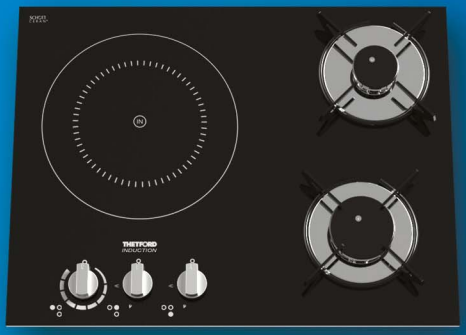
THETFORD



Hob
980 Series

User Manual

THETFORD

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 23rd February 2018
Signature	:	

DE

Übersetzung des Original-Benutzerhandbuchs

Inhalt

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

1. Einleitung

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

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

2. Symbole

Symbolschlüssel:

Warnhinweis. Gefahr von Verletzungen und/oder Schäden.

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

Achtung. Wichtige Informationen.

Hinweis. Informationen.

3. Sicherheit

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

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

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

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

Verwenden Sie ausschließlich die vom Hersteller gelieferten Teile.

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

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

Servicestelle oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Kochen und zu keinem anderen Zweck wie z. B. zur Raumbeheizung. 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.

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.

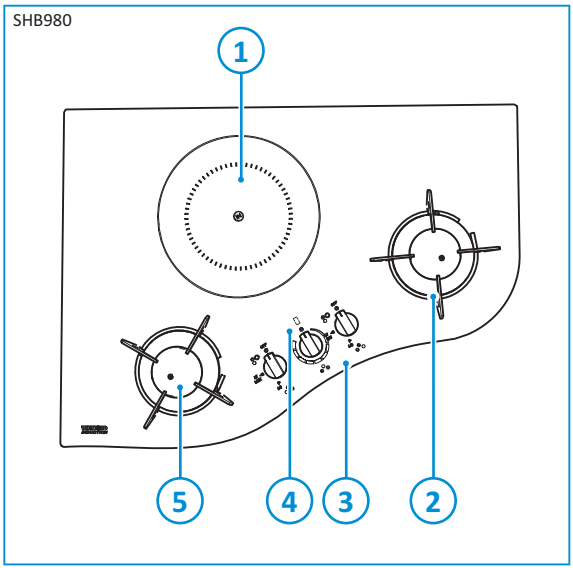
Bei Beschädigung des Netzkabels muss dieses aus Sicherheitsgründen durch den Hersteller oder einen Vertreter ausgetauscht werden.

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

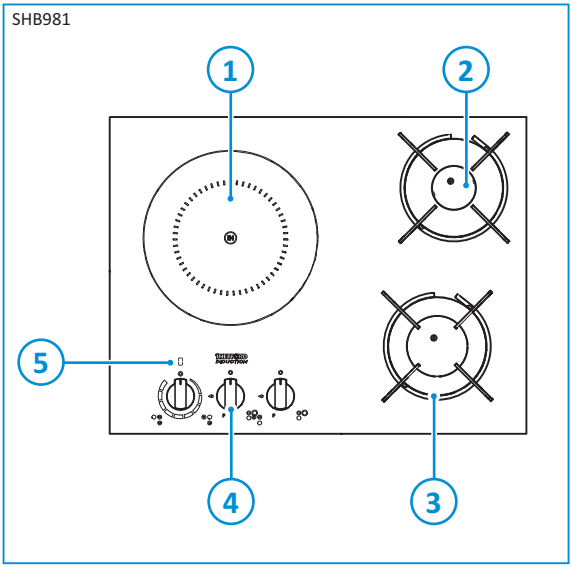
Öl und Fett dürfen sich nicht in dem Gerät ansammeln. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung.

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



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.

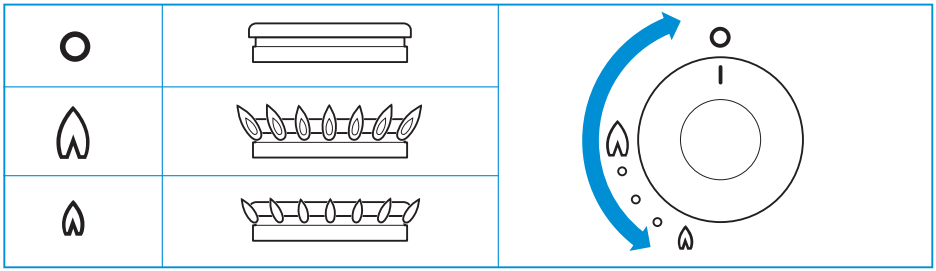
5. Vor der Verwendung

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 Bedienknöpfe können Sie den Hauptbestandteilen entnehmen.

Einschalten:

- Drücken und drehen Sie den Bedienknopf.
- Drehen Sie den Bedienknopf 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 Bedienknopf 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 Bedienknopf in die Position 0 und warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie den Brenner erneut entzünden.

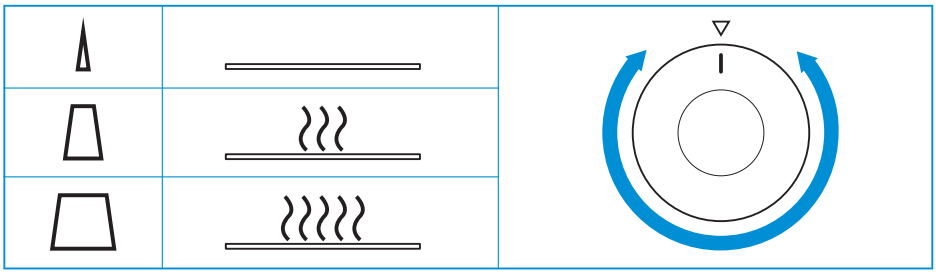
Wenn sich der Brenner nicht innerhalb von 15 Sekunden entzündet, drehen Sie den Bedienknopf zurück in die Position 0 und lassen Sie ihn los. Warten Sie mindestens 1 Minute und wiederholen Sie anschließend die oben beschriebenen Schritte, um das Gerät einzuschalten.

Ausschalten:

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

Achten Sie darauf, dass sich der Bedienknopf 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 Metalltopfs, 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 1: 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 2: 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		

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

Tabelle 3: Maximale Betriebszeiten

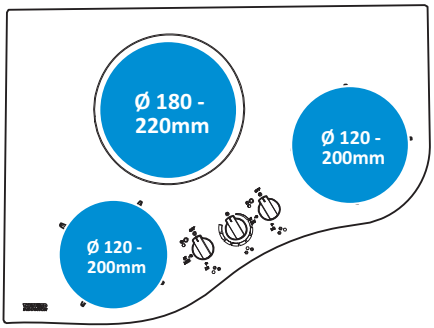
Leistungsstufe	Zeit in Minuten	Leistungsstufe	Zeit in Minuten
1	520	6	170
2	402	7	139
3	318	8	110
4	260	9	90
5	212		

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.

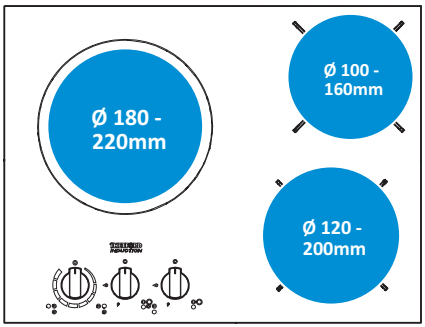
8. Sicheres Kochen

- 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 Brennerringe 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

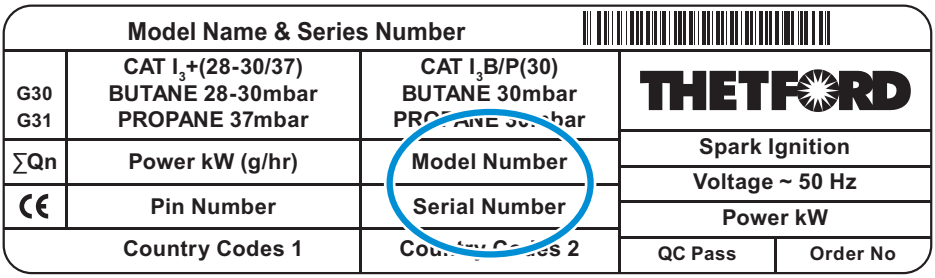
Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Brenner brennen nicht oder ungleichmäßig.	Die Gasflasche ist leer. Der Gashahn ist geschlossen. Die Brennerdeckel sind nicht korrekt positioniert. Die Brenner sind nass oder verstopft.	Wechseln Sie die Flasche. Öffnen Sie den Hahn. Lassen Sie die Deckel abkühlen, und 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.



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 4: Technische Spezifikationen des Brenners

	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 Modelli-dentifizierung	Kochfelder	Herdtyp (Watt)	Durchmesser des Kochfelds	Energieverbrauch $EC_{elektrisches\ Kochfeld}$ Wh/kg
Hybridherd Se-rie SHB98050	1	1,4 kW Induk-tionskochplat-te	210 mm	186,7
Hybridherd Se-rie SHB98150	1	1,4 kW Induk-tionskochplat-te	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.
- 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. Wenn Sie weitere Informationen wünschen, wenden Sie sich Sie bitte an den Kundendienst von Thetford in Ihrem Land.

SINS2010/0219-V04

EUROPEAN HEADQUARTERS
Thetford B.V.
Nijverheidsweg 29
P.O. Box 169
4870 AD Etten-Leur
The Netherlands

T +31 76 504 22 00
F +31 76 504 23 00
E info@thetford.eu

UNITED KINGDOM
Thetford Ltd.
Unit 6
Brookfields Way
Manvers, Rotherham
S63 5DL, England
United Kingdom

T +44 844 997 1960
F +44 844 997 1961
E infogb@thetford.eu

GERMANY
Thetford GmbH
Schallbruch 14
D-42781 Haan
Deutschland

T +49 2129 94250
F +49 2129 942525
E infod@thetford.eu

FRANCE
Thetford S.A.R.L.
Parc BUROPLUS / Bâtiment 6
18, Boulevard de la Paix
95800 CERGY
France

T +33 1 30 37 58 23
F +33 1 30 37 97 67
E infof@thetford.eu

ITALY
Thetford Italy c/o Tecma s.r.l.
Via Flaminia
Loc. Castel delle Formiche
05030 Otricoli (TR)
Italia

T +39 0744 709071
F +39 0744 719833
E infoi@thetford.eu

SPAIN AND PORTUGAL
Mercè Grau Solà
Agente para España y Portugal
c/ Castellet, 36 bxs 2ª
08800 Vilanova i la Geltrú
Barcelona
España

T +34 938 154 389
F not available
E infosp@thetford.eu

SCANDINAVIA
Thetford B.V.
Representative Office Scandinavia
Hantverkaregatan 32D
521 61 Stenstorp
Sverige

T +46 31 336 35 80
F +46 31 44 85 70
E infos@thetford.eu

AUSTRALIA
Thetford Australia Pty. Ltd.
41 Lara Way
Campbellfield VIC 3061
Australia

T +61 3 9358 0700
F +61 3 9357 7060
E infoau@thetford.eu
www.thetford.com.au

CHINA
Thetford China
Rm. 1207, Coastal Building
(East Block)
Haide 3rd Road, Nanshan District
Shenzen, 518054
China

T +86 755 8627 1393
F +86 755 8627 1673
E info@thetford.cn
www.thetford.cn

©Thetford 2019

www.thetford.com