

## Hob 980 Series

User Manual

for use in GB, FR, DE, NL, ES, IT, SI,  
SE, NO, DK, PT, FI, AT, CH, IE, BE, LU

## DECLARATION OF CONFORMITY

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 LP Gas and electric induction cooking appliances;**

**Model Number/Description; SHB980xx & SHB981xx Series Gas Hybrid Hobs**

Are in conformity with the relevant European Union harmonization legislation, Regulation (EU) 2016/426, which applies as from 21 April 2018 and are manufactured in accordance with the harmonised European standards; EN 30-1-1:2008+A3:2013 & EN 30-2-1:2015;

Satisfy the essential requirements of the Low Voltage Directive 2014/35/EU, where applicable and are manufactured in accordance with the harmonised European standards; EN 60335-1:2012; EN 60335-2-6:2003+A12:2012;

Satisfy the essential requirements of the Electro Magnetic Compatibility Directive 2014/30/EU and are manufactured in accordance with the harmonized European standards; EN 55014-1: 2006 + A1:2009 + A2:2011 & EN55014-2: 1997 + A1:2001 + A2: 2008; EN 61000-3-2:2006 +A1:2009 & EN 61000-3-3:2013 & EN 62233:2008

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:

CE 680545, Issued by BSI

We also declare that the production of each specific model will be in conformity with the type as described in Test Report(s):

8288232, 8374793 & 8427154 Issued by BSI; 101152013MKS-004 issued by Intertek; PCL11604926 issued by Panasonic MFG (UK) Ltd.

**Name** : **Bartho Anderson**  
**Title/Position** : Director  
**Place & Date of Issue** : Rotherham 23<sup>rd</sup> February 2018

**Signature** :



# Index

ENGLISH

2

FRANÇAIS

16

SVENSKA

31

ESPAÑOL

45

DANSK

60

DEUTSCH

74

NEDERLANDS

89

ITALIANO

104

PORTUGUÊS

119

NORSK

134

SUOMI

148

SLOVENŠČINA

162

# EN

## Original User Manual

## Contents

1	Introduction.....	2
2	Symbols.....	2
3	Safety.....	3
4	Main components.....	6
5	Before use.....	7
6	Use of the burners.....	7
7	Use of the induction hotplate.....	8
8	Safe cooking.....	11
9	Maintenance and cleaning.....	12
10	Gas leaks.....	12
11	Troubleshooting.....	13
12	Servicing.....	13
13	Putting in storage.....	14
14	Technical specifications.....	14
15	Disposal.....	15
16	Questions.....	15
17	Warranty.....	15

## 1. Introduction

This is the user manual for your Thetford hob. Read the safety instructions and information on use and maintenance of the hob carefully before continuing. This will enable you to use the hob safely and efficiently. Retain this manual for future reference.

For the latest version of this manual, please visit [www.thetford.com](http://www.thetford.com).

## 2. Symbols

Key to symbols:



**Warning.** Risk of injury and/or damage.



**Caution.** Hot surface. Risk of injury and/or damage.



**Attention.** Important information.



**Note.** Information.

### 3. Safety

EN



This appliance may be used by children aged 8 years or older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities and/or lack of experience and knowledge only if they are supervised or have been given instructions on the safe use of this appliance and understand the potential hazards.



Keep children younger than 8 years away from the appliance, except under constant supervision.



Do not allow children to play with the appliance.



Do not allow children to clean or maintain this equipment unattended.



Use only parts supplied by the manufacturer.



Do not change or adjust anything on the appliance, unless the change is authorised by the manufacturer or its representative.



If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.



Use the appliance for cooking only and not for anything else, for example room heating. This can lead to carbon monoxide poisoning and overheating. The manufacturer cannot be held liable for damage

resulting from improper use or incorrect setting of the controls.



This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

The use of this gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed.



Ensure the room has sufficient ventilation when the appliance is in use. During prolonged use, additional ventilation may be needed by opening a window or increasing the extraction force of the hood.



Never extinguish a cooking fire with water. Turn the burner off and cover the flame with a lid or a fire blanket.



The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.



The cooking process must be supervised. A short term cooking process must be supervised continuously. Unattended cooking on a hob with fat or oil can result in fire. Do not leave the appliance unattended when in use.



The use of inappropriate hob guards can cause accidents.



Danger of fire, do not store items on the cooking surface of the hob.



The burners and pan supports are hot during and after use. Allow all parts to cool before touching them, as this can cause serious injury.



Do not use kitchen foil on any part of the hob, it can melt and cause damage to the hob surface.



Metal objects such as knives, forks, spoons and lids must not be placed on the hob surface since they can become very hot.



If the glass surface becomes cracked, switch off and disconnect the appliance from the electrical supply to avoid the possibility of electric shock and contact your Service Agent.



If the supply cord becomes damaged it must be replaced by the manufacturer or agent in order to avoid a hazard.



Do not use steam cleaners or pressure washers to clean the appliance. See Maintenance and cleaning for instructions.



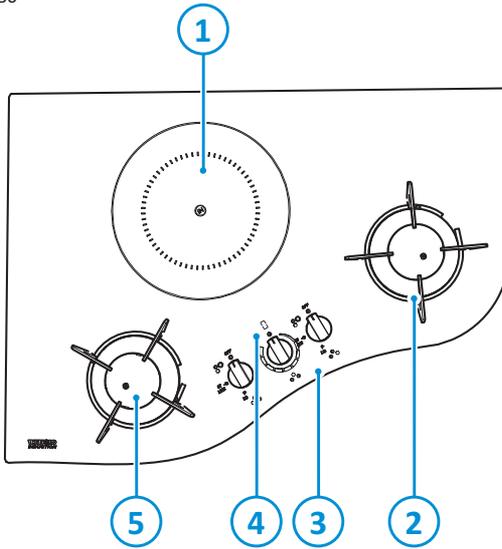
Do not allow oil or fat to build up on the appliance. Clean the appliance after each use.



Before cleaning or maintenance work the appliance must be left to cool and be disconnected from the gas and electrical supplies.

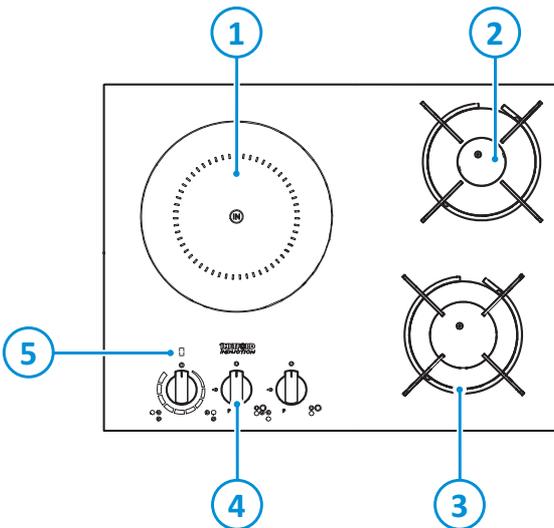
## 4. Main components

SHB980



1. Induction cooking zone
2. Gas burner
3. Control panel
4. LED display
5. Gas burner

SHB981



1. Induction cooking zone
2. Gas burner
3. Gas burner
4. Control panel
5. LED display

The types of burners may vary depending on the type of appliance. Refer to Technical specifications for further details.

## 5. Before use

Before using the appliance:

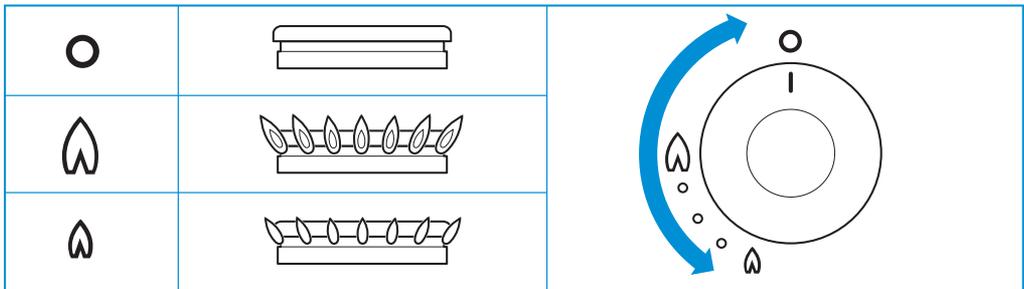
- Ensure that all packaging materials have been removed.
- Remove any soiling or residual factory lubricants with a dampened paper towel or clean cloth.
- Apply a thin coating of ceramic glass cleaner conditioner to the glass surface and polish with a clean cloth.
- Ensure that the gas supply is connected and turned on.
- Ensure the electricity is connected and switched on.
- Ensure that the pan supports are positioned properly.
- Ignite the gas burners and let them burn to expel odours and vapours first.

EN



Only use LPG (Liquefied Petroleum Gas). The appliance operates on propane or butane. Propane is preferred over butane, because butane provides poor performance at an ambient temperature below 10°C and cannot be used at an ambient temperature below 5°C.

## 6. Use of the burners



For the exact location of the control knobs, see Main components.

Turning on:

- Push and turn the control knob.
- Turn the control knob anti-clockwise to the full rate position.
  - For spark ignition models: Push the ignition button.
  - For non-ignition models: Hold a lit match or gas match to the burners.
- Keep the control knob pressed for about 10-15 seconds and then release it.
- Adjust the height of the flame.



If the burner accidentally extinguishes turn the control knob to the 0 position and wait at least 1 minute before re-igniting the burner.



If the burner has not lit within 15 seconds turn the control knob back to the 0 position and release it. Wait at least 1 minute and repeat the steps above to turn on the appliance.

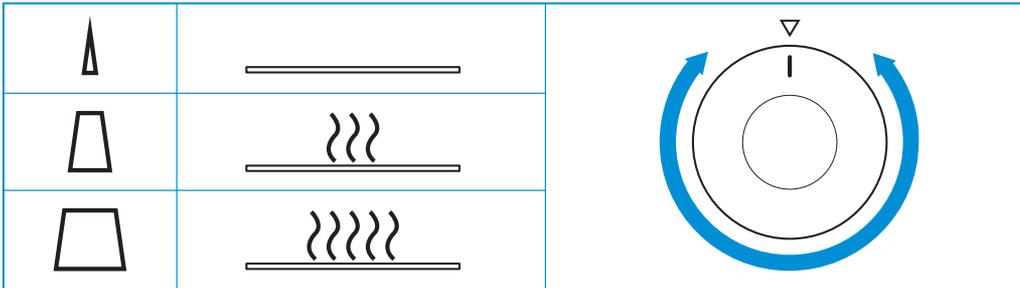
Turning off:

- Turn the control knob clockwise to the 0 position to turn off the burner.



Always make sure the control knob is in the 0 position when you have finished using the gas burners.

## 7. Use of the induction hotplate



For the exact location of the control knob, see Warehouse Main components.

Cooking with an induction hob is different to a conventional hob which has either heating elements or hotplates. An induction hob uses powerful electro magnets which are located below the glass surface. When a pan manufactured from magnetic material, is placed directly above an electro-magnet, energy is induced into the metal of the pan. This energy causes the metal pan to become hot and is sufficient to provide the heat for cooking. Since heat for cooking is created inside the pan, only the area of glass in direct contact with the pan will become hot.



The induction hob complies with the applicable standards on electromagnetic interference and complies fully with the European Directive 89/336/EEC. It should not interfere with other electrical equipment providing they also comply with the regulations. Persons who have a heart pacemaker, insulin pump, or other electrical implant should clarify with their doctor or the producer of the implant, whether those units comply with the regulations.



Only use pans which are specifically made for this type of appliance. A good guide is to choose pans which bear the symbol 'Class Induction'. Glass, ceramic or earthenware pans, aluminium (unless they have a special base), copper pans and some non-magnetic stainless steel pans are not suitable for use on induction hobs. If you wish to use your existing pans and are unsure if they are suitable, you can check if they are the correct type by using a magnet. If the magnet attaches to the base, then the pan should be suitable for induction.



Ensure, regardless of the pan type (stainless, enamelled steel, cast iron, etc.) that the pan base is smooth and flat to avoid the risk of scratching the glass.



Never slide the pan across the glass surface. This causes scratches.

Starting up:

- Upon initial connection to the mains electricity supply, the LED display illuminates briefly with '8', then '0' and then goes blank.



If the control knob is not in the 0 (off) position on initial connection, the LED display will go blank.



The induction unit cannot be operated until the control is reset to 0 and the LED display will display '0' if the control is moved to any other position.



To reset the unit, rotate the control anticlockwise to the 0 position. The LED display goes blank and the induction heater is ready for use.

Switching on:

- Rotate the control knob clockwise from power level 0 to any higher position;
- Select the desired power level by rotating the control knob to the corresponding position.



Only use pans which are specifically made for induction. For more information, see Safe cooking.



When the heater is activated the red LED is illuminated to indicate the power setting from '1', lowest power, to '9' maximum power. A graduated display around the control knob also indicates the increasing power setting.

Switching off:

- Turn the control knob clockwise to the 0 position to switch off the induction hotplate.



After use, always switch off the induction element by its control and do not rely on the pan detector.



When the induction hotplate is switched off, the LED display goes out.



The induction unit has a built-in cooling fan which operates as the hotplate warms up. The fan will continue to operate to cool the hotplate after the control knob has been switched off. This is normal and after cooking, the mains power should be left connected to allow the fan to cool the internal components until the fan stops automatically.

**Table 1: Induction control LED display functions**

LED display	Function	Explanation
U	Pan detector	No pan detected or unsuitable pan
H	Residual heat	Hotplate surface is still hot
L	Child safety lock	The appliance remains inoperative until unlocked
0	Power setting	0 = off 1 = minimum 9 = maximum power
A	Automatic heat up	Function active

**Pan detector:** If an unsuitable pan is used or if there is no pan on the induction heating zone when the heater is activated, the LED display shows 'U'. After 30 seconds in this condition, if no suitable pan is placed on the induction zone, the heater is automatically switched off and the LED display will briefly display '0' and then go blank, indicating that the heater is not active.



It is necessary to turn the control knob back to 0 position to re-set the system before the heater can be activated again.

**Residual heat:** When the glass hotplate top is hot during cooking or after cooking has finished, residual heat is indicated by 'H' on the LED light whilst the hotplate surface temperature is above 60°C. Once cooled to below 60°C, the LED light goes out.

**Child safety lock:** With the control set to '0', rotate the knob anti-clockwise and hold for approximately 5 seconds until 'L' is shown in the LED display. The induction heater then remains inoperative until the control is unlocked and 'L' remains displayed on the LED display. To unlock the induction heater, repeat the locking procedure until 'L' disappears from the display, then return the control to '0'.

**Power setting:** On power settings from 1 to 8, the induction unit pulses continuously from low to high power to provide efficient heating. On setting 9 the power of the induction heater remains at a high level.

**Automatic heat up:** This function allows rapid heat up of the induction zone, with automatic reduction to a preset level once the desired temperature is reached. To activate, with a suitable pan in position and the control set to 0, rotate the control knob anti-clockwise briefly until 'A' is shown in the LED display. Then rotate the knob immediately clockwise to the desired pre-set power level. The LED display shows 'A' and the induction unit will operate on maximum power setting to bring the cooking zone up to temperature. The unit then automatically reduces the power to the pre-set level which is then displayed. The automatic heat up function operates in accordance with the times shown in the table below.

**Table 2: Times Automatic Heat-up**

Power level	100% power in min:sec	Power level	100% power in min:sec
1	0:40	6	7:10
2	1:10	7	2:00
3	2:00	8	3:08
4	2:53	9	N/A
5	4:13		

**Automatic safety cut-off:** The maximum operating time for the heater is automatically limited, depending on the power setting used in accordance with the table below.

**Table 3: Maximum operating times**

Power level	Time in minutes	Power level	Time in minutes
1	520	6	170
2	402	7	139
3	318	8	110
4	260	9	90
5	212		

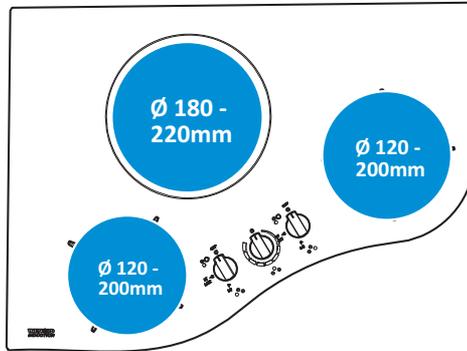


Once the maximum operating time for any power level is exceeded, the heater is automatically switched off and the LED display goes blank, indicating that the control must be set to '0' power setting to reset the system.

## 8. Safe cooking

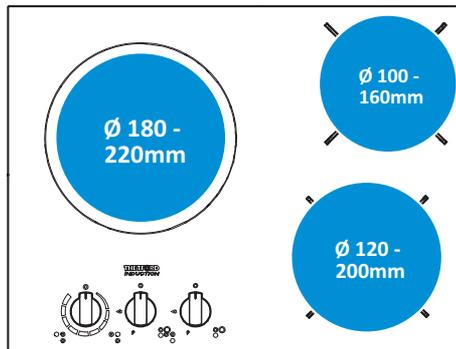
- Do not allow cooking vessels to overlap the edges of the appliance – use the correct sizes of pans and position them centrally over the burners.

SHB980



EN

SHB981



- Ensure that there is at least a 10mm gap between the pans and the edges of the hob.
- Turn the pans so that the handles do not overhang the front of the appliance.
- Ensure that the flame of the gas burner heats the bottom of the pan, not the sides.
- Do not leave empty pans on an induction hotplate.
- Do not heat sealed tins of food, they could explode.
- When cooking with an induction hotplate, the pan may emit some noise. This is normal and depends on the type of construction of the pan which may affect the noise. High power settings may produce the most noise.
- To ensure you achieve maximum cooking efficiency from your induction hotplate, we recommend the use of pans which are specifically made for this type of appliance. Choose pans which show a coil symbol and state 'Induction' on the bottom. If you wish to use your existing pans and are unsure if they are suitable, you can check if they are the correct type by using a magnet. If the magnet attaches to the base, then the pan should be suitable for induction.

- The induction appliance has an automatic overheat protection which, if activated, may limit functions or completely turn off the hob.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not use the appliance while the vehicle is moving.
- Turn the control knob back to the 0 position after cooking.
- Keep the appliance clean and prevent accumulation of grease and food scraps.

## 9. Maintenance and cleaning

Thetford recommends an annual inspection service by an approved service centre. Between annual servicing, clean the appliance regularly after use. Before any cleaning work is started, the appliance should have been left to cool and be disconnected from the gas and electrical supplies.

- Always remove any spills or contamination immediately after use with soap and hot water. Towel dry the surface with a soft cloth.
- For routine cleaning of the glass surface, use a cleaning cream and clean cloth or paper towel. After cleaning, wipe dry with a dry paper towel.



Do not use abrasive cleaners, metal scouring pads or hard brushes. They could damage the appliance.



If you clean the burner rings, ensure that the holes are not clogged.



Use a ceramic hob scraper if the glass induction surface becomes discoloured due to cooking deposits and for cleaning more stubborn stains. Foods with a high sugar content must be removed promptly to prevent them from sticking or staining the induction surface.



The control knobs can be removed for cleaning. The knobs are easy to replace.

## 10. Gas leaks

As soon as you smell gas:

- Ensure that all burners are turned off.
- Extinguish all naked lights and do not smoke.
- Shut off the gas supply at the gas bottle immediately.
- Do not use electrical switches.
- Open all doors and windows.



LPG is heavier than air. Escaping gas accumulates at lower levels. By following the strong, unpleasant smell of gas, you can determine where the leak is located. To investigate where it is exactly, use a special leak detection spray. Never use an open flame to find the leak!

## 11. Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
Burners do not burn or burn unevenly	Gas bottle is empty Gas tap is closed Burner caps are not correctly positioned Burners are wet or clogged	Change gas bottle Open tap Allow caps to cool, then re-position them Dry or clean burners
Automatic ignition does not spark	12V DC battery is discharged Connections are loose Ignition points are wet or dirty	Charge battery Secure connections Dry or clean ignition points
Control knobs do not function	Knobs are mounted incorrectly	Install knobs correctly
Symbol  or letter E, followed by a number is displayed on the LED indication	An internal technical fault has developed	Switch off the power supply. Switch on the power supply. If fault indication does not clear when the main power is re-stored, you cannot rectify the fault by yourself. Switch off the power and consult your service agent

EN



If you cannot solve a problem, contact the authorised local Service Centre or Thetford Customer Service in your country.

## 12. Servicing

All servicing must be carried out by an approved competent person. Before any service work is started, the appliance should have been left to cool and be disconnected from both the gas and electrical supplies. After each service the appliance must be checked for gas soundness and electrical safety.

For service, please contact your authorised local Service Centre giving details of the model and serial number on the data badge plus date of purchase.

Model Name & Series Number				
G30 G31	CAT I <sub>3</sub> +(28-30/37) BUTANE 28-30mbar PROPANE 37mbar	CAT I <sub>3</sub> B/P(30) BUTANE 30mbar PROPANE 30mbar	<b>THETFORD</b>	
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

## 13. Putting in storage

- Close the gas valve at the gas bottle.
- Disconnect the electrical supply.
- Disconnect the battery.
- Ensure that the control knobs are in the 0 position.
- Wipe the appliance clean and dry.



Condensation on electronic components must be avoided during storage. Store the appliance in dry, well ventilated conditions.

## 14. Technical specifications

**Table 4: Burner specifications**

	SHB980 series			SHB981 series		
	Gas input		Injector	Gas input		Injector
	 kW	 g/hr	 mm	 kW	 g/hr	 mm
Gas burners	2 x 1.5	2 x 107	0.61	1 x 1.5 1 x 1.0	1 x 107 1 x 72	0.61 0.52
Induction hotplate	1.4kW, max. 6A			1.4kW, max. 6A		
Total	3.0 (gas) 1.4 (in- duction)	214		2.5 (gas) 1.4 (in- duction)	179	



This appliance is suitable for use with LPG (Liquefied Petroleum Gas) and should not be used with any other gas.



This appliance must be earthed.

Energy consumption measurement and calculations in accordance with EN60350-2 2013				
Thetford appliance model identification	Cooking zones	Type of hob (watt)	Diameter of cooking zone	Energy consumption EC <sub>electric hob</sub> Wh/kg
Hybrid hob SHB98050 series	1	1.4 kW induction hotplate	210mm	186.7
Hybrid hob SHB98150 series	1	1.4 kW induction hotplate	210mm	186.7

To reduce energy use on the hob while cooking:

- Use the correct size of pan – a pan which fits the hotplate will use less energy than one that is too large or too small.

- Use the minimum heat setting to maintain simmering or boiling – additional heat is just wasted.
- Cover pans or kettles with a lid whenever possible – this helps to retain heat.
- Do not use old, damaged or distorted pans, they will reduce efficiency.

## 15. Disposal

Your product has been designed and manufactured with high quality materials and components, which can be recycled and reused. When your product has reached its end of life, dispose of the product according to the local rules. Do not dispose of the product with the normal household waste. The correct disposal of your old product will help prevent potential negative consequences to the environment and human health.

EN

## 16. Questions

If you have questions about your product, parts, accessories or authorised services:

- Visit [www.thetford.com](http://www.thetford.com).
- If you cannot solve a problem, contact the authorised local Service Centre or Thetford Customer Service in your country.

## 17. Warranty

For our warranty clause, please refer to the conditions mentioned on [www.thetford-europe.com/service/warranty](http://www.thetford-europe.com/service/warranty). For more information, please contact the Thetford Customer Service in your country.

FR

Traduction du manuel d'utilisation original

## Table des matières

1	Introduction.....	16
2	Symboles.....	16
3	Sécurité.....	17
4	Composants principaux.....	20
5	Avant utilisation.....	21
6	Utilisation des brûleurs.....	22
7	Utilisation de la plaque chauffante à induction.....	22
8	Cuisson en toute sécurité.....	26
9	Entretien et nettoyage.....	27
10	Fuites de gaz.....	27
11	Dépannage.....	28
12	Entretien.....	28
13	Stockage.....	29
14	Caractéristiques techniques.....	29
15	Mise au rebut.....	30
16	Questions.....	30
17	Garantie.....	30

## 1. Introduction

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

Pour la dernière version de ce manuel, consultez le site [www.thetford.com](http://www.thetford.com).

## 2. Symboles

Légende des symboles :



**Mise en garde.** Risque de blessure et/ou de dommages.



**Prudence.** Surface chaude. Risque de blessure et/ou de dommages.



**Attention.** Informations importantes.



**Remarque.** Informations.

### 3. Sécurité

FR



Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, et par des personnes souffrant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et/ou manquant d'expérience et de connaissances nécessaires, uniquement si ceux-ci sont supervisés ou ont reçu des instructions concernant la sécurité d'utilisation de l'appareil et en comprennent les risques potentiels.



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.



Utiliser uniquement des pièces fournies par le fabricant.



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.



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.



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.



Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande.



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. Lors d'une utilisation prolongée, une ventilation supplémentaire peut être nécessaire. Pour ce faire, ouvrir une fenêtre ou augmenter la puissance d'extraction de la hotte.



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.



L'appareil et les pièces accessibles deviennent très chauds en cours d'utilisation. Il faut éviter de toucher les éléments chauffants.



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 risque de causer un incendie. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation.



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.



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.



Ne pas utiliser de papier aluminium au niveau de la plaque de cuisson car elle pourrait fondre et endommager la surface de la plaque.



Les objets en métal tels que les couteaux, les fourchettes et les couvercles ne doivent pas être posés sur la surface de la plaque car ils peuvent devenir très chauds.



Si la surface en verre se fissure, éteindre l'appareil et le débrancher de l'alimentation électrique afin d'éviter tout risque de choc électrique, puis contacter votre concessionnaire.



Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un centre de service agréé afin d'éviter tout risque.



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. Voir Entretien et nettoyage pour le mode d'emploi.

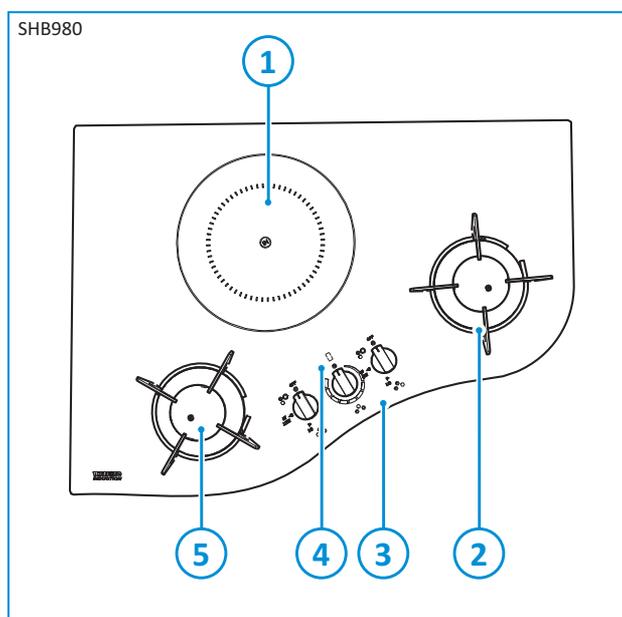


Ne pas laisser l'huile ou la graisse s'accumuler sur l'appareil. Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.



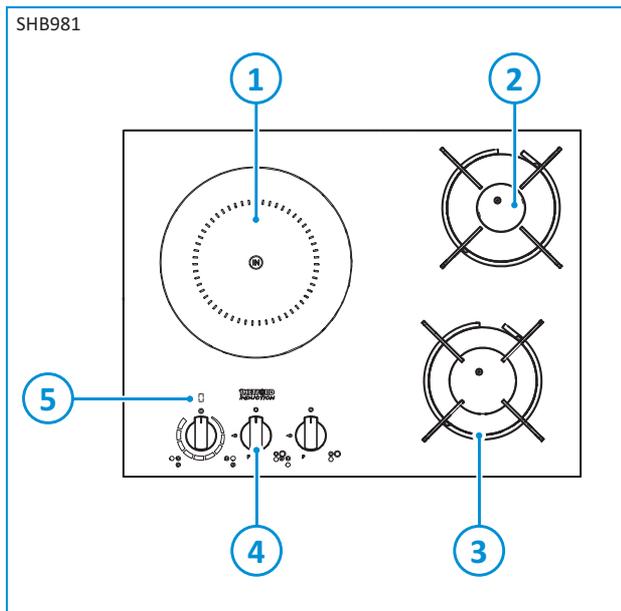
Avant de commencer tout travail de nettoyage ou d'entretien, il faut laisser l'appareil refroidir et le débrancher de l'alimentation en gaz et de l'alimentation électrique.

#### 4. Composants principaux



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

SHB981



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

FR

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

## 5. Avant utilisation

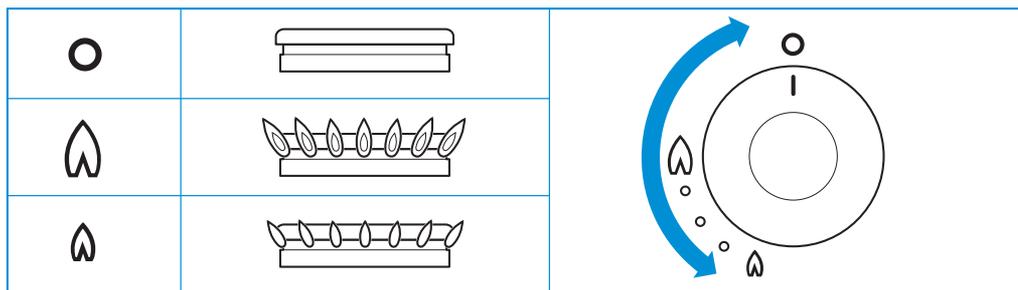
Avant d'utiliser l'appareil :

- Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été enlevés.
- Retirer toute salissure ou tout résidu de lubrifiant d'usine à l'aide d'une feuille de papier absorbant humide ou d'un chiffon propre.
- Appliquer une fine couche de nettoyant pour vitrocéramique sur la surface en verre et polir avec un chiffon propre.
- S'assurer que l'alimentation en gaz est raccordée et ouverte.
- S'assurer que la source d'électricité est raccordée et sous tension.
- Assurez-vous que les grilles sont placées correctement.
- Allumer les brûleurs à gaz 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 des brûleurs



Pour l'emplacement des boutons de commande, voir Composants principaux.

Mise en marche :

- 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 : Appuyer sur le bouton d'allumage.
  - 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.

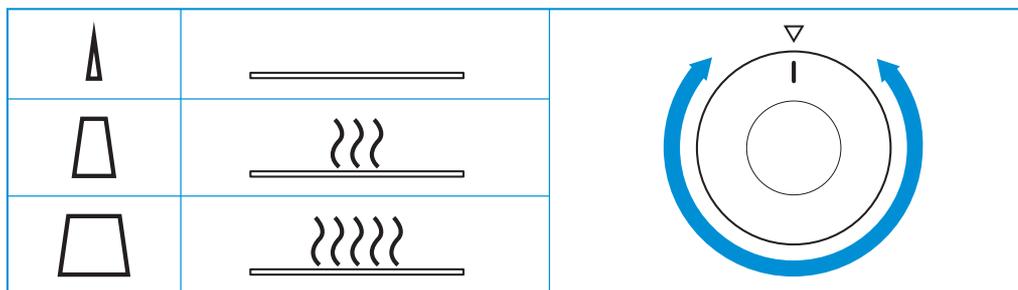
Arrêt :

- 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.

## 7. Utilisation de la plaque chauffante à induction



Pour l'emplacement exact du bouton de commande, voir Warehouse Main components.

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.



La plaque à induction répond aux normes applicables en matière d'interférence électromagnétique et respecte entièrement la directive européenne 89/336/CEE. Elle 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.

FR



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 ustensiles existants et si vous ne savez pas s'ils sont vraiment adaptés, 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.

Mise en marche :

- 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 Cuisson en toute 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 horaire 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 5 : Fonctions de l'écranLED 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
0	Réglage de puissance	0 = arrêt 1 = puissance minimale 9 = puissance maximale
A	Chauffage automatique	Fonction active

**Détecteur d'ustensile** : 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** : 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** : 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** : 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** : 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.

FR

**Tableau 6 : 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/0
5	04:13		

**Coupeure 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 7 : 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		

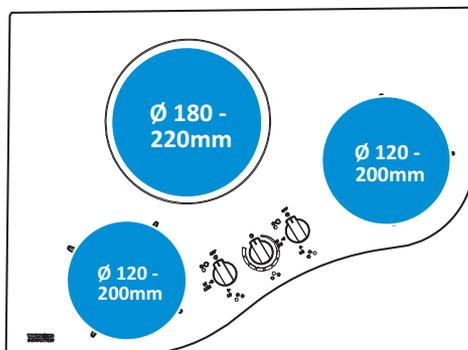


Une fois que la durée maximale de fonctionnement a été dépassée pour n'importe quel niveau de puissance, la plaque chauffante est automatiquement arrêtée et l'écran LED s'éteint, indiquant que le bouton de commande doit être réglé sur la puissance « 0 » afin de réinitialiser le système.

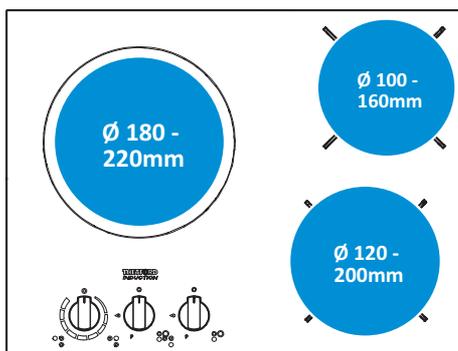
## 8. Cuisson en toute sécurité

- 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.

SHB980



SHB981



- 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.
- Ne pas laisser de casseroles vides sur la plaque à induction.
- Ne pas chauffer des conserves fermées contenant de la nourriture, elles pourraient exploser.
- Lors de la cuisson sur une plaque à induction, il est possible que la casserole fasse un peu de bruit. Cela est normal et dépend du type de conception de la casserole, qui a une certaine influence sur le bruit. Ce sont les réglages élevés qui produisent le plus de bruit.
- Afin d'obtenir l'efficacité maximum de votre plaque à induction, nous vous conseillons d'utiliser des casseroles spécialement conçues pour ce type d'appareil. Choisir les casseroles qui comportent un symbole sous forme de bobine et l'indication « induction » sur le dessous. 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 peut être utilisée sur une plaque à induction.

- La plaque à induction dispose d'une protection automatique anti-surchauffe qui, lorsqu'elle est activée, peut limiter les fonctionnalités ou l'éteindre complètement.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque le véhicule se déplace.
- Remettre le bouton de commande sur la position 0 après la cuisson.
- Maintenir l'appareil propre et éviter toute accumulation de graisse et de résidus alimentaires.

## 9. Entretien et nettoyage

Thetford recommande de faire appel à un centre de service agréé pour procéder à un entretien annuel. Entre deux entretiens annuels, nettoyer l'appareil régulièrement après chaque utilisation. Avant de commencer tout nettoyage, il faut laisser refroidir l'appareil, couper l'alimentation en gaz et le mettre hors tension.

FR

- 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.
- Pour le nettoyage courant de la surface en verre, utiliser une crème nettoyante et un chiffon propre ou une feuille de papier absorbant. Après le nettoyage, essuyer à l'aide d'une feuille de papier absorbant sèche.



Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, d'éponges à récurer en métal ni de brosses dures. Ils pourraient endommager l'appareil.



Lors du nettoyage des brûleurs, s'assurer que les trous ne sont pas bouchés.



Utiliser un racloir pour vitrocéramique si la surface vitrée de l'induction se décolore 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.



Les boutons de commande peuvent être retirés pour le nettoyage. Les boutons sont faciles à remettre en place.

## 10. 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.
- Fermer immédiatement l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz.
- Ne pas utiliser d'interrupteurs électriques.
- 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 !

## 11. Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Les brûleurs ne fonctionnent pas ou pas uniformément	La bouteille de gaz est vide Le robinet de gaz est fermé Les chapeaux des brûleurs ne sont pas placés correctement Les brûleurs sont humides ou encrassés	Changez la bouteille Ouvrez le robinet Laissez refroidir les chapeaux des brûleurs, puis replacez-les Essuyez ou nettoyez les brûleurs
L'allumage électronique ne crée pas d'étincelles	La batterie 12 V CC est déchargée Les raccords sont desserrés Les points d'allumage sont humides ou sales	Chargez la batterie Vérifiez les branchements Essuyez ou nettoyez les points d'allumage
Les boutons de commande ne fonctionnent pas	Les boutons ne sont pas montés correctement	Installez les boutons correctement
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 électrique et contactez votre concessionnaire



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

## 12. Entretien

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

Si vous souhaitez procéder à un entretien, veuillez contacter votre revendeur local en indiquant le modèle et le numéro de série présents sur la plaque signalétique, ainsi que la date d'achat.

Model Name & Series Number					
G30 G31	CAT I <sub>3</sub> +(28-30/37) BUTANE 28-30mbar PROPANE 37mbar	CAT I <sub>3</sub> B/P(30) BUTANE 30mbar PROPANE 37mbar	<b>THETFORD</b>		
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	

## 13. Stockage

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

FR



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.

## 14. Caractéristiques techniques

Tableau 8 : Caractéristiques des brûleurs

	Série SHB980			Série SHB981		
	Alimentation en gaz		Injecteur	Alimentation en gaz		Injecteur
						
	kW	g/h	mm	kW	g/h	mm
Brûleurs à gaz	2 x 1,5	2 x 107	0,61	1 x 1,5 1 x 1,0	1 x 107 1 x 72	0,61 0,52
Plaque chauffante à induction	1,4 kW, max. 6 A			1,4 kW, max. 6 A		
Total	3,0 (gaz) 1,4 (in- duction)	214		2,5 (gaz) 1,4 (in- duction)	179	



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.



Cet appareil doit être mis à la terre.

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

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 <sub>plaque électrique</sub> Wh/kg
Plaque de cuisson hybride série SHB98050	1	Plaque chauffante à induction 1,4 kW	210 mm	186,7
Plaque de cuisson hybride série SHB98150	1	Plaque chauffante à induction 1,4 kW	210 mm	186,7

Pour réduire la consommation d'énergie de la plaque de cuisson durant son utilisation :

- 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.

## 15. 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 le jetez 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.

## 16. Questions

Si vous avez des questions concernant votre produit, les pièces, les accessoires ou les centres de service agréés :

- Consultez [www.thetford.com](http://www.thetford.com).
- S'il n'est pas possible de résoudre un problème, contactez le revendeur local ou le service client Thetford du pays concerné.

## 17. Garantie

Veillez consulter les conditions de notre clause de garantie sur [www.thetford-europe.com/service/warranty](http://www.thetford-europe.com/service/warranty). Pour plus d'informations, veuillez contacter le service clientèle de Thetford dans votre pays.

## Innehåll

1	Inledning.....	31
2	Symboler.....	31
3	Säkerhet.....	32
4	Huvudkomponenter.....	35
5	Före användning.....	36
6	Använda brännarna.....	36
7	Så här använder du induktionsvärmepattan.....	37
8	Säker matlagning.....	40
9	Underhåll och rengöring.....	41
10	Gasläckage.....	41
11	Felsökning.....	42
12	Service.....	42
13	Förvaring.....	43
14	Tekniska specifikationer.....	43
15	Avfallshantering.....	44
16	Frågor.....	44
17	Garanti.....	44

## 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](http://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. Det kan leda till kolmonoxidförgiftning och att apparaten överhettas. 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.



Användningen av den här gasspisen resulterar i produktion av värme, fukt och förbränningsprodukter i rummet där den är installerad. Säkerställ att rummet har tillräcklig ventilation när apparaten används. Vid användning under en längre tid kan ytterligare ventilation behövas. Öppna då ett fönster eller öka utsugsfläktens styrka.

SV



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



Apparaten och dess åtkomliga delar blir varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.



Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas hela tiden. Obevakad matlagning med fett eller olja på en häll kan leda till brand. Lämna inte apparaten utan uppsikt när den används.



Användning av olämpliga spisskydd kan orsaka olyckor.



Brandrisk – förvara inte föremål på spishällens yta.



Brännarna och gallren är heta under och efter användning. Låt alla delar svalna innan du vidrör dem, annars kan allvarliga skador uppstå.



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.



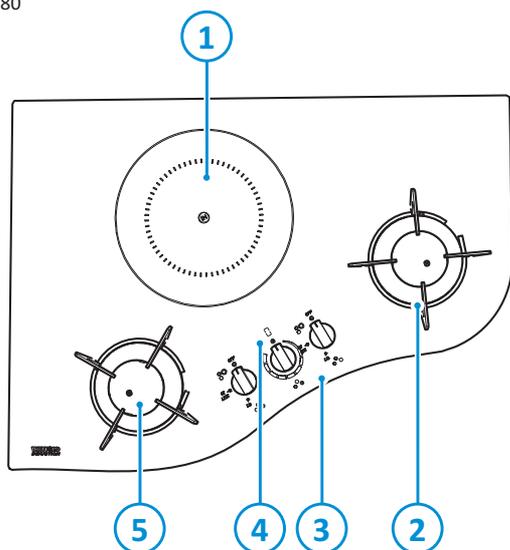
Låt inte olja eller fett ansamlas på apparaten. Rengör apparaten efter varje användning.



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

## 4. Huvudkomponenter

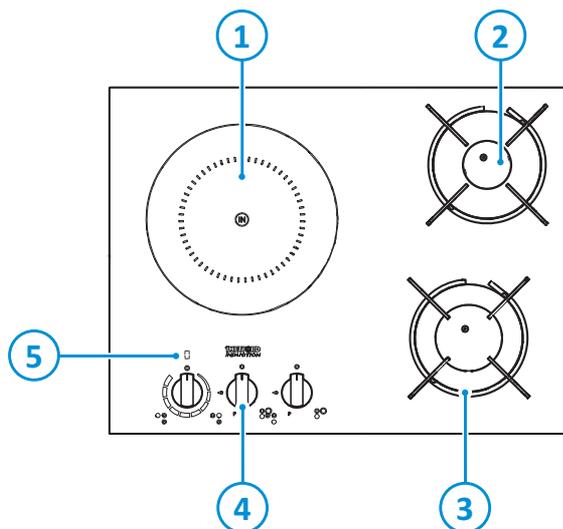
SHB980



1. Zon för induktionsmatlagning
2. Gasbrännare
3. Kontrollpanel
4. LED-display
5. Gasbrännare

SV

SHB981



1. Zon för induktionsmatlagning
2. Gasbrännare
3. Gasbrännare
4. Kontrollpanel
5. LED-display

Typerna av brännare kan variera beroende på vad de ska användas till. Se Tekniska specifikationer för mer information.

## 5. Före användning

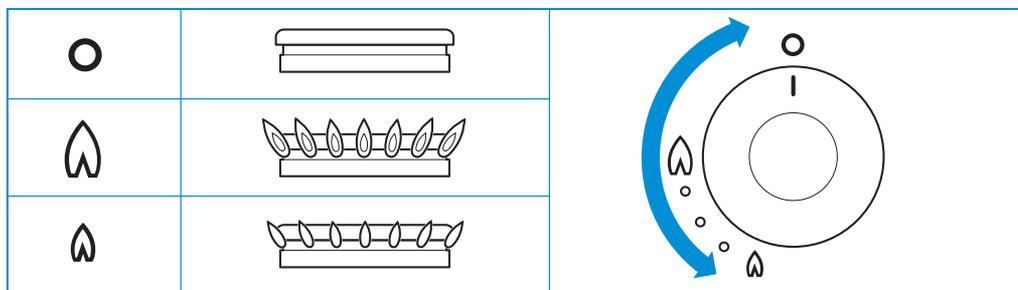
Innan apparaten används ska du göra följande:

- 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.
- Säkerställ att gasförsörjningen är ansluten och påslagen.
- Se till att elen är ansluten och påslagen.
- Säkerställ att gallren sitter korrekt.
- Tänd gasbrännarna och låt dem brinna en stund för att bli av med odörer och ångor.



Använd endast gasol (LPG). Apparaten fungerar med propan eller butan. Propan är att föredra framför butan eftersom butan presterar dåligt vid omgivningstemperaturer under 10 °C och inte kan användas vid omgivningstemperaturer under 5 °C.

## 6. Använda brännarna



Se Huvudkomponenter för vredens exakta placering.

Sätta på:

- Tryck in och vrid vredet.
- Vrid vredet moturs till det högsta läget.
  - För modeller med gnisttändning: Tryck på gnisttändningsknappen.
  - För modeller utan tändning: Håll en tänd tändsticka eller gaständare mot brännarna.
- Håll vredet intryckt i ungefär 10–15 sekunder och släpp det sedan.
- Justera lågans höjd.



Om brännaren oavsiktligt slocknar ska du vrida vredet till läget 0 och vänta minst 1 minut innan du tänder brännaren igen.



Om brännaren inte har tänts inom 15 sekunder ska du vrida tillbaka vredet till läget 0 och släppa det. Vänta minst 1 minut och upprepa sedan stegen ovan för att sätta på apparaten.

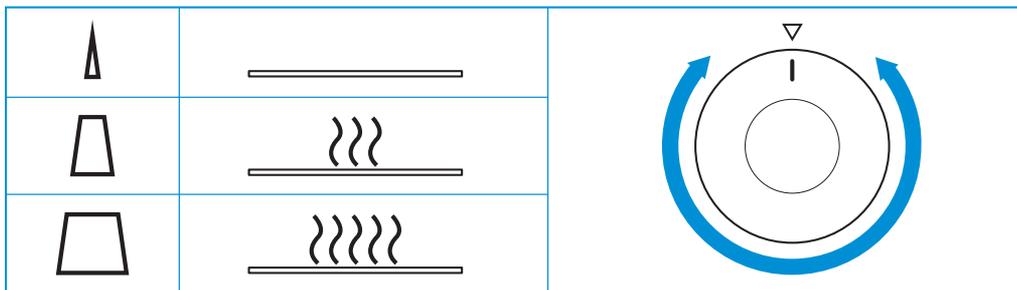
Stänga av:

- Vrid vredet medurs till läget 0 för att stänga av brännaren.



Se alltid till att vredet står i läget 0 när du har slutat använda gasbrännarna.

## 7. Så här använder du induktionsvärmepattan



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 värmepeltor. En induktionshäll använder kraftiga elektromagneter, som är placerade under glasskivan. När ett kokkärl som är tillverkat av ett magnetiskt material placeras över en elektromagnet induceras energi i kokkärls material. Denna energi gör att metallen i kokkärl blir så varm att mat kan lagas i det. Eftersom värmen för matlagningen skapas i kokkärl blir bara det område av hällens glas som är i direktkontakt med kokkärl varmt.

SV



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 kokkärl bör kokkärl vara lämpligt för induktionspeltor.



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



Dra aldrig ett kokkärl över glasytan. Det repar glaset.

Starta:

- När strömmen slås på första gången visar displayen kort "8", sedan "0" för att sedan bli tom.



Om kontrollvredet inte är i läge 0 (Från) när strömmen slås på första gången, blir displayen tom.



Induktionsenheten kan inte användas förrän kontrollvredet vrids till läget 0. Displayen visar "0" om vredet står i ett annat läge.



För att återställa enheten vrider du kontrollvredet moturs till läget 0. Displayen blir tom och induktionspeltan är klar att använda.

## Slå på:

- Vrid kontrollvredet medurs från effektläge 0 till ett högre läge.
- Välj önskad effektnivå genom att vrida kontrollvredet till motsvarande siffra.



Använd bara kokkärl som är specialtillverkade för induktionsvärme. För mer information, se Säker matlagning.



När värmaren är aktiverad lyser den röda LED-lampan för att visa effektinställningen från 1, den lägsta effekten, till 9, den högsta effekten. En graderad display runt kontrollvredet visar också den ökande effektinställningen.

## Stänga av:

- Vrid kontrollvredet medurs till läget 0 för att stänga av induktionsvärmeplattan.



Stäng alltid av induktionselementet med dess kontrollvred efter användning. Lita inte på kokkärlsdetektorn.



När induktionsvärmeplattan stängs av släcks LED-lampan.



Induktionsenheten har en inbyggd kylfläkt som är igång när värmeplattan värmer upp. Fläkten fortsätter att gå för att kyla värmeplattan även sedan kontrollvredet har stängts av. Detta är normalt och när matlagningen är klar ska huvudströmmen fortsatt vara på så att fläkten kan kyla de inre komponenterna tills fläkten stoppas automatiskt.

**Tabell 9. Induktionskontrollvredets displayfunktioner**

LED-display	Funktion	Förklaring
U	Kokkärlsdetektor	Inget kokkärl detekterat eller olämpligt kokkärl
H	Restvärme	Värmeplattans yta är fortfarande het
L	Säkerhetslås för barn	Apparaten kan inte användas förrän låset låses upp
0	Effektinställning	0 = från 1 = lägst 9 = högst effekt
A	Automatisk uppvärmning	Funktionen aktiv

**Kokkärlsdetektor:** Om ett olämpligt kokkärl används eller om inget kokkärl finns på induktionsvärmezonen när värmen sätts på visar displayen "U". Efter 30 sekunder stängs värmeplattan automatiskt av om inget lämpligt kokkärl ställs i induktionszonen. Displayen visar kort "0" och blir sedan tom för att markera att plattan har stängts av.



Du måste vrida tillbaka kontrollvredet till läge "0" för att återställa systemet innan värmeplattan kan sättas på igen.

**Restvärme:** När glashällen är het under matlagning eller efter matlagning markeras värmen genom att "H" visas på displayen när hällen är över 60 °C. När hällen har svalnat till under 60 °C släcks displayen.

**Säkerhetslås för barn:** Med kontrollvredet på "0" vrider du vredet moturs och håller kvar det i ca 5 sekunder tills "L" visas på displayen. Induktionsvärmen kan inte sättas på förrän låset har låsts upp. Tills dess visas "L" på displayen. För att låsa upp induktionsvärmen upprepar du låsproceduren tills "L" försvinner från displayen. Vrid sedan tillbaka vredet till "0".

**Effektinställning:** Vid effektinställningarna från 1 till 8 pulserar induktionsenheten kontinuerligt från låg till hög effekt för att ge en effektiv uppvärmning. Vid inställningen 9 är induktionsenheten hela tiden på hög nivå.

**Automatisk uppvärmning:** Den här funktionen ger en snabb uppvärmning av induktionszonen med en automatisk effektminskning till en förinställd nivå när den önskade temperaturen uppnåtts. För att sätta på induktionsvärmen: Se till att ett lämpligt kokkärl står på zonen och att kontrollvredet står på "0". Vrid vredet moturs kort tills "A" visas på displayen. Vrid sedan omedelbart vredet medurs till den önskade effektnivån. Displayen visar "A" och induktionsenheten arbetar med maximal effekt för att höja värmezonen temperatur. Enheten sänker sedan automatiskt effekten till den inställda nivån, som därefter visas. Funktionen för automatisk uppvärmning arbetar enligt de tider som visas i tabellen nedan.

**Tabell 10. Tider för automatisk uppvärmning**

Effektnivå	100 % effekt under min:sek	Effektnivå	100 % effekt under min:sek
1	0:40	6	7:10
2	1:10	7	2:00
3	2:00	8	3:08
4	2:53	9	Ej tillämpligt
5	4:13		

**Automatisk säkerhetsavstängning:** Den maximala användningstiden för induktionsvärmeplattan är automatiskt begränsad och beror på den valda effektnivån enligt tabellen nedan.

**Tabell 11. Maximala användningstider**

Effektnivå	Tid i minuter	Effektnivå	Tid i minuter
1	520	6	170
2	402	7	139
3	318	8	110
4	260	9	90
5	212		

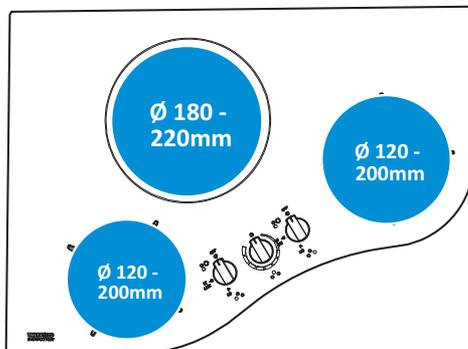


När den maximala användningstiden för en viss effektnivå överskrids stängs induktionsvärmeplattan automatiskt av och displayen blir tom för att markera att kontrollvredet måste vridas till "0" för att systemet ska återställas.

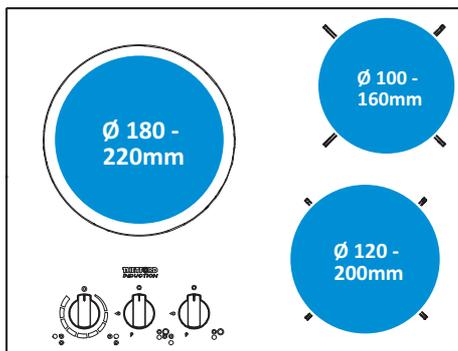
## 8. Säker matlagning

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

SHB980



SHB981



- Se till att det är minst 10 mm mellanrum mellan kastrullerna och hällens kant.
- Vrid kastrullerna så att handtagen inte sticker ut över apparatens främre kant.
- Se till att gasbrännarens lågor värmer botten på kastrullen och inte sidorna.
- 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.

## 9. Underhåll och rengöring

Thetford rekommenderar att produkten inspekteras årligen av ett godkänt servicecenter. Mellan de årliga servicetillfällena ska apparaten rengöras regelbundet efter användning. Innan någon typ av rengöringsarbete påbörjas måste apparaten lämnas att svalna och kopplas bort från gas- och elförsörjningen.

- 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.

SV



Använd inte repande rengöringsmedel, stålskrubb eller hårda borstar. De kan skada apparaten.



Om du rengör brännringarna ska du se till att hålen inte täpps igen.



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



Vreden kan tas bort vid rengöring. Vreden är enkla att byta ut.

## 10. Gasläckage

Så fort du känner lukten av gas ska du göra följande:

- Se till att alla brännare är avstängda.
- Släcka alla öppna lågor och inte röka.
- Omedelbart stänga av gasförsörjningen på gasflaskan.
- Inte använda elektriska strömbrytare.
- Öppna alla dörrar och fönster.



Gasol är tyngre än luft. Läckt gas ansamlas på låg höjd. Om du följer den starka, obehagliga gaslukten kan du fastställa var läckaget är. Använd en läcksöksprej för att hitta läckaget. Använd aldrig en öppen låga för att hitta läckaget!

## 11. Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Brännarna fungerar inte eller ger en ojämn värme	Gasflaskan är tom Gaskranen är stängd Brännarlocken sitter inte korrekt Brännarna är våta eller tilltäppa	Byt gasflaska Öppna kranen Låt locken svalna och placera dem korrekt Torka eller rengör brännarna
Automattändningen avger ingen gnista	12 V-batteriet har laddats ur Anslutningarna är lösa Tändpunkterna är våta eller smutsiga	Ladda batteriet Sätt fast anslutningarna Torka eller rengör tändpunkterna
Vreden fungerar inte	Vreden har monterats felaktigt	Montera vreden korrekt
Symbolen  eller 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



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

## 12. Service

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

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

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

## 13. Förvaring

- Stäng gasventilen på gasflaskan.
- Koppla från elförsörjningen.
- Koppla från batteriet.
- Se till att vreden är i läget 0.
- Torka apparaten ren och torr.



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

## 14. Tekniska specifikationer

Tabell 12. Specifikationer för brännare

	SHB980-serien			SHB981-serien		
	Gasinlopp		Injektor	Gasinlopp		Injektor
						
	kW	g/tim	mm	kW	g/tim	mm
Gasbrännare	2 x 1,5	2 x 107	0,61	1 x 1,5 1 x 1,0	1 x 107 1 x 72	0,61 0,52
Induktionsvärmepatta	1,4 kW, max. 6 A			1,4 kW, max. 6 A		
Totalt	3,0 (gas) 1,4 (in- duktion)	214		2,5 (gas) 1,4 (in- duktion)	179	

SV



Denna apparat är lämplig för användning med gasol (LPG) och ska inte användas med någon annan gas.



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 <sub>elektrisk spis</sub> Wh/kg
Hybridhäll i SHB98050-serien	1	1,4 kW induktionsvärmepatta	210 mm	186,7
Hybridhäll i SHB98150-serien	1	1,4 kW induktionsvärmepatta	210 mm	186,7

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.

## 15. 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.

## 16. Frågor

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

- Besök [www.thetford.com](http://www.thetford.com).
- Om problemet inte kan lösas ska du kontakta det lokala, auktoriserade servicecentret eller Thetfords kundtjänst i ditt land.

## 17. Garanti

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

## Índice general

1	Introducción.....	45
2	Símbolos.....	45
3	Seguridad.....	46
4	Componentes principales.....	49
5	Antes de usar.....	50
6	Uso de los quemadores.....	51
7	El uso de la placa de inducción.....	51
8	Cocina segura.....	54
9	Mantenimiento y limpieza.....	56
10	Fugas de gas.....	56
11	Solución de problemas.....	57
12	Revisión.....	57
13	Almacenamiento.....	58
14	Especificaciones técnicas.....	58
15	Eliminación.....	59
16	Preguntas.....	59
17	Garantía.....	59

## 1. Introducción

Este es el manual del usuario para su placa de cocina Thetford. Lea atentamente las instrucciones de seguridad y la información sobre el uso y mantenimiento de la placa de cocina antes de continuar. Esto le permitirá utilizar la placa de cocina con seguridad y eficacia. Conserve este manual para su consulta en el futuro.

Para obtener la versión más reciente de este manual, visite [www.thetford.com](http://www.thetford.com).

## 2. Símbolos

Explicación de los símbolos utilizados:



**Advertencia.** Riesgo de lesiones o daños.



**Precaución.** Superficie caliente. Riesgo de lesiones o daños.



**Atención.** Información importante.



**Nota.** Información.

### 3. Seguridad



Este aparato solo podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos, si se les supervisa o reciben instrucciones relativas al uso del aparato de una manera segura y entienden los riesgos que implica.



Mantenga a los niños menores de 8 años alejados del aparato, excepto bajo supervisión constante.



No permita que los niños jueguen con el aparato.



No permita que los niños limpien o realicen el mantenimiento del equipo sin supervisión.



Utilice solo piezas suministradas por el fabricante.



No cambie ni ajuste nada en el aparato, a menos que el cambio está autorizado por el fabricante o su representante.



Si se daña el cable de alimentación, se debe sustituir por el fabricante o por su representante de servicio técnico o una persona debidamente cualificada, para así evitar todo peligro.



Utilice el aparato solamente para cocinar y no para otra cosa, como a modo de calefacción. Esto podría producir una intoxicación con monóxido de carbono

y el sobrecalentamiento. El fabricante no se hace responsable de los daños resultantes de un uso indebido o un ajuste incorrecto de los mandos.



Este aparato no está previsto para su funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.



El uso de este aparato de cocina de gas aporta calor, humedad y productos de la combustión a la habitación en la que está instalado. Compruebe que la habitación tiene una ventilación adecuada cuando el aparato esté en uso. Durante un uso prolongado, puede abrirse una ventana o aumentar la fuerza de extracción de la campana para proporcionar ventilación adicional.



Nunca apague con agua un fuego de cocina. Apague el quemador y cubra la llama con una tapa o manta ignífuga.



El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Hay que procurar no tocar los elementos calientes.



Se debe supervisar el proceso de cocinar. Durante los procesos cortos de cocina debe haber supervisión constante. Dejar funcionando sin supervisión una placa de cocina con grasa o aceite podría provocar un incendio. No deje el aparato desatendido durante su funcionamiento.



El uso de protecciones no adecuadas de las placas puede causar accidentes.



No almacene artículos sobre la superficie de la placa de cocina o puede haber riesgo de incendio.



Los quemadores y los soportes de recipientes de cocina están calientes durante y después del uso. Deje que todas las piezas se enfríen antes de tocarlas, ya que esto podría causar lesiones graves.



No use papel de aluminio en ninguna parte de la placa de cocina, ya que podría fundirse y dañar la superficie de la placa de cocina.



Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la superficie de la placa de cocina puesto que pueden llegar a calentarse mucho.



Si la superficie de cristal llega a agrietarse, apague y desconecte el aparato de la alimentación eléctrica para evitar la posibilidad de descarga eléctrica y póngase en contacto con su representante de servicio técnico.



Si se daña el cable de alimentación, el fabricante o su representante de servicio técnico debe sustituirlo para evitar cualquier peligro.



No utilice limpiadores a vapor o a presión para limpiar el aparato. Véase Mantenimiento y limpieza para obtener instrucciones.



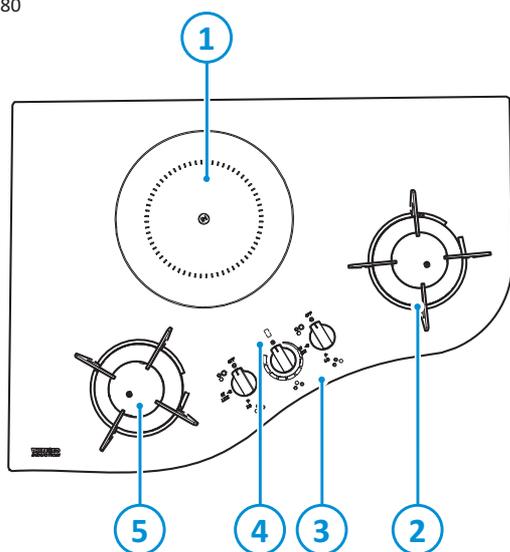
No permita que se acumule aceite o grasa en el aparato. Limpie el aparato después de cada uso.



Antes de limpiar o de iniciar cualquier trabajo de mantenimiento del aparato hay que dejar que se enfríe y desconectarlo del gas y del suministro eléctrico.

#### 4. Componentes principales

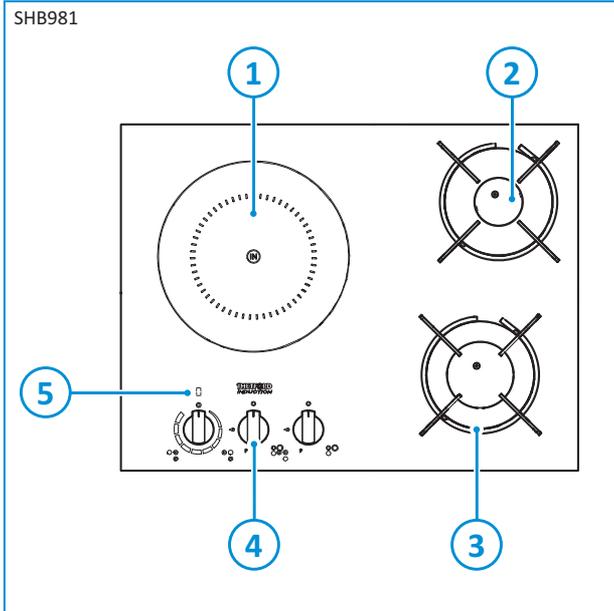
SHB980



1. Zona de cocina de inducción
2. Quemador de gas
3. Panel de control
4. Pantalla LED
5. Quemador de gas

ES

SHB981



1. Zona de cocina de inducción
2. Quemador de gas
3. Quemador de gas
4. Panel de control
5. Pantalla LED

Los tipos de quemadores pueden variar dependiendo del tipo de aparato. Consulte el apartado Especificaciones técnicas para obtener más información.

## 5. Antes de usar

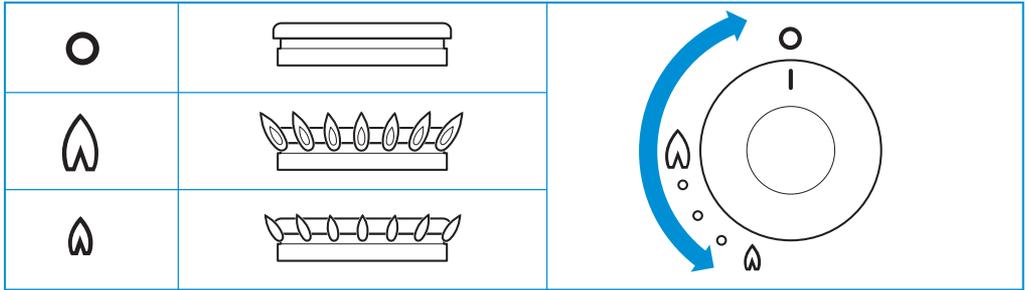
Antes de usar el aparato:

- Asegúrese de retirar todos los materiales de embalaje.
- Quite toda suciedad o los residuos de los lubricantes de fábrica con una toallita de papel humedecido o un paño limpio.
- Aplique una fina capa de acondicionador limpiador de vitrocerámica a la superficie y pase un paño limpio.
- Compruebe que el suministro de gas está conectado y abierto.
- Asegúrese de que la electricidad está conectada y encendida.
- Asegúrese de que los soportes de los recipientes de cocina están colocados correctamente.
- Encienda los quemadores de gas y déjelos arder para expulsar primero los olores y vapores.



Utilice únicamente GLP (gas licuado de petróleo). El aparato funciona con propano o butano. Se prefiere el propano al butano, ya que el butano tiene peor rendimiento a una temperatura ambiente inferior a 10 °C y no puede utilizarse a una temperatura ambiente inferior a 5 °C.

## 6. Uso de los quemadores



Para conocer la ubicación exacta de los mandos, consulte Componentes principales.

Encender:

- Presione y gire el mando.
- Gire el mando hacia la izquierda hasta la posición de plena apertura.
  - Para modelos de encendido por chispa: Pulse el botón de encendido.
  - Para los modelos sin encendido automático: sostenga una cerilla encendida o un encendedor de cocina sobre los quemadores.
- Mantenga presionado el mando durante unos 10-15 segundos y luego suéltelo.
- Ajuste la altura de la llama.



Si el quemador se apaga inintencionadamente gire el mando a la posición 0 y espere al menos 1 minuto antes de volver a encender el quemador.



Si no se ha encendido el quemador en menos de 15 segundos, gire el mando de vuelta a la posición 0 y suéltelo. Espere al menos 1 minuto y repita los pasos anteriores para encender el aparato.

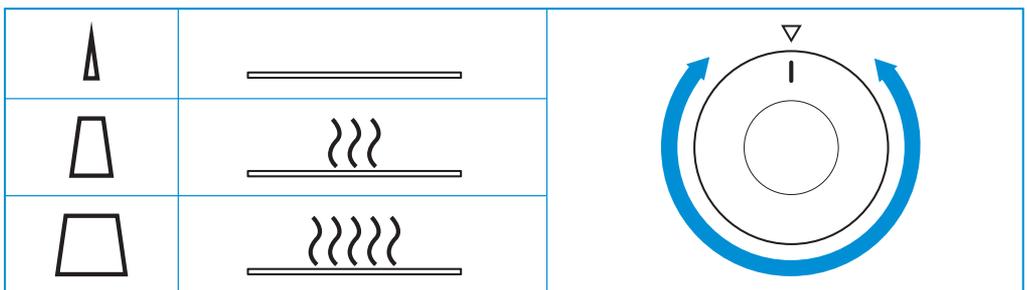
Apagar:

- Gire el mando hacia la derecha a la posición 0 para apagar el quemador.



Asegúrese siempre de que el mando esté en la posición 0 cuando haya terminado de usar los quemadores de gas.

## 7. El uso de la placa de inducción



Para conocer la ubicación exacta del mando, consulte Warehouse Main components.

Cocinar con una placa de inducción es diferente de una placa tradicional, que tiene elementos calefactores o placas calefactoras. Una placa de inducción utiliza potentes electroimanes que están situados por debajo de la superficie del vidrio. Cuando se coloca un recipiente fabricado con material magnético directamente encima de un electroimán, la energía se induce al metal del recipiente. Esta energía hace que el recipiente metálico se caliente y es suficiente para proporcionar el calor para cocinar. Como el calor para cocinar se crea dentro del recipiente, solo se calienta la zona de vidrio en contacto directo con el recipiente.



La placa de inducción cumple las normas aplicables sobre interferencias electromagnéticas y cumple plenamente la Directiva Europea 89/336/CEE. No deberá interferir con otros equipos eléctricos siempre que también cumplan la normativa. Las personas que tengan marcapasos, bomba de insulina u otro implante eléctrico deberán consultar con su médico o el fabricante del implante, si estas unidades cumplen la normativa.



Utilice exclusivamente recipientes fabricados específicamente para este tipo de aparatos. Una buena guía es elegir sartenes, con las siglas 'Clase de inducción'. Los recipientes de vidrio, cerámica o barro, aluminio (a menos que tengan una base especial), cobre y algunos recipientes de acero inoxidable no magnético no son adecuados para su uso en placas de inducción. Si usted desea utilizar sus recipientes de cocina existentes y no está seguro de si son adecuados, puede comprobar si son del tipo correcto mediante el uso de un imán. Si el imán se fija a la base, entonces el recipiente debe ser adecuado para la inducción.



Asegúrese, independientemente del tipo de recipiente (acero inoxidable, acero esmaltado, hierro fundido, etc.) que la base del recipiente sea lisa y plana para evitar el riesgo de rayar el vidrio.



Nunca deslice el recipiente por la superficie de vidrio. Esto provoca arañazos.

#### Preparación:

- Tras la conexión inicial a la red eléctrica, la pantalla LED se ilumina brevemente mostrando '8', y luego '0' y a continuación se queda en blanco.



Si el mando no está en la posición 0 (apagado) en la conexión inicial, la pantalla LED se quedará en blanco.



La unidad de inducción no podrá utilizarse hasta que el mando se ponga a 0 y la pantalla LED muestre '0' si el mando se mueve a cualquier otra posición.



Para reiniciar la unidad, gire el mando hacia la izquierda hasta la posición 0. La pantalla LED se queda en blanco y el elemento de inducción está preparado para su uso.

#### Encendido:

- Gire el mando hacia la derecha desde el nivel de potencia de 0 a cualquier posición superior.
- Seleccione el nivel de potencia deseado girando el mando a la posición correspondiente.



Utilice exclusivamente recipientes fabricados específicamente para placas de inducción. Para más información, consulte Cocina segura.



Cuando se active el elemento de inducción, el LED rojo se ilumina para indicar el nivel de potencia desde '1', la energía más baja, a '9' la potencia máxima. Una pantalla graduada alrededor del mando indica también el incremento del nivel de potencia.

#### Apagado:

- Gire el mando hacia la derecha a la posición 0 para desconectar la placa de inducción.



Después de su uso, siempre apague el elemento de inducción mediante su mando y no confíe en el detector de recipientes.



Cuando la placa de inducción está apagada, la pantalla LED se apaga.



La unidad de inducción tiene un ventilador incorporado que funciona a medida que se calienta la placa. El ventilador continuará funcionando para enfriar la placa después de desconectar el mando. Esto es normal y después de la cocción la alimentación eléctrica de la red debe dejarse conectada para permitir que el ventilador enfríe los componentes internos hasta que el ventilador se detenga automáticamente.

**Tabla 13: Funciones de la pantalla LED de control de la inducción**

Pantalla LED	Función	Explicación
U	Detector de recipientes	No se detectó recipiente o recipiente inadecuado
H	Calor residual	La superficie de la placa está todavía caliente
L	Bloqueo de seguridad para niños	El aparato permanece inactivo hasta que se desbloquee
0	Ajuste de la potencia	0 = apagada 1 = mínima 9 = potencia máxima
A	Calentamiento automático	Función activa

ES

**Detector de recipientes:** Si se utiliza un recipiente inadecuado o si no hay recipiente en la zona de calentamiento por inducción al activar la placa, la pantalla LED muestra 'U'. Transcurridos 30 segundos en este estado, si no se coloca un recipiente adecuado en la zona de la inducción, la placa se apaga automáticamente y la pantalla LED mostrará brevemente "0" y luego se quedará en blanco, lo que indica que la placa no está activa.



Hay que poner el mando en la posición 0 para reiniciar el sistema para poder activar de nuevo la placa.

**Calor residual:** Cuando la parte superior de cristal de la placa está caliente durante la cocción o después de la cocción, el calor residual se indica mediante una "H" en la pantalla LED, que permanece mientras la temperatura de la superficie de la placa esté por encima de 60 °C. Una vez por debajo de 60 °C, la pantalla LED se apaga.

**Bloqueo de seguridad para niños:** Con el mando en '0', gire el mando hacia la izquierda y manténgalo así durante aproximadamente 5 segundos hasta que aparezca una "L" en la pantalla LED. De esta forma la placa de inducción quedará inoperante hasta que el mando se desbloquee y mientras la "L" permanezca visible en la pantalla LED. Para desbloquear la placa de inducción, repita el procedimiento de bloqueo hasta que desaparezca la "L" de la pantalla, a continuación, vuelva a poner el mando en '0'.

**Ajuste de potencia:** En los ajustes de potencia de 1 a 8, la unidad de inducción cambia continuamente de baja a alta potencia para proporcionar un calor eficiente. En el ajuste de 9 de la potencia la placa de inducción se mantiene en el nivel alto.

**Calentamiento automático:** Esta función permite un rápido calentamiento de la zona de la inducción, con reducción automática a un nivel predeterminado una vez que se alcanza la temperatura deseada. Para activarlo, con un recipiente adecuado colocado y el mando en 0, gire el mando hacia la izquierda durante unos segundos hasta que aparezca una 'A' en la pantalla LED. A continuación, gire inmediatamente el mando hacia la derecha al nivel de potencia preestablecido deseado. La pantalla LED muestra una 'A' y la unidad de inducción funcionará a la máxima potencia para que la zona de cocción alcance la temperatura. A continuación, la unidad reduce automáticamente la potencia al nivel preestablecido que se muestra a continuación. La función de calentamiento automático funciona de acuerdo con los tiempos que se muestran en la siguiente tabla.

**Tabla 14: Tiempos del calentamiento automático**

Nivel de potencia	100 % de potencia en min:s	Nivel de potencia	100 % de potencia en min:s
1	0:40	6	7:10
2	1:10	7	2:00
3	2:00	8	3:08
4	2:53	9	N/A
5	4:13		

**Apagado automático de seguridad:** El tiempo máximo de funcionamiento de la placa está limitado de forma automática, en función del ajuste de potencia utilizado de acuerdo con la siguiente tabla.

**Tabla 15: Tiempos máximos de funcionamiento**

Nivel de potencia	Tiempo en minutos	Nivel de potencia	Tiempo en minutos
1	520	6	170
2	402	7	139
3	318	8	110
4	260	9	90
5	212		

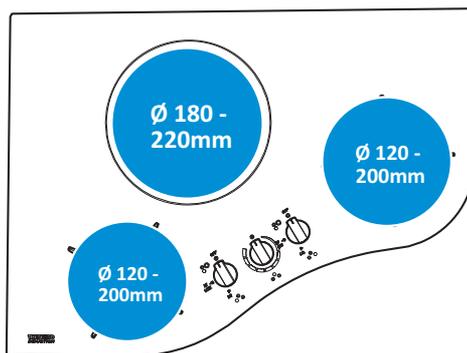


Una vez superado el tiempo máximo de funcionamiento para cualquier nivel de potencia, la placa se apaga automáticamente y la pantalla LED se queda en blanco, lo que indica que habrá que poner el mando en el nivel de potencia "0" para reiniciar el sistema.

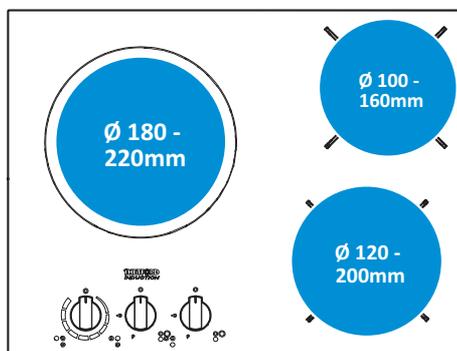
## 8. Cocina segura

- No permita que los recipientes de cocina sobrepasen los bordes del aparato; utilice los tamaños correctos y colóquelos centrados sobre los quemadores.

SHB980



SHB981



ES

- Compruebe que haya un hueco de por lo menos 10 mm entre los recipientes de cocina y los bordes de la placa de cocina.
- Gire los recipientes de cocina para que los mangos no sobresalgan por delante del aparato.
- Asegúrese de que la llama del quemador de gas calienta el fondo del recipiente de cocina, no los lados.
- No deje recipientes de cocina vacíos sobre una placa de inducción.
- No caliente las latas cerradas de alimentos, ya que podrían explotar.
- Al cocinar con una placa de inducción, el recipiente de cocina puede emitir algún ruido. Esto es normal y depende del tipo de recipiente de cocina que puede afectar al ruido. Los niveles altos de potencia pueden producir los mayores niveles de ruido.
- Para asegurarse de obtener la máxima eficiencia de su placa de inducción, se recomienda el uso de recipientes de cocina específicos para este tipo de aparatos. Elija recipientes de cocina que presenten el símbolo de una bobina y un rótulo de "Inducción" en la parte inferior. Si usted desea utilizar sus recipientes de cocina existentes y no está seguro de si son adecuados, puede comprobar si son del tipo correcto mediante el uso de un imán. Si el imán se fija a la base, entonces el recipiente debe ser adecuado para la inducción.
- El aparato de inducción dispone de una protección automática contra el sobrecalentamiento que, si se activa, puede limitar las funciones o apagar totalmente la placa de cocina.
- No deje el aparato desatendido durante su funcionamiento.

- No utilice el aparato mientras el vehículo se esté moviendo.
- Gire el mando a la posición 0 después de cocinar.
- Mantenga limpio el aparato y evite la acumulación de grasa y restos de comida.

## 9. Mantenimiento y limpieza

Thetford recomienda un servicio de revisión anual en un centro de servicio autorizado. Entre revisiones anuales limpie el aparato regularmente después de su uso. Antes de iniciar cualquier trabajo de limpieza del aparato hay que dejar que se enfríe y desconectar el gas y la electricidad.

- Siempre retire con agua caliente y jabón cualquier derrame o suciedad inmediatamente después de su uso. Seque la superficie con un paño suave.
- Para la limpieza rutinaria de la superficie de cristal utilice una crema de limpieza y un paño limpio o papel absorbente. Tras la limpieza, seque con papel absorbente seco.



No use limpiadores abrasivos, estropajos de metal ni cepillos duros. Podrían dañar el aparato.



Si limpia los anillos de los quemadores, compruebe que los orificios no estén obstruidos.



Use una rasqueta de vitrocerámica si la superficie de inducción se descolora debido a residuos de cocinado y para la limpieza de las manchas más difíciles. Los alimentos con un alto contenido de azúcar deben eliminarse rápidamente para evitar que se peguen o se manche la superficie de inducción.



Los mandos se pueden quitar para su limpieza. Los mandos son fáciles de reemplazar.

## 10. Fugas de gas

En cuanto huela a gas:

- Compruebe que todos los quemadores estén apagados.
- Apague todas las luces incandescentes y no fume.
- Apague el suministro de gas de la botella de gas inmediatamente.
- No use interruptores eléctricos.
- Abra todas las puertas y ventanas.



El gas GLP es más pesado que el aire. El gas de una fuga se acumula en los niveles inferiores. Siguiendo el fuerte y desagradable olor a gas, puede determinar dónde se encuentra la fuga. Para investigar dónde está exactamente, utilice un vaporizador de detección de fugas especial. ¡Nunca use una llama abierta para encontrar la fuga!

## 11. Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
Los quemadores no queman o queman irregularmente	La botella de gas está vacía El paso de gas está cerrado Los tapones de los quemadores no están colocados correctamente Los quemadores están húmedos u obstruidos	Cambie la botella de gas Abra el paso Deje que los tapones se enfríen y luego colóquelos Seque o limpie los quemadores
El encendido automático no produce chispa	La batería de 12 V CC está descargada Las conexiones están sueltas Los puntos de encendido están mojados o sucios	Cargue la batería Asegure las conexiones Seque o limpie los puntos de encendido
Los mandos no funcionan	Los mandos están montados incorrectamente	Monte los mandos correctamente
La pantalla LED muestra un símbolo  o la letra E, seguida de un número	Se ha producido una anomalía técnica interna	Apague la fuente de alimentación. Encienda la fuente de alimentación. Si no desaparece la indicación de fallo al restablecerse la alimentación eléctrica, no podrá corregir el fallo usted mismo. Desconecte la alimentación eléctrica y consulte a su representante de servicio técnico

ES



Si no puede resolver un problema, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado local o el servicio de atención al cliente de Thetford de su país.

## 12. Revisión

Toda revisión deberá ser realizada por una persona autorizada y competente. Antes de iniciar cualquier trabajo de revisión del aparato hay que dejar que se enfríe y desconectar el gas y el suministro eléctrico. Después de cada revisión del aparato deberá hacerse una prueba de buen funcionamiento del gas y de seguridad eléctrica.

Para la revisión, póngase en contacto con su centro de servicio autorizado local e indique los datos del modelo y el número de serie de la placa de características, además de la fecha de compra.

Model Name & Series Number					
G30 G31	CAT I <sub>3</sub> +(28-30/37) BUTANE 28-30mbar PROPANE 37mbar	CAT I <sub>3</sub> B/P(30) BUTANE 30mbar PROPANE 30mbar	<b>THETFORD</b>		
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	

## 13. Almacenamiento

- Cierre la válvula de la botella de gas.
- Desconecte de la red eléctrica.
- Desconecte la batería.
- Compruebe que los mandos están en la posición 0.
- Deje el aparato limpio y seco.



Debe evitarse la condensación en los componentes electrónicos durante el almacenamiento. Guarde el aparato en un lugar seco y bien ventilado.

## 14. Especificaciones técnicas

Tabla 16: Especificaciones del quemador

	Serie SHB980			Serie SHB981		
	Entrada de gas		Inyector	Entrada de gas		Inyector
						
	kW	g/h	mm	kW	g/h	mm
Quemadores de gas	2 x 1,5	2 x 107	0,61	1 x 1,5 1 x 1,0	1 x 107 1 x 72	0,61 0,52
Placa de inducción	1,4 kW, máx. 6 A			1,4 kW, máx. 6 A		
Total	3,0 (gas) 1,4 (in- ducción)	214		2,5 (gas) 1,4 (in- ducción)	179	



Este aparato es apto para uso con GLP (gas licuado de petróleo) y no debe utilizarse con ningún otro gas.



Este aparato debe estar conectado a tierra.

## Medición y cálculos del consumo de energía de acuerdo con EN60350-2 2013

Identificación del modelo de aparato de Thetford	Zonas de cocina	Tipo de placa de cocina (variantos)	Diámetro de la zona de cocina	Consumo de energía de CE <sub>placa eléctrica</sub> Wh/kg
Placa de cocina híbrida serie SHB98050	1	Placa de inducción de 1,4 kW	210 mm	186,7
Placa de cocina híbrida serie SHB98150	1	Placa de inducción de 1,4 kW	210 mm	186,7

Para reducir el consumo de energía de la placa de cocina:

- Utilice recipientes de cocina del tamaño correcto: los recipientes del mismo tamaño que la placa consumen menos energía que los que son demasiado grandes o demasiado pequeños.
- Use el ajuste de temperatura mínima para mantener a fuego lento o en ebullición: todo calor adicional simplemente se desperdicia.
- Cubra las sartenes u ollas con una tapa siempre que pueda: esto ayuda a retener el calor.
- No utilice recipientes de cocina viejos, dañados o deformados, ya que su eficiencia será menor.

ES

## 15. Eliminación

El producto se ha diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad que se pueden reciclar y reutilizar. Cuando el producto haya alcanzado el final de su vida útil, deséchelo según las normas locales. No deseche el producto con los residuos domésticos. La correcta eliminación del producto antiguo le ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

## 16. Preguntas

Si tiene preguntas sobre su producto, piezas, accesorios o servicios autorizados:

- Visite [www.thetford.com](http://www.thetford.com).
- Si no puede resolver un problema, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado local o el servicio de atención al cliente de Thetford de su país.

## 17. Garantía

Consulte las condiciones de nuestra cláusula de garantía en [www.thetford-europe.com/service/warranty](http://www.thetford-europe.com/service/warranty). Para obtener más información, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Thetford de su país.

# DA

## Oversættelse af den originale brugervejledning

### Indhold

1	Indledning.....	60
2	Symboler.....	60
3	Sikkerhed.....	61
4	Hovedkomponenter.....	64
5	Før brug.....	65
6	Brug af brænderne.....	65
7	Brug af induktionskogepladen.....	66
8	Sikker madlavning.....	69
9	Vedligeholdelse og rengøring.....	70
10	Gaslækager.....	70
11	Fejlfinding.....	71
12	Serviceeftersyn.....	71
13	Klargøring til opbevaring.....	72
14	Tekniske specifikationer.....	72
15	Bortskaffelse.....	73
16	Spørgsmål.....	73
17	Garanti.....	73

### 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](http://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.



**Bemærk.** 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. Det kan medføre kulilteforgiftning og overophedning. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for skader,

DA

der følger af uegnet brug eller ukorrekt indstilling af betjeningsknapperne.



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



Brugen af dette gasmadlavningsapparat genererer varme, fugt og forbrændingsprodukter i det rum, det er installeret i. Sørg for, at rummet har tilstrækkelig ventilation, når apparatet bruges. Under længere tids brug kan det være nødvendigt at lufte yderligere ud ved at åbne et vindue eller øge emhættens udsugningsevne.



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



Apparatet og dets blottede dele bliver varme under brug. Pas på ikke at berøre varmeelementerne.



Hold øje med apparatet under madlavning. Hvis der er tale om kort tilberedning, skal der holdes øje med apparatet konstant. Madlavning uden opsyn på en kogeplade med fedt eller olie kan resultere i brand. Lad ikke apparatet være uden opsyn under brug.



Brug af uegnede komfurbeskyttere kan medføre ulykker.



Opbevar ikke genstande på komfurets madlavningsoverflade, da det udgør en brandfare.



Brænderne og ristene er meget varme under og efter brug. Lad alle dele køle af, før der røres ved dem, da de kan forårsage alvorlig personskade.



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.

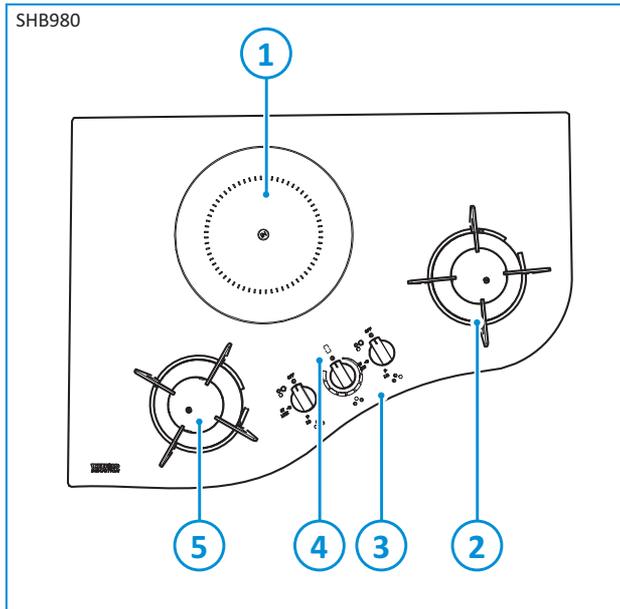


Lad ikke olie eller fedt ophobe sig på apparatet. Rengør apparatet efter hver brug.

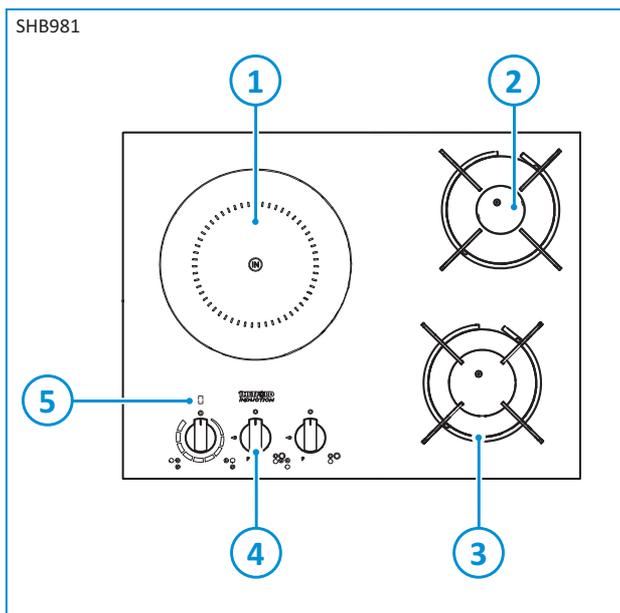


Før rengøring eller vedligeholdelse skal produktet køle af, og stikket skal tages ud af gas- og strømforsyningen.

## 4. Hovedkomponenter



1. Induktionszone til madlavning
2. Gasbrænder
3. Betjeningspanel
4. LED-display
5. Gasbrænder



1. Induktionszone til madlavning
2. Gasbrænder
3. Gasbrænder
4. Betjeningspanel
5. LED-display

Typen af brændere kan variere afhængigt af apparattypen. Se tekniske specifikationer for yderligere oplysninger.

## 5. Før brug

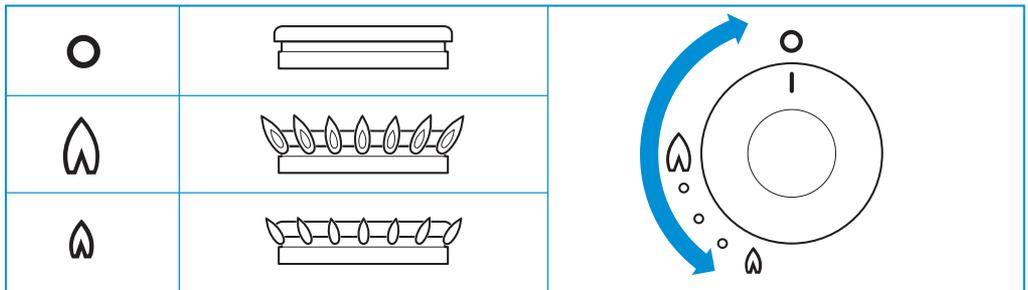
Før apparatet tages i brug:

- 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 gasforsyningen er tilsluttet og tændt.
- Sørg for, at strømforsyningen er tilsluttet og tændt.
- Sørg for, at ristene sidder korrekt.
- Tænd gasbrænderne, og lad dem brænde for at fjerne lugte og dampe først.



Brug kun LPG (flydende petroleumsgas). Apparatet fungerer med propan eller butan. Propan foretrækkes frem for butan, da butan giver ringe resultater ved en omgivelsestemperatur på under 10 °C og ikke kan bruges ved en omgivelsestemperatur under 5 °C.

## 6. Brug af brænderne



DA

Du kan se betjeningsknappernes præcise placering under Hovedkomponenter.

Tænd:

- Tryk betjeningsknappen ind, og drej den.
- Drej betjeningsknappen mod uret til positionen Kraftig.
  - Modeller med gnisttænding: Tryk på tændingsknappen.
  - Modeller uden tænding: Hold en strøget tændstik eller gastænder mod brænderne.
- Hold betjeningsknappen inde i cirka 10-15 sekunder, og slip den igen.
- Juster flammens højde.



Hvis brænderen utilsigtet går ud, skal du dreje betjeningsknappen til 0-positionen og vente mindst et minut, før du tænder for brænderen igen.



Hvis brænderen ikke tændes inden for 15 sekunder, skal du dreje betjeningsknappen tilbage til 0-positionen og slippe den. Vent mindst et minut, og gentag trinene ovenfor for at tænde for apparatet.

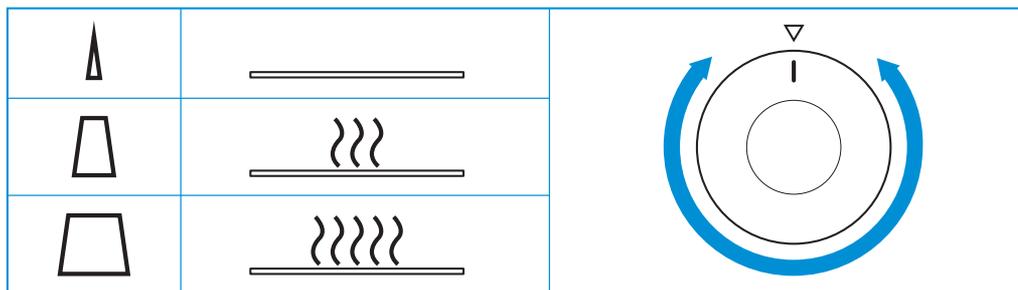
Sluk:

- Drej betjeningsknappen med uret til 0-positionen for at slukke for brænderen.



Sørg altid for, at betjeningsknappen er i 0-positionen, når du er færdig med at bruge gasbrænderne.

## 7. Brug af induktionskogepladen



Du kan se betjeningsknappens præcise placering under Warehouse Main components.

Madlavning på en induktionskogeplade er anderledes end på et traditionelt komfur med varmeelementer eller kogeplader. En induktionskogeplade anvender kraftige elektromagneter, som befinder sig under glasoverfladen. Når en gryde eller pander, 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 kraftig 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/leretøj, 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.

Sådan kommer du i gang:

- Når apparatet tilsluttes strømforsyningen første gang, viser LED-displayet kortvarigt '8' og derefter '0', hvorefter det bliver blankt.



Hvis betjeningsknappen ikke befinder sig i 0-positionen (slukket), når apparatet tilsluttes strømforsyningen første gang, bliver LED-displayet blankt.



Induktionsenheden kan ikke betjenes, før betjeningsknappen er indstillet på 0, og LED-displayet viser '0', hvis knappen flyttes til en anden position.



Enheden nulstilles ved at dreje betjeningsknappen mod uret til positionen 0. LED-displayet bliver blankt, og induktionspladen er nu klar til brug.

Sådan tænder du for apparatet:

- Drej betjeningsknappen med uret fra effekttrin 0 til en hvilken som helst højere placering.
- Vælg det ønskede effekttrin ved at dreje betjeningsknappen til den tilsvarende placering.



Brug kun kogegejr, der er specielt beregnet til induktion. Se Sikker madlavning for yderligere oplysninger.



Når kogepladen er aktiveret, lyser den røde LED og angiver effektniveauet fra 1 (det laveste) til 9 (det højeste). En gradueret visning omkring betjeningsknappen angiver også de stigende effekt niveauer.

Sådan slukker du for apparatet:

- Drej betjeningsknappen med uret til 0-positionen for at slukke for induktionskogepladen.



Sluk altid for induktionselementet efter brug ved hjælp af betjeningsknappen frem for blot at stole på gryde-/pandedetektoren.



Når der slukkes for induktionskogepladen, går LED-displayet ud.



Induktionsenheden har en indbygget ventilator, der går i gang, når kogepladen varmer op. Ventilatoren bliver ved med at køle kogepladen ned, efter der er blevet slukket på betjeningsknappen. Dette er normalt, og efter madlavningen skal strømmen forblive tilsluttet, så ventilatoren kan nedkøle de indvendige komponenter, indtil den stopper automatisk.

DA

**Tabel 17: LED-displayets funktioner for induktionsindstillinger**

LED-display	Funktion	Forklaring
U	Gryde-/pandedetektor	Ingen eller uegnet gryde/pande
H	Overskudsvarme	Kogepladen er stadig varm
L	Børnesikring	Apparatet kan ikke anvendes, før det låses op
0	Effekt	0 = slukket 1 = minimum 9 = maksimum
A	Automatisk opvarmning	Funktion aktiv

**Gryde-/pandedetektor:** Hvis der anvendes en uegnet gryde/pande, eller hvis der ikke er nogen gryde/pande i induktionszonen, når der tændes for kogepladen, viser LED-displayet 'U'. Hvis der ikke placeres en egnet gryde/pande i induktionszonen i løbet af 30 sekunder, slukkes kogepladen automatisk, og LED-displayet viser kortvarigt '0' og bliver derefter blankt, hvilket angiver, at kogepladen ikke er aktiv.



Systemet skal nulstilles ved at dreje betjeningsknappen tilbage til positionen '0', for kogepladen kan aktiveres igen.

**Overskudsvarme:** Når kogepladens glasoverflade er varm under eller efter madlavningen, angives overskudsvarme med 'H' på LED-displayet, så længe overfladetemperaturen er over 60 °C. Når temperaturen falder til under 60 °C, går LED-lampen ud.

**Børnesikring:** Indstil betjeningsknappen på '0', drej den mod uret, og hold den inde i ca. 5 sekunder, indtil 'L' vises på LED-displayet. Induktionskogepladen kan herefter ikke anvendes, før den låses op igen. 'L' vises fortsat på LED-displayet. Lås kogepladen op ved at gentage låseproceduren, indtil 'L' forsvinder fra displayet, og indstil derefter betjeningsknappen på '0'.

**Effektindstilling:** Ved indstillinger fra 1 til 8 skifter induktionsenheden konstant mellem lav og høj effekt for at give effektiv opvarmning. Ved indstilling 9 forbliver effekten på højt niveau.

**Automatisk opvarmning:** Denne funktion giver mulighed for hurtig opvarmning af induktionszonen, hvorefter der sker en automatisk reduktion til et forudindstillet niveau, når den ønskede temperatur er nået. Funktionen kan aktiveres, når en egnet gryde/pande er korrekt placeret, og betjeningsknappen er indstillet på 0, ved at dreje betjeningsknappen kortvarigt mod uret, indtil 'A' vises i LED-displayet. Drej derefter straks knappen med uret til det ønskede forudindstillede effektniveau. LED-displayet viser 'A', og induktionsenheden kører med maksimal effekt for at varme kogepladen op. Enheden reducerer derefter automatisk varmen til det forudindstillede niveau, som derefter vises. Den automatiske opvarmningsfunktion fungerer i henhold til de tider, der er vist i tabellen nedenfor.

**Tablet 18: Tider for automatisk opvarmning**

Effektniveau	100 % effekt i min:sek	Effektniveau	100 % effekt i min:sek
1	0:40	6	7:10
2	1:10	7	2:00
3	2:00	8	3:08
4	2:53	9	Ikke relevant
5	4:13		

**Automatisk sikkerhedsstop:** Kogepladens maksimale drifttid er automatisk begrænset afhængig af den anvendte effekt i henhold til tabellen nedenfor.

**Tablet 19: Maksimal drifttid**

Effektniveau	Tid i minutter	Effektniveau	Tid i minutter
1	520	6	170
2	402	7	139
3	318	8	110
4	260	9	90
5	212		

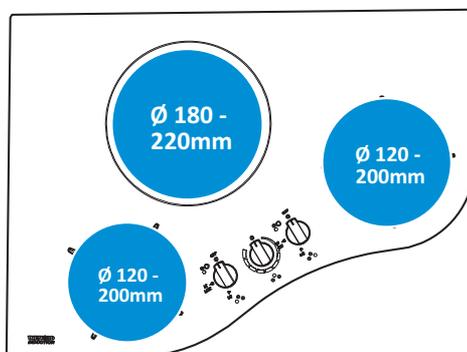


Hvis den maksimale drifttid for et effektiveau overskrides, slukkes kogepladen automatisk, og LED-displayet bliver blankt. Dette angiver, at betjeningsknappen skal indstilles på '0' for at nulstille systemet.

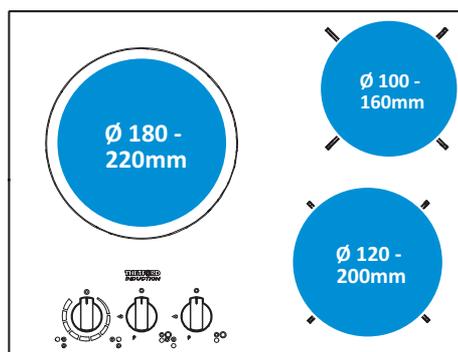
## 8. Sikker madlavning

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

SHB980



SHB981



DA

- Sørg for, at der er et mellemrum på mindst 10 mm mellem gryderne/panderne og komfurets kanter.
- Drej gryderne/panderne således, at håndtagene ikke stikker ud over kanten af apparatet.
- Sørg for, at gasbrænderens flamme kun opvarmer bunden af gryden/panden, ikke siderne.
- Efterlad ikke tomme gryder/pander på en induktionskogeplade.
- Undgå at opvarme lukkede konservesdåser, 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.

## 9. Vedligeholdelse og rengøring

Thetford anbefaler en årlig inspektionsservice foretaget af et godkendt servicecenter. Rengør apparatet regelmæssigt efter brug mellem de årlige serviceeftersyn. Inden rengøringen påbegyndes, skal apparatet køle ned og både gas- og elforsyning afbrydes.

- 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, metalskuresvampe eller hårde børster. De kan beskadige apparatet.



Hvis du rengør brænderringene, skal du sørge for, at hullerne ikke blokeres.



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.



Betjeningsknapperne kan fjernes med henblik på rengøring. Knapperne sættes let på igen.

## 10. Gaslækager

Så snart du lugter gas:

- Sørg for, at alle brændere er slukket.
- Sluk al åben ild, og undgå rygning.
- Sluk øjeblikkeligt for gasforsyningen på gasflasken.
- Brug ikke elektriske kontakter.
- Åbn alle døre og vinduer.



LPG er tungere end luft. Udsivende gas samler sig ved jorden. Ved at følge den stærke, ubehagelige gaslugt kan du finde frem til, hvor lækagen er. Brug en speciel lækagedetekteringspray til at undersøge helt præcist, hvor den er. Brug aldrig åben ild til at finde lækagen!

## 11. Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Løsning
Brænderne brænder ikke, eller de brænder ujævnt	Gasflasken er tom Gashanen er lukket Brænderdækslerne sidder ikke korrekt Brænderne er våde eller tilstoppede	Skift gasflasken Åbn hanen Lad dækslerne køle af, og sæt dem på igen Tør eller rengør brænderne
Ingen gnist fra automatisk tænding	12 V DC-batteriet er afladet Tilslutningerne er løse Tændingspunkterne er våde eller tilsmudsede	Oplad batteriet Fastgør tilslutningerne Tør eller rengør tændingspunkterne
Betjeningsknapperne virker ikke	Knapperne er monteret forkert	Monter knapperne korrekt
Symbolet  eller 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

DA



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

## 12. Serviceeftersyn

Alle serviceeftersyn skal udføres af en godkendt og kvalificeret person. Inden serviceeftersynet påbegyndes, skal apparatet køles ned og afbrydes fra både gas- og elforsyning. Efter hvert serviceeftersyn skal apparatet undersøges for gasfunktionsdygtighed og 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 <sub>3</sub> +(28-30/37) BUTANE 28-30mbar PROPANE 37mbar	CAT I <sub>3</sub> B/P(30) BUTANE 30mbar PROPANE 37mbar	<b>THETFORD</b>		
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	

## 13. Klargøring til opbevaring

- Luk gasventilen på gasflasken.
- Afbryd strømforsyningen.
- Frakobl batteriet.
- Sørg for, at betjeningsknapperne er i 0-positionen.
- Tør apparatet rent og tørt.



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

## 14. Tekniske specifikationer

Tabel 20: Brænderspecifikationer

	SHB980-serien			SHB981-serien		
	Gasindgang		Dyse	Gasindgang		Dyse
						
	kW	g/t	mm	kW	g/t	mm
Gasbrændere	2 x 1,5	2 x 107	0,61	1 x 1,5 1 x 1,0	1 x 107 1 x 72	0,61 0,52
Induktionskogeplade	1,4 kW, maks. 6A			1,4 kW, maks. 6A		
I alt	3,0 (gas) 1,4 (in- duktion)	214		2,5 (gas) 1,4 (in- duktion)	179	



Dette apparat er egnet til brug med LPG (flydende petroleumsgas) og bør ikke bruges med nogen anden gastype.



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 EC <sub>elektrisk komfur</sub> W/kg
Hybridkogeplade i SHB98050-serien	1	1,4 kW induktionskogeplade	210 mm	186,7
Hybridkogeplade i SHB98150-serien	1	1,4 kW induktionskogeplade	210 mm	186,7

Brug mindre energi under madlavning på komfuret:

- Brug den korrekte størrelse kogegrej – 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.

## 15. 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.

## 16. Spørgsmål

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

- Gå ind på [www.thetford.com](http://www.thetford.com).
- Hvis du ikke kan løse et problem, kan du kontakte det godkendte lokale servicecenter eller Thetford-kundeservice i dit land.

DA

## 17. Garanti

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

# DE

## Übersetzung des Original-Benutzerhandbuchs

### Inhalt

1	Einleitung.....	74
2	Symbole.....	74
3	Sicherheit.....	75
4	Hauptbestandteile.....	78
5	Vor der Verwendung.....	79
6	Verwendung der Brenner.....	80
7	Verwendung der Induktionskochplatte.....	80
8	Sicheres Kochen.....	84
9	Wartung und Reinigung.....	85
10	Gaslecks.....	85
11	Fehlerbehebung.....	86
12	Instandhaltung.....	86
13	Lagerung.....	87
14	Technische Spezifikationen.....	87
15	Entsorgung.....	88
16	Fragen.....	88
17	Garantie.....	88

### 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](http://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

Service Stelle oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.



Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Kochen und zu keinem anderen Zweck wie z. B. zur Raumbeheizung. Dies kann zu Kohlenmonoxidvergiftung und Überhitzung des Geräts führen. 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.



Die Verwendung dieses Gaskochgeräts führt in dem Raum, in dem es installiert ist, zur Entstehung von Hitze, Feuchtigkeit und Verbrennungsrückständen. Achten Sie darauf, dass der Raum ausreichend belüftet ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Bei längerem Gebrauch kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein, indem Sie beispielsweise ein Fenster öffnen oder die Auszugskraft der Haube verstärken.



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



Das Gerät und seine zugänglichen Bauteile werden bei der Verwendung heiß. Die Berührung von Heizelementen ist möglichst zu vermeiden.



Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Kochvorgang muss durchgängig beaufsichtigt werden. Es kann zu einem Brand führen, wenn Sie mit Fett oder Öl kochen und das Kochfeld unbeaufsichtigt lassen. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie es benutzen.



Die Verwendung eines ungeeigneten Kochfeldschutzes kann zu Unfällen führen.



Bewahren Sie keine Gegenstände auf der Kochfläche des Herds auf - es besteht Brandgefahr.



Die Brenner und Topfauflagen sind während und nach dem Betrieb heiß. Lassen Sie alle Teile abkühlen, bevor Sie sie berühren, da dies ansonsten zu schweren Verletzungen führen kann.



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

DE



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.

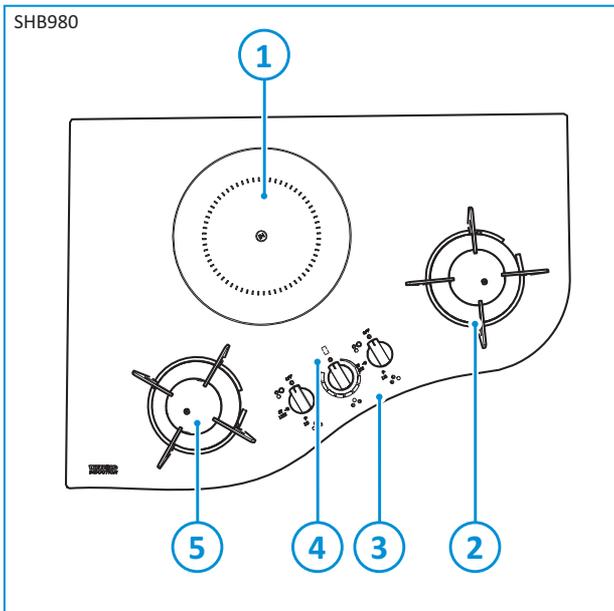


Öl und Fett dürfen sich nicht in dem Gerät ansammeln. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung.



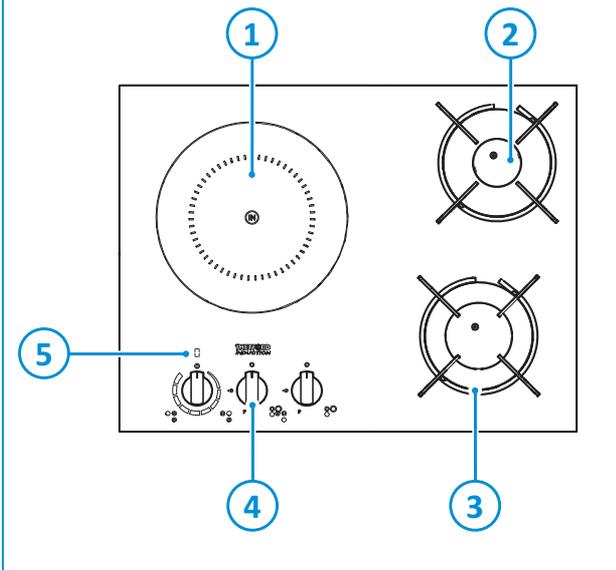
Vor Beginn der Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten muss das Gerät abkühlen und von der Gas- und Stromversorgung getrennt werden.

## 4. Hauptbestandteile



1. Induktionskochfeld
2. Gasbrenner
3. Bedienfeld
4. LED-Display
5. Gasbrenner

SHB981



1. Induktionskochfeld
2. Gasbrenner
3. Gasbrenner
4. Bedienfeld
5. LED-Display

Die Brennerarten können je nach Art des Geräts variieren. Den technischen Spezifikationen können Sie weitere Einzelheiten entnehmen.

## 5. Vor der Verwendung

DE

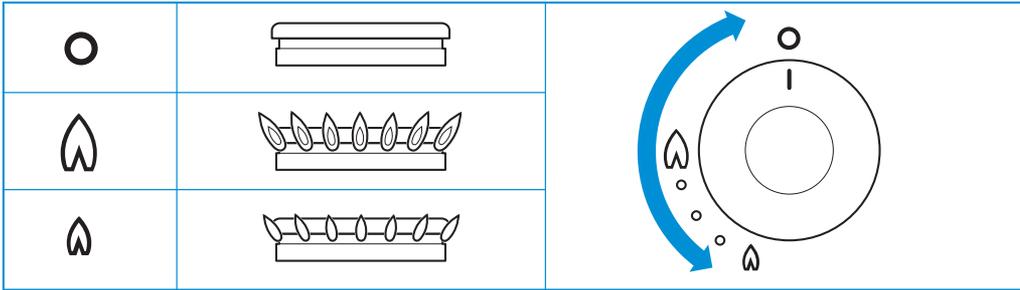
Bevor Sie das Gerät verwenden:

- 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 die Gaszufuhr angeschlossen und geöffnet ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen und der Strom eingeschaltet ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Topfauflagen richtig positioniert sind.
- Entzünden Sie die Gasbrenner und lassen Sie sie brennen, um zunächst Gerüche und Dämpfe zu entfernen.



Verwenden Sie ausschließlich Flüssiggas. Das Gerät kann mit Propan oder Butan betrieben werden. Es wird empfohlen, Propan statt Butan zu verwenden, da Butan bei einer Umgebungstemperatur von unter 10 °C eine schwache Leistung bietet und bei einer Umgebungstemperatur von unter 5 °C nicht verwendet werden kann.

## 6. Verwendung der Brenner



Die genaue Position der Bedienelemente können Sie den Hauptbestandteilen entnehmen.

Einschalten:

- Drücken und drehen Sie den Bedienelement.
- Drehen Sie den Bedienelement gegen den Uhrzeigersinn in die Position Hochflamme.
  - Bei Modellen mit Funkenzündung: Drücken Sie den Zündknopf.
  - Bei Modellen ohne Zündung: Halten Sie ein brennendes Streichholz oder einen Gasanzünder an die Brenner.
- Halten Sie den Bedienelement für ca. 10-15 Sekunden gedrückt, und lassen Sie ihn anschließend los.
- Stellen Sie die Höhe der Flamme ein.



Wenn der Brenner unbeabsichtigt ausgeht, drehen Sie den Bedienelement in die Position 0 und warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie den Brenner erneut entzünden.



Wenn sich der Brenner nicht innerhalb von 15 Sekunden entzündet, drehen Sie den Bedienelement zurück in die Position 0 und lassen Sie ihn los. Warten Sie mindestens 1 Minute und wiederholen Sie anschließend die oben beschriebenen Schritte, um das Gerät einzuschalten.

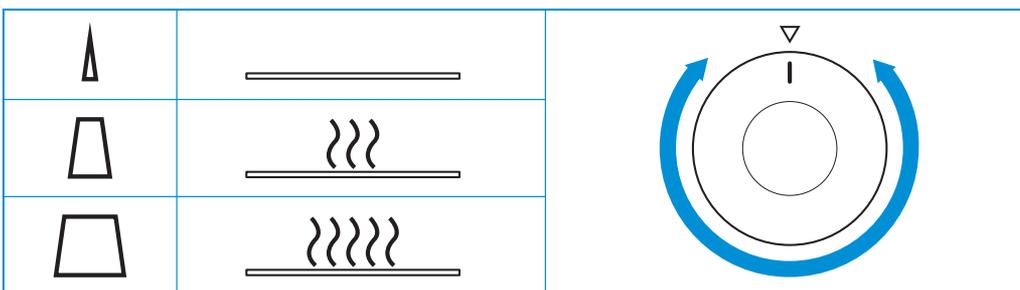
Ausschalten:

- Drehen Sie den Bedienelement im Uhrzeigersinn in die Position 0, um den Brenner auszuschalten.



Achten Sie darauf, dass sich der Bedienelement in der Position 0 befindet, wenn Sie die Gasbrenner nicht mehr verwenden.

## 7. Verwendung der Induktionskochplatte



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.

Vorbereitung:

- Bei Erstanschluss an die Stromversorgung leuchtet das LED-Display kurz auf und zeigt eine „8“, dann eine „0“ an. Dann erlischt es.



Wenn sich der Bedienknopf bei Erstanschluss nicht in der Position 0 („aus“) befindet, erlischt das LED-Display.



Die Induktionseinheit kann erst dann aktiviert werden, wenn der Bedienknopf auf 0 zurückgesetzt ist. Das LED-Display zeigt „0“ an, wenn der Bedienknopf in eine andere Position gebracht wird.



Um die Einheit zurückzusetzen, drehen Sie den Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn in die Position 0. Das LED-Display erlischt und das Induktionsheizelement ist betriebsbereit.

Einschalten:

- Drehen Sie den Bedienknopf im Uhrzeigersinn von Leistungsstufe 0 in eine beliebige höhere Position.
- Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe, indem Sie den Bedienknopf in die entsprechende Position drehen.



Verwenden Sie nur Töpfe, die speziell für Induktion geeignet sind. Weitere Informationen siehe Sicheres Kochen.



Bei Aktivierung des Heizelements leuchtet die rote LED auf, um die Leistungsstufen von „1“ (niedrigste Stufe) bis „9“ (höchste Stufe) anzuzeigen. Eine gestufte Anzeige um den Bedienknopf herum zeigt die Erhöhung der Leistungsstufe ebenfalls an.

Ausschalten:

- Drehen Sie den Bedienknopf im Uhrzeigersinn in die Position 0, um die Induktionskochplatte auszuschalten.



Schalten Sie das Induktionselement nach Gebrauch grundsätzlich mit Hilfe des Bedienknopfes aus. Verlassen Sie sich nicht auf den Topfdetektor.



Wenn die Induktionskochplatte ausgeschaltet wird, erlischt das LED-Display.



Die Induktionseinheit verfügt über ein eingebautes Kühlgebläse, das sich einschaltet, wenn sich die Kochplatte erwärmt. Das Gebläse läuft weiter, um die Kochplatte abzukühlen, nachdem diese über den Bedienknopf ausgeschaltet wurde. Das ist ganz normal. Nach dem Kochen sollte das Gerät weiterhin an die Stromversorgung angeschlossen bleiben, damit das Gebläse die internen Komponenten abkühlen kann, bis es automatisch stoppt.

**Tabelle 21: Funktionen Induktionskontrolle LED-Display**

LED-Display	Funktion	Erklärung
U	Topfdetektor	Kein Topf oder ungeeigneter Topf auf Kochfeld platziert
H	Restwärme	Oberfläche des Kochfelds ist noch heiß
L	Kindersicherung	Das Gerät bleibt schaltet sich erst nach Entriegelung ein
0	Leistungsstufe	0 = aus 1 = minimale Leistung 9 = maximale Leistung
A	Automatische Erwärmung	Funktion aktiv

**Topfdetektor:** Wenn bei Aktivierung des Heizelements ein ungeeigneter Topf oder auch gar kein Topf auf das Induktionskochfeld gestellt wird, zeigt das LED-Display „U“ an. Wird nach 30 Sekunden kein geeigneter Topf auf das Induktionskochfeld platziert, wird das Heizelement automatisch abgeschaltet. Das LED-Display zeigt kurz „0“ an und erlischt dann, was anzeigt, dass das Heizelement nicht aktiv ist.



Der Bedienknopf muss in die Position 0 zurückgedreht werden, um das System zurückzusetzen. Erst dann kann das Heizelement wieder aktiviert werden.

**Restwärme:** Wenn die Glasoberfläche der Kochplatte während des Kochens oder nach dem Kochen heiß ist, wird Restwärme durch „H“ auf dem LED-Display angezeigt, und zwar so lange, wie die Temperatur der Kochplattenoberfläche über 60 °C beträgt. Nach Abkühlung unter 60 °C erlischt die LED-Leuchte.

**Kindersicherung:** Wenn der Bedienknopf auf 0 steht, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn und halten Sie ihn etwa 5 Sekunden lang, bis „L“ auf dem LED-Display angezeigt wird. Das Induktionsheizelement bleibt inaktiv, bis der Bedienknopf entriegelt wird. Auf dem LED-Display wird weiterhin „L“ angezeigt. Zum Entriegeln des Induktionsheizelements wiederholen Sie das Verfahren, bis „L“ nicht mehr auf dem Display zu sehen ist. Dann drehen Sie den Bedienknopf zurück auf „0“.

**Leistungsstufe:** Bei den Leistungsstufen 1 bis 8 pulsiert die Induktionseinheit kontinuierlich von niedrig zu hoch, um für effiziente Erhitzung zu sorgen. Auf Stufe 9 läuft das Induktionsheizelement kontinuierlich mit hoher Leistung.

**Automatische Erwärmung:** Diese Funktion ermöglicht die rasche Erwärmung des Induktionskochfelds, wobei eine automatische Reduzierung auf eine voreingestellte Stufe erfolgt, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist. Wenn ein geeigneter Topf auf dem Kochfeld platziert und der Bedienknopf auf 0 steht, drehen Sie den Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn, bis „A“ kurz auf dem LED-Display angezeigt wird. Drehen Sie dann den Knopf sofort im Uhrzeigersinn auf die gewünschte voreingestellte Leistungsstufe. Das LED-Display zeigt „A“ an und die Induktionseinheit läuft mit maximaler Leistung, um das Kochfeld auf die entsprechende Temperatur zu bringen. Die Einheit reduziert die Leistung daraufhin automatisch auf die voreingestellte Stufe, die angezeigt wird. Die automatische Erwärmungsfunktion ist entsprechend den in der Tabelle unten angegebenen Zeiten aktiv.

**Tabelle 22: Zeiten automatische Erwärmung**

Leistungsstufe	100 % Leistung in Min:Sek	Leistungsstufe	100 % Leistung in Min:Sek
1	0:40	6	7:10
2	1:10	7	2:00
3	2:00	8	3:08
4	2:53	9	Nicht zutreffend
5	4:13		

DE

**Automatische Sicherheitsabschaltung:** Die maximale Betriebszeit des Heizelements ist automatisch begrenzt, abhängig von der Leistungsstufe, die gemäß der Tabelle unten verwendet wird.

**Tabelle 23: Maximale Betriebszeiten**

Leistungsstufe	Zeit in Minuten	Leistungsstufe	Zeit in Minuten
1	520	6	170
2	402	7	139
3	318	8	110
4	260	9	90
5	212		

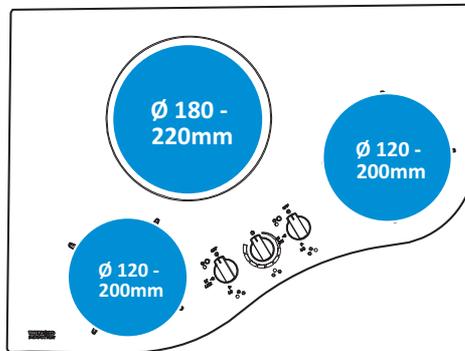


Nach Überschreiten der maximalen Betriebszeit für die jeweilige Leistungsstufe wird das Heizelement automatisch ausgeschaltet. Das LED-Display erlischt. Dies bedeutet, dass der Bedienknopf auf „0“ gebracht werden muss, um das System zurückzusetzen.

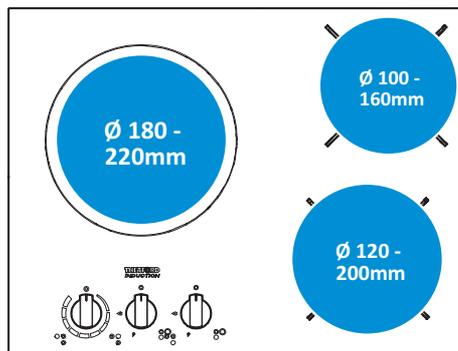
## 8. Sicheres Kochen

- 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.

SHB980



SHB981



- Achten Sie darauf, dass zwischen den Töpfen und den Rändern des Kochfelds ein Mindestabstand von 10 mm besteht.
- Drehen Sie die Töpfe, sodass die Griffe nicht über die Vorderseite des Geräts hinausragen.
- Stellen Sie sicher, dass die Flamme des Gasbrenners den Boden des Topfes erhitzt und nicht die Seiten.
- 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.

## 9. 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. Vor Beginn der Reinigung muss das Gerät abkühlen und von der Gas- und Stromversorgung getrennt werden.

- 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, Scheuerschwämme aus Metall oder harte Bürsten, da sie das Gerät beschädigen können.



Stellen Sie beim Reinigen der Brennringe sicher, dass die Löcher nicht verstopft sind.



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.



Die Bedienknöpfe können zur Reinigung entfernt werden. Die Knöpfe sind leicht wieder anzubringen.

## 10. Gaslecks

Sobald Sie Gas riechen, sollten Sie Folgendes tun:

- Sicherstellen, dass alle Brenner ausgeschaltet sind.
- Alle offenen Flammen löschen und nicht rauchen.
- Die Gaszufuhr an der Gasflasche sofort unterbrechen.
- Keine elektrischen Schalter verwenden.
- Alle Türen und Fenster öffnen.



Flüssiggas ist schwerer als Luft. Austretendes Gas sammelt sich im unteren Bereich des Raums. Wenn Sie dem starken, unangenehmen Geruch von Gas folgen, können Sie bestimmen, wo sich das Leck befindet. Um zu untersuchen, wo sich das Leck genau befindet, verwenden Sie ein spezielles Lecksuch-Spray. Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, um das Leck zu finden!

## 11. Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Brenner brennen nicht oder ungleichmäßig.	Die Gasflasche ist leer. Der Gashahn ist geschlossen. Die Brennerdeckel sind nicht korrekt positioniert. Die Brenner sind nass oder verstopft.	Wechseln Sie die Flasche. Öffnen Sie den Hahn. Lassen Sie die Deckel abkühlen, und positionieren Sie sie dann erneut. Trocknen oder reinigen Sie die Brenner.
Die automatische Zündung erzeugt keine Funken.	Die 12-V-DC-Batterie ist leer. Die Anschlüsse sind lose. Die Zündpunkte sind nass oder verunreinigt.	Laden Sie die Batterie auf. Schließen Sie die Anschlüsse fest an. Trocknen oder reinigen Sie die Zündpunkte.
Die Bedienknöpfe funktionieren nicht.	Die Knöpfe sind falsch angebracht.	Bringen Sie die Knöpfe richtig an.
Symbol  oder 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.



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

## 12. Instandhaltung

Alle Instandhaltungsarbeiten müssen von einem zugelassenen Fachmann ausgeführt werden. Vor Beginn der Instandhaltungsarbeiten muss das Gerät abkühlen und von der Gas- und Stromversorgung getrennt werden. Nach allen Instandhaltungsarbeiten muss das Gerät auf Gasdichtheit und 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 <sub>3</sub> +(28-30/37) BUTANE 28-30mbar PROPANE 37mbar	CAT I <sub>3</sub> B/P(30) BUTANE 30mbar PROPANE 37mbar	<b>THETFORD</b>		
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	

## 13. Lagerung

- Schließen Sie das Gasventil an der Gasflasche.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Trennen Sie das Gerät von der Batterie.
- Stellen Sie sicher, dass sich alle Bedienknöpfe in der Position 0 befinden.
- 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.

## 14. Technische Spezifikationen

Tabelle 24: Technische Spezifikationen des Brenners

DE

	Serie SHB980			Serie SHB981		
	Gaszufuhr		Düse	Gaszufuhr		Düse
						
	kW	g/hr	mm	kW	g/hr	mm
Gasbrenner	2 x 1,5	2 x 107	0,61	1 x 1,5 1 x 1,0	1 x 107 1 x 72	0,61 0,52
Induktionskochplatte	1,4 kW, max. 6 A			1,4 kW, max. 6 A		
Gesamt	3,0 (Gas) 1,4 (Induktion)	214		2,5 (Gas) 1,4 (Induktion)	179	



Dieses Gerät ist für die Verwendung von Flüssiggas geeignet und sollte mit keinem anderen Gas betrieben werden.



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 <sub>elektrisches Kochfeld</sub> Wh/kg
Hybridherd Serie SHB98050	1	1,4 kW Induktionskochplatte	210 mm	186,7
Hybridherd Serie SHB98150	1	1,4 kW Induktionskochplatte	210 mm	186,7

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.

## 15. 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.

## 16. Fragen

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

- Besuchen Sie bitte [www.thetford.com](http://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.

## 17. Garantie

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

## Inhoud

1	Inleiding.....	89
2	Symbolen.....	89
3	Veiligheid.....	90
4	Belangrijkste onderdelen.....	93
5	Voor gebruik.....	94
6	De branders gebruiken.....	95
7	De inductiekookplaat gebruiken.....	95
8	Veilig koken.....	98
9	Onderhoud en reiniging.....	100
10	Gaslekken.....	100
11	Probleemoplossing.....	100
12	Onderhoudswerkzaamheden.....	101
13	Opslag.....	101
14	Technische specificaties.....	102
15	Afvoer.....	103
16	Vragen.....	103
17	Garantie.....	103

## 1. Inleiding

Dit is de gebruikershandleiding voor uw Thetford-kookplaat. Lees de veiligheidsinstructies en de informatie over het gebruik en onderhoud van de van de kookplaat zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Zo kunt u de kookplaat veilig en efficiënt gebruiken. Bewaar deze handleiding zodat u deze later nog eens kunt raadplegen.

Ga naar [www.thetford.com](http://www.thetford.com) voor de laatste versie van deze handleiding.

## 2. Symbolen

Legenda:



**Waarschuwing.** Risico op letsel en/of beschadigingen.



**Pas op.** Heet oppervlak. Risico op letsel en/of beschadigingen.



Let op. Belangrijke informatie.



Opmerking. Informatie.

### 3. Veiligheid



Kinderen vanaf 8 jaar, mensen met een fysieke, zintuiglijke of geestelijke beperking en/of mensen met beperkte kennis van en/of ervaring met het gebruik van apparatuur mogen het apparaat uitsluitend gebruiken onder toezicht of wanneer zij zijn geïnformeerd over het veilige gebruik van het apparaat en de veiligheidsrisico's.



Houd kinderen jonger dan 8 jaar tijdens het gebruik uit de buurt van het apparaat, tenzij er continu toezicht is.



Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.



Laat kinderen nooit het apparaat reinigen of onderhouden, tenzij er toezicht is.



Gebruik uitsluitend originele onderdelen van de fabrikant.



Het apparaat mag niet worden gewijzigd of aangepast, tenzij dit is goedgekeurd door de fabrikant of zijn vertegenwoordiger.



Indien het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, de servicedienst van de fabrikant of iemand met dezelfde kwalificaties worden vervangen om ongelukken te voorkomen.



Dit apparaat is uitsluitend bedoeld om mee te koken en niet voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een ruimte. Dit kan leiden tot koolmonoxidevergiftiging en oververhitting. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die ontstaat door onjuist gebruik of de onjuiste instelling van de bedieningsknoppen.



Dit apparaat is niet bedoeld om te bedienen met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.



Tijdens het gebruik van dit gaskooktoestel nemen de temperatuur, het vochtgehalte en de hoeveelheid verbrandingsgassen in de betreffende ruimte toe. Zorg daarom tijdens het gebruik van het apparaat voor voldoende ventilatie. Bij langdurig gebruik van de kookplaat moet de ruimte mogelijk extra worden geventileerd. Zet bijvoorbeeld een raam open of zet de afzuigkap op een hogere stand.



Gebruik nooit water om brandende olie of brandend vet te blussen. Draai de brander uit en doof de vlammen met een deksel of blusdeken.



Het apparaat en de zichtbare onderdelen worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.



Houd toezicht op het kookproces. Een kort kookproces moet voortdurend in de gaten worden gehouden. Laat de kookplaat nooit onbeheerd wanneer u kookt met vet of olie, omdat oververhit

vet en oververhitte olie vlam kunnen vatten. Laat het apparaat nooit onbeheerd wanneer het in gebruik is.



Het gebruik van een ongeschikte afscherming voor de kookplaat kan ongelukken veroorzaken.



Leg nooit voorwerpen op de kookzone van de kookplaat in verband met brandgevaar.



De branders en pannendragers zijn heet tijdens en na het gebruik. Laat onderdelen afkoelen voordat u deze aanraakt, om ernstig letsel te voorkomen.



Leg geen keukenfolie op de kookplaat: dit kan smelten en de kookplaat beschadigen.



Leg geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookplaat omdat deze zeer heet kunnen worden.



Als de glasplaat scheurt, schakel het apparaat dan uit en koppel het los van het elektriciteitsnet om het risico van elektrische schokken te voorkomen en neem contact op met een onderhoudsmonteur.



Indien het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant of onderhoudsmonteur worden vervangen om ongelukken te voorkomen.



Gebruik geen stoom- of hogedrukreinigers om het apparaat te reinigen. Zie 'Onderhoud en reiniging' voor instructies.



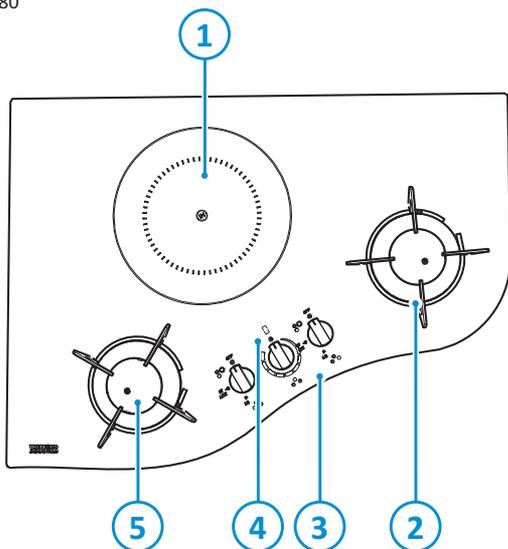
Zorg ervoor dat zich geen olie of vet ophoopt op het apparaat. Reinig het apparaat na elk gebruik.

Voordat onderhoud aan het apparaat kan plaatsvinden of het apparaat kan worden gereinigd, moet het apparaat afgekoeld zijn en moeten de gasaansluiting en elektrische aansluitingen losgekoppeld zijn.



#### 4. Belangrijkste onderdelen

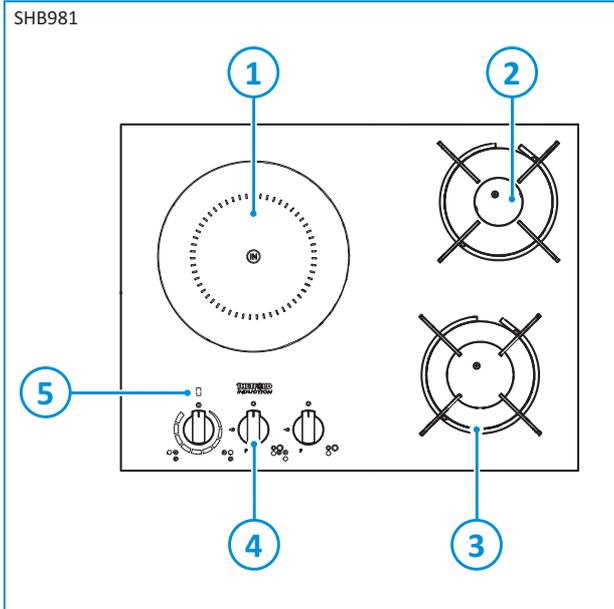
SHB980



1. Inductiekookzone
2. Gasbrander
3. Bedieningspaneel
4. Led-display
5. Gasbrander

NL

SHB981



1. Inductiekookzone
2. Gasbrander
3. Gasbrander
4. Bedieningspaneel
5. Led-display

Brandertypes kunnen variëren afhankelijk van het type apparaat. Raadpleeg de Technische specificaties voor meer informatie.

## 5. Voor gebruik

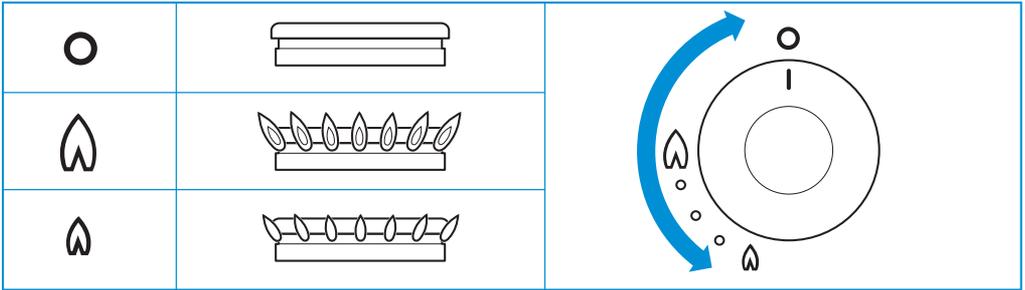
Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt:

- Controleer of alle verpakkingsmaterialen zijn verwijderd.
- Verwijder alle verontreinigingen en achtergebleven smeermiddelen met een vochtig papieren doekje of reinigingsdoekje.
- Breng een beetje reinigingsmiddel voor keramische kookplaten aan op het glasoppervlak en reinig de plaat met een schoon doekje.
- Controleer of de gastoevoer is aangesloten en of de gaskraan is opengedraaid.
- Zorg dat de stroom is aangesloten en dat het apparaat is ingeschakeld.
- Controleer of de pannendragers goed zijn geplaatst.
- Ontsteek de gasbranders en laat ze branden om geurtjes en dampen te elimineren.



Gebruik uitsluitend LPG (Liquefied Petroleum Gas). Dit apparaat is geschikt voor zowel propaan als butaan. Propaan heeft de voorkeur ten opzichte van butaan. Bij het gebruik van butaan werkt het apparaat namelijk minder goed wanneer de omgevingstemperatuur lager is dan 10 °C en kan het apparaat niet worden gebruikt wanneer de omgevingstemperatuur lager is dan 5 °C.

## 6. De branders gebruiken



Zie Belangrijkste onderdelen voor de exacte locatie van de bedieningsknoppen.

Inschakelen:

- Druk de bedieningsknop in en draai hem om.
- Draai de bedieningsknop volledig linksom naar de hoogste stand.
  - Bij modellen met vonkontsteking: Druk op de ontstekingsknop.
  - Bij modellen zonder vonkontsteking: Houd een lucifer of gasaansteker bij de brander om het gas aan te steken.
- Houd de bedieningsknop gedurende 10 tot 15 seconden ingedrukt en laat hem dan los.
- Pas de hoogte van de vlam aan.



Wanneer de brander per ongeluk uitgaat, draai de bedieningsknop naar de 0 stand en wacht ten minste 1 minuut voordat u de brander weer aansteekt.



Wanneer de brander niet binnen 15 seconden ontsteekt, draai de knop terug naar de 0 stand en laat hem los. Wacht ten minste 1 minuut en herhaal de bovenstaande stappen om het apparaat in te schakelen.

Uitschakelen:

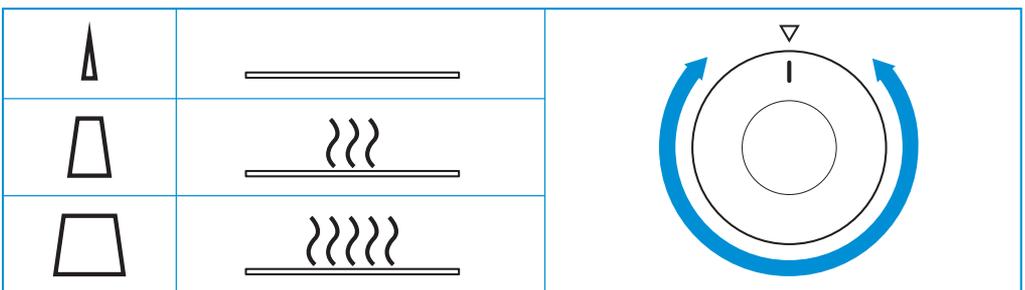
- Draai de bedieningsknop rechtsom naar de 0 stand om de brander uit te schakelen.



Zorg er altijd voor dat de bedieningsknop na gebruik van de gasbranders in de 0 stand staat.

NL

## 7. De inductiekookplaat gebruiken



Raadpleeg Warehouse Main components voor de exacte locatie van de bedieningsknop.

Het koken met een inductiekookplaat is anders dan koken met een conventionele kookplaat met verwarmingselementen. Een inductiekookplaat maakt gebruik van krachtige elektromagneten die onder de glasplaat aangebracht zijn. Als een pan, gemaakt van magnetisch materiaal, direct boven een elektromagneet geplaatst wordt, wordt er door middel van inductie energie naar het metaal van de pan doorgegeven. Door deze energie wordt de pan heet, zodat u kunt koken. De warmte voor het koken wordt in de pan zelf gevormd. Daarom wordt alleen het glas dat direct in contact staat met de pan heet.



De inductiekookplaat voldoet aan de van toepassing zijnde normen ten aanzien van elektromagnetische interferentie en voldoet volledig aan de Europese Richtlijn 89/336/EEG. Het apparaat mag geen interferentie veroorzaken bij andere elektrische apparaten, vooropgesteld dat deze ook voldoen aan de regelgeving. Mensen met een pacemaker, insulinepomp of een andere elektrisch implantaat moeten navraag doen bij hun arts of de fabrikant van het implantaat of deze voldoen aan de regelgeving.



Gebruik alleen pannen die specifiek zijn gemaakt voor dit soort apparaten. Een goede richtlijn is het gebruik van pannen met een symbool dat aangeeft dat deze geschikt zijn voor inductiekookplaten. Pannen van glas, aardewerk of keramiek, aluminium (tenzij uitgevoerd met een speciale bodem), koperen pannen en bepaalde niet-magnetische roestvrijstalen pannen zijn niet geschikt voor gebruik op inductiekookplaten. Als u uw huidige pannen wilt gebruiken en niet zeker bent of deze geschikt zijn, kunt u met een magneet controleren of deze van het juiste type zijn. Als de magneet aan de bodem blijft plakken, is de pan geschikt voor inductie.



Ongeacht het type pan (roestvrij staal, geëmailleerd, gietijzer, enz.) moet de onderkant glad en vlak zijn, om te voorkomen dat er krassen op het glas komen.



Schuif de pan nooit over de glasplaat. Dit kan krassen veroorzaken.

#### Opstarten:

- Als de kookplaat voor de eerste keer op de netstroom aangesloten wordt, zal het led-display kortstondig een '8' laten zien, vervolgens een '0' en daarna niets weergeven (blanco worden).



Als de bedieningsknop niet in de stand '0' (uit) staat als de kookplaat voor het eerst aangesloten wordt, zal het led-display blanco blijven.



De inductie-eenheid kan niet gebruikt worden tot de bedieningsknop gereset wordt door deze op '0' te zetten. Op het led-display wordt '0' getoond als de knop in een andere stand gezet wordt.



Draai de bedieningsknop linksom naar de stand '0' om de kookplaat te resetten. Het led-display wordt blanco en de inductiekookplaat is gereed voor gebruik.

#### Inschakelen:

- Draai de bedieningsknop rechtsom vanaf de stand '0' naar een hogere stand.
- Kies het gewenste vermogen door de bedieningsknop in de gewenste stand te plaatsen.



Gebruik alleen pannen die specifiek zijn gemaakt voor inductie. Kijk voor meer informatie op Veilig koken.



Als de kookplaat ingeschakeld is, licht de rode led op en geeft deze het vermogen aan tussen '1' (laagste stand) en '9' (hoogste stand). De vermogensinstelling wordt tevens aangegeven door indicatorlampjes rond de bedieningsknop.

#### Uitschakelen:

- Draai de bedieningsknop rechtsom naar de 0-stand om de inductiekookplaat uit te schakelen.



Schakel het inductie-element altijd uit met de knop en vertrouw niet op de pandetector.



Als de inductiekookplaat uitgeschakeld is, gaat het led-display uit.



De inductie-eenheid beschikt over een ingebouwde koelventilator. Deze treedt in werking terwijl de kookplaat opwarmt. De ventilator blijft de kookplaat afkoelen nadat de bedieningsknop is uitgeschakeld. Dit is normaal. Na het koken moet de netstroom daarom ingeschakeld blijven om de ventilator in staat te stellen de interne onderdelen te koelen, tot de ventilator automatisch stopt.

**Tabel 25: Functies led-display inductiekookplaat**

Led-display	Functie	Uitleg
U	Pandetector	Geen pan gedetecteerd of ongeschikte pan
H	Restwarmte	Kookplaatoppervlak is nog heet
L	Kinderslot	Het apparaat werkt niet totdat het ontgrendeld wordt
0	Vermogensinstelling	0 = uit 1 = minimaal 9 = maximaal vermogen
A	Automatisch opwarmen	Functie actief

**Pandetector:** Indien er een ongeschikte pan wordt gebruikt of als er geen pan op de inductiekookplaat staat terwijl deze ingeschakeld is, wordt op het led-display 'U' weergegeven. Als er na 30 seconden geen geschikte pan op de inductiezone wordt geplaatst, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld en zal op het led-display kort '0' getoond worden. Het display wordt vervolgens blanco. Dit geeft aan dat de kookplaat niet in werking is.



U moet de bedieningsknop terug naar de stand '0' draaien om het systeem te resetten, voordat u de kookplaat weer kunt inschakelen.

**Restwarmte:** Als de glazen kookplaat tijdens of na het koken heet is, wordt restwarmte op het led-display weergegeven met een 'H'. Deze blijft branden zolang de temperatuur van de kookplaat hoger is dan 60 °C. Het led-lampje gaat uit zodra de glasplaat is afgekoeld tot minder dan 60 °C.

**Kinderslot:** Terwijl de bedieningsknop op '0' staat, draait u de knop linksom en houdt u de knop ongeveer 5 seconden ingedrukt tot op het led-display 'L' weergegeven wordt. De inductiekookplaat kan niet in werking gesteld worden tot deze ontgrendeld wordt en zolang op het led-display 'L' wordt weergegeven. U kunt de inductiekookplaat ontgrendelen door de vergrendelingsprocedure te herhalen, tot 'L' verdwijnt van het display. Draai de bedieningsknop vervolgens op '0'.

**Vermogensinstelling:** Bij een vermogensinstellingen tussen 1 en 8 pulseert de inductie-eenheid continu tussen laag en hoog vermogen, voor een efficiënte verhitting. Op stand 9 werkt de inductiekookplaat continu op hoog vermogen.

**Automatisch opwarmen:** Met deze functie kan de inductiezone snel opgewarmd worden. Het vermogen wordt vervolgens automatisch verlaagd tot een vooraf ingesteld niveau, zodra de gewenste temperatuur is bereikt. Terwijl de bedieningsknop op '0' staat en er een geschikte pan op de kookplaat staat, draait u de knop linksom tot op het led-display 'A' weergegeven wordt.

Draai de knop onmiddellijk rechtsom naar de gewenste vooraf ingestelde vermogensinstelling. Op het Led-display wordt 'A' getoond en de inductie-eenheid zal op maximaal vermogen werken om de kookzone op temperatuur te brengen. Het vermogen van de kookplaat wordt vervolgens automatisch verlaagd tot de vooraf ingestelde vermogensinstelling, die vervolgens weergegeven wordt. De automatische opwarmfunctie werkt overeenkomstig een tijdsduur die in onderstaande tabel getoond wordt.

**Tabel 26: Automatische opwarmtijd**

Vermogen	100% vermogen in min:sec	Vermogen	100% vermogen in min:sec
1	0:40	6	7:10
2	1:10	7	2:00
3	2:00	8	3:08
4	2:53	9	N.v.t.
5	4:13		

**Automatische veiligheidsuitschakeling:** De maximale bedrijfstijd van de kookplaat wordt automatisch beperkt naargelang de gekozen vermogensinstelling, overeenkomstig onderstaande tabel.

**Tabel 27: Maximale bedrijfstijd**

Vermogen	Tijd in minuten	Vermogen	Tijd in minuten
1	520	6	170
2	402	7	139
3	318	8	110
4	260	9	90
5	212		

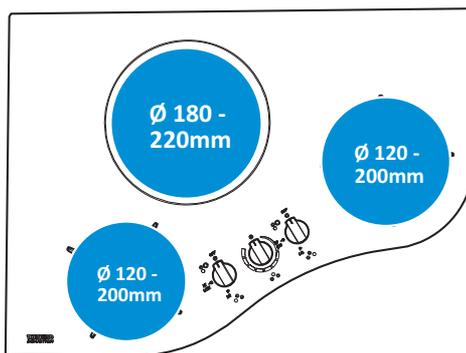


Zodra de maximale bedrijfstijd bij een bepaalde vermogensinstelling overschreden wordt, zal de kookplaat automatisch uitgeschakeld worden. Het led-display wordt blanco. Dit betekent dat de bedieningsknop naar de stand '0' gedraaid moet worden om het systeem te resetten.

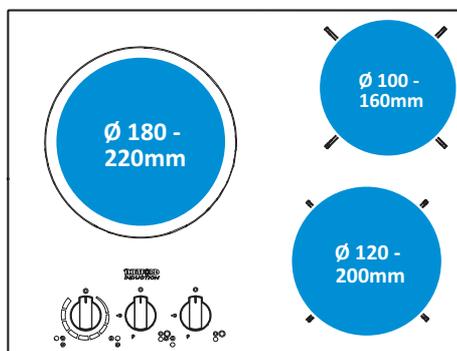
## 8. Veilig koken

- Pannen mogen niet over de rand van de kookplaat steken. Gebruik uitsluitend pannen met de juiste afmetingen en plaats ze in het midden van de brander.

SHB980



SHB981



NL

- Zorg ervoor dat de afstand tussen de pannen en de randen van de kookplaat minimaal 10 mm bedraagt.
- Zet pannen zo op de branders dat de handvatten niet uitsteken aan de voorzijde van het apparaat.
- Zorg ervoor dat de vlammen van de gasbrander alleen de onderkant van de pan verwarmen en niet de zijkanen.
- Laat geen lege pannen op de inductiekookplaat staan.
- Verwarm geen dichte blikjes met voedsel: deze kunnen ontploffen.
- Bij het koken op een inductiekookplaat kan de pan geluid maken. Dit is normaal en is afhankelijk van de panconstructie die het geluid beïnvloedt. Bij een hoge stand treedt het meeste geluid op.
- Voor een maximaal rendement van uw inductiekookplaat is het raadzaam pannen te gebruiken die specifiek zijn gemaakt voor dit type apparaat. Kies pannen waarbij een spoeltje is afgebeeld en waarop aan de onderzijde 'Inductie' staat vermeld. Als u uw huidige pannen wilt gebruiken en niet zeker bent of deze geschikt zijn, kunt u met een magneet controleren of ze van het juiste type zijn. Als de magneet aan de bodem blijft plakken, is de pan geschikt voor inductie.
- Het inductieapparaat heeft een automatische bescherming tegen oververhitting die mogelijk, indien geactiveerd, de werking beperkt of de kookplaat volledig uitschakelt.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd wanneer het in gebruik is.
- Gebruik het apparaat nooit in een rijdend voertuig.

- Draai de bedieningsknop na het koken altijd terug naar de 0 stand.
- Houd het apparaat schoon en voorkom dat vet en etensresten zich ophopen.

## 9. Onderhoud en reiniging

Thetford raadt aan om het apparaat jaarlijks te laten inspecteren door een erkend servicecentrum. Reinig daarnaast het apparaat regelmatig na gebruik. Laat het apparaat afkoelen en koppel de gasaansluiting en elektrische aansluiting los alvorens het apparaat te reinigen.

- Verwijder etensresten en ander vuil direct na gebruik met zeep en warm water. Droog het oppervlak met een zachte doek.
- Gebruik een reinigingsmiddel en een schone doek of een papieren handdoek voor het dagelijks reinigen van de glasplaat. Droog het oppervlak na reiniging met een droge papieren handdoek.



Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, staalwol of harde borstels. Deze kunnen het apparaat beschadigen.



Zorg er bij het reinigen van de branderingen voor dat de openingen niet geblokkeerd raken.



Gebruik een schraper voor keramische kookplaten als de glasplaat door hardnekkige kookresten is verkleurd. Levensmiddelen met een hoog suikergehalte moeten onmiddellijk worden verwijderd om te voorkomen dat ze op de inductieplaat blijven plakken of inbranden.



De bedieningsknoppen kunnen worden verwijderd om ze te reinigen. en eenvoudig weer worden teruggeplaatst.

## 10. Gaslekken

Wanneer u een gaslucht ruikt:

- Controleer of alle branders zijn uitgeschakeld.
- Doof alle niet afgeschermd ontstekingsbronnen, inclusief sigaretten, sigaren en pijpen.
- Sluit direct de gastoevoer bij de gasfles af.
- Gebruik geen elektrische schakelaars.
- Zet alle deuren en ramen open.



LPG is zwaarder dan lucht, waardoor het ontsnapte gas zich op het laagste punt zal verzamelen. Door de onprettige en overheersende geur van gas te volgen, kan de locatie van een lek worden opgespoord. Gebruik een lekdetectiespray om de exacte locatie van het lek op te sporen. Gebruik nooit open vuur om gaslekken op te sporen!

## 11. Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Branders branden niet of onregelmatig	De gasfles is leeg De gaskraan is dichtgedraaid De branderdeksels zijn niet juist aangebracht De branders zijn nat of verstopt	Vervang de gasfles Draai de kraan open Laat de deksels afkoelen en breng ze juist aan Droog of reinig de branders

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De automatische vonkontsteking werkt niet	De 12 V-gelijkstroombatterij is leeg Er zijn losse aansluitingen Het ontstekingsmechanisme is nat of vuil	Laad de batterij op Bevestig de aansluitingen Droog of reinig het ontstekingsmechanisme
De bedieningsknoppen werken niet	De knoppen zijn onjuist aangebracht	Breng de knoppen op de juiste wijze aan
Op het led-display wordt het symbool  Of de letter E gevolgd door een nummer weergegeven	Er is een interne technische fout	Schakel de stroom uit. Schakel de stroom in. Als de foutcode niet verdwijnt nadat de stroom opnieuw is ingeschakeld, kunt u de fout niet zelf verhelpen. Schakel de stroom uit en neem contact op met uw onderhoudsmonteur



Als u het probleem niet zelf kunt oplossen, neem dan contact op met het erkende servicecentrum of de Thetford-klantenservice in uw land.

## 12. Onderhoudswerkzaamheden

Onderhoudswerkzaamheden mogen uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en deskundige personen. Voordat onderhoud aan het apparaat kan plaatsvinden, moet het apparaat afgekoeld en de gasaansluiting en elektrische aansluitingen losgekoppeld zijn. Na elke onderhoudsbeurt moet het apparaat worden gecontroleerd op eventuele gaslekken en elektrische veiligheid.

Neem contact op met uw erkende, lokale servicecentrum voor het laten uitvoeren van onderhoudswerkzaamheden. Vermeld daarbij het model- en serienummer (zie typeplaatje) en de aankoopdatum.

NL

Model Name & Series Number				
G30 G31	CAT I <sub>3</sub> +(28-30/37) BUTANE 28-30mbar PROPANE 37mbar	CAT I <sub>3</sub> B/P(30) BUTANE 30mbar PROPANE 30mbar	<b>THETFORD</b>	
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

## 13. Opslag

- Draai de gaskraan van de gasfles dicht.
- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet.
- Koppel de accu los.
- Zorg ervoor dat alle bedieningsknoppen in de 0-stand staan.

- Reinig het apparaat en droog het af.



Voorkom tijdens de opslag condensvorming op elektronische componenten. Sla het apparaat in een droge, goed geventileerde ruimte op.

## 14. Technische specificaties

Tabel 28: Branderspecificaties

	Serie SHB980			Serie SHB981		
	Gastoevoer		Injector	Gastoevoer		Injector
						
	kW	g/uur	mm	kW	g/uur	mm
Gasbranders	2 x 1,5	2 x 107	0,61	1 x 1,5 1 x 1,0	1 x 107 1 x 72	0,61 0,52
Inductiekookplaat	1,4 kW, max. 6 A			1,4 kW, max. 6 A		
Totaal	3,0 (gas) 1,4 (inductie)	214		2,5 (gas) 1,4 (inductie)	179	



Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor LPG (Liquefied Petroleum Gas). Gebruik nooit een ander type gas.



Dit apparaat moet altijd worden geaard.

Het energieverbruik is gemeten en berekend conform EN60350-2 2013

Modelidentificatie van het Thetford apparaat	Kookzones	Type kookplaat (watt)	Diameter van de kookzone	Energieverbruik EC <sub>e</sub> -elektrische kookplaat Wh/kg
Serie SHB98050 hybride kookplaten	1	Inductiekookplaat 1,4 kW	210 mm	186,7
Serie SHB98150 hybride kookplaten	1	Inductiekookplaat 1,4 kW	210 mm	186,7

Om het energieverbruik van de kookplaat tijdens het koken te verlagen:

- Gebruik een pan met het juiste formaat – een pan die op de kookplaat past gebruikt minder energie dan een te grote of te kleine pan.
- Gebruik de laagste stand om te sudderen of te koken – extra warmte gaat verloren.
- Dek pannen en ketels zoveel mogelijk af met een deksel – zo blijft de warmte in de pan.
- Gebruik geen oude, beschadigde of vervormde pannen omdat dit de efficiëntie verlaagt.

## 15. Afvoer

Uw product is vervaardigd van kwalitatief hoogwaardige materialen en onderdelen die kunnen worden gerecycled en hergebruikt. Wanneer uw product het einde van zijn nuttige levensduur heeft bereikt, moet u het afvoeren in overeenstemming met de lokale regelgeving. Voer het product niet af als normaal huishoudelijk afval. Door uw product op de juiste manier af te voeren, voorkomt u potentieel negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid.

## 16. Vragen

Voor vragen over uw product, onderdelen, accessoires of erkende servicecentra:

- Ga naar [www.thetford.com](http://www.thetford.com).
- Als u het probleem niet zelf kunt oplossen, neem dan contact op met het erkende servicecentrum of de Thetford-klantenservice in uw land.

## 17. Garantie

Ga voor onze garantievoorwaarden naar [www.thetford-europe.com/service/warranty](http://www.thetford-europe.com/service/warranty). Neem voor meer informatie contact op met de Thetford-klantenservice in uw land.

# IT

## Traduzione del manuale d'uso originale

## Contenuti

1	Introduzione.....	104
2	Simboli.....	104
3	Sicurezza.....	105
4	Componenti principali.....	108
5	Prima dell'utilizzo.....	109
6	Uso dei bruciatori.....	110
7	Uso della piastra elettrica a induzione.....	110
8	Cucinare in sicurezza.....	114
9	Manutenzione e pulizia.....	115
10	Perdite di gas.....	115
11	Risoluzione problemi.....	116
12	Manutenzione.....	116
13	Stoccaggio dell'apparecchio.....	117
14	Caratteristiche tecniche.....	117
15	Smaltimento.....	118
16	Domande.....	118
17	Garanzia.....	118

## 1. Introduzione

Questo è il manuale d'uso per il piano cottura Thetford. Prima di continuare, leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza e le informazioni di utilizzo e manutenzione del piano cottura. In tal modo è possibile utilizzare il piano cottura in modo sicuro ed efficiente. Conservare questo manuale per riferimento futuro.

Per la versione più aggiornata del manuale, visitare il sito [www.thetford.com](http://www.thetford.com).

## 2. Simboli

Legenda dei simboli:



**Avvertenza.** Rischio di lesioni e/o danni.



**Cautela.** Superficie calda. Rischio di lesioni e/o danni.



**Attenzione.** Informazioni importanti.



**Nota.** Informazioni.

### 3. Sicurezza



Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e/o con mancanza di esperienza e conoscenza della stessa soltanto se gli stessi sono soggetti a supervisione o sono stati istruiti sull'uso dell'attrezzatura in modo sicuro e ne comprendono i rischi.



Tenere i bambini di età inferiore a 8 anni lontano dall'apparecchio o sotto costante supervisione.



Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio.



Non consentire ai bambini di pulire o eseguire la manutenzione dell'apparecchio senza supervisione.



Utilizzare esclusivamente i componenti forniti dal produttore.



Non effettuare alcuna modifica o regolazione dell'apparecchio, salvo non sia autorizzata dal produttore o dal suo rappresentante.



Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica equivalente, in modo da evitare ogni possibile pericolo.

Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per cucinare e non per altri usi, per esempio riscaldare l'ambiente. Questo potrebbe causare avvelenamento da monossido di carbonio e il surriscaldamento del forno. Il produttore non è responsabile per danni derivanti da un uso improprio o da un'impostazione non corretta dei comandi.



Questo apparecchio non è destinato all'utilizzo con timer esterno o sistema di telecomando separato.



L'uso di questo apparecchio per la cottura a gas provoca la produzione di calore, umidità e prodotti di combustione nel locale in cui è installato. Accertarsi di provvedere ventilazione sufficiente nella stanza quando l'apparecchio è in funzione. In caso di uso prolungato, provvedere ad un'ulteriore ventilazione aprendo una finestra o aumentando la forza di aspirazione della cappa.



Non spegnere mai un incendio da cottura con acqua. Spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme con un coperchio o una coperta antincendio.



L'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti.



Sorvegliare la cottura. Sorvegliare continuamente la cottura breve. Cucinare su un piano di cottura usando olio o grasso e lasciando l'attrezzatura incustodita può provocare incendi. Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.



L'uso inappropriato delle protezioni del piano cottura può causare incidenti.



Pericolo di incendio: non riporre oggetti sulla superficie del piano cottura.



I bruciatori e i supporti pentole sono caldi durante e dopo l'uso. Lasciar raffreddare tutti i componenti prima di toccarli per evitare gravi lesioni.



Non applicare pellicola per alimenti su nessuna parte del piano di cottura, onde evitare che, fondendosi, possa danneggiarlo.



Non collocare sul piano cottura oggetti metallici, quali coltelli e forchette, cucchiari e coperchi in quanto possono surriscaldarsi.



In caso di incrinatura della superficie in vetro, spegnere e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica, al fine di evitare il rischio di scossa elettrica e rivolgersi al servizio di assistenza.



Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal produttore o dal servizio di assistenza in modo da evitare ogni possibile pericolo.



Non usare pulitori a vapore o idropulitrici per pulire l'apparecchio. Vedere Manutenzione e pulizia per le istruzioni.

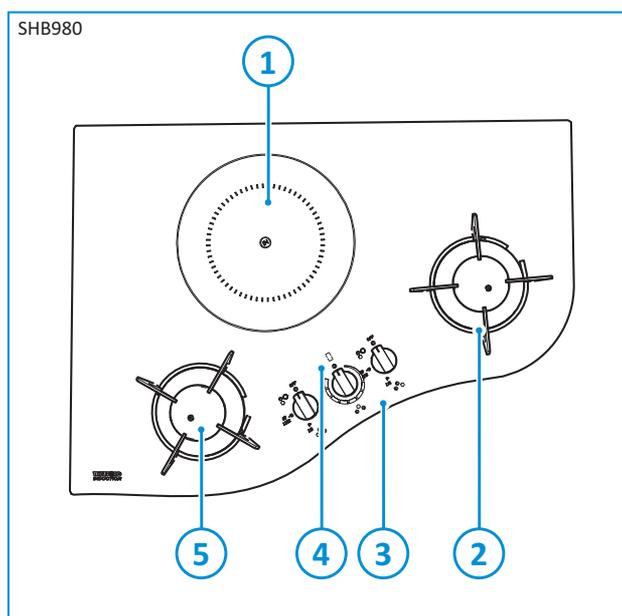


Evitare l'accumulo di depositi di olio o grasso sull'apparecchio. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.



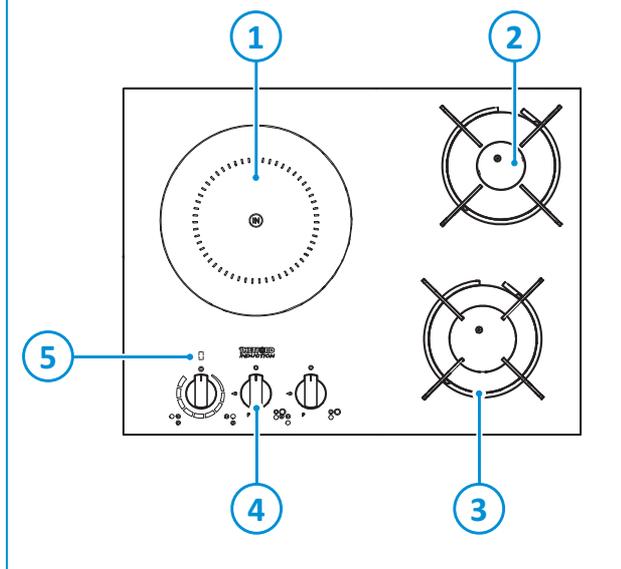
Prima di iniziare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia, l'apparecchio deve essere lasciato raffreddare e deve essere scollegato dall'alimentazione del gas e da quella elettrica.

## 4. Componenti principali



1. Zona di cottura a induzione
2. Bruciatore
3. Pannello di controllo
4. Display a LED
5. Bruciatore

SHB981



1. Zona di cottura a induzione
2. Bruciatore
3. Bruciatore
4. Pannello di controllo
5. Display a LED

I tipi di bruciatori possono variare in base al tipo di apparecchio. Per ulteriori dettagli, vedere le Caratteristiche tecniche.

## 5. Prima dell'utilizzo

Prima di utilizzare l'apparecchio:

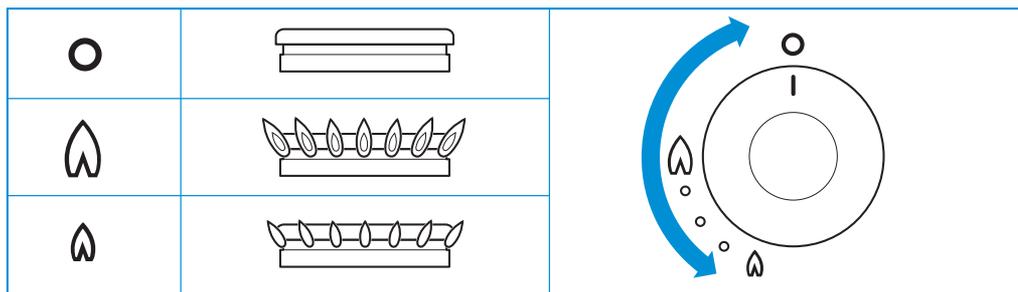
- Accertarsi che tutti i materiali di imballaggio siano stati rimossi.
- Rimuovere eventuale sporcizia o residui di lubrificanti di fabbricazione con una salvietta di carta inumidita o un panno pulito.
- Applicare un velo di detergente per la cura del vetro ceramico sulla superficie del vetro stesso e lucidare con un panno pulito.
- Accertarsi che l'alimentazione del gas sia ben collegata.
- Verificare che la rete elettrica sia collegata ed inserita.
- Accertarsi che i poggia pentole siano correttamente posizionati.
- Accendere i bruciatori a gas e lasciarli funzionare per far espellere gli odori e i vapori.



Utilizzare esclusivamente GPL (gas di petrolio liquefatto). L'apparecchio funziona a propano o butano. Il propano è preferibile rispetto al butano, in quanto quest'ultimo ha uno scarso rendimento a temperature ambiente inferiori ai 10 °C e non può essere utilizzato a una temperatura ambiente inferiore a 5 °C.

IT

## 6. Uso dei bruciatori



Per l'ubicazione esatta delle manopole di comando vedere Componenti principali.

Accensione:

- Premere e ruotare la manopola di comando.
- Ruotare in senso antiorario fino alla posizione di massima apertura.
  - Per i modelli ad accensione elettrica: Premere il pulsante di accensione.
  - Per i modelli senza accensione: Tenere un fiammifero acceso o un accendino a gas vicino ai bruciatori.
- Tenere la manopola di comando premuta per circa 10-15 secondi quindi rilasciarla.
- Regolare l'altezza della fiamma.



Se il bruciatore si spegne accidentalmente, ruotare la manopola di comando in posizione 0 e attendere almeno 1 minuto prima di riaccendere il bruciatore.



Se il bruciatore non si accende entro 15 secondi, riportare la manopola di comando in posizione 0 e rilasciarla. Attendere almeno 1 minuto quindi ripetere le operazioni sopra indicate per accendere l'apparecchio.

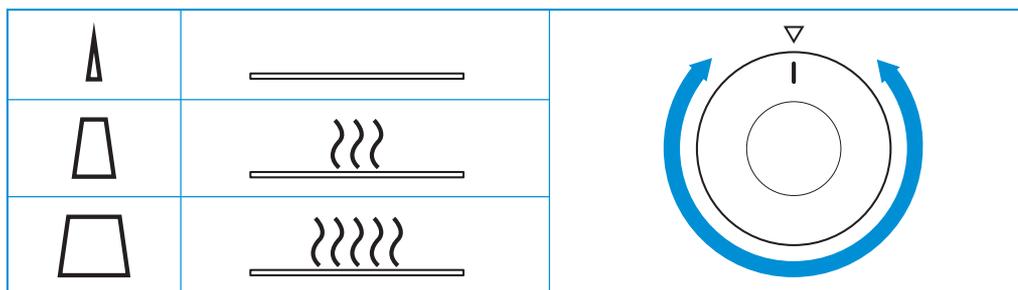
Spegnimento:

- Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola di comando in posizione 0.



Al termine dell'utilizzo dei bruciatori a gas, assicurarsi che la manopola di comando sia in posizione 0.

## 7. Uso della piastra elettrica a induzione



Per l'ubicazione esatta della manopola di comando vedere Warehouse Main components.

La cottura con un piano a induzione è diversa rispetto a un piano cottura tradizionale con elementi riscaldanti o piastre elettriche. Un piano cottura a induzione utilizza potenti elettromagneti posizionati sotto la superficie in vetro. Quando una pentola realizzata in materiale magnetico, viene posizionata direttamente su un elettromagnete, l'energia viene indotta nel metallo della pentola. Questa energia provoca il riscaldamento della pentola in metallo ed è sufficiente a fornire calore per cucinare. Poiché il calore per la cottura viene creato all'interno della pentola, solo l'area del vetro a diretto contatto con la pentola diventerà calda.



Il piano cottura a induzione è conforme alle norme applicabili sull'interferenza elettromagnetica ed è totalmente conforme alla direttiva europea 89/336/CEE. Non dovrebbe interferire con altri apparecchi elettrici purché anch'essi siano conformi alle normative. Le persone portatrici di pacemaker cardiaco, pompa insulinica o altri impianti elettrici devono verificare con il proprio medico o con il produttore dell'impianto se tali unità sono conformi alle normative.



Utilizzare esclusivamente pentole appositamente realizzate per questo tipo di apparecchio. Una valida indicazione è scegliere pentole recanti il simbolo 'Induzione'. Le pentole in vetro, ceramica o terracotta, alluminio (salvo quelle con una base speciale), le pentole in rame e alcune pentole in acciaio inox non magnetiche non sono adatte per l'impiego sui piani cottura a induzione. Se si desidera utilizzare pentole già in possesso, ma non si ha la certezza dell'idoneità, utilizzare un magnete per la verifica. Se il magnete si attacca alla base, la pentola dovrebbe essere adatta per la piastra a induzione.



Indipendentemente dal tipo di pentola (acciaio inox, acciaio smaltato, ghisa, ecc.), accertarsi che la base della pentola sia liscia e piatta per evitare il rischio di graffiare il vetro.



Non fare mai scorrere la pentola sulla superficie di vetro. Può provocare graffi.

Per iniziare:

- Al primo collegamento all'alimentazione elettrica di rete, il display a LED si illumina brevemente con '8', quindi '0' e poi si spegne.



Se la manopola di comando non è in posizione 0 (off) al collegamento iniziale, il display a LED si spegne.



L'unità a induzione non può essere azionata finché il comando non viene ripristinato a 0 e il display a LED visualizzerà '0' se il comando viene spostato a qualsiasi altra posizione.



Per ripristinare l'unità, ruotare il comando in senso antiorario alla posizione 0. Il display a LED si spegne e il riscaldatore a induzione è pronto all'uso.

Accensione:

- Ruotare la manopola di comando in senso orario dal livello potenza 0 a qualsiasi posizione superiore;
- Selezionare il livello di potenza desiderato ruotando la manopola di comando alla posizione corrispondente.



Utilizzare esclusivamente pentole idonee all'uso sulle piastre a induzione. Per maggiori informazioni, vedere Cucinare in sicurezza.



Quando viene attivato il riscaldatore, il LED rosso si illumina per indicare l'impostazione della potenza da '1', il valore inferiore, a '9' il valore massimo. Un display graduato intorno alla manopola di comando indica anche l'impostazione di potenza crescente.

Spegnimento:

- Per spegnere la piastra elettrica a induzione ruotare la manopola di comando in senso orario in posizione 0.



Dopo l'uso, spegnere sempre l'elemento a induzione mediante il relativo comando e non fare affidamento sul rilevatore pentole.



Quando viene spenta la piastra elettrica a induzione, il display a LED si spegne.



L'unità a induzione è dotata di una ventola di raffreddamento integrata che si aziona con il riscaldamento della piastra. La ventola rimane in funzione per raffreddare la piastra elettrica dopo lo spegnimento tramite la manopola di comando. Si tratta di una condizione normale e, dopo l'utilizzo per cucinare, l'alimentazione di rete deve rimanere collegata per consentire alla ventola di raffreddare i componenti interni fino al suo arresto automatico.

**Tabella 29: Funzioni del display a LED di comando induzione**

Display a LED	Funzione	Descrizione
U	Rilevatore pentole	Nessuna pentola rilevata o pentola non adatta
H	Calore residuo	Superficie della piastra elettrica ancora calda
L	Blocco di sicurezza bambini	L'apparecchio rimane non operativo finché non viene sbloccato
0	Impostazione potenza	0 = off 1 = minimo 9 = massimo
A	Riscaldamento automatico	Funzione attiva

**Rilevatore pentole:** Se viene utilizzata una pentola non idonea oppure se non è presente una pentola sulla zona di riscaldamento a induzione con il riscaldatore attivato, il display a LED visualizza 'U'. Dopo 30 secondi in questa condizione, se non si posiziona una pentola idonea nella zona a induzione, il riscaldatore si spegne automaticamente e il display a LED visualizza brevemente '0' e quindi si spegne, per indicare che il riscaldatore non è attivo.



È necessario riportare la manopola di comando sulla posizione 0 per ripristinare il sistema prima che il riscaldatore possa essere nuovamente attivato.

**Calore residuo:** Quando la parte superiore in vetro della piastra elettrica è calda durante o dopo l'utilizzo per la cottura, il calore residuo è indicato da 'H' sull'indicatore a LED finché la temperatura superficiale della piastra è superiore a 60 °C. Quando la temperatura scende al di sotto dei 60 °C, l'indicatore a LED si spegne.

**Blocco di sicurezza bambini:** Con la manopola di comando impostata su '0', ruotarla in senso antiorario e tenerla in posizione per circa 5 secondi finché sul display a LED non compare 'L'. Il riscaldatore a induzione rimane disattivato finché il comando non viene sbloccato e 'L' rimane visualizzato sul display a LED. Per sbloccare il riscaldatore a induzione, ripetere la procedura di blocco finché 'L' non scompare dal display, quindi riportare la manopola di comando su '0'.

**Impostazione potenza:** Con le impostazioni di potenza da 1 a 8, l'unità a induzione emette continuamente impulsi da bassa ad alta potenza per fornire un riscaldamento efficiente. Quando impostato su 9 il riscaldatore a induzione rimane a un livello elevato.

**Riscaldamento automatico:** Questa funzione consente un rapido riscaldamento della zona a induzione, con riduzione automatica a un livello predefinito una volta raggiunta la temperatura desiderata. Per l'attivazione, con la manopola di comando impostata su '0', ruotarla in senso antiorario e tenerla in posizione per breve tempo finché sul display a LED non compare 'A'. Quindi ruotare immediatamente la manopola in senso orario al livello di potenza preimpostato desiderato. Il display a LED mostra 'A' e l'unità a induzione funzionerà con l'impostazione di potenza massima per portare la zona di cottura a temperatura. L'unità quindi riduce automaticamente la potenza al livello preimpostato che viene quindi visualizzato. La funzione di riscaldamento automatico funziona in conformità ai tempi illustrati nella tabella seguente.

**Tabella 30: Tempi di riscaldamento automatico**

Livello di potenza	100% potenza in min:sec	Livello di potenza	100% potenza in min:sec
1	0:40	6	7:10
2	1:10	7	2:00
3	2:00	8	3:08
4	2:53	9	N/D
5	4:13		

**Spegnimento automatico di sicurezza:** Il tempo di funzionamento massimo per il riscaldatore è limitato automaticamente, in base all'impostazione della potenza utilizzata in conformità alla tabella seguente.

**Tabella 31: Tempi di funzionamento massimi**

Livello di potenza	Tempo in minuti	Livello di potenza	Tempo in minuti
1	520	6	170
2	402	7	139
3	318	8	110
4	260	9	90
5	212		

IT

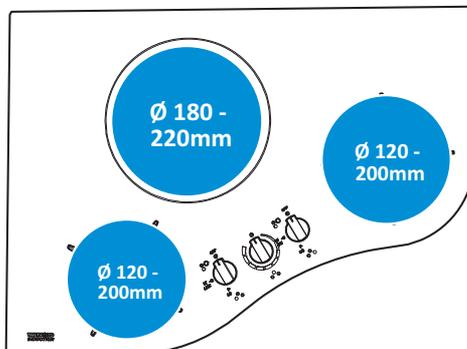


Una volta superato il tempo di funzionamento massimo per qualsiasi livello di potenza, il riscaldatore si disattiva automaticamente e il display a LED si spegne, per indicare che la manopola di comando deve essere posizionata su potenza '0' per ripristinare il sistema.

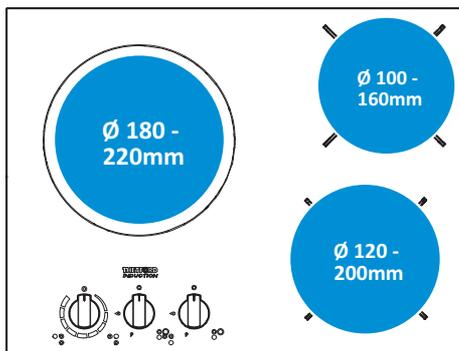
## 8. Cucinare in sicurezza

- Evitare che i recipienti utilizzati per la cottura si sovrappongano ai bordi dell'apparecchio: utilizzare pentole di dimensioni corrette e posizzarle al centro sopra i bruciatori.

SHB980



SHB981



- Accertarsi di lasciare almeno 10 mm di spazio tra le pentole e i bordi del piano cottura.
- Orientare le pentole in modo che i manici non sporgano dalla parte anteriore dell'apparecchio.
- Accertarsi che la fiamma dei bruciatori a gas riscaldi il fondo della pentola e non i lati.
- Non lasciare tegami vuoti sulla piastra elettrica a induzione.
- Non riscaldare lattine sigillate di cibo, onde evitare il rischio che possano esplodere.
- Durante la cottura con piastra elettrica a induzione, il tegame potrebbe emettere dei rumori. Si tratta di un fenomeno del tutto normale e dipende dal tipo di costruzione del tegame, che può determinare il rumore. Impostazioni elevate di potenza possono produrre una maggiore rumorosità.
- Per essere certi di ottenere il massimo rendimento di cottura dalla piastra elettrica a induzione, si consiglia l'uso di pentole e tegami appositamente realizzati per questo tipo di apparecchio. Scegliere pentole e tegami che riportano il simbolo della spirale e riportano la dicitura 'Induzione' sul fondo. Se si desidera utilizzare pentole già in possesso, ma non si ha la certezza

dell'idoneità, utilizzare un magnete per la verifica. Se il magnete si attacca alla base, la pentola dovrebbe essere adatta per la piastra a induzione.

- L'apparecchio a induzione è dotato di un sistema automatico di protezione contro il surriscaldamento che, se attivato, può limitare le funzioni o spegnere completamente il piano di cottura.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Non utilizzare l'apparecchio con il veicolo in movimento.
- Al termine della cottura, riportare la manopola di comando in posizione 0.
- Tenere l'apparecchio pulito ed evitare l'accumulo di grasso e residui di alimenti.

## 9. Manutenzione e pulizia

Thetford raccomanda un controllo annuale da parte di un centro assistenza autorizzato. Tra gli intervalli di manutenzione annuale, pulire regolarmente l'apparecchio dopo l'uso. Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia, l'apparecchio deve essere lasciato raffreddare e deve essere scollegato dall'alimentazione del gas e da quella elettrica.

- Rimuovere sempre eventuali versamenti o contaminazioni immediatamente dopo l'uso con acqua calda e sapone. Asciugare la superficie con un panno morbido.
- Per la pulizia ordinaria della superficie in cristallo, utilizzare una crema detergente e un panno pulito o una salvietta di carta. Dopo la pulizia, asciugare con una salvietta di carta asciutta.



Non utilizzare detergenti abrasivi, spugne abrasive metalliche o spazzole dure. Potrebbero danneggiare l'apparecchio.



Per pulire gli anelli dei bruciatori, accertarsi che i fori non siano ostruiti.



Se la superficie ad induzione in vetro scolorisce a causa dei depositi che si formano durante la cottura e per la pulizia delle macchie più ostinate, utilizzare un raschietto specifico per i piani cottura in vetroceramica. Gli alimenti con un alto contenuto di zucchero devono essere prontamente rimossi, per impedire che si incollino o che macchino la superficie ad induzione.



Le manopole di controllo possono essere rimosse per la pulizia. Le manopole sono facilmente riposizionabili.

IT

## 10. Perdite di gas

Non appena si percepisce odore di gas:

- Verificare che tutti i bruciatori siano spenti.
- Spegnere tutte le fiamme libere e non fumare.
- Interrompere immediatamente l'alimentazione del gas alla bombola.
- Non utilizzare accendini elettrici.
- Aprire tutte le porte e tutte le finestre.



Il GPL è più pesante dell'aria. Le fughe di gas si accumulano a livelli inferiori. Seguendo l'odore forte e spiacevole di gas, è possibile determinare l'ubicazione della perdita. Per individuarne esattamente la posizione, utilizzare uno speciale spray rilevatore di fughe. Mai utilizzare fiamme libere per individuare la fuga!

## 11. Risoluzione problemi

Problema	Causa possibile	Soluzione
I bruciatori non funzionano o funzionano parzialmente	Bombola del gas vuota Rubinetto del gas chiuso Spartifiamma non correttamente posizionati Bruciatori umidi od ostruiti	Sostituire la bombola Aprire il rubinetto Lasciar raffreddare gli spartifiamma, quindi riposizionarli Asciugare o pulire i bruciatori
L'accensione automatica non genera la scintilla	Batteria 12 V c.c. scarica Collegamenti allentati Punti di accensione umidi o sporchi	Caricare la batteria Fissare i collegamenti Asciugare o pulire i punti di accensione
Le manopole di controllo non funzionano	Le manopole non sono montate correttamente	Installare correttamente le manopole
Sull'indicatore a LED appare il simbolo  o la lettera E, seguita da un numero	Si è verificata un'avaria tecnica interna	Disinserire l'alimentazione. Inserirne l'alimentazione. Se al ripristino dell'alimentazione principale l'indicazione di avaria permane, il guasto non può essere corretto in modo autonomo. Disinserire l'alimentazione e rivolgersi al servizio assistenza



Se il problema non può essere risolto, rivolgersi al Centro di assistenza autorizzato o all'Assistenza Clienti Thetford locale.

## 12. Manutenzione

Tutti gli interventi di manutenzione devono essere eseguiti da persona autorizzata e competente. Prima di iniziare qualsiasi intervento di manutenzione, l'apparecchio deve essere lasciato raffreddare e deve essere scollegato sia dall'alimentazione del gas che da quella elettrica. Dopo ogni intervento di manutenzione, l'apparecchio deve essere testato per assicurarne la tenuta del gas e la sicurezza elettrica.

Per assistenza, contattare il proprio Centro di assistenza locale autorizzato fornendo i dettagli del modello e il numero di serie riportati sulla targhetta identificativa, nonché la data di acquisto.

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

## 13. Stoccaggio dell'apparecchio

- Chiudere la valvola del gas sulla bombola.
- Scollegare l'alimentazione elettrica.
- Scollegare la batteria.
- Accertarsi che le manopole di comando siano in posizione 0.
- Pulire l'apparecchio con un panno e asciugare.



Evitare la formazione di condensa sui componenti elettronici durante lo stoccaggio. Stoccare l'apparecchio in luogo asciutto e ben ventilato.

## 14. Caratteristiche tecniche

Tabella 32: Caratteristiche del bruciatore

	Serie SHB980			Serie SHB981		
	Ingresso gas		Iniettore	Ingresso gas		Iniettore
						
	kW	g/hr	mm	kW	g/hr	mm
Bruciatori	2 x 1,5	2 x 107	0,61	1 x 1,5 1 x 1,0	1 x 107 1 x 72	0,61 0,52
Piastra elettrica a induzione	1,4 kW, max. 6A			1,4 kW, max. 6A		
Totale	3,0 [gas] 1,4 [in- duzione]	214		2,5 [gas] 1,4 [in- duzione]	179	



Questo apparecchio è adatto per l'utilizzo con GPL (gas di petrolio liquefatto) e non deve essere utilizzato con altro gas.

IT



Questo apparecchio deve essere collegato a terra.

### Misurazione e calcolo del consumo energetico in conformità a EN60350-2 2013

Identificazione del modello apparecchio Thetford	Zone di cottura	Tipo di piano cottura (watt)	Diametro della zona di cottura	Consumo energetico CE <sub>piano cottura elettrico</sub> Wh/kg
Piano cottura ibrido serie SHB98050	1	Piastra elettrica a induzione 1,4 kW	210 mm	186,7
Piano cottura ibrido serie SHB98150	1	Piastra elettrica a induzione 1,4 kW	210 mm	186,7

Per ridurre il consumo di energia sul piano cottura durante la cottura:

- Utilizzare la dimensione corretta di tegame: un tegame adatto alla piastra richiede meno energia rispetto a uno troppo grande o troppo piccolo.
- Utilizzare l'impostazione minima di regolazione di calore per mantenere il sobbollimento o il bollore: un calore maggiore rappresenta uno spreco.
- Quando possibile, coprire pentole e bollitori con un coperchio per trattenere il calore.
- Non utilizzare tegami vecchi, danneggiati o deformati, in quanto riducono l'efficienza.

## 15. Smaltimento

Il prodotto è stato progettato e realizzato con l'impiego di materiali e componenti di elevata qualità, che possono essere riciclati e riutilizzati. Al termine della vita utile del prodotto, eseguirne lo smaltimento in accordo con le normative locali. Non smaltire il prodotto con i comuni rifiuti domestici. Il corretto smaltimento del prodotto usato contribuisce ad evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute.

## 16. Domande

Per eventuali domande relative al prodotto, ai componenti, agli accessori o all'assistenza autorizzata:

- Visitare il sito [www.thetford.com](http://www.thetford.com).
- Se il problema non può essere risolto, rivolgersi al Centro di assistenza autorizzato o all'Assistenza Clienti Thetford locale.

## 17. Garanzia

Per la clausola di garanzia, fare riferimento alle condizioni citate su [www.thetford-europe.com/service/warranty](http://www.thetford-europe.com/service/warranty). Per maggiori informazioni, contattare l'assistenza clienti Thetford del proprio Paese.

## Índice

1	Introdução.....	119
2	Símbolos.....	119
3	Segurança.....	120
4	Componentes principais.....	123
5	Antes da utilização.....	124
6	Utilização dos queimadores.....	125
7	Utilização da placa de aquecimento por indução.....	125
8	Cozinhar de forma segura.....	128
9	Manutenção e limpeza.....	130
10	Fugas de gás.....	130
11	Resolução de problemas.....	131
12	Manutenção.....	131
13	Armazenamento.....	132
14	Especificações técnicas.....	132
15	Eliminação do produto.....	133
16	Questões.....	133
17	Garantia.....	133

## 1. Introdução

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

Para obter a versão mais recente deste manual, visite [www.thetford.com](http://www.thetford.com).

## 2. Símbolos

Legenda dos símbolos:



**Aviso.** Risco de lesões e/ou danos.



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



**Atenção.** Informação importante.



**Nota.** Informação.

### 3. Segurança



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



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



Não permita que crianças brinquem com o aparelho.



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



Utilize apenas peças fornecidas pelo fabricante.



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



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



Utilize o aparelho apenas para cozinhar e não para outros fins como, por exemplo, o aquecimento de espaços. Tal poderá provocar o envenenamento por monóxido de carbono e um sobreaquecimento. O fabricante não poderá ser responsabilizado por danos resultantes de utilização indevida ou configuração incorreta dos botões de controlo.



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



A utilização deste fogão a gás aumenta o nível de calor, a humidade e os produtos de combustão do espaço no qual se encontra instalado. Certifique-se de que o espaço tem ventilação suficiente quando o aparelho está a ser utilizado. Em caso de utilização prolongada, poderá ser necessária ventilação adicional mediante a abertura de uma janela ou o aumento da força de sucção do exaustor.



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



O equipamento e as peças que estão acessíveis aquecem durante a utilização. É preciso ter cuidado para evitar tocar em elementos de aquecimento.



O processo de cocção deve ser supervisionado. Um processo de cocção de curto prazo deve ser supervisionado continuamente. Cozinhar sem vigilância numa placa com gordura ou óleo pode

provocar um incêndio. Não deixe o aparelho sem vigilância quando este estiver a ser utilizado.



A utilização de proteções de placa inapropriadas pode causar acidentes.



Perigo de incêndio, não guarde artigos na superfície de cocção da placa.



Os queimadores e as grelhas de suporte estão quentes durante e após a sua utilização. Permita que todas as peças arrefeçam antes de lhes tocar, dado que podem causar ferimentos graves.



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



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



Se a superfície de vidro rachar, desligue o aparelho, retire o cabo de alimentação da fonte de energia elétrica para evitar a possibilidade de choques elétricos e contacte o seu agente de manutenção.



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



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



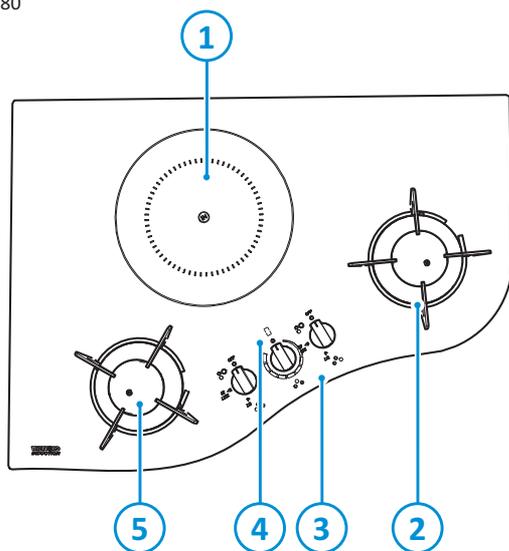
Não deixe acumular óleo ou gordura no aparelho.  
Limpe o aparelho após cada utilização.



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

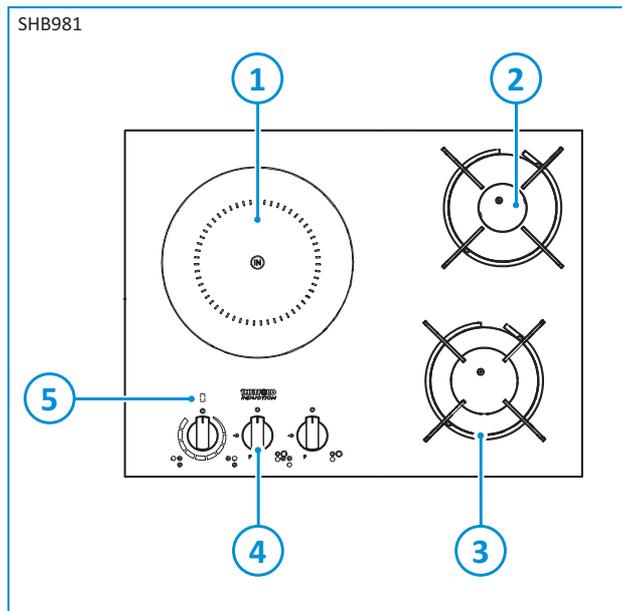
## 4. Componentes principais

SHB980



1. Zona de cocção por indução
2. Queimador a gás
3. Painel de controlo
4. Ecrã LED
5. Queimador a gás

SHB981



1. Zona de cocção por indução
2. Queimador a gás
3. Queimador a gás
4. Painel de controlo
5. Ecrã LED

Os tipos de queimadores podem variar, dependendo do tipo de aparelho. Consulte as Especificações técnicas para obter mais informações.

## 5. Antes da utilização

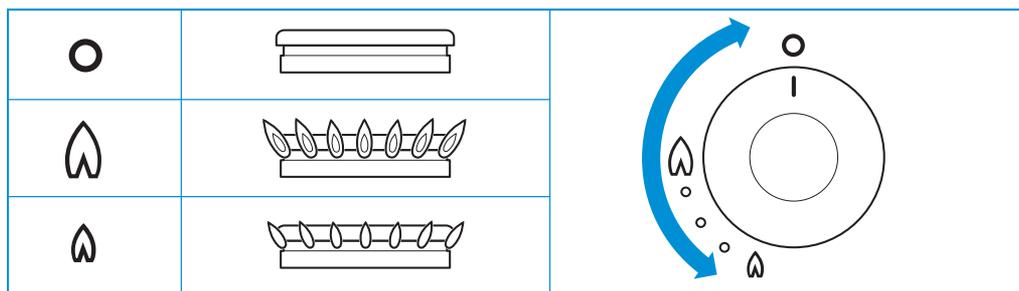
Antes de utilizar o aparelho:

- Certifique-se de que todos os materiais de embalagem foram removidos.
- Remova qualquer sujidade ou resíduos de lubrificantes de fábrica com papel de cozinha humedecido ou com um pano limpo.
- Aplique uma fina camada de produto de limpeza para vidro cerâmico na superfície de vidro e faça o polimento com um pano limpo.
- Certifique-se de que a fonte de gás está ligada e aberta.
- Certifique-se de que a fonte de alimentação elétrica está ligada e ativada.
- Certifique-se de que as grelhas de suporte estão corretamente posicionadas.
- Acenda os queimadores a gás e deixe-os queimar para eliminar todos os odores e vapores primeiro.



Utilize somente GPL (Gás de Petróleo Liquefeito). O aparelho opera com gás propano ou butano. O propano é preferido em relação ao butano porque o butano proporciona um mau desempenho em temperaturas ambientes inferiores a 10 °C e não pode ser utilizado em temperaturas ambientes inferiores a 5 °C.

## 6. Utilização dos queimadores



Para obter a localização exata dos botões de controlo, consulte Componentes principais.

Para acender:

- Pressione e gire o botão de controlo.
- Gire o botão de controlo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição de potência máxima.
  - Para modelos de ignição por faísca: Pressione o botão de ignição.
  - Para modelos de não ignição: Aproxime um fósforo ou isqueiro dos queimadores.
- Mantenha o botão de controlo pressionado durante cerca de 10 a 15 segundos e depois solte-o.
- Ajuste a altura da chama.



Se o queimador apagar acidentalmente, gire o botão de controlo até à posição 0 e aguarde pelo menos 1 minuto antes de voltar a acendê-lo.



Se o queimador não acender dentro de 15 segundos, gire o botão de controlo de volta para a posição 0 e solte-o. Aguarde, pelo menos, 1 minuto e repita os passos indicados acima para acender o aparelho.

Para desligar:

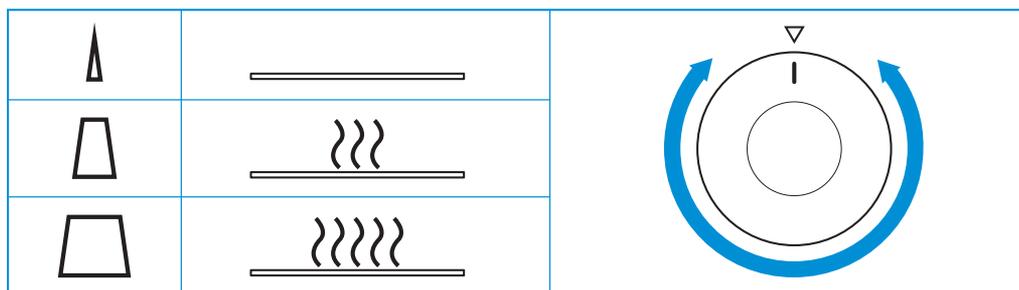
- Gire o botão de controlo no sentido dos ponteiros do relógio até à posição 0 para desligar o queimador.



Certifique-se sempre de que o botão de controlo está na posição 0 após utilizar os queimadores a gás.

PT

## 7. Utilização da placa de aquecimento por indução



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

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



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



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



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



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

Início:

- No momento da ligação inicial à fonte de alimentação da rede elétrica, o ecrã LED acende-se brevemente com "8", em seguida com "0" e, finalmente, apaga-se.



Se o botão de controlo não estiver na posição 0 (desligada) durante a ligação inicial, o ecrã LED irá apagar-se.



A unidade de indução não pode ser operada até que o controlo seja repostado para 0. O ecrã LED apresentará "0" caso o controlo seja movido para qualquer outra posição.



Para reiniciar a unidade, rode o controlo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição 0. O ecrã LED apaga-se e o aquecedor por indução está pronto a ser utilizado.

Ligar:

- Rode o botão de controlo no sentido dos ponteiros do relógio, a partir do nível de potência 0 para qualquer posição mais elevada.
- Selecione o nível de potência desejado rodando o botão de controlo para a posição correspondente.



Utilize apenas panelas fabricadas especificamente para indução. Para obter mais informações, consulte Cozinhar de forma segura.



Quando o aquecedor é ativado, o LED vermelho acende-se para indicar a definição de potência, da potência mais baixa "1" para a potência máxima "9". Um indicador graduado em redor do botão de controlo indica também a definição crescente de potência.

Desligar:

- Gire o botão de controlo no sentido dos ponteiros do relógio até à posição 0 para desligar a placa de aquecimento por indução.



Após a utilização, desligue sempre o elemento de indução através do seu controlo e não confie apenas no detetor de painelas.



Quando a placa de aquecimento por indução é desligada, o ecrã LED apaga-se.



A unidade de indução possui uma ventoinha de arrefecimento incorporada que é ativada à medida que aumenta o calor da placa de aquecimento. A ventoinha continuará a funcionar para arrefecer a placa de aquecimento após o botão de controlo ter sido desligado. Isto é normal e, após cozinhar, a energia elétrica deve permanecer conectada para permitir que a ventoinha arrefeça os componentes internos até a mesma parar automaticamente.

**Tabela 33: Funções do ecrã LED de controlo de indução**

Ecrã LED	Função	Descrição
U	Detetor de painelas	Não foi detetada qualquer panela ou a panela não é apropriada
H	Calor residual	A superfície da placa de aquecimento ainda está quente
L	Bloqueio de segurança para crianças	O equipamento mantém-se inoperativo até ser desbloqueado
0	Definição de potência	0 = desligado 1 = mínimo 9 = potência máxima
A	Aquecimento automático	Função ativa

**Detetor de painelas:** Caso seja utilizada uma panela inadequada ou caso não haja uma panela na zona de aquecimento por indução quando o aquecedor é ativado, o ecrã LED apresentará "U". Após 30 segundos nesta condição, se não for colocada uma panela adequada na zona de indução, o aquecedor será desligado automaticamente e o ecrã LED apresentará brevemente "0", desligando-se em seguida, indicando que o aquecedor não está ativo.



É necessário rodar o botão de controlo novamente para a posição 0 para reiniciar o sistema antes de poder ativar novamente o aquecedor.

**Calor residual:** Quando a placa de aquecimento em vidro está quente, durante a cocção ou após esta ter terminado, o calor residual será indicado por "H" na luz LED, enquanto a temperatura de superfície da placa de aquecimento estiver acima dos 60 °C. Assim que a temperatura estiver abaixo dos 60 °C a luz LED apaga-se.

**Bloqueio de segurança para crianças:** Com o controlo definido como "0", rode o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e mantenha-o nessa posição durante aproximadamente 5 segundos, até que seja apresentado "L" no ecrã LED. O aquecedor de indução mantém-se, então, inoperativo até o controlo ser desbloqueado e "L" mantém-se apresentado no ecrã LED. Para desbloquear o aquecedor de indução, repita o procedimento de bloqueio até que "L" desapareça do ecrã. Em seguida, rode novamente o controlo para "0".

**Definição de potência:** Nas definições de potência de 1 a 8 a unidade de indução gera impulsos continuamente, de potência baixa a alta, para proporcionar um aquecimento eficiente. Na definição 9 a potência do aquecedor de indução mantém-se num nível elevado.

**Aquecimento automático:** Esta função permite o aquecimento rápido da zona de indução, com a redução automática para um nível predefinido assim que for atingida a temperatura desejada. Para ativar, com uma panela adequada em posição e o controlo definido como 0, rode brevemente o botão de controlo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até que seja apresentado "A" no ecrã LED. Em seguida, rode o botão, imediatamente, no sentido dos ponteiros do relógio para o nível de potência predefinido desejado. O ecrã LED apresenta "A" e a unidade de indução irá operar na definição de potência máxima para elevar a temperatura da zona de cocção. Em seguida, a unidade reduz automaticamente a potência para o nível predefinido, o qual é então apresentado. A função de aquecimento automático opera conforme os períodos apresentados na tabela abaixo.

**Tabela 34: Períodos de aquecimento automático**

Nível de potência	100% de potência em min:seg	Nível de potência	100% de potência em min:seg
1	0:40	6	7:10
2	1:10	7	2:00
3	2:00	8	3:08
4	2:53	9	N/A
5	4:13		

**Corte automático de segurança:** O período máximo de funcionamento do aquecedor está automaticamente limitado, dependendo da definição de potência, conforme a tabela abaixo.

**Tabela 35: Períodos máximos de funcionamento**

Nível de potência	Período em minutos	Nível de potência	Período em minutos
1	520	6	170
2	402	7	139
3	318	8	110
4	260	9	90
5	212		

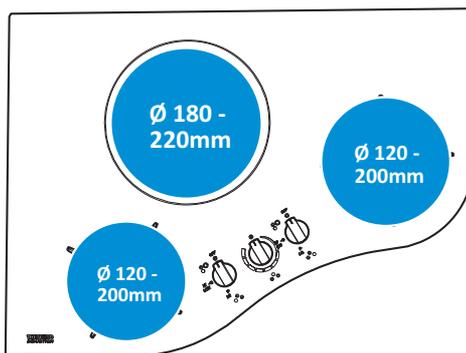


Uma vez excedido o período máximo de funcionamento para qualquer nível de potência, o aquecedor é automaticamente desligado e o ecrã LED apaga-se, indicando que o controlo deve ser definido com o nível de potência "0" para reiniciar o sistema.

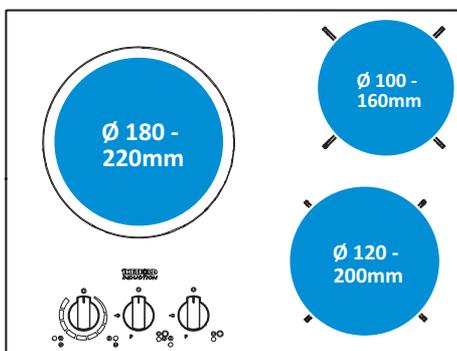
## 8. Cozinhar de forma segura

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

SHB980



SHB981



- Certifique-se de que existe pelo menos um intervalo de 10 mm entre as painéis e as extremidades da placa.
- Gire as painéis para que as pregas não fiquem suspensas sobre a parte frontal do aparelho.
- Certifique-se de que a chama do queimador a gás atinge a parte inferior da panela e não os lados.
- Não deixe painéis vazias sobre uma placa de aquecimento por indução.
- Não aqueça latas de alimentos fechadas, uma vez que podem explodir.
- Ao cozinhar com uma placa de aquecimento por indução, é possível que a panela emita algum ruído. Isto é normal e depende do tipo de construção da panela, o qual pode afetar o ruído. O funcionamento a potências elevadas pode causar o maior nível de ruído.
- Para se certificar de que consegue o máximo de eficiência de cocção possível da sua placa de aquecimento por indução, recomendamos que utilize painéis próprias para este tipo de aparelho. Escolha painéis que contenham o símbolo de uma espiral e indiquem "Indução" na parte inferior. Se desejar utilizar as painéis que já possui e não tem a certeza de que estas são próprias para o efeito, pode verificar se estas são do tipo correto através do uso de um ímã. Se o ímã ficar agarrado à base, então a panela deve ser própria para indução.
- O aparelho de indução possui uma proteção automática contra sobreaquecimento que, se ativada, pode limitar o funcionamento da placa ou desligá-la por completo.
- Não deixe o aparelho sem vigilância quando estiver a ser utilizado.

PT

- Não utilize o aparelho quando o veículo estiver em movimento.
- Gire o botão de controlo de volta para a posição 0 após cozinhar.
- Mantenha o aparelho limpo e evite a acumulação de gordura e restos de comida.

## 9. Manutenção e limpeza

A Thetford recomenda a realização de um serviço de inspeção anual por um centro de assistência aprovado. Entre as manutenções anuais, limpe o aparelho regularmente após a sua utilização. Antes de iniciar qualquer trabalho de limpeza, o aparelho terá de arrefecer e ser desligado das fontes de gás e alimentação.

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



Não utilize produtos de limpeza abrasivos, esfregões metálicos ou escovas duras. Estes poderão danificar o aparelho.



Se limpar os bicos dos queimadores, certifique-se de que os orifícios não ficam obstruídos.



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



Os botões de controlo podem ser removidos para limpeza. Os botões são fáceis de substituir.

## 10. Fugas de gás

Quando notar um cheiro de gás:

- Certifique-se de que todos os queimadores estão desligados.
- Apague todas as chamas vivas e não fume.
- Desligue imediatamente a fonte de alimentação da garrafa de gás.
- Não utilize interruptores elétricos.
- Abra todas as portas e janelas.



O GPL é mais pesado do que o ar. O gás que tiver escapado acumula-se ao nível do chão. Seguindo o cheiro forte e desagradável do gás, poderá determinar a localização da fuga. Para investigar a sua localização exata, utilize um spray especial de deteção de fugas. Nunca utilize uma chama viva para encontrar uma fuga!

## 11. Resolução de problemas

Problema	Causa possível	Solução
Os queimadores não queimam ou queimam de forma desigual	A garrafa de gás está vazia A torneira de gás está fechada As tampas dos queimadores não estão corretamente posicionadas Os queimadores estão molhados ou obstruídos	Substitua a garrafa de gás Abra a torneira Deixe as tampas arrefecerem e, em seguida, reposicione-as Seque ou limpe os queimadores
A ignição automática não acende	A bateria de 12 V CC está descarregada As ligações estão soltas Os pontos de ignição estão molhados ou sujos	Carregue a bateria Fixe as ligações Seque ou limpe os pontos de ignição
Os botões de controlo não funcionam	Os botões estão montados incorretamente	Instale os botões corretamente
O símbolo  ou a letra E, seguido por um número, é apresentado no indicador de LED	Gerou-se uma avaria técnica interna	Desligue a fonte de alimentação. Ligue a fonte de alimentação. Se o indicador de avaria não se apagar quando voltar a ligar à fonte de alimentação, não poderá retificar esta avaria sozinho. Desligue a fonte de alimentação e consulte o seu agente de manutenção



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

## 12. Manutenção

PT

Todos os serviços de manutenção deverão ser realizados por uma pessoa competente aprovada. Antes de iniciar qualquer serviço de manutenção, o eletrodoméstico terá de arrefecer e ser desligado das fontes de gás e alimentação. Após cada serviço de manutenção, o funcionamento do gás terá de ser verificado, assim como a segurança elétrica do eletrodoméstico.

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

Model Name & Series Number					
G30 G31	CAT I <sub>3</sub> +(28-30/37) BUTANE 28-30mbar PROPANE 37mbar	CAT I <sub>3</sub> B/P(30) BUTANE 30mbar PROPANE 30mbar	<b>THETFORD</b>		
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	

## 13. Armazenamento

- Feche a válvula de gás da garrafa de gás.
- Desligue a fonte de alimentação.
- Desligue a bateria.
- Certifique-se de que os botões de controlo estão na posição 0.
- Limpe o aparelho, deixando-o limpo e seco.



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

## 14. Especificações técnicas

Tabela 36: Especificações do queimador

	Série SHB980			Série SHB981		
	Entrada de gás		Injetor	Entrada de gás		Injetor
						
	kW	g/h	mm	kW	g/h	mm
Queimadores a gás	2 x 1,5	2 x 107	0,61	1 x 1,5 1 x 1,0	1 x 107 1 x 72	0,61 0,52
Placa de aquecimento por indução	1,4 kW, máx. 6 A			1,4 kW, máx. 6 A		
Total	3,0 (gás) 1,4 (in- dução)	214		2,5 (gás) 1,4 (in- dução)	179	



Este aparelho pode ser utilizado com GPL (Gás de Petróleo Liquefeito) e não deverá ser utilizado com outro gás.



Este aparelho deverá estar ligado à terra.

Medições e cálculos do consumo energético em conformidade com a norma EN60350-2 2013				
Identificação do modelo de aparelho da Thetford	Zonas de cocção	Tipo de placa (watt)	Diâmetro da zona de cocção	Consumo energético CE <sub>placa elétrica</sub> Wh/kg
Placa mista da série SHB98050	1	Placa de aquecimento por indução de 1,4 kW	210 mm	186,7
Placa mista da série SHB98150	1	Placa de aquecimento por indução de 1,4 kW	210 mm	186,7

Para reduzir o consumo energético da placa ao cozinhar:

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

## 15. Eliminação do produto

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

## 16. Questões

PT

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

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

## 17. Garantia

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

# NO

## Øversettelse av den originale brukerhåndboken

## Innhold

1	Introduksjon.....	134
2	Symboler.....	134
3	Sikkerhet.....	135
4	Hovedkomponenter.....	138
5	Før bruk.....	139
6	Bruk av brennerne.....	139
7	Bruke induksjonskokeplaten.....	140
8	Trygg matlagings.....	143
9	Vedlikehold og rengjøring.....	144
10	Gasslekkasjer.....	144
11	Feilsøking.....	145
12	Vedlikehold.....	145
13	Sette til oppbevaring.....	146
14	Tekniske spesifikasjoner.....	146
15	Avhending.....	147
16	Spørsmål.....	147
17	Garanti.....	147

## 1. Introduksjon

Dette er brukerhåndboken for din Thetford-kokeplate. Les sikkerhetsinstruksjonene og informasjonen om bruk og vedlikehold av kokeplaten nøye før du fortsetter. Dette gjør deg i stand til å bruke kokeplaten på en trygg og effektiv måte. Ta vare på denne håndboken for fremtidig referanse.

Se [www.thetford.com](http://www.thetford.com) for den nyeste utgaven av håndboken.

## 2. Symboler

Symbolforklaringer:



**Advarsel.** Risiko for personskade og/eller skade på eiendom.



**Forsiktig.** Varm overflate. Risiko for personskade og/eller skade på eiendom.



NB. Viktig informasjon.



Merk. Informasjon.

### 3. Sikkerhet



Barn fra 8 år og oppover samt personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner og/eller manglende erfaring og kunnskap, kan kun bruke dette apparatet dersom de holdes under oppsyn eller har fått instruksjoner om sikker bruk av apparatet og forstår de potensielle farene.



Barn under 8 år skal holdes unna apparatet, med mindre de er under konstant oppsyn.



Ikke la barn leke med apparatet.



Ikke la barn rengjøre eller vedlikeholde dette utstyret uten oppsyn.



Bruk kun deler som leveres fra produsenten.



Du må ikke endre eller justere noe på apparatet, med mindre endringen er autorisert av produsenten eller dennes representant.



Hvis strømledningen blir skadet, må den byttes av produsenten, serviceagenten eller en annen kvalifisert person, for ikke å utgjøre en fare.



Apparatet skal kun brukes til matlaging, og ikke til andre formål som f.eks. oppvarming av rommet. Dette kan føre til kullforgiftning og overoppheting. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader

NO

som oppstår som følge av uegnet bruk eller uriktig innstilling av kontrollene.



Dette apparatet er ikke utformet for å bli styrt av en ekstern timer eller et separat system med fjernkontroll.

Bruk av denne gasskomfyren produserer varme, fuktighet og biprodukter fra forbrenningsprosesser i rommet der den er installert. Påse at rommet har tilstrekkelig ventilasjon når apparatet er i bruk. Ved lengre tids bruk kan ytterligere ventilasjon være nødvendig ved å åpne et vindu eller skru opp ventilatoren.



Du må aldri forsøke å slukke en komfyrbrann med vann. Slå av brenneren og dekk til flammene med et lokk eller et brannteppe.



Apparatet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementer.



Matlagingen må overvåkes. Kortvarig matlaging må overvåkes kontinuerlig. Matlaging med fett eller olje på kokeplaten uten tilsyn kan føre til brann. Ikke la apparatet stå uten tilsyn når det er i bruk.



Bruk av upassende plateskydd kan forårsake ulykker.



Fare for brann. Ikke oppbevar gjenstander på kokeplatens overflate.





Brennerne og grytestøttene er varme under og etter bruk. Gi alle deler tid til å kjøle seg ned før du rører dem, ellers kan det oppstå alvorlige personskader.



Ikke bruk kjøkkenfolie på noen som helst del av komfyren. Det kan smelte og skade komfyrens overflate.



Metallartikler som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på komfyrens overflate, da de kan bli meget varme.



Om glassoverflaten sprekker, skru av apparatet og koble det fra strømforsyningen for å unngå potensielle elektriske støt. Ta så kontakt med serviceagenten din.



Hvis ledningen blir skadet, må den byttes av produsenten eller en agent for å unngå å være til fare.



Ikke bruk damp- eller trykkvaskere til å rengjøre apparatet. Du finner instruksjoner under Vedlikehold og rengjøring.



Ikke la det hope seg opp olje eller fett på apparatet. Rengjør alltid apparatet etter bruk.

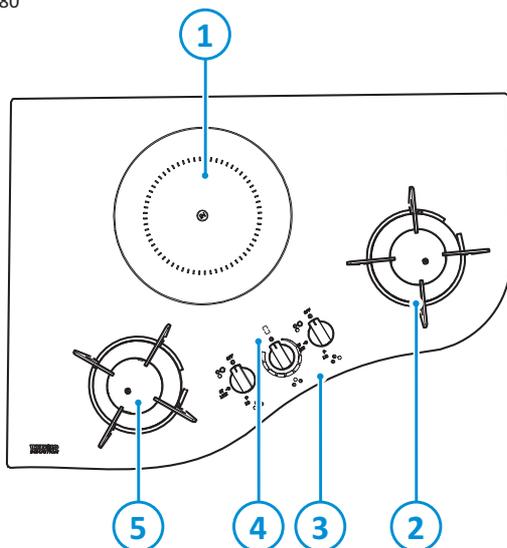


Før rengjøring eller vedlikehold må apparatet kjøles ned og kobles fra gassen og strømforsyningen.

NO

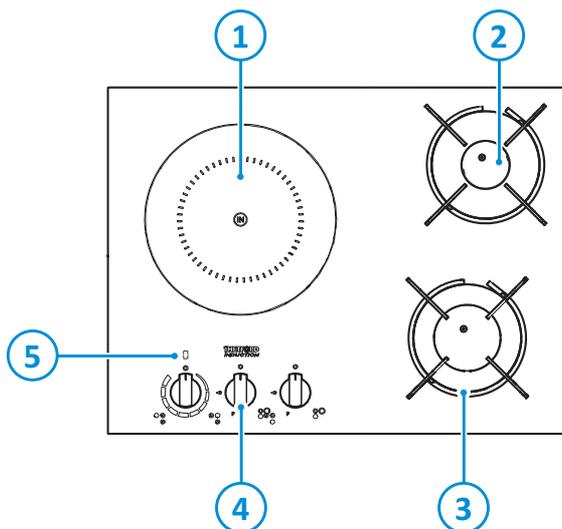
## 4. Hovedkomponenter

SHB980



1. Kokesone med induksjon
2. Gassbrenner
3. Kontrollpanel
4. LED-skjerm
5. Gassbrenner

SHB981



1. Kokesone med induksjon
2. Gassbrenner
3. Gassbrenner
4. Kontrollpanel
5. LED-skjerm

Brennertypene kan variere avhengig av typen apparat. Se Tekniske spesifikasjoner for ytterligere informasjon.

## 5. Før bruk

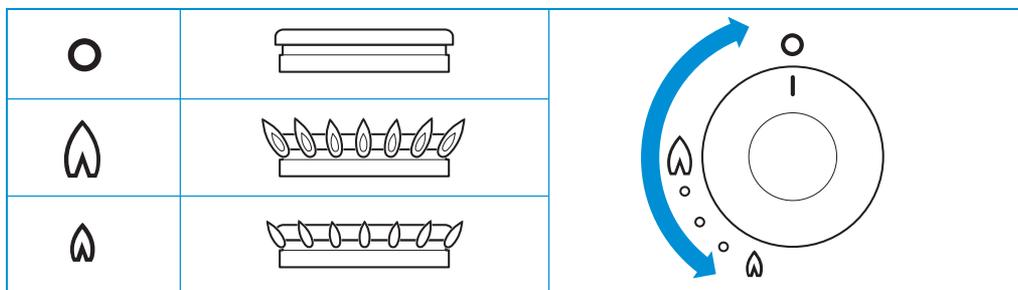
Før du bruker apparatet:

- Kontroller at all emballasje har blitt fjernet.
- Fjern alt smuss og rester av smøremidler fra fabrikken med et fuktig papirhåndkle eller en ren klut.
- Påfør et tynt lag med rengjøringsmiddel for keramisk glass på glassoverflaten, og poler med en ren klut.
- Påse at gasstilførselen er koblet til og slått på.
- Forsikre at strømmen er tilkoblet og slått på.
- Påse at grytestøttene er riktig plassert.
- Tenn gassbrennerne og la dem brenne for å fordrive lukt og damp.



Bruk kun LPG (våtgass). Apparatet drives med propan eller butan. Propan er å foretrekke over butan, da butan yter dårlig ved en omgivelsestemperatur under 10 °C og ikke kan brukes dersom omgivelsestemperaturen er under 5 °C.

## 6. Bruk av brennerne



Du finner informasjon om nøyaktig plassering av styreknettene under Hovedkomponenter.

Slå på:

- Trykk inn og vri styreknoten.
- Vri styreknoten mot klokken til den høyeste innstillingen.
  - For gnistantenningsmodeller: Trykk inn tenningsknappen.
  - Modeller uten tennere: Hold en tent fyrstikk eller gassfyrstikk ved brennerne.
- Trykk inn styreknoten i 10–15 sekunder og slipp den.
- Juster flammehøyden.

NO



Hvis brenneren slukkes ved et uhell, vri styreknoten til 0-posisjonen og vent i minst ett minutt før du tenner brenneren på nytt.



Hvis brenneren ikke har blitt antent innen 15 sekunder, vri styreknoten tilbake til 0-posisjonen og slipp den. Vent i minst ett minutt før du gjentar trinnene ovenfor for å slå på apparatet.

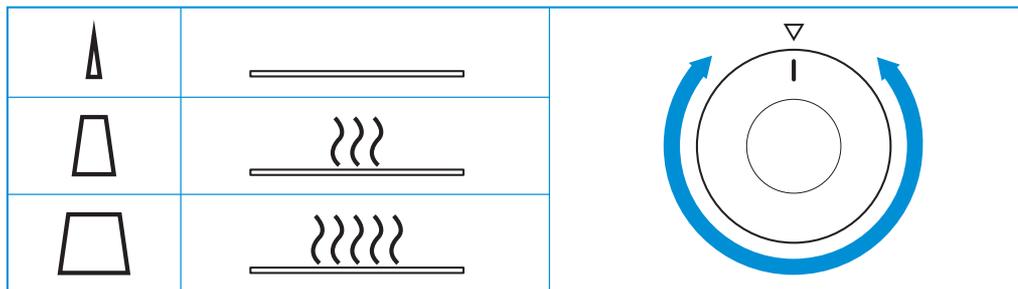
Slå av:

- Vri styreknoten med klokken til 0-posisjonen for å slå av brenneren.



Sørg alltid for at kontrollknappen står i stilling 0 når du er ferdig med å bruke gassbrennerne.

## 7. Bruke induksjonskokeplaten



Du finner informasjon om nøyaktig plassering av styreknotten i Warehouse Main components.

Matlaging med en induksjonskomfyrtopp er annerledes enn med en vanlig komfyrtopp, som har enten varmeelementer eller kokeplater. En induksjonskomfyrtopp bruker kraftige elektromagneter som ligger under glassoverflaten. Når en gryte laget av magnetisk materiale plasseres direkte over en elektromagnet, induseres energi inn i grytemetallet. Denne energien fører til at metallgryten blir varm, og gir nok varme til koking. Fordi varmen dannes inni gryten, er det bare glassområdet som er i direkte kontakt med gryten, som blir varmt.



Induksjonskomfyrtoppen er i samsvar med gjeldende standarder for elektromagnetisk forstyrrelse og overholder EU-direktiv 89/336/EF. Den skal ikke forstyrre annet elektrisk utstyr forutsatt at det også er i samsvar med bestemmelsene. Personer med pacemaker, insulinpumpe eller annet elektrisk implantat bør rådføre seg med lege eller produsenten av implantatet for å fastslå om disse enhetene er i samsvar med bestemmelsene.



Bruk bare gryter og panner som er laget spesielt for denne typen apparater. En god regel er å velge gryter med symbolet for induksjonsklasse [Class Induction]. Gryter i glass, keramikk, stentøy, aluminium (med mindre de har en spesiell bunn) eller kobber og noen gryter i ikke-magnetisk rustfritt stål er ikke egnet for bruk på induksjonskomfyrer. Hvis du ønsker å bruke grytene du har nå, og ikke vet om de passer, kan du sjekke om de er rett type ved å bruke en magnet. Hvis magneten fester seg til bunnen, bør gryten være passende for induksjon.



Uavhengig av grytetype (rustfritt, emaljert stål, støpejern osv.) må du kontrollere at grytebunnen er glatt og flat for å unngå å rype glasset.



Skyv aldri gryten over glassoverflaten. Det kan føre til riper.

Starte opp:

- Ved første tilkobling til strømforsyningen viser LED-skjermen 8 en kort stund. Deretter vises 0 før skjermen blir tom.



Hvis styreknotten ikke er i 0-stilling (av) ved første tilkobling, vises ingenting på LED-skjermen.



Induksjonsenheten kan ikke brukes før styreknotten er tilbakestilt til 0, og LED-skjermen viser 0 hvis styreknotten flyttes til en annen posisjon.



Enheten tilbakestilles ved å rotere styreknotten mot urviseren til 0. LED-skjermen blir tom og induksjonsplaten er klar til bruk.

Slå på:

- Roter styreknotten med urviseren fra effektnivå 0 til en høyere posisjon.
- Velg ønsket effektnivå ved å rotere styreknotten til riktig posisjon.



Bruk bare gryter og panner som er laget spesielt for induksjon. Du finner mer informasjon under Trygg matlaging.



Når kokeplaten blir aktivert, tennes den røde LED-skjermen for å angi effektinnstillingen. 1 er laveste effekt og 9 er høyeste effekt. En gradert visning rundt styreknotten angir også den økende effektinnstillingen.

Slå av:

- Drei styreknotten med urviseren til 0-posisjonen for å slå av induksjonskokeplaten.



Etter bruk må induksjonselementet alltid slås av med styreknotten. Ikke stol på grytedektoren.



Når induksjonskokeplaten slås av, slukkes LED-skjermen.



Induksjonselementet har en innebygd kjølevifte som starter når kokeplaten varmes opp. Viften vil fortsette å avkjøle kokeplaten etter at styreknotten er satt i av-stilling. Dette er normalt. Når matlagingen er ferdig, må du la strømmen være tilkoblet, slik at viften kan avkjøle de innvendige komponentene til viften stopper automatisk.

**Tabell 37: Funksjoner på LED-skjermen for induksjonskontroll**

LED-skjerm	Funksjon	Forklaring
U	Grytedetektor	Ingen eller uegnet gryte
H	Restvarme	Kokeplatens overflate er fremdeles varm
L	Barnsikringslås	Utstyret kan ikke brukes før det låses opp
0	Effektinnstilling	0 = av 1 = minimum 9 = maksimum effekt
A	Automatisk oppvarming	Funksjon aktiv

NO

**Grytedetektor:** Hvis en uegnet gryte brukes, eller hvis det ikke står noen gryte på induksjonsvarmesonen når kokeplaten aktiveres, vises U på LED-skjermen. Hvis ingen egnet gryte plasseres på induksjonssonen i løpet av 30 sekunder, slås kokeplaten automatisk av. LED-skjermen viser 0 en kort stund, før den blir tom for å angi at kokeplaten ikke er aktiv.



Styreknotten må dreies tilbake til 0-posisjon for å nullstille systemet før kokeplaten kan aktiveres igjen.

**Restvarme:** Når glasskomfyrtoppen er varm under matlaging eller etter at matlagingen er ferdig, angis restvarme med H på LED-skjermen mens overflatetemperaturen er over 60 °C. Når den er avkjølt til under 60 °C, slukkes LED-skjermen.

**Barnesikringslås:** Sett styreknoten i 0-stilling, roter den mot urviseren og hold i ca. fem sekunder til L vises på LED-skjermen. Induksjonskokeplaten kan ikke brukes før styreknoten låses opp og L ikke lenger vises på LED-skjermen. Lås opp induksjonskokeplaten ved å gjenta låseprosedyren til L forsvinner fra skjermen. Deretter settes styreknoten tilbake til 0.

**Effektinnstilling:** Ved effektinnstillinger fra 1 til 8 pulserer induksjonsenheten kontinuerlig fra lav til høy effekt for å gi effektiv varme. Ved innstilling 9 forblir effektnivået kontinuerlig høyt.

**Automatisk oppvarming:** Denne funksjonen varmer opp induksjonssonen raskt, og reduserer effekten automatisk til et forhåndsinnstilt nivå når ønsket temperatur er nådd. Du aktiverer den slik: Sett en egnet gryte på riktig plass og still styreknoten på 0. Roter styreknoten mot urviseren til det står A på LED-skjermen. Deretter roterer du styreknoten umiddelbart med urviseren til ønsket forhåndsinnstilt effektnivå. LED-skjermen viser A, og induksjonsenheten vil ha maksimum effekt til kokesonen har nådd riktig temperatur. Deretter reduserer enheten automatisk effekten til det forhåndsinnstilte nivået, som så vises. Funksjonen for automatisk oppvarming fungerer i henhold til tidene som vises i tabellen nedenfor.

**Tabell 38: Tider for automatisk oppvarming**

Effektnivå	100 % effekt i min:sek	Effektnivå	100 % effekt i min:sek
1	0:40	6	7:10
2	1:10	7	2:00
3	2:00	8	3:08
4	2:53	9	Ikke relevant
5	4:13		

**Automatisk sikkerhetsavslåing:** Maksimum driftstid for kokeplaten begrenses automatisk, avhengig av hvilken effektinnstilling som er brukt, i henhold til tabellen nedenfor.

**Tabell 39: Maksimum driftstider**

Effektnivå	Tid i minutter	Effektnivå	Tid i minutter
1	520	6	170
2	402	7	139
3	318	8	110
4	260	9	90
5	212		

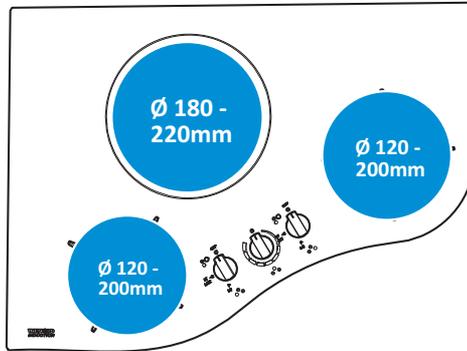


Når maksimum driftstid for et effektnivå er overskredet, slås kokeplaten automatisk av og LED-skjermen slukkes for å angi at styreknoten må stilles på 0 for å nullstille systemet.

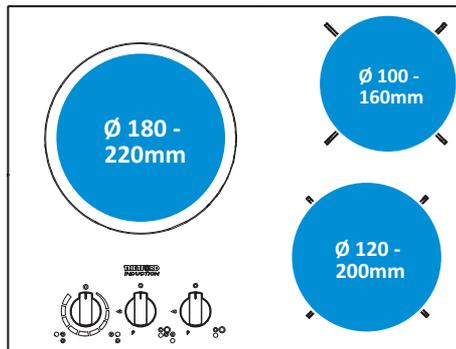
## 8. Trygg matlaging

- Kokeredskapene må ikke overlappe kantene på apparatet. Bruk gryter med riktig størrelse, og still dem midt på brennerne.

SHB980



SHB981



- Påse at det er minst 10 mm mellomrom mellom grytene og kantene av komfyren.
- Snu grytene slik at håndtakene ikke henger over den fremre kanten av apparatet.
- Påse at flammen fra gassbrenneren varmer opp bunnen av gryten, ikke sidene.
- Ikke forlat tomme gryter på en induksjonskokeplate.
- Ikke varm mat forseglet i bokser, de kan eksplodere.
- Når du lager mat på induksjonsplater, kan gryten lage lyder. Dette er vanlig, og hvilken type gryte du bruker kan påvirke lyden. Høyere kokenivåer kan føre til mer støy.
- For å forsikre mest mulig effektivitet ved matlaging på induksjonsplater anbefaler vi bruk av gryter som er spesielt laget for denne typen apparat. Velg gryter som har et spiralsymbol og sier «Induction» (induksjon) under. Hvis du ønsker å bruke grytene du har nå, og ikke vet om de passer, kan du sjekke om de er rett type ved å bruke en magnet. Hvis magneten fester seg til bunnen, bør gryten være passende for induksjon.
- Induksjonsapparatet har automatisk overopphetingsbeskyttelse, som kan begrense funksjonalitet eller skru av komfyren om den er aktivert.

NO

- Ikke la apparatet bli stående uten tilsyn når det er i bruk.
- Ikke bruk apparatet mens kjøretøyet er i bevegelse.
- Vri styreknotten tilbake til 0-stillingen etter matlagingen.
- Hold apparatet rent, og pass på at det ikke samler seg opp fett og matrester.

## 9. Vedlikehold og rengjøring

Thetford anbefaler en årlig serviceinspeksjon fra et godkjent servicesenter. Mellom årlige servicekontroller skal apparatet rengjøres jevnlig etter bruk. Før vaskingen utføres må apparatet kjøles ned og kobles fra strøm- og gasstilførsel.

- Søl eller smuss skal alltid fjernes umiddelbart etter bruk med såpe og varmt vann. Tørk av overflaten med en myk klut.
- Bruk en rengjøringskrem og ren klut eller et papirhåndkle til rutinemessig rengjøring av glassoverflaten. Tørk med et tørt papirhåndkle etter rengjøring.



Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, skuresvamper i metall eller harde børster. De kan skade komfyren.



Hvis du rengjør brennerringene, må du passe på at hullene ikke blir tilstoppet.



Bruk en skrape for keramiske komfyrer hvis induksjonstoppen blir misfarget på grunn av matrester og for å rengjøre bestandige flekker. Mat med høyt sukkerinnhold må fjernes øyeblikkelig for å unngå at de fester seg eller flekker til induksjonstoppen.



Styreknettene kan tas av for rengjøring. Knottene er lette å sette på igjen.

## 10. Gasslekkasjer

Så snart du kjenner lukten av gass:

- Påse at alle brennere er slått av.
- Slukk alle åpne flammer, og avstå fra å røyke.
- Slå av gasstilførselen fra gassflasken umiddelbart.
- Ikke bruk strømbrytere.
- Lukk opp alle dører og vinduer.



LPG er tyngre enn luft. Gass som lekker ut samler seg opp på et lavere nivå. Du kan finne ut hvor lekkasjen har oppstått ved å følge den sterke, ubehagelige lukten av gass. Bruk en spesiell lekkasjepåvisningsspray for å finne ut nøyaktig hvor lekkasjen er. Bruk aldri en åpen flamme for å finne lekkasjen!

## 11. Feilsøking

Problem	Mulig årsak	Løsning
Brennere brenner ikke eller brenner ujevnt	Gassflasken er tom Gasstilførselen er stengt Brennerhettene er ikke riktig plassert Brennerne er våte eller tilstoppet	Bytt flasken Åpne tilførselen La hettene kjøle seg ned og juster dem Tørk av eller rengjør brennerne
Den automatiske tenningen slår ikke gnister	12 V likestrømsbatteriet er utladet Koblingene er løse Tenningspunkter er våte eller skitne	Lad batteriet Sørg for god kontakt Tørk eller rengjør tenningspunktene
Styreknottene fungerer ikke	Knottene er ikke montert riktig	Monter knottene riktig
Symbolet  eller bokstaven E, etterfulgt av et tall, vises på LED-panelet	En intern teknisk feil har oppstått	Skru av strømforsyningen. Skru på strømforsyningen. Hvis feilen ikke har blitt borte når strømmen kommer tilbake, er det ikke en feil du kan rette på egen hånd. Slå av strømmen og rådfør deg med serviceagenten



Hvis det oppstår problemer som du ikke kan løse, kontakter du det lokale, autoriserte servicesenteret eller Thetfords kundeservice i landet ditt.

## 12. Vedlikehold

All service skal utføres av en godkjent og kompetent person. Før service utføres må apparatet kjøles av, og kobles fra både strøm- og gasstilførsel. Etter service må du kontrollere at apparatets elsikkerhet ikke er påvirket, og at det er tett og ikke slipper ut gass.

Hvis du ønsker at service skal utføres, ta kontakt med ditt nærmeste autoriserte servicesenter, og oppgi modell- og serienummer på datamerket samt kjøpsdato.

Model Name & Series Number				
G30 G31	CAT I <sub>3</sub> +(28-30/37) BUTANE 28-30mbar PROPANE 37mbar	CAT I <sub>3</sub> B/P(30) BUTANE 30mbar PROPANE 37mbar	<b>THETFORD</b>	
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

NO

## 13. Sette til oppbevaring

- Lukk gassventilen på gassflasken.
- Koble fra strømforsyningen.
- Koble fra batteriet.
- Forsikre deg om at styreknettene står i 0-posisjonen.
- Tørk av apparatet til det er rent og tørt.



Kondens på elektriske komponenter må unngås under lagring. Lagre apparatet under tørre og godt ventilerte forhold.

## 14. Tekniske spesifikasjoner

Tabell 40: Brennerspesifikasjoner

	SHB980-serien			SHB981-serien		
	Gasstilførsel		Injektor	Gasstilførsel		Injektor
						
	kW	g/t	mm	kW	g/t	mm
Gassbrennere	2 x 1,5	2 x 107	0,61	1 x 1,5 1 x 1,0	1 x 107 1 x 72	0,61 0,52
Induksjonskokeplate	1,4 kW, maks 6 A			1,4 kW, maks 6 A		
Totalt	3,0 [gass] 1,4 [in- duksjon]	214		2,5 [gass] 1,4 [in- duksjon]	179	



Dette apparatet er egnet for bruk med LPG (våtgass), og skal ikke brukes med noen annen gass.



Dette apparatet må jordes.

### Energibruk målt og kalkulert i samsvar med EN60350-2 2013

Identifikator for Thetford-apparatets modell	Kokesoner	Type komfyr [watt]	Diameter av kokesone	Strømforbruk EC <sub>elekt-risk komfyr</sub> Wt/kg
Hybridkomfyrtopp i SHB98050-serien	1	1,4 kW induksjonskokeplate	210 mm	186,7
Hybridkomfyrtopp i SHB98150-serien	1	1,4 kW induksjonskokeplate	210 mm	186,7

For å redusere strømforbruk på komfyren ved matlaging:

- Bruk riktig størrelse gryte – en gryte som passer kokeplaten vil bruke mindre strøm enn en som er for stor eller for liten.
- Bruk minste varmeinnstilling for å opprettholde småkoking eller koking – ekstra varme er bare bortkastet.
- Dekk gryter og kjeler med lokk når mulig – dette hjelper til bevare varme.
- Ikke bruk gamle, ødelagte eller forvridde gryter – dette vil redusere effektiviteten.

## 15. Avhending

Produktet ditt er designet og produsert med materialer og deler av høy kvalitet, som kan resirkuleres og gjenbrukes. Ved endt levetid for produktet må du avhende det i henhold til lokale bestemmelser. Ikke avhend dette produktet i det vanlige husholdningsavfallet. Riktig avhending av det gamle produktet vil bidra til å unngå potensielle miljøskader og helsefare.

## 16. Spørsmål

Hvis du har spørsmål om produktet, deler, tilbehør eller autoriserte tjenester:

- Gå til [www.thetford.com](http://www.thetford.com).
- Hvis det oppstår problemer som du ikke kan løse, kontakter du det lokale, autoriserte servicesenteret eller Thetfords kundeservice i landet ditt.

## 17. Garanti

Se vilkårene som er angitt på [www.thetford-europe.com/service/warranty](http://www.thetford-europe.com/service/warranty), for garantibestemmelsene våre. Ta kontakt med Thetfords kundeservice i landet ditt for mer informasjon.

# FI

## Alkuperäisen käyttöohjeen käännös

## Sisällys

1	Johdanto.....	148
2	Symbolit.....	148
3	Turvallisuus.....	149
4	Tärkeimmät osat.....	152
5	Ennen käyttöä.....	153
6	Polttimien käyttö.....	153
7	Induktiokeittolevyn käyttö.....	154
8	Turvallinen ruoanvalmistus.....	157
9	Kunnossapito ja puhdistaminen.....	158
10	Kaasuvuodot.....	158
11	Vianmääritys.....	159
12	Huolto.....	159
13	Varastointi.....	160
14	Tekniset tiedot.....	160
15	Hävittäminen.....	161
16	Kysymykset.....	161
17	Takuu.....	161

## 1. Johdanto

Tämä on tuotteen Thetford-keittotason käyttöopas. Lue tuotteen keittotason käyttöä ja kunnossapitoa koskevat turvallisuusohjeet ja tiedot huolellisesti, ennen kuin jatkat. Näin varmistat osaavasi käyttää tuotetta keittotasoa turvallisesti ja tehokkaasti. Säilytä ohje tulevaa käyttöä varten.

Tämän käyttöoppaan uusin versio on osoitteessa [www.thetford.com](http://www.thetford.com).

## 2. Symbolit

Symbolien selite:



**Varoitus.** Loukkaantumisen ja vaurioiden vaara.



**Vaara.** Kuuma pinta. Loukkaantumisen ja vaurioiden vaara.



**Huomio.** Tärkeitä tietoja.



**Huomautus.** Tietoja.

### 3. Turvallisuus



Yli 8-vuotiaat lapset, fyysiseltä tai henkiseltä suorituskyyvyltään rajoittuneet henkilöt ja/tai laitteen käytössä kokemattomat henkilöt saavat käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että käyttöä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.



Pidä alle 8-vuotiaat lapset etäällä laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.



Älä anna lasten leikkiä laitteella.



Älä anna lasten puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.



Käytä vain valmistajan toimittamia osia.



Älä vaihda tai muokkaa mitään laitteen osaa, ellei valmistaja tai sen edustaja ole hyväksynyt muutosta.



Jos laitteen virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihdon tekee valmistaja, valtuutettu huoltoedustaja tai muu vastaavasti pätevä henkilö.



Laitetta saa käyttää vain ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää mihinkään muuhun tarkoitukseen, kuten huoneen lämmitykseen. Muuten seurauksena voi olla häikämyrkytys ja uunin ylikuumentuminen.

Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat laitteen vääränlaisesta käytöstä tai säädinten vääristä asetuksista.



Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.



Tämän kaasukäyttöisen laitteen käytön aikana käyttöpaikan lämpötila nousee ja sinne muodostuu kosteutta ja palamistuotteita. Varmista, että huoneessa on riittävä ilmanvaihto, kun laite on käytössä. Pitkään jatkuvan käytön aikana voi olla tarpeen lisätä ilmanvaihtoa avaamalla ikkuna tai lisäämällä liesituulettimen imutehoa.



Älä koskaan yritä sammuttaa liekkejä vedellä. Sulje poltin ja tukahduta liekit kannella tai sammutuspeitteellä.



Laite ja sen osat kuumenevat käytön aikana. Vältä koskemasta lämmityselementteihin.



Ruoanlaittoa on valvottava. Nopeasti valmistuvan ruoan laitto on valvottava jatkuvasti. Tulipalovaaran vuoksi keittotason luota ei saa poistua käytettäessä rasvaa tai öljyä ruoan valmistuksessa. Älä anna laitteen olla valvomatta käytön aikana.



Sopimattomien keittotason suojien käyttö voi aiheuttaa vaaratilanteita.



Tulipalovaaran vuoksi älä koskaan säilytä esineitä keittotason paistopinnalla.



Polttimet ja keittoastioiden kannakkeet ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Anna kaikkien osien jäähtyä, ennen kuin kosket niihin, sillä muuten seurauksena voi olla vakava vamma.



Älä käytä alumiinifoliota missään lieden päällä. Alumiinifolio voi sulaa ja vaurioittaa keittotason pintaa.



Älä aseta metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia keittotason pinnalle, sillä ne saattavat kuumentua todella paljon.



Jos lasipintaan tulee halkeamia, sammuta laite ja irrota se sähkövirrasta, jottei laitteesta voi saada sähköiskua. Ota sen jälkeen yhteys valtuutettuun huoltoon.



Jos virtajohto vaurioituu, se on vaihdettava. Vaaratilanteen välttämiseksi vaihdon saa tehdä vain valmistaja tai valmistajan valtuuttama huoltoedustaja.



Älä käytä laitteen puhdistamiseen höyry- tai painepesuria. Katso ohjeet kohdasta Kunnossapito ja puhdistaminen.



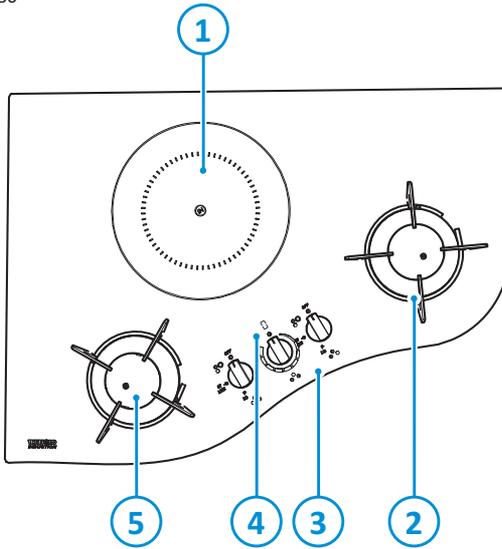
Älä jätä laitteen pinnalle öljy- tai rasvajäämiä. Puhdista laite aina käytön jälkeen.



Ennen puhdistusta tai huoltoa laitteen on annettava jäähtyä ja se on irrotettava kaasu- ja sähköliitännöistä.

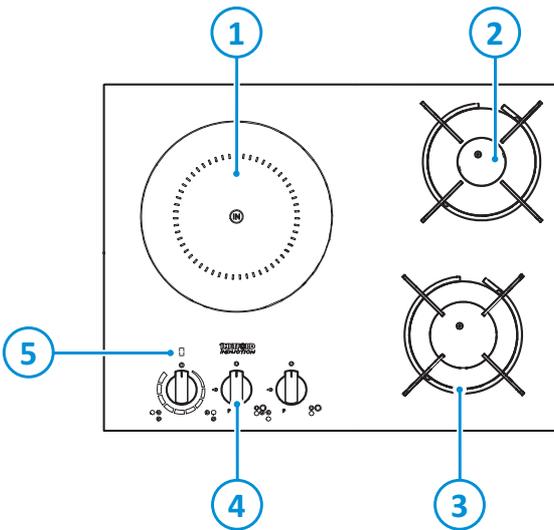
## 4. Tärkeimmät osat

SHB980



1. Ruuanlaittoalue, induktio
2. Kaasupoltin
3. Ohjauspaneeli
4. LED-näyttö
5. Kaasupoltin

SHB981



1. Ruuanlaittoalue, induktio
2. Kaasupoltin
3. Kaasupoltin
4. Ohjauspaneeli
5. LED-näyttö

Polttimien tyypit saattavat vaihdella laitteen tyypin mukaan. Lisätietoja on Teknisissä tiedoissa.

## 5. Ennen käyttöä

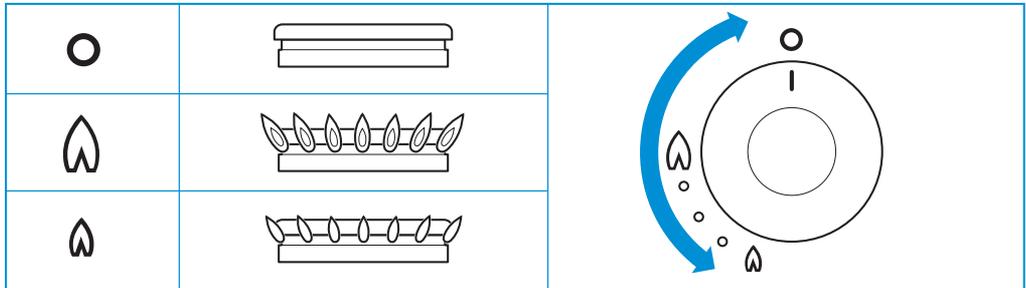
Ennen laitteen käyttöä:

- Varmista, että kaikki pakkausmateriaalit on poistettu.
- Puhdista mahdollinen lika tai tehtaan voiteluaineiden jäämät kostutetulla paperipyyhkeellä tai puhtaalla liinalla.
- Lisää lasipinnalle ohut kerros keraamisen lasin puhdistusainetta ja kiillota puhtaalla liinalla.
- Varmista, että kaasunsyöttö on liitetty ja kytketty päälle.
- Varmista, että sähkö on liitetty ja kytketty päälle.
- Varmista, että keittoastioiden kannakkeet ovat paikoillaan.
- Sytytä kaasupolttimet ja anna niiden palaa, kunnes hajut ja höyryt ovat haihtuneet.



Käytä vain nestekaasua (LPG). Laite toimii propaanilla tai butaanilla. Propaani on butaania parempi vaihtoehto, koska butaani toimii huonosti, kun ympäristön lämpötila on alle 10 °C, eikä sitä voi käyttää, kun ympäristön lämpötila on alle 5 °C.

## 6. Polttimien käyttö



Tehonsäätimien tarkka sijainti on kuvattu kohdassa Tärkeimmät osat.

Sytyttäminen:

- Paina ja käännä tehonsäädintä.
- Käännä tehonsäädin vastapäivään täyden tehon asentoon.
  - Kipinäsytytysmallit: Paina sytytyspainiketta.
  - Muut kuin automaattisesti syttyvät mallit: Pidä palavaa tulitikkua tai sytytintä poltinten lähellä.
- Pidä tehonsäädintä painettuna noin 10–15 sekunnin ajan ja vapauta se.
- Säädä liekin korkeutta.



Jos poltin sammuu vahingossa, käännä tehonsäädin 0-asentoon ja odota vähintään minuutti ennen kuin sytytät polttimen uudelleen.



Jos poltin ei ole syttynyt 15 sekunnin kuluttua, käännä tehonsäädin takaisin 0-asentoon ja vapauta se. Odota vähintään minuutti ja sytytä laite toistamalla edellä kuvatut vaiheet.

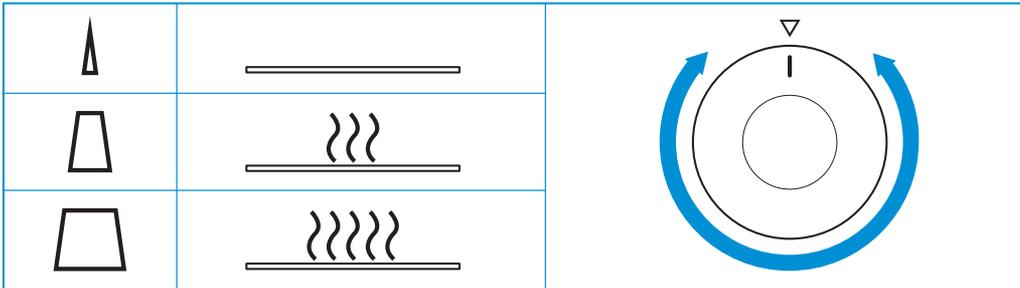
Sammuttaminen:

- Sammuta poltin kääntämällä tehonsäädin myötäpäivään 0-asentoon.



Kun lopetat kaasupoltinten käytön, varmista aina, että tehonsäädin on 0-asennossa.

## 7. Induktioketttolevyn käyttö



Katso tehonsäätimen tarkka sijainti kohdasta Warehouse Main components.

Ruoanlaitto induktiokeittotasolla poikkeaa ruoanlaitosta perinteisellä keittotasolla, jossa on joko lämmityselementtejä tai keittolevyjä. Induktioketttotaso hyödyntää tehokkaita sähkömagneetteja, jotka sijaitsevat lasipinnan alla. Kun suoraan sähkömagneetin päälle asetetaan magneettisesta materiaalista valmistettu keittoastia, energiaa indusoituu keittoastian metalliin. Tämä energia saa metallisen keittoastian kuumenemaan, ja sen tuottama lämpö on riittävä ruoanlaittoa varten. Koska lämpö ruoanlaittoa varten muodostuu keittoastian sisällä, ainoastaan suorassa kosketuksessa keittoastiaan oleva lasialue kuumenee.



Tämä induktiokeittotaso täyttää sähkömagneettista häiriötä koskevat soveltuvat standardit ja on täysin EU-direktiivin 89/336/ETY mukainen. Sen ei pitäisi häiritä muita sähkölaitteita, kunhan myös ne ovat määräysten mukaisia. Sydämentahdistinta, insuliinipumppua tai muuta sähköistä implanttia käyttävien henkilöiden pitää varmistaa lääkäriä tai implantin valmistajalta, ovatko kyseiset laitteet määräysten mukaisia.



Käytä vain erityisesti tämänkaltaisia laitteita varten tarkoitettuja keittoastioita. Hyvä ohjenuora on valita keittoastioita, joissa on induktioluokan symboli. Lasiset, keraamiset, alumiiniset (ellei niissä ole erityispohja) ja kupariset keittoastiat sekä jotkin ei-magneettiset ruostumattomasta teräksestä valmistetut keittoastiat eivät sovi käytettäväksi induktiokeittotasolla. Jos haluat käyttää olemassa olevia keittoastioita, voit tarkistaa niiden yhteensopivuuden induktiolieden kanssa laittamalla magneetin niiden pohjaa vasten. Jos magneetti tarttuu keittoastian pohjaan, keittoastian pitäisi olla yhteensopiva induktiolieden kanssa.



Varmista keittoastian tyypistä (ruostumaton tai emaloitu teräs, valurauta jne.) riippumatta, että keittoastian pohja on sileä ja tasainen, jotta lasi ei naarmuunnu.



Älä koskaan liu'uta keittoastiaa lasipinnalla, ettei pinta naarmuunnu.

Aloittaminen:

- Kun verkkovirta kytketään ensimmäisen kerran, LED-näyttöön syttyy hetkeksi numero 8 ja sitten 0, minkä jälkeen näyttö sammuu.



Jos tehonsäädin ei ole asennossa 0 (pois) ensimmäisen kytkennän yhteydessä, LED-näyttö sammuu.



Induktiouyksikköä ei voi käyttää, ennen kuin säädin palautetaan asentoon 0 ja LED-näytössä näkyy numero 0, jos säädin siirretään johonkin toiseen asentoon.



Yksikkö nollataan kiertämällä säädin vastapäivään asentoon 0. LED-näyttö sammuu ja induktiolämmitin on käyttövalmis.

Virran kytkeminen:

- Käänä tehonsäädin tehotasosta 0 myötäpäivään mihin tahansa korkeampaan asentoon.
- Valitse haluamasi tehotaso kääntämällä tehonsäädin vastaavaan asentoon.



Käytä vain erityisesti induktiokäyttöön tarkoitettuja keittoastioita. Lisätietoja: Turvallinen ruoanvalmistus.



Kun lämmitin on käytössä, punainen LED syttyy ja ilmaisee tehoasetuksen alhaisimmasta asetuksesta 1 enimmäistehoon 9. Myös tehonsäätimen ympärillä oleva asteikonnäyttö ilmaisee kohoavan tehoasetuksen.

Sammuttaminen:

- Sammuta induktiokeittolevy kääntämällä tehonsäädin myötäpäivään asentoon 0.



Sammuta induktioelementti aina käytön jälkeen sen säätimestä. Älä jättäydy astiantunnistimen varaan.



Kun induktiokeittolevy sammutetaan, LED-näyttö sammuu.



Induktioyksikössä on sisäänrakennettu jäähdytyspuhallin, joka on toiminnassa keittolevyn lämmitessä. Puhallin jatkaa keittolevyn viilentämistä sen jälkeen, kun levy on sammutettu tehonsäätimellä. Tämä on normaalia, ja ruoanlaiton jälkeen verkkovirta pitäisi jättää kytketyksi, jotta puhallin voi jäähdyttää sisäisiä osia, kunnes puhallin pysähtyy automaattisesti.

#### Taulu 41. Induktiosäädön LED-näytön toiminnot

LED-näyttö	Toiminto	Selitys
U	Astiantunnistin	Ei keittoastiaa tai sopimaton keittoastia
H	Jäännöslämpö	Keittolevyn pinta on yhä kuumaa
L	Lapsilukko	Laitetta ei voi käyttää, ennen kuin lukitus avataan
0	Tehoasetus	0 = pois 1 = alin teho 9 = enimmäisteho
A	Automaattinen kuumennus	Toiminto käytössä

FI

**Astiantunnistin:** Jos käytössä on sopimaton keittoastia tai induktiolämmitysalueella ei ole keittoastiaa, kun lämmitin käynnistetään, LED-näytössä näkyy kirjain U. Jos induktioalueelle ei tällöin 30 sekunnin sisällä aseteta sopivaa keittoastiaa, lämmitin sammuu automaattisesti ja LED-näytössä näkyy hetken ajan numero 0, minkä jälkeen näyttö sammuu sen merkiksi, että lämmitin ei ole käytössä.



Järjestelmä on nollattava kääntämällä tehonsäädin takaisin asentoon 0, ennen kuin lämmitin voidaan käynnistää uudelleen.

**Jäännöslämpö:** Kun keittolevyn lasinen yläosa on kuuma ruoanlaiton aikana tai ruoanlaiton jälkeen, LED-näytössä näkyy kirjain H jäännöslämmön merkiksi keittolevyn pinnan lämpötilan ollessa yli 60 °C. Kun lämpötila laskee alle 60 °C:n, LED sammuu.

**Lapsilukko:** Kun tehonsäädin on asennossa 0, käännä säädintä vastapäivään ja pidä sitä paikallaan noin 5 sekunnin ajan, kunnes LED-näytössä näkyy kirjain L. Tämän jälkeen induktiolämmitin ei ole käytettävissä, ennen kuin säätimen lukitus avataan, ja kirjain L pysyy LED-näytössä. Induktiolämmittimen lukitus avataan toistamalla lukitusmenettely, kunnes kirjain L häviää näytöstä, ja palauttamalla säädin sitten asentoon 0.

**Tehoasetus:** Tehoasetuksilla 1–8, induktioyksikkö sykkii jatkuvasti alhaisesta tehosta korkeaan tehoon tehokkaan lämmityksen aikaansaamiseksi. Asetuksella 9 induktiolämmittimen virta pysyy korkealla tasolla.

**Automaattinen kuumennus:** Tämä toiminto mahdollistaa induktioalueen nopean kuumennuksen. Lämpötila laskee automaattisesti ennalta määritetylle tasolle, kun haluttu lämpötila on saavutettu. Kun levyllä on sopiva keittoastia ja säädin on asennossa 0, toiminto otetaan käyttöön kääntämällä tehonsäädintä hetkeksi vastapäivään, kunnes LED-näytössä näkyy kirjain A. Tämän jälkeen säädin käännetään välittömästi myötäpäivään halutun ennalta määritetyn tehotason kohdalle. LED-näytössä näkyy kirjain A, ja induktioyksikkö kuumentaa ruoanlaittoalueen täydellä tehoasetuksella enimmäislämpötilaan. Tämän jälkeen yksikkö laskee tehon automaattisesti ennalta määritetylle tasolle, joka tulee näkyviin. Automaattinen kuumennustoiminto toimii alla olevassa taulukossa esitettyjen aikojen mukaisesti.

#### Taulu 42. Automaattisen kuumennuksen ajat

Tehotaso	100 %:n teho min:sek	Tehotaso	100 %:n teho min:sek
1	0:40	6	7:10
2	1:10	7	2:00
3	2:00	8	3:08
4	2:53	9	–
5	4:13		

**Automaattinen virrankatkaisu:** Lämmittimen enimmäistoiminta-aika määräytyy käytetyn tehoasetuksen mukaan automaattisesti alla olevan taulukon mukaisesti.

#### Taulu 43. Enimmäistoiminta-ajat

Tehotaso	Aika minuutteina	Tehotaso	Aika minuutteina
1	520	6	170
2	402	7	139
3	318	8	110
4	260	9	90
5	212		

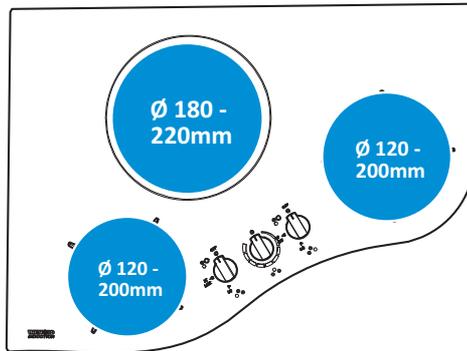


Kun jonkin tehotason enimmäistoiminta-aika on saavutettu, lämmitin sammuu automaattisesti ja LED-näyttö sammuu sen merkiksi, että säädin on asetettava tehoasetukseen 0 järjestelmän nollaamiseksi.

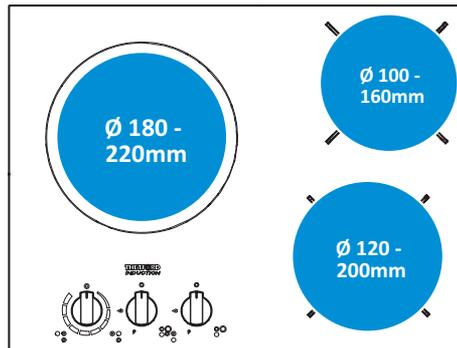
## 8. Turvallinen ruoanvalmistus

- Älä käytä laitteen reunojen yli ulottuvia keittoastioita; käytä vain oikeankokoisia keittoastioita ja aseta ne keittoalueen keskelle polttimen yläpuolelle.

SHB980



SHB981



- Varmista, että keittoastioiden ja keittotason reunojen välillä on vähintään 10 mm:n rako.
- Käännä keittoastiat niin, että niiden kahvat eivät ulotu laitteen etureunan ulkopuolelle.
- Varmista, että kaasupolttimen liekki lämmittää keittoastian pohjaa eikä sen kylkiä.
- Älä jätä induktiokeittolevylle tyhjiä keittoastioita.
- Älä kuumenna suljettuja ruokatölkkejä, sillä ne saattavat räjähtää kuumennettaessa.
- Kun teet ruokaa induktiokeittolevyltä, keittoastia saattaa pitää ääntä. Tämä on normaalia, ja ääneen saattaa vaikuttaa keittoastian rakenne. Korkeaa lämpötila-asetusta käytettäessä ääni saattaa olla kovempi.
- Jotta saat hyödynnettyä induktiokeittolevyn täysin, suosittelemme käyttämään keittoastioita, jotka on nimenomaan suunniteltu tämäntyyppiselle laitteelle. Käytä keittoastioita, joissa on

FI

käämin kuva ja joissa lukee ”induction” (induktio) pohjassa. Jos haluat käyttää olemassa olevia keittoastioita, voit tarkistaa niiden yhteensopivuuden induktiolieden kanssa laittamalla magneetin niiden pohjaa vasten. Jos magneetti tarttuu keittoastian pohjaan, keittoastian pitäisi olla yhteensopiva induktiolieden kanssa.

- Induktiolaitteessa on automaattinen ylikuumentumissuoja, joka aktivoituttuaan voi rajoittaa keittotason käyttöä tai estää sen kokonaan.
- Älä anna laitteen olla valvomatta käytön aikana.
- Älä käytä laitetta ajoneuvon liikkeessa.
- Käännä tehonsäädin takaisin 0-asentoon ruoanlaiton päätyttyä.
- Pidä uuni puhtaana ja huolehdi, ettei siihen kerry rasvaa tai ruoantähteitä.

## 9. Kunnossapito ja puhdistaminen

Thetford suosittelee laitteen vuosittaista huollattamista valtuutetussa huollossa. Vuosihuoltojen välillä laite on puhdistettava säännöllisesti aina käytön jälkeen. Ennen puhdistamista laitteen on annettava jäähtyä ja se on irrotettava kaasun- ja sähkönsyötöstä.

- Poista roiskeet ja lika heti käytön jälkeen kuumalla vedellä ja saippualla. Kuivaa pinta pehmeällä liinalla.
- Käytä puhdistusainetta ja puhdasta kangasta tai talouspaperia lasipinnan säännölliseen puhdistukseen. Lopuksi pyyhi pinta kuivaksi kuivalla talouspaperilla.



Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, teräsvillaa tai kovia harjoja, sillä ne saattavat vaurioittaa laitetta.



Jos puhdistat polttimen renkaita, varmista, että aukot eivät tukkeudu.



Käytä keraamisen keittotason kaavinta, jos induktiotason lasipintaan jää ruokajäämiä ja sitkeitä tahroja. Paljon sokeria sisältävät ruoat on puhdistettava mahdollisimman pian, jotteivät ne jää kiinni ja tai tahraa induktiopintaa.



Tehonsäätimet voidaan irrottaa puhdistusta varten. Säätimet on helppo asentaa takaisin paikoilleen.

## 10. Kaasuvuodot

Heti kun huomaat kaasun hajua:

- Varmista, että kaikki polttimet on sammutettu.
- Sammuta kaikki tulenlähteet äläkä tupakoi.
- Katkaise kaasunsyöttö kaasupullosta välittömästi.
- Älä käytä sähkökatkaisimia.
- Avaa kaikki ovet ja ikkunat.



Nestekaasu on ilmaa raskaampaa. Vuotanut kaasu kerääntyy matalalle. Selvitä vuodon sijainti seuraamalla kaasun voimakasta ja epämiellyttävää hajua. Käytä tarkan sijainnin selvittämiseen vuototunnistesuihketta. Älä koskaan etsi vuotoa avotulen avulla!

## 11. Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Polttimet eivät pala tai palavat epätasaisesti.	Kaasusäiliö on tyhjä. Kaasuhana on kiinni. Polttimien kannet eivät ole kunnolla paikoillaan. Polttimet ovat märät tai tukkeutuneet.	Vaihda kaasusäiliö. Avaa hana. Anna kansien jäähtyä ja aseta ne sitten uudelleen paikoilleen. Kuivaa tai puhdista polttimet.
Automaattinen sytytys ei toimi.	12 V DC:n akussa ei ole varusta. Liitännät ovat irrallaan. Sytytyskohdat ovat märät tai likaiset.	Lataa akku. Kytke liitännät. Kuivaa tai puhdista sytytyskohdat.
Tehonsäätimet eivät toimi.	Tehonsäätimet on asennettu väärin.	Asenna tehonsäätimet oikein.
Led-merkkivalossa näkyy merkki  tai kirjain E, jonka perässä on numero.	On tapahtunut sisäinen tekninen toimintahäiriö.	Katkaise virta. Kytke virta. Jos virheilmoitus ei poistu, kun laite kytketään takaisin päälle, et voi korjata vikaa itse. Kytke laite pois päältä ja ota yhteys huoltoon.



Jos ongelma ei ratkea, ota yhteys valtuutettuun paikalliseen huoltokeskukseen tai oman maasi Thetford-asiakaspalveluun.

## 12. Huolto

Laitteen saa huoltaa vain valtuutettu asentaja. Ennen huoltoa laitteen on annettava jäähtyä ja se on irrotettava kaikista kaasu- ja sähköliitännöistä. Huollon jälkeen tulee varmistua laitteen kaasutiiviydestä ja sähköturvallisuudesta.

Varaa huolto valtuutetusta paikallisesta huoltokeskuksesta. Ilmoita samalla laitteen arvokilpeen merkitty malli- ja sarjanumero sekä laitteen ostopäivä.

Model Name & Series Number				
G30 G31	CAT I <sub>3</sub> +(28-30/37) BUTANE 28-30mbar PROPANE 37mbar	CAT I <sub>3</sub> B/P(30) BUTANE 30mbar PROPANE 30mbar	<b>THETFORD</b>	
ΣQn	Power kW (g/hr)	Model Number		
CE	Pin Number	Serial Number		
Country Codes 1	Country Codes 2	Power kW		
		QC Pass		

FI

## 13. Varastointi

- Sulje kaasupullon kaasuventtiili.
- Irrota laite sähkövirrasta.
- Irrota akku.
- Varmista, että tehonsäätimet ovat 0-asennossa.
- Pyyhi laite puhtaaksi ja kuivaksi.



Kondensaation kertymistä sähkölaitteisiin on vältettävä säilytyksen aikana. Säilytä laitetta kuivassa ja hyvin ilmastoidussa paikassa.

## 14. Tekniset tiedot

Taulu 44. Polttimen tekniset tiedot

	SHB980-sarja			SHB981-sarja		
	Kaasunsyöttö		Suutin	Kaasunsyöttö		Suutin
						
	kW	g/h	mm	kW	g/h	mm
Kaasupolttimet	2 × 1,5	2 × 107	0,61	1 × 1,5 1 × 1,0	1 × 107 1 × 72	0,61 0,52
Induktiokeittolevy	1,4 kW, enint. 6 A			1,4 kW, enint. 6 A		
Yhteensä	3,0 (kaasu) 1,4 (induktio)	214		2,5 (kaasu) 1,4 (induktio)	179	



Laite on tarkoitettu käytettäväksi nestekaasulla (LPG), eikä siinä saa käyttää mitään muita kaasuja.



Laite on maadoitettava.

Energiankulutusmittaukset ja -tiedot vastaavat EN60350-2 2013 -standardia

Thetford-laitteen mallitunnus	Ruoanlaittoalueet	Keittotason tyyppi (W)	Ruoanlaittoalueen halkaisija	Energiankulutus, EY-sähkökeittotaso Wh/kg
Hybridikeittotaso, SHB98050-sarja	1	1,4 kW:n induktiokeittolevy	210 mm	186,7
Hybridikeittotaso, SHB98150-sarja	1	1,4 kW:n induktiokeittolevy	210 mm	186,7

Jos haluat vähentää keittotason sähkönkulutusta, toimi seuraavasti:

- Käytä oikeankokoista keittoastiaa. Kun keittoastia ja -levy ovat samankokoisia, energiaa kuluu vähemmän kuin silloin, jos toinen on toista suurempi tai pienempi.
- Käytä pienintä mahdollista lämpötila-asetusta, jolla kiehuminen jatkuu. Tätä suurempi lämmitys aiheuttaa vain lämmönhukkaa.
- Peitä keittoastiat tai kattilat mahdollisuuksien mukaan kannella. Näin lämpö säilyy paremmin.
- Älä käytä vanhoja, vaurioituneita tai vääntyneitä keittoastioita, koska ne heikentävät tehoa.

## 15. Hävittäminen

Hankkimasi tuote on suunniteltu ja valmistettu laadukkaista materiaaleista ja osista, jotka voidaan kierrättää ja käyttää uudelleen. Kun tuote on tullut käyttökänsä loppuun, hävitä se paikallisten sääntöjen mukaisesti. Älä hävitä tuotetta tavallisten kotitalousjätteiden mukana. Vanhan tuotteen oikea hävitystapa ehkäisee mahdollisia haittavaikutuksia ympäristölle ja ihmisten terveydelle.

## 16. Kysymykset

Jos sinulla on kysyttävää tuotteesta, sen osista, lisävarusteista tai valtuutetuista palveluista:

- Käy osoitteessa [www.thetford.com](http://www.thetford.com).
- Jos ongelma ei ratkea, ota yhteys valtuutettuun paikalliseen huoltokeskukseen tai oman maasi Thetford-asiakaspalveluun.

## 17. Takuu

Takuuehdot löytyvät osoitteesta [www.thetford-europe.com/service/warranty](http://www.thetford-europe.com/service/warranty). Lisätietoja saat ottamalla yhteyden maasi Thetford-asiakaspalveluun.

# SL

## Prevod izvirnega priročnika za uporabo

## Kazalo

1	Uvod.....	162
2	Simboli.....	162
3	Varnost.....	163
4	Glavne komponente.....	166
5	Pred uporabo.....	167
6	Uporaba gorilnikov.....	167
7	Uporaba indukcijskega kuhališča.....	168
8	Varno kuhanje.....	171
9	Vzdrževanje in čiščenje.....	172
10	Puščanje plina.....	172
11	Odpravljanje težav.....	173
12	Servisiranje.....	173
13	Shranjevanje.....	174
14	Tehnični podatki.....	174
15	Odlaganje.....	175
16	Vprašanja.....	175
17	Garancija.....	175

## 1. Uvod

To je priročnik za uporabo kuhališča Thetford. Pred nadaljevanjem natančno preberite varnostna navodila in informacije o uporabi in vzdrževanju kuhališča. Tako boste lahko varno in učinkovito uporabljali kuhališče. Shranite priročnik, saj ga boste še potrebovali.

Najnovejša različica je na voljo na spletnem mestu [www.thetford.com](http://www.thetford.com).

## 2. Simboli

Legenda simbolov:



**Opozorilo.** Nevarnost poškodb in/ali gmotne škode.



**Pozor!** Vroča površina. Nevarnost poškodb in/ali gmotne škode.



**Pozor.** Pomembne informacije.



**Opomba.** Informacije.

### 3. Varnost



To napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutilnimi ali miselnimi sposobnostmi in/ali pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so dobili navodila za varno uporabo naprave in razumejo potencialna tveganja.



Otroci, mlajši od 8 let, ne smejo biti v bližini naprave, če niso pod stalnim nadzorom.



Otroci se ne smejo igrati z napravo.



Otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati te naprave brez nadzora.



Uporabljajte samo dele, ki jih dobavlja proizvajalec.



Ne spreminjajte ali prilagajajte česarkoli na napravi, če tega ne dovoli proizvajalec ali njegov zastopnik.



Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zaradi varnosti zamenjati proizvajalec, njegov pooblaščen servisier ali druga podobno usposobljena oseba.



Napravo uporabljajte samo za kuhanje, ne za druge namene, npr. gretje prostora. S tem lahko povzročite zastrupitev z ogljikovim monoksidom in pregrevanje. Proizvajalec ne more biti odgovoren za

SL

škodo, ki izhaja iz nepravilne uporabe ali nepravilnih nastavitvev.



Ta naprava ni namenjena za uporabo z zunanjim časovnikom ali ločenim daljinsko vodenim sistemom.



Uporaba plinske kuhalne naprave povzroči tvorjenje toplote, vlage in produktov zgorevanja v prostoru, v katerem je nameščena. Pazite, da ima prostor zadostno ventilacijo, ko uporabljate napravo. Med daljšo uporabo bo morda potrebno dodatno prezračevanje, tako da odprete okno ali povečate moč nape.



Ognja pri kuhi nikoli ne gasite z vodo. Izklopite gorilnik in pokrijte plamene s pokrovko ali protipožarno odejo.



Aparat in dostopni deli postanejo med uporabo vroči. Pazite, da se vročih delov ne boste dotikali.



Postopek kuhanja morate nadzirati. Kratke postopke kuhanja morate ves čas nadzirati. Nenadzorovano kuhanje na kuhališču z uporabo masti ali olja lahko povzroči požar. Aparata med uporabo ne puščajte brez nadzora.



Uporaba neprimernih ščitnikov kuhališča lahko povzroči nesreče.



Zaradi nevarnosti požara ne shranjujte predmetov na kuhalni površini kuhališča.



Gorilniki in stojala za posodo so med uporabo in po njej vroči. Pustite, da se vsi deli ohladijo, preden se jih dotaknete, da ne pride do poškodb.



Kuhinjske folije ne uporabljajte na nobenem delu kuhališča, saj se lahko stali in poškoduje površino kuhališča.



Kovinskih predmetov, kot so noži vilice, žlice in pokrovke, ne odlagajte na kuhališče, saj se lahko močno segrejejo.



Če steklena površina kuhališča počí, izklopite aparat in odklopite napajalni kabel, da preprečite nevarnost električnega udara. Pokličite servis.



Če se napajalni kabel poškoduje, ga mora zaradi varnosti zamenjati proizvajalec ali pooblašeni serviser.



Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnih ali tlačnih čistilnikov. Navodila najdete v razdelku Vzdrževanje in čiščenje.

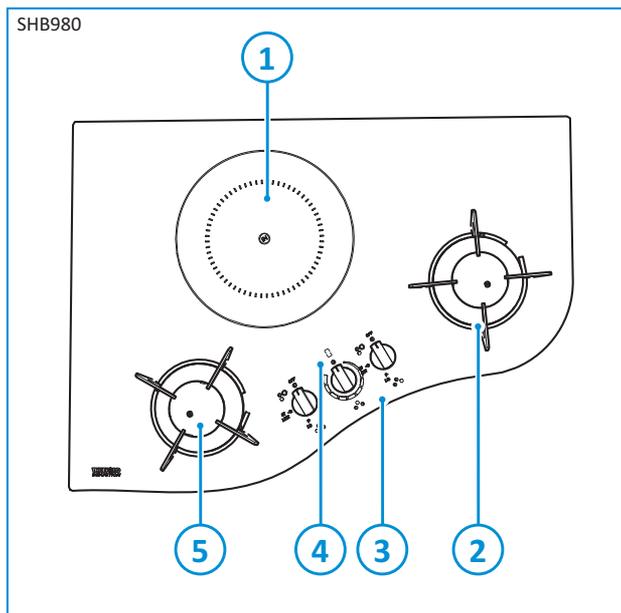


Ne dovolite, da se na aparatu nakopiči olje ali mast. Aparat očistite po vsaki uporabi.

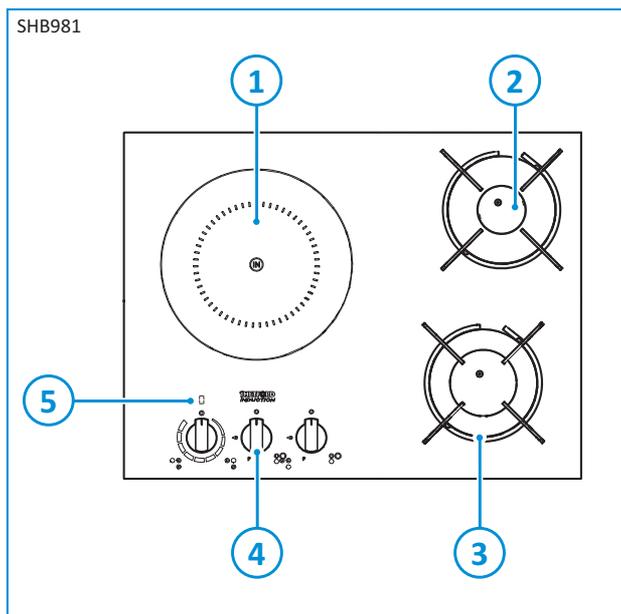


Pred začetkom čiščenja ali vzdrževanja morate aparat ohladiti in odklopiti z dovoda plina in električnega toka.

## 4. Glavne komponente



1. Indukcijsko kuhališče
2. Plinski gorilnik
3. Nadzorna plošča
4. Prikazovalnik LED
5. Plinski gorilnik



1. Indukcijsko kuhališče
2. Plinski gorilnik
3. Plinski gorilnik
4. Nadzorna plošča
5. Prikazovalnik LED

Vrste gorilnikov so odvisne od vrste aparata. Podrobnosti najdete v tehničnih specifikacijah.

## 5. Pred uporabo

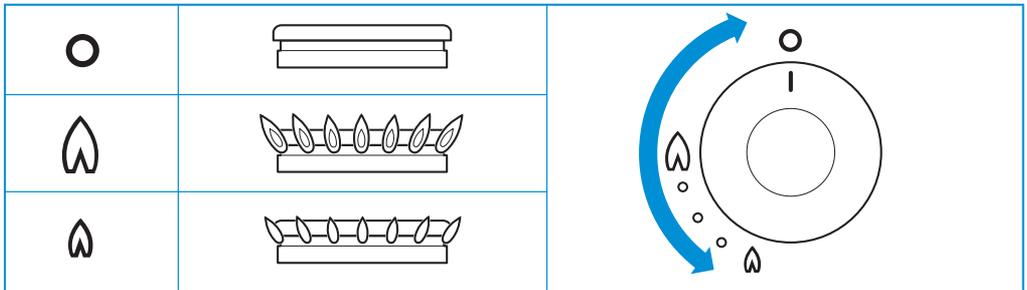
Pred uporabo naprave:

- Prepričajte se, da ste odstranili vso embalažo.
- Odstranite morebitno umazanijo in tovarniška maziva z vlažno papirnato brisačo ali čisto krpo.
- Stekleno površino na tanko namažite z zaščitnim premazom za steklo in jo zloščite s čisto krpo.
- Prepričajte se, da je dovod plina priklopljen in odprt.
- Preverite, ali je električno napajanje priklučeno in vklopljeno.
- Preverite, ali so stojala za posode pravilno nameščena.
- Prižgite gorilnike in pustite, da gori, da se odstranijo vonji in hlapi.



Uporabljajte samo utekočinjen naftni plin (UNP). Ta naprava deluje na propan ali butan. Priporočamo propan, saj butan slabo gori pri temperaturi okolice pod 10 °C in ga ni mogoče uporabljati pri temperaturi okolice pod 5 °C.

## 6. Uporaba gorilnikov



Za natančno lokacijo krmilnih gumbov glejte razdelek Glavni sestavni deli.

Vklop:

- Pritisnite in obrnite krmilni gumb.
- Obrnite krmilni gumb v levo na položaj za največjo temperaturo.
  - Modeli z vžigom z iskro: Pritisnite gumb za vžig.
  - Modeli brez vžiga: Držite prižgano vžigalico ali vžigalico za plin v bližini gorilnika.
- Krmilni gumb držite pritisnjen 10–15 sekund, nato pa ga spustite.
- Nastavite višino plamena.



Če gorilnik po nesreči ugasne, obrnite krmilni gumb na položaj 0 in počakajte vsaj 1 minuto, preden znova prižgete gorilnik.



Če se gorilnik ne prižge po 15 sekundah, obrnite krmilni gumb nazaj na položaj 0 in ga spustite. Počakajte vsaj 1 minuto, nato pa ponovite zgornji postopek, da vklopite aparat.

Izklop:

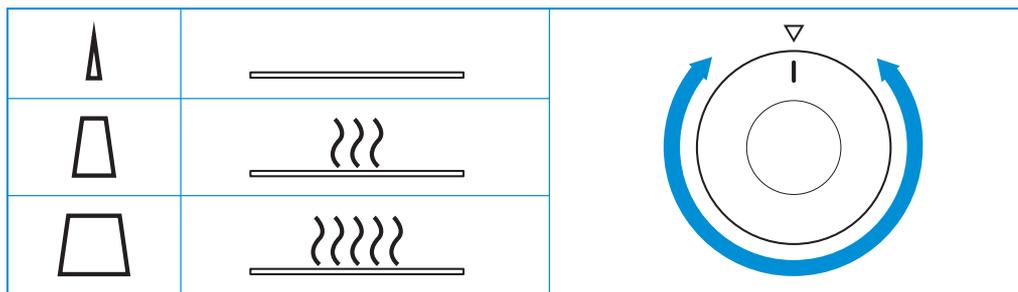
- Obrnite krmilni gumb v desno na položaj 0, da izklopite gorilnik.



Ko prenehate z uporabo plinskih gorilnikov, vedno preverite, ali je krmilni gumb na položaju 0.

SL

## 7. Uporaba indukcijskega kuhališča



Za natančno lokacijo krmilnega gumba glejte Warehouse Main components.

Kuhanje z indukcijskim kuhališčem se razlikuje od kuhanja z običajnimi kuhališči, ki imajo grelne elemente ali električne plošče. Indukcijsko kuhališče uporablja močne elektromagnete, ki so vgrajeni pod stekleno površino. Če ponev, ki je izdelana iz magnetnega materiala, postavite neposredno na elektromagnet, se energija z indukcijo prenaša v kovinski del ponve. Zaradi prenosa energije se ponev segreje in tako omogoča kuhanje. Ker se toplota za kuhanje ustvarja v ponvi, se segreje samo tisti del steklene površine, ki je v stiku s ponvijo.



Indukcijsko kuhališče je skladno z veljavnimi standardi glede elektromagnetnih motenj in popolnoma usklajeno z evropsko direktivo 89/336/EGS. Kuhališče ne sme motiti druge električne opreme in obratno, če ta druga oprema tudi ustreza predpisom. Osebe, ki uporabljajo srčne spodbujevalnike, inzulinske črpalke in druge vsadne električne medicinske pripomočke, se morajo z zdravnikom ali proizvajalcem pripomočka posvetovati o tem, ali njihovi pripomočki ustrezajo predpisom.



Uporabljajte samo posodo, ki je namenjena uporabi na indukcijskih štedilnikih. Najzanesljiveje je, če izberete posodo z oznako »Indukcija«. Steklena, keramična, lončena, aluminijasta (razen če ima posebno spodnjo ploskev), bakrena in nekatera nemagnetna posoda iz nerjavnega jekla ni primerna za uporabo na indukcijskem kuhališču. Če želite uporabljati posodo, ki jo že imate, in niste prepričani, ali je primerna, to lahko preverite z magnetom. Če se magnet drži spodnje strani posode, bi morala biti primerna za kuhanje na indukcijskem štedilniku.



Ne glede na material, iz katerega je izdelana posoda (nerjavno jeklo, emajlirano jeklo, lito železo ipd.), mora biti njena spodnja ploskev gladka in ploska, da ne opraska steklene površine kuhališča.



Ponve ne drsajte po stekleni površini kuhališča. Tako ga opraskali.

Pred uporabo:

- Pred začetno priključitvijo na omrežno napajanje, na prikazovalniku LED na kratko zasveti »8« in »0«, nato pa zaslon ugasne.



Če krmilni gumb ni izklopljen (0), ko prvič priključite izdelek, bo prikazovalnik LED prazen.



Indukcijske enote ni mogoče uporabljati, dokler krmilnega gumba ne ponastavite na 0. Če krmilni gumb prestavite na kateri koli drug položaj, se na prikazovalniku LED prikaže »0«.



Izdelek ponastavite tako, da gumb zavrtite v levo do položaja 0. Prikazovalnik LED ugasne in indukcijsko kuhališče je pripravljeno za uporabo.

#### Vklop:

- Krmilni gumb iz izhodišnega položaja 0 zavrtite v desno do zelenega položaja.
- Želena jakost nastavite tako, da krmilni gumb premaknete na zeleni položaj.



Uporabljajte samo posodo, ki je namensko izdelana za uporabo na indukcijskih štedilnikih. Za več informacij glejte Varno kuhanje.



Ko je kuhališče vklopljeno, rdeča lučka LED sveti in prikazuje nastavev jakosti od »1« (najmanjša) do »9« (največja). Jakost je prikazana tudi s stopenjskim prikazom krmilnega gumba.

#### Izklop:

- Obrnite krmilni gumb v desno na položaj 0, da izklopite indukcijsko kuhališče.



Po uporabi vedno izklopite indukcijsko kuhališče s krmilnim gumbom in se ne zanašajte na detektor posode.



Ko ugasnete indukcijsko ploščo, se prikazovalnik LED izklopi.



Indukcijska enota ima vgrajen ventilator, ki se vklopi, ko se začne indukcijska plošča segrevati. Ventilator deluje, dokler se plošča ne ohladi, tudi ko je krmilni gumb izklopljen. To je normalno, zato morate po kuhanju pustiti vtič v omrežni vtičnici, da lahko ventilator ohladi notranje dele. Nato se bo samodejno izklopil.

**Tabela 45: Funkcije upravljanja indukcijske plošče na prikazovalniku LED**

Prikazovalnik LED	Funkcija	Razlaga
U	Detektor posode	Posoda ni zaznana ali ni primerna.
H	Vroča površina	Površina plošče je še vroča.
L	Varnostno zaklepanje	Aparata ni mogoče uporabljati, dokler ga ne odklenete.
0	Nastavev jakosti	0 = izklop 1 = najmanj 9 = največ
A	Samodejno segrevanje	Dejavna funkcija

**Detektor posode:** če uporabite neprimerno posodo oziroma če na indukcijski plošči ni posode, ko jo vklopite, bo na prikazovalniku prikaz »U«. Če to stanje traja 30 sekund in na indukcijsko ploščo ne položite primerne posode, se plošča samodejno izklopi, na prikazovalniku LED pa na kratko utripa prikaz »0«, ki označuje, da plošča ni vklopljena.



Ploščo lahko znova vklopite le tako, da krmilni gumb izklopite (položaj 0) in znova vklopite, da ponastavite sistem.

**Vroča površina:** steklena površina kuhališča se med kuhanjem segreje in je vroča tudi nemudoma po kuhanju, kar označuje prikaz »H« na prikazovalniku LED, dokler je temperatura površine višja od 60 °C. Ko temperatura pade pod 60 °C, lučka LED ugasne.

**Varnostno zaklepanje:** krmilni gumb iz položaja 0 zasučite v levo in ga držite približno 5 sekund, dokler se na prikazovalniku LED ne prikaže »L«. Indukcijske plošče ne bo mogoče uporabljati, dokler

SL

je ne odklenete oziroma dokler je na prikazovalniku LED prikazan »L«. Če želite odkleniti indukcijsko ploščo, ponovite postopek zaklepanja, tako da prikaz »L« na zaslonu ugasne, nato pa krmilni gumb vrnite na položaj 0.

**Nastavitev jakosti:** pri nastavitvi jakosti od 1 do 8 indukcijska enota z ustvarjanjem elektromagnetnega polja ustvarja toploto, ki je sorazmerna nastavitvi. Pri nastavitvi 9, je indukcijska plošča nastavljena na najvišjo jakost.

**Samodejno segrevanje:** ta funkcija omogoča hitro segrevanje indukcijske plošče s samodejno vrnitvijo na prednastavljeno jakost, ko plošča doseže zeleno temperaturo. Če želite vklopiti to funkcijo, na ploščo položite ustrezno ponev, ko je krmilni gumb na položaju 0, nato ga za kratek čas obrnite v levo, da se na prikazovalniku LED prikaže »A«. Nato krmilni gumb zavrtite v desno do zelene jakosti. Na prikazovalniku LED bo prikaz »A« in indukcijska enota bo z največjo jakostjo ploščo segrela do zelene temperature v najkrajšem možnem času. Nato se bo jakost samodejno prilagodila predhodno nastavljeni stopnji, ki je prikazana na prikazovalniku. Samodejno segrevanje deluje skladno s časi, ki so navedeni v spodnji razpredelnici.

**Tabela 46: Čas samodejnega segrevanja**

Jakost	pri 100-odstotni moči (min:s)	Jakost	pri 100-odstotni moči (min:s)
1	0:40	6	7:10
2	1:10	7	2:00
3	2:00	8	3:08
4	2:53	9	Ni na voljo
5	4:13		

**Samodejni izklop:** časovnik za samodejno omejitev delovanja plošče, ki je odvisen od nastavitve jakosti in se uporablja skladno s podatki v spodnji razpredelnici.

**Tabela 47: Najdaljši čas delovanja**

Jakost	Čas v minutah	Jakost	Čas v minutah
1	520	6	170
2	402	7	139
3	318	8	110
4	260	9	90
5	212		

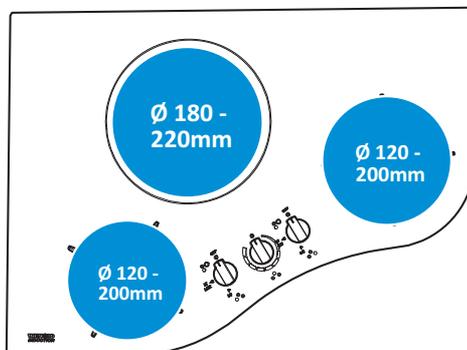


Ko časovna omejitev segrevanja pri kateri koli jakosti poteče, se grelnik samodejno izklopi in prikazovalnik LED ugasne, kar pomeni, da morate krmilni gumb premakniti na položaj 0, da ponastavite sistem.

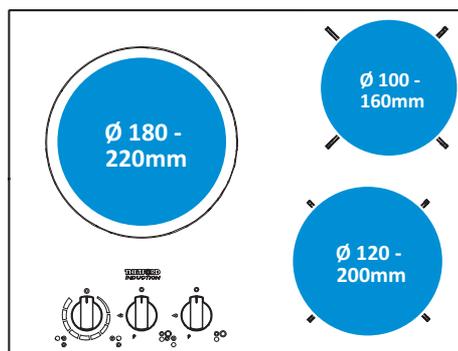
## 8. Varno kuhanje

- Pazite, da kuhalne posode ne bodo segale čez rob naprave. Uporabite pravilne velikosti posod in vsako namestite tako, da bo gorilnik na sredini.

SHB980



SHB981



- Pazite, da bo med posodami in robom kuhališča razmik vsaj 10 mm.
- Obrnite posode tako, da ročaji ne bodo segali čez sprednji del naprave.
- Plamen naj greje dno posode, ne stranic.
- Prazne posode na puščajte na indukcijski plošči.
- Ne segrevajte zaprtih konzerv s hrano, saj lahko eksplodirajo.
- Če kuhate na indukcijski plošči, lahko posoda ropota. To je pri nekaterih posodah običajno, saj je odvisno od njihove izdelave. Hrup je najmočnejši pri najvišjih nastavitvah temperature.
- Če želite zagotoviti največjo učinkovitost kuhanja z indukcijsko ploščo, priporočamo uporabo posode, ki je namensko izdelana za uporabo na indukcijskih štedilnikih. Izberite posode, ki imajo na spodnji strani simbol tuljave in napis »Indukcija«. Če želite uporabljati posodo, ki jo imate, in niste prepričani, ali je primerna, to lahko preverite z magnetom. Če se magnet drži spodnje strani posode, bi morala biti primerna za kuhanje na indukcijskem štedilniku.
- Indukcijski štedilnik ima funkcije samodejne zaščite pred pregrevanjem, ki lahko, če se vklopi, omeji delovanje kuhališča ali ga popolnoma izklopi.

SL

- Naprave med uporabo ne puščajte brez nadzora.
- Ne uporabljajte naprave, če se vozilo premika.
- Po kuhanju obrnite krmilni gumb nazaj na položaj 0.
- Napravo morate redno čistiti ter preprečiti nabiranje masti in ostankov hrane.

## 9. Vzdrževanje in čiščenje

Podjetje Thetford priporoča letni servisni pregled, ki naj ga izvede odobren servisni center. Med letnimi servisi po vsaki uporabi očistite aparat. Pred začetkom kakršnega koli servisnega opravila je treba pustiti, da se naprava ohladi, ter jo odklopiti iz dovoda plina in električnega toka.

- Vedno odstranite razlitja ali umazanijo takoj po uporabi z milom in vročo vodo. Površino obrišite z mehko krpo.
- Za čiščenje steklene površine uporabite kremasto čistilo in čisto krpo ali papirnato brisačo. Po čiščenju obrišite s suho papirnato brisačo.



Ne uporabljajte abrazivnih čistil, kovinskih gobic ali trdih krtač. S tem lahko poškodujete kuhališče.



Če čistite obroče gorilnika, preverite, da luknje niso zamašene.



Če steklena indukcijska površina postane motna zaradi ostankov hrane ali trdovratnih madežev, jo očistite s keramičnim strgalom za kuhališče. Hrano z visoko vsebnostjo sladkorja morate takoj očistiti, da preprečite, da bi se prilepila in trajno umazala indukcijsko površino.



Krmilne gumbе lahko odstranite za čiščenje. Gumbе zlahka namestite nazaj.

## 10. Puščanje plina

Ko zavohate plin:

- Prepričajte se, da so vsi gorilniki izklopljeni.
- Ugasnite vse nezaščitene svetilke in ne kadite.
- Takoj zaprite dovod plina na jeklenki.
- Ne uporabljajte električnih stikal.
- Odprite vsa vrata in okna.



Plin je težji od zraka. Uhajajoči plin se nabira pri tleh. S sledenjem močnemu neprijetnemu vonju plina lahko določite, kje prihaja do puščanja. Če želite določiti natančno mesto, uporabite pršilo za zaznavanje puščanja. Puščanja nikdar ne iščite z odprtim plamenom!

## 11. Odpravljanje težav

Težava	Morebitni vzrok	Rešitev
Gorilniki ne gorijo ali gorijo neenakomerno	Jeklenka s plinom je prazna Cev za plin je zaprta Pokrovi gorilnika niso pravilno nameščeni Gorilniki so mokri ali zamašeni	Zamenjajte jeklenko Odprite cev za plin Pustite, da se pokrovčki ohladijo, nato jih prestavite Posušite oziroma očistite gorilnike
Samodejni vžig ne tvori iskre	Izpraznjen akumulator 12 V Razrahljani priključki Točke vžiga so umazane ali mokre	Napolnite akumulator Privijte priključke Očistite ali osušite točke vžiga
Krmilni gumbi ne delujejo	Gumbi so nepravilno nameščeni	Pravilno namestite gumbe
Na prikazovalniku LED je prikazan simbol  ali črka E, ki mu sledi številka.	Prišlo je do interne tehnične napake	Izklopite napajanje. Vključite napajanje. Če se prikaz napake ne počisti, ko znova vključite napajanje, te napake ne boste mogli sami odpraviti. Izklopite napajanje in pokličite servis.



Če težave ne morete odpraviti, se obrnite na pooblaščen lokalni servisni center ali službo za pomoč strankam Thetford v vaši državi.

## 12. Servisiranje

Vse servise mora izvesti pooblaščen in strokovno usposobljena oseba. Pred začetkom kakršnega koli servisnega opravila je treba pustiti, da se naprava ohladi, in jo odklopiti z dovoda plina in električnega toka. Po vsakem servisu je treba preveriti napravo glede tesnosti na plin in električno varnost.

Glede servisa stopite v stik s pooblaščenim lokalnim servisnim centrom ter navedite podatke o modelu in serijsko številko s tipske ploščice ter datum nakupa.

Model Name & Series Number				
G30 G31	CAT I <sub>3</sub> +(28-30/37) BUTANE 28-30mbar PROPANE 37mbar	CAT I <sub>3</sub> B/P(30) BUTANE 30mbar PROPANE 37mbar	<b>THETFORD</b>	
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

SL

## 13. Shranjevanje

- Zaprite plinski ventil na jeklenki.
- Izklopite električno napajanje.
- Odklopite akumulator.
- Vse krmilne gumbje prestavite na položaj 0.
- Očistite in osušite napravo.



Pri skladiščenju aparata preprečite kondenzacijo na elektronskih sestavnih delih. Aparat shranjujte v suhem in dobro prezračenem prostoru.

## 14. Tehnični podatki

Tabela 48: Tehnični podatki gorilnika

	Serija SHB980			Serija SHB981		
	Dovod plina		Šoba	Dovod plina		Šoba
	 kW	 g/hr	 mm	 kW	 g/hr	 mm
Plinski gorilniki	2 x 1,5	2 x 107	0,61	1 x 1,5 1 x 1,0	1 x 107 1 x 72	0,61 0,52
Indukcijska plošča	1,4 kW, najv. 6 A			1,4 kW, najv. 6 A		
Skupaj	3,0 (plin) 1,4 (in- dukcija)	214		2,5 (plin) 1,4 (in- dukcija)	179	



Ta naprava je primerna za uporabo z utekočinjenim naftnim plinom. Ne smete je uporabljati z drugimi vrstami plina.



Napravo je treba ozemljiti.

Meritve in izračuni porabe energije so skladni s standardom EN60350-2 2013.

Oznaka modela gospodinjstkega aparata Thetford	Plošče za kuhanje	Vrsta plošče (W)	Premer plošče	Poraba energije PE <sub>e</sub> električna plošča (Wh/kg)
Hibridno kuhališče serije SHB98050	1	Indukcijska kuhalna plošča 1,4 kW	210 mm	186,7
Hibridno kuhališče serije SHB98150	1	Indukcijska kuhalna plošča 1,4 kW	210 mm	186,7

Za manjšo porabo energije pri kuhanju upoštevajte naslednje napotke:

- Uporabljajte posodo primerne velikosti – posoda, ki po velikosti ustreza grelni plošči, porabi manj energije kot prevelika ali premajhna.
- Za počasno ali hitro vrenje uporabljajte le toliko energije, kot je zares potrebno – odvečna energija gre v nič.
- Posodo pokrijte, če je to mogoče. To pomaga zadrževati toploto.
- Ne uporabljajte starih, poškodovanih ali ukrivljenih posod, ker to zmanjša učinkovitost.

## 15. Odlaganje

Izdelek je bil zasnovan in proizveden z uporabo materialov in sestavnih delov visoke kakovosti, ki jih je mogoče reciklirati in ponovno uporabiti. Ko poteče življenjska doba vašega izdelka, ga odvrzite v skladu z lokalnimi predpisi. Izdelka ne odvrzite skupaj z gospodinjskimi odpadki. Za preprečitev škodljivih posledic na okolje in zdravje ljudi pravilno odvrzite star izdelek.

## 16. Vprašanja

Če imate vprašanja o vašem izdelku, delih, dodatni opremi ali pooblaščenih servisih:

- Obiščite [www.thetford.com](http://www.thetford.com).
- Če težave ne morete odpraviti, se obrnite na pooblaščen lokalni servisni center ali službo za pomoč strankam Thetford v vaši državi.

## 17. Garancija

Garancijske pogoje najdete v garancijski izjavi na naslovu [www.thetford-europe.com/service/warranty](http://www.thetford-europe.com/service/warranty). Glede podrobnosti se obrnite na službo za pomoč strankam družbe Thetford v vaši državi.

## 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](mailto: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 [info@thetford.eu](mailto:info@thetford.eu)

## GERMANY

Thetford GmbH  
Schallbruch 14  
D-42781 Haan  
Deutschland

T +49 2129 94250  
F +49 2129 942525  
E [info@thetford.eu](mailto:info@thetford.eu)

## FRANCE

Thetford S.A.R.L.  
Parc BUR0PLUS / 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 [info@thetford.eu](mailto: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](mailto: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](mailto: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 [info@thetford.eu](mailto: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 [info@thetford.eu](mailto:info@thetford.eu)  
[www.thetford.com.au](http://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](mailto:info@thetford.cn)  
[www.thetford.cn](http://www.thetford.cn)