12. Technische Spezifikationen

Tabelle 1: Spezifikationen der Hitzezonen

	Serie SHB902	
	Hitzezone 1	Hitzezone 2
	kW	kW
Ohne Power Boost	1,8	1,4
Mit Power Boost	2,3	1,8
Spannung	220-240 V ~ 50 Hz	220-240 V ~ 50 Hz
Max. Leistung (ausschl. Benutzeroberfläche)	2300 W	
Standby	0,5 W	



Dieses Gerät muss geerdet werden.

Messung und Berechnung des Energieverbrauchs gemäß EN 60350-2 2013.

Thetford-Gerät Modellidentifizierung	Kochfelder	Herdtyp (Watt)	Durchmesser des Kochfelds	Energieverbrauch EC _{elektrisches Kochfeld} Wh/kg
Induktionsherd Serie SHB902	1	2,3 kW Induktionskochplatte	210 mm	174,9

Messung und Berechnung des Energieverbrauchs gemäß EN 60350-2 2013.

Induktionsherd Serie SHB902	1	1,8 kW Induktionskochplatte	145 mm	178,1
-----------------------------	---	-----------------------------	--------	-------

Zur Reduzierung des Energieverbrauchs des Kochfelds beim Kochen:

- Verwenden Sie Töpfe der richtigen Größe - diese verbrauchen weniger Energie als zu große oder zu kleine.
- Verwenden Sie nur so viel Energie, wie nötig ist, um Speisen am Köcheln oder Kochen zu halten - alles darüber hinaus ist Verschwendung.
- Decken Sie Töpfe oder Kessel, wenn möglich ab - das hält die Hitze im Kochgefäß zurück.
- Verwenden Sie keine alten, beschädigten oder verzogenen Töpfe, da diese die Effizienz herabsetzen.

13. Entsorgung

Ihr Produkt wurde unter Verwendung qualitativ hochwertiger Materialien und Komponenten entworfen und hergestellt. Diese können recycelt und wiederverwendet werden. Entsorgen Sie das Produkt nach Ende seiner Gebrauchsdauer gemäß den lokal geltenden Vorschriften. Entsorgen Sie das Produkt auf keinen Fall im normalen Hausmüll. Die korrekte Entsorgung Ihres alten Produkts trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen für die Umwelt und die Gesundheit des Menschen zu vermeiden.

14. Fragen

Wenn Sie Fragen zu Ihrem Produkt, zu Teilen, Zubehör oder den autorisierten Servicestellen haben,

- Besuchen Sie bitte www.thetford.com.
- Wenn Sie ein Problem nicht lösen können, kontaktieren Sie bitte eine autorisierte örtliche Servicestelle oder den Kundendienst von Thetford in Ihrem Land.

15. Garantie

Unsere Garantiebedingungen finden Sie auf www.thetford-europe.com/service/warranty. Wenn Sie weitere Informationen wünschen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von Thetford in Ihrem 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