

**THETFORD**



# Hob 902 Series

User Manual

We: THETFORD Ltd

**Address: Unit 6 Brookfields Way, Manvers, Rotherham, S63 5DL**

Telephone: (+44) (0) 844 997 1960. Fax: (+44) (0) 844 997 1961

Declare under our sole responsibility that;

**Product Types; Domestic build-in electric induction cooking appliances.**

**Model Number/Description; SHB902XX Series Domino Induction Hobs.**

Satisfy the essential requirements of the Low Voltage Directive 2014/35/EU and are manufactured in accordance with the harmonised European standards; EN 60335-1: 2002+A14:2010, EN 60335-2-6: 2003+A2:2008, EN 62233:2008.

Satisfy the essential requirements of the Electro Magnetic Compatibility Directive 2014/30/EU and are manufactured in accordance with the harmonised European standards: EN 55014-1: 2006 + A2:2011, EN 55014-2:2015, EN 61000-3-2: 2014; EN 61000-3-3:2013.

We also declare that the production of each specific model will be in conformity with the type as described in the EC type-examination certificate:

**GB 6702 Z**, Issued by Intertek

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

10049994, Issued by Intertek and PCL11604925 issued by Panasonic

**Name** : P. S Thomas  
**Title/Position** : Director  
**Place & Date of Issue** : Rotherham 19<sup>th</sup> July 2016

**Signature** :



## Inhoud

1	Inleiding.....	3
2	Symbolen.....	3
3	Veiligheid.....	4
4	Belangrijkste onderdelen.....	7
5	Voor gebruik.....	7
6	De inductiekookplaat gebruiken.....	8
7	Veilig koken.....	10
8	Onderhoud en reiniging.....	11
9	Probleemoplossing.....	12
10	Onderhoudswerkzaamheden.....	12
11	Opslag.....	13
12	Technische specificaties.....	13
13	Afvoer.....	14
14	Vragen.....	14
15	Garantie.....	14

## 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.



### 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. 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.



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



De inductiekookzone is heet tijdens en na het gebruik. Laat onderdelen afkoelen voordat u deze aanraakt om ernstig letsel te voorkomen.



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.



Leg nooit voorwerpen op de kookzone van de kookplaat.



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.

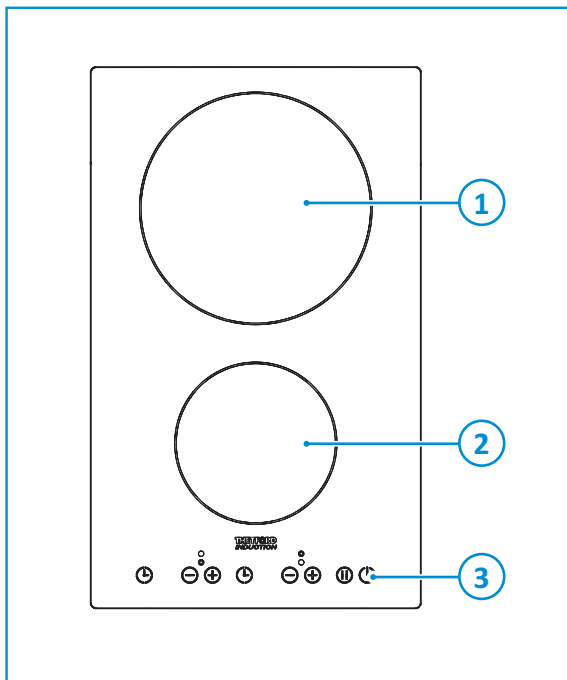


Zorg ervoor dat zich geen olie of vet ophoopt op het apparaat. Reinig het apparaat na elk gebruik.



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



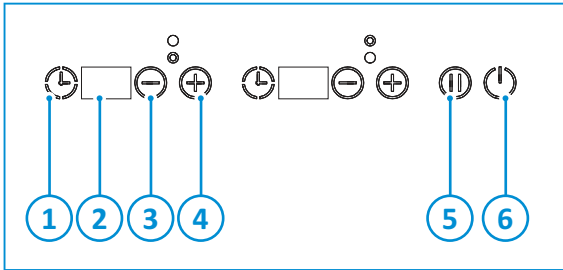
1. Kookzone 1
2. Kookzone 2
3. Bedieningspaneel

## 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.
- Zorg dat de stroom is aangesloten en dat het apparaat is ingeschakeld.

## 6. De inductiekookplaat gebruiken



1. Symbool timer
2. Led-display
3. Symbool –
4. Symbool +
5. Symbool pauze
6. Symbool aan/uit

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.

### De kookplaat gebruiken

Elke kookzone op de kookplaat kan afzonderlijk worden bediend met de tiptoetsen. De verlichte displays voor beide kookzones geven informatie over de vermogeninstelling, timerfunctie, pauze/hervatten, Power Boost, enz. In de volgende tabel wordt beschreven hoe u de verschillende functies kunt selecteren en gebruiken.



Functie	Tiptoetsen	Led-display	Opmerking
Een kookzone inschakelen	Raak het symbool aan/uit aan totdat u een pieptoon hoort	'0' voor elke kookzone	Wanneer u niet binnen 10 seconden een functie inschakelt, wordt automatisch de stand-by-functie ingeschakeld
De temperatuur instellen	Raak het symbool + of – aan om de gewenste temperatuur in te stellen	1 tot 12	U kunt de temperatuurinstelling tijdens het koken aanpassen door het symbool + of – aan te raken
Een kookzone uitschakelen	Raak voor elke zone het symbool – aan totdat '0' op het display wordt weergegeven. U kunt ook tegelijkertijd de symbolen + en – aanraken	'0'	Wanneer beide kookzones zijn uitgeschakeld, wordt de stand-by-functie ingeschakeld
Pauze	Raak het symbool pauze aan totdat u een pieptoon hoort	'11' in beide displays	De werking van beide kookzones is gepauzeerd. De pauzefunctie blijft gedurende maximaal 10 minuten ingeschakeld. Hierna wordt automatisch de stand-by-functie ingeschakeld.
Pauze annuleren	Raak het symbool pauze aan totdat u een pieptoon hoort. Raak een ander symbool aan om het koken met de eerdere temperatuurinstelling te hervatten		
Sudderfunctie inschakelen	Raak het symbool – aan totdat 'Lo' wordt weergegeven	'Lo'	Een constant lage temperatuur van 65 °C in beide zones
Sudderfunctie uitschakelen	Raak het symbool + of – aan		
Power Boost-functie voor een van beide zones inschakelen	Raak het symbool + aan totdat '12' wordt weergegeven. Raak nogmaals aan totdat 'P' wordt weergegeven	'P'	Deze functie kan maximaal 10 minuten voor een van beide kookzones worden gebruikt, maar niet beide zones tegelijk. Wanneer u de Power Boost-functie inschakelt voor de grotere kookzone, wordt de kleinere kookzone automatisch uitgeschakeld. Wanneer u de Power Boost-functie inschakelt voor de kleinere kookzone terwijl de grotere kookzone is ingesteld op hoger dan 8, dan wordt de instelling automatisch verlaagd tot 8

Functie	Tiptoetsen	Led-display	Opmerking
Power Boost-functie uitschakelen	Raak het symbool – aan		
Timer starten	Stel de gewenste temperatuur voor de kookzone in met de symbolen + en –. Raak het symbool timer aan om de timerfunctie in te schakelen. Stel de gewenste tijd (van 1 tot 99) in met de symbolen + en –	Tijd in minuten en neon-lampje	De timer begint direct af te tellen en piept wanneer de kooktijd is afgelopen. De kookzone wordt uitgeschakeld
Pandetectie	De kookzones werken alleen wanneer een geschikte pan op de kookzone is geplaatst. Het display knippert wanneer een pan wordt weggehaald of wanneer er geen pan op de kookzone is geplaatst	'U'	
Hete kookplaat	Na gebruik van een kookzone wordt op het display een 'H' weergegeven om aan te geven dat de plaat heet kan zijn	'H'	Wanneer 'H' wordt weergegeven, is het oppervlak warmer dan 60 °C. Vermijd warme oppervlakken
De kookplaat uitschakelen	Raak het symbool aan/uit aan totdat u een pieptoon hoort	Leeg	Schakel de stroom uit om de kookplaat volledig uit te schakelen



Het apparaat heeft een automatische bescherming tegen oververhitting die mogelijk, indien geactiveerd, de werking beperkt of de kookplaat volledig uitschakelt.



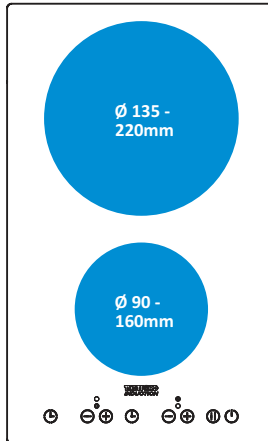
Gemorste etensresten op het glas van de tiptoetsen kunnen ervoor zorgen dat instellingen worden gewijzigd. Verwijder gemorste etensresten direct en houd het gebied goed schoon.



U hoeft niet op de tiptoetsen te drukken om de inductiekookplaat te bedienen. U hoeft de toetsen alleen aan te raken. Met pieptonen en op het verlichte display wordt u geïnformeerd over de gekozen instellingen.

## 7. 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.



- Zet pannen zo op de branders dat de handvatten niet uitsteken aan de voorzijde van het apparaat.
- 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.

## 8. Onderhoud en reiniging

Thetford raadt aan om het apparaat jaarlijks te laten inspecteren door een erkend servicecentrum. Reinig daarnaast het apparaat regelmatig na gebruik.

- 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, bleekmiddelen of scherpe voorwerpen omdat deze krassen in het oppervlak en de knoppen van het apparaat kunnen veroorzaken waardoor het glas kan breken.



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.

## 9. Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
'U' wordt weergegeven	De pansensor heeft de pan niet herkend. Er staat geen geschikte pan op de kookzone of de pan staat niet in het midden van de kookzone	Gebruik een geschikte pan of zet de pan in het midden van de kookzone
Op het led-display wordt 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
De automatische bescherming tegen oververhitting is geactiveerd	De ventilatieopeningen zijn geblokkeerd. Gedurende lange tijd koken met hoge temperatuurinstellingen	Laat het apparaat aangesloten en laat het afkoelen voordat u het opnieuw probeert te gebruiken. Controleer of de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn




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

## 10. Onderhoudswerkzaamheden

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

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.

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

## 11. Opslag

- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet.
- 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.

## 12. Technische specificaties

Tabel 1: Specificaties kookzones

	Serie SHB902	
	Kookzone 1	Kookzone 2
	kW	kW
Zonder Power Boost	1,8	1,4
Met Power Boost	2,3	1,8
Spanning	220-240 V ~ 50 Hz	220-240 V ~ 50 Hz
Max. vermogen (excl. gebruikersinterfa- ce)	2300 W	
Stand-by	0,5 W	



Dit apparaat moet altijd worden geaard.

Het energieverbruik is gemeten en berekend conform EN60350-2 2013

Modelidentificatie van het Thetford apparaat	Kookzones	Type kook- plaat (watt)	Diameter van de kookzone	Energieverbruik EC <sub>e</sub> . lektrische kookplaat Wh/ kg
Inductiekookplaat se- rie SHB902	1	Inductiekook- plaat 2,3 kW	210 mm	174,9

Het energieverbruik is gemeten en berekend conform EN60350-2 2013

Inductiekookplaat serie SHB902	1	Inductiekookplaat 1,8 kW	145 mm	178,1
--------------------------------	---	--------------------------	--------	-------

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.

## 13. 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.

## 14. 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.

## 15. 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.

## EUROPEAN HEADQUARTERS

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

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

## FRANCE

Thetford S.A.R.L.  
Parc BUROPLUS / Bâtiment 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

## SCANDINAVIA

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

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

## UNITED KINGDOM

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

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

## ITALY

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

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

## AUSTRALIA

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

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

## GERMANY

Thetford GmbH  
Schallbruch 14  
D-42781 Haan  
Deutschland

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

## SPAIN AND PORTUGAL

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

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

## CHINA

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

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