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 Trumps
Title/Position	:	Director
Place & Date of Issue	:	Rotherham 19th July 2016
Signature	:	

SV

Översättning av original bruksanvisning

Innehåll

1 Inledning....3
2 Symboler....3
3 Säkerhet....4
4 Huvudkomponenter....6
5 Före användning....6
6 Så här använder du induktionshällen....7
7 Säker matlagning....9
8 Underhåll och rengöring....10
9 Felsökning....10
10 Service....11
11 Förvaring....11
12 Tekniska specifikationer....12
13 Avfallshantering....12
14 Frågor....12
15 Garanti....13

1. Inledning

Det här är bruksanvisningen till din Thetford-häll. Läs säkerhetsanvisningarna och informationen om användning och underhåll av hällen noggrant innan du fortsätter. På så sätt kan hällen användas säkert och effektivt. Behåll den här bruksanvisningen för framtida referens.

Den senaste versionen av denna bruksanvisning finns på www.thetford.com.

2. Symboler

Förklaring till symboler:

Varning. Risk för skada på person och/eller föremål.

Var försiktig. Het yta. Risk för skada på person och/eller föremål.

Var uppmärksam. Viktig information.

Obs! Information.

3. Säkerhet

Denna apparat får användas av barn från 8 år och uppåt, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga och/eller brist på erfarenhet och kunskap endast om de övervakas eller har fått anvisningar om säker användning av apparaten och förstår de möjliga riskerna.

Håll barn under 8 år borta från apparaten, såvida de inte övervakas hela tiden.

Låt inte barn leka med apparaten.

Låt inte barn rengöra eller underhålla utrustningen oövervakade.

Använd endast delar som tillhandahålls av tillverkaren.

Ändra eller justera inte något på apparaten, såvida inte ändringen har godkänts av tillverkaren eller en representant för tillverkaren.

Om strömsladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceombud eller av en annan kvalificerad person så att risker undviks.

Använd endast apparaten för matlagning och inget annat, till exempel för att värma upp rummet. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppstår vid felaktig användning eller felaktiga inställningar av vredet.

Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.

Släck aldrig en matlagningseld med vatten. Stäng av apparaten och täck lågan med ett lock eller en brandfilt.

Zonen för induktionsmatlagning är varm under och efter användning. Låt alla delar svalna innan du vidrör dem, annars kan allvarliga skador uppstå.

Obevakad matlagning med fett eller olja på en spis kan vara farligt och kan orsaka brand. Lämna inte apparaten utan uppsikt när den används.

Förvara inte föremål på spishällens yta.

Använd inte plastfolie på någon del av spisen eftersom den kan smälta och skada spisytan.

Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på spisytan eftersom de kan bli mycket varma.

Om glasytan spricker ska du stänga av och koppla från strömmen till apparaten för att undvika risken för elstötar och kontakta ditt serviceombud.

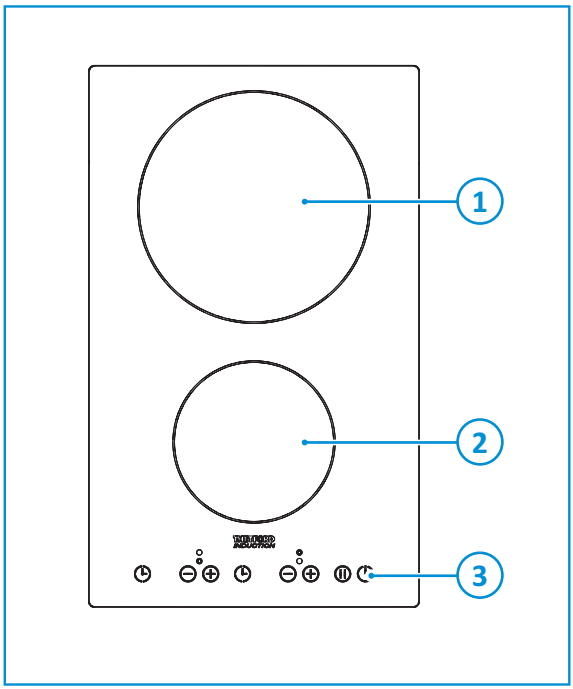
Om strömsladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren eller ett serviceombud för att undvika risk.

Använd inte ångtvättar eller högtryckstvättar för att rengöra apparaten. Se Underhåll och rengöring för anvisningar.

Låt inte olja eller fett ansamlas på apparaten. Rengör apparaten efter varje användning.

Innan du rengör eller utför underhåll på apparaten måste den svalna och kopplas bort från gas- och elförsörjningen.

4. Huvudkomponenter



1. Värmezon 1
2. Värmezon 2
3. Kontrollpanel

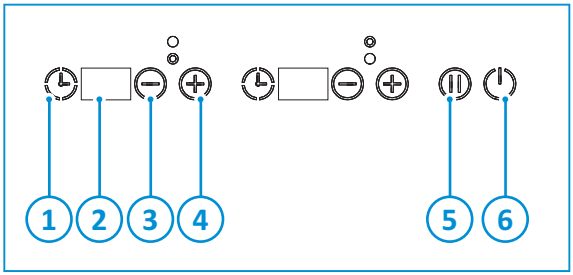
5. Före användning

Innan apparaten används ska du göra följande:

- Se till att allt emballage tagits bort.

- Ta bort eventuellt smuts eller kvarvarande fabrikssmörjmedel med en fuktig pappershandduk eller en ren trasa.
- Applicera ett tunt lager rengöringsmedel för keramiskt glas på glasytan och polera den med en ren trasa.
- Se till att elen är ansluten och påslagen.

6. Så här använder du induktionshällen



1. Timersymbol
2. LED-display
3. Symbolen –
4. Symbolen +
5. Paussymbol
6. Symbolen på/av

Se Warehouse Main components för vredets exakta plats.

Matlagning på en induktionshäll skiljer sig från matlagning på en konventionell spis som antingen har värmeelement eller värmeplattor. En induktionshäll använder kraftiga elektromagneter, som är placerade under glasskivan. När ett kokkärl som är tillverkad av ett magnetiskt material placeras över en elektromagnet induceras energi i kokkärlets material. Denna energi gör att metallen i kokkärlet blir så varm att mat kan lagas i det. Eftersom värmen för matlagningen skapas i kokkärlet blir bara det område av hällens glas som är i direktkontakt med kokkärlet varmt.

Induktionshällen uppfyller tillämpliga standarder beträffande elektromagnetiska störningar och uppfyller helt europadirektivet 89/336/EEG. Hällen stör ingen annan elektrisk utrustning förutsatt att även de uppfyller gällande föreskrifter. Personer som har en pacemaker, insulinpump eller något annat elektriskt implantat ska fråga sin läkare eller tillverkaren av implantatet om implantatet uppfyller gällande föreskrifter.

Använd bara kokkärl som är specialtillverkade för denna typ av apparat. En god regel är att välja kokkärl med symbolen "Class Induction" (För induktion). Kokkärl av glas, keramik eller stengods, aluminium (om de inte har en särskild legering), koppar och vissa omagnetiska kokkärl av rostfritt stål är inte lämpliga för induktionshällar. Om du vill använda dina befintliga kokkärl och är osäker på om de är lämpliga kan du testa om de är av rätt typ genom att använda en magnet. Om magneten fäster i botten av kokkärlet bör kokkärlet vara lämpligt för induktionsplattor.

Oavsett typ av kokkärl (rostfritt, emaljerat stål, gjutjärn m.m.) måste du kontrollera att kokkärlets undersida är jämn och plan så att den inte kan repa glaset.

Dra aldrig ett kokkärl över glasytan. Det repar glaset.

Använda hällen

Värmezonerna på hällen kan kontrolleras separat på kontrollpanelen. Upplysta displayer för bägge zoner visar information om effektinställningar, timerfunktionen, pausa/återuppta, effekthöjning etc. Följande diagram ger information om hur du använder de olika funktionerna.

Funktion	Kontrollpanel	LED-display	Obs!
Sätta på en värmezon	Tryck på symbolen på/av tills du hör ett pip	”0” för vardera värmezon	Om inga funktioner aktiveras inom 10 sekunder sätts systemet i standbyläge.
Ställa in värmen	Tryck på + eller – för att välja önskad värme	1 till 12	Värmeinställningen kan justeras under matlagningen genom att trycka på symbolerna + eller –
Stänga av en värmezon	Tryck på – tills ”0” visas på displayen. Du kan också hålla både + och – nedtryckta	”0”	Om bägge värmezoner stängs av sätts systemet i standbyläge
Pausa	Tryck på paussymbolen tills du hör ett pip	”11” för båda	Bägge zoner pausas. Pausfunktionen varar endast i 10 minuter. Därefter sätts systemet automatiskt i standbyläge
Avbryta paus	Tryck på paussymbolen tills du hör ett pip. Tryck på valfri symbol för att fortsätta matlagningen med den tidigare värmeinställningen		
Aktivera funktionen för sjudning	Håll – nedtryckt tills ”Lo” visas	”Lo”	Konstant låg värme (65 °C) på en av zonerna
Avaktivera funktionen för sjudning	Tryck på + eller –		
Aktivera effektökning på en av zonerna	Håll + nedtryckt tills ”12” visas. Tryck igen tills ”P” visas	”P”	Begränsat till 10 minuter på vardera värmezon, men inte samtidigt. Om du väljer effektökning på den stora värmezonen stängs den lilla zonen av automatiskt. Om du väljer effektökning på den lilla zonen när den stora zonen är inställd på över 8, kommer inställningen automatiskt minska till 8
Avaktivera effektökning	Tryck på symbolen –		
Starta timern	Ställ in värmezonen på önskad värme med symbolerna + och –. Aktivera timern genom att trycka på timersymbolen. Välj önskad tid (1–99) med symbolerna + och –	Varaktighet i minuter och neonindikator	Timern startar nedräkningen direkt och piper när tiden gått ut. Värmezonen stängs av

Funktion	Kontrollpanel	LED-display	Obs!
Kastrullupptäckt	Zonerna fungerar endast med en lämplig kastrull på plats. När kastrullen tas bort eller saknas blinkar displayen	”U”	
Het hällyta	När en eller båda zoner har använts visas ett ”H”, vilket betyder att ytan kan vara het	”H”	När ”H” visas är ytan varmare än 60 °C. Var försiktig med varma ytor
Stäng av enheten	Tryck på symbolen på/av tills du hör ett pip	Tomt	Koppla ur strömförsörjningen helt för att stänga av enheten

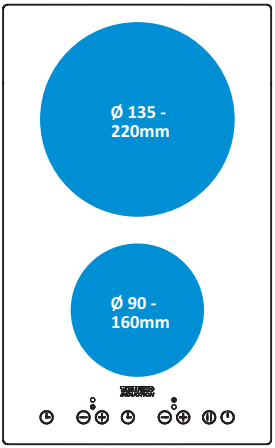
Apparaten har ett automatiskt skydd mot överhettning som, om det aktiveras, kan begränsa vissa funktioner eller göra att hällen helt stängs av.

Spill på kontrollpanelen kan aktivera ändringar av inställningarna. Torka upp spill direkt och håll ytorna rena.

Det är inte nödvändigt att trycka hårt på kontrollpanelens symboler. Ett lätt tryck räcker. Apparaten ger ifrån sig ett pip och den upplysta displayen visar aktuell åtgärd.

7. Säker matlagning

- Låt inte kokkärl sticka ut över kanterna på apparaten – använd rätt storlekar på kastruller och placera dem mitt över brännarna.



- Vrid kastrullerna så att handtagen inte sticker ut över apparatens främre kant.
- Lämna inga tomma kastruller på en induktionskokplatta.
- Värm inte upp förslutna förpackningar med mat, de kan explodera.

- Vid matlagning med induktionskokplatta kan kastrullen avge ljud. Detta är normalt och beror på hur kastrullen har tillverkats, vilket kan påverka ljudnivån. Inställningar med hög värme kan ge högst ljud.
- För att säkerställa att du får ut maximal tillagningseffekt från din induktionskokplatta rekommenderar vi att du använder kastruller som är särskilt avsedda för denna typ av apparat. Välj kastruller med en spolsymbol och texten ”induktion” på undersidan. Om du vill använda dina befintliga kastruller och är osäker på om de är lämpliga kan du testa om de är av rätt typ genom att använda en magnet. Om magneten fäster i botten av kastrullen bör kastrullen vara lämplig för induktionsplattor.
- Induktionsapparaten har ett automatiskt skydd mot överhettning som, om det aktiveras, kan begränsa vissa funktioner eller göra att spisen helt stängs av.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt när den används.
- Använd inte apparaten medan fordonet är i rörelse.
- Vrid tillbaka vredet till läget 0 efter användning.
- Håll apparaten ren och undvik att fett och matrester ansamlas.

8. Underhåll och rengöring

Thetford rekommenderar att produkten inspekteras årligen av ett godkänt servicecenter. Mellan de årliga servicetillfällena ska apparaten rengöras regelbundet efter användning.

- Ta alltid bort spill eller smuts omedelbart efter användning med tvål och varmt vatten. Torka ytan torr med en mjuk trasa.
- För rutinmässig rengöring av glasytan ska du använda en rengöringskräm och en ren trasa eller pappershandduk. Torka med en torr pappershandduk efteråt.

Använd inte repande rengöringsmedel, stålull, blekmedel eller vassa verktyg som kan skada apparatens ytor och kontrollenheter och spräcka glaset.

Använd en keramisk spisskrapa om glasinduktionsytan missfärgas på grund av matavlagringar och för att ta bort hårt sittande fläckar. Mat med högt sockerinnehåll ska avlägsnas direkt för att förhindra att den fastnar på eller missfärgar induktionsytan.

9. Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
”U” visas	Kastrullsensorn känner inte av kastrullen. Det finns ingen lämplig kastrull i tillagningszonen eller så har kastrullen inte placerats i mitten av tillagningszonen	Använd en lämplig kastrull eller placera kastrullen i mitten av tillagningszonen
Bokstaven E, följt av en siffra, visas på LED-indikatorn	Ett internt tekniskt fel har uppstått	Stäng av strömmen. Slå på strömmen. Om felindikationen inte försvinner när strömmen slagits på igen kan du inte själv åtgärda felet. Slå av strömmen och kontakta ditt serviceombud

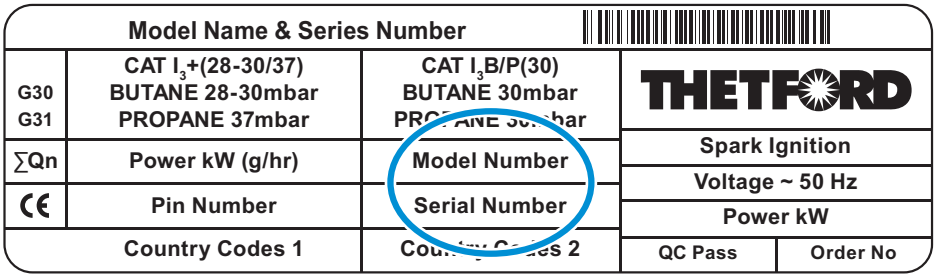
Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det automatiska överhett-ningsskyddet är aktiverat	Luftventilerna är blockerade. Matlagning under lång tid på höga inställningar	Låt apparaten vara ansluten och låt den kylas ner innan du försöker använda den igen. Se till att luftventilerna inte är blockerade

Om problemet inte kan lösas ska du kontakta det lokala, auktoriserade servicecentret eller Thetfords kundtjänst i ditt land.

10. Service

All service måste utföras av en godkänt kompetent person. Innan någon typ av servicearbete påbörjas ska apparaten lämnas att svalna och kopplas bort från elförsörjningen. Efter varje servicetillfälle ska apparaten kontrolleras beträffande elsäkerhet.

Kontakta ditt lokala servicecenter för service och uppge information om modell- och serienummer från märkplåten samt inköpsdatum.



11. Förvaring

- Koppla från elförsörjningen.
- Torka apparaten ren och torr.

Kondensation på elektriska komponenter måste undvikas under förvaring. Förvara apparaten på en torr plats med god ventilation.

12. Tekniska specifikationer

Tabell 1. Specifikationer för värmezoner

	SHB902-serien	
	Värmezon 1	Värmezon 2
	kW	kW
Utan effekthöjning	1,8	1,4
Med effekthöjning	2,3	1,8
Spänning	220–240 V ~ 50 Hz	220–240 V ~ 50 Hz
P. max (exklusive användargränssnitt)	2 300 W	
Standby	0,5 W	

Denna apparat måste jordas.

Mätningarna och uträkningarna av energiförbrukning är i enlighet med SS-EN 60350-2 2013				
Modellidentifiering av Thetford-apparat	Tillagningszoner	Typ av spis (watt)	Diameter på tillagningszon	Energiförbrukning $EC_{elektrisk\ spis}$ Wh/kg
Induktionshäll, SHB902-serien	1	2,3 kW induktionskokplatta	210 mm	174,9
Induktionshäll, SHB902-serien	1	1,8 kW induktionskokplatta	145 mm	178,1

Gör följande för att minska spisens energiförbrukning vid matlagning:

- Använd rätt kastrullstorlek – en kastrull som passar kokplattan förbrukar mindre energi än en som är för stor eller för liten.
- Använd den lägsta värmeinställningen för sjudning eller småkokning – mer värme behövs inte.
- Använd om möjligt lock på kastruller och grytor – detta bidrar till att bibehålla värmen.
- Använd inte gamla, skadade eller skeva kastruller eftersom de minskar effektiviteten.

13. Avfallshantering

Din produkt är konstruerad och tillverkad av högkvalitativa material och komponenter, som kan återvinnas och återanvändas. Följ lokala lagar och anvisningar när uttjänta produkter ska kasseras. Kasta inte produkten tillsammans med vanligt hushållsavfall. Korrekt hantering av uttjänta produkter förhindrar eventuell negativ påverkan på miljön och människors hälsa.

14. Frågor

Om du har frågor om våra produkter, delar, tillbehör eller auktoriserade tjänster:

- Besök www.thetford.com.
- Om problemet inte kan lösas ska du kontakta det lokala, auktoriserade servicecentret eller Thetfords kundtjänst i ditt land.

15. Garanti

Villkoren som nämns i våra garantibestämmelser finns på www.thetford-europe.com/service/warranty. Kontakta Thetfords kundtjänst i ditt land för mer information.

THETFORD

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