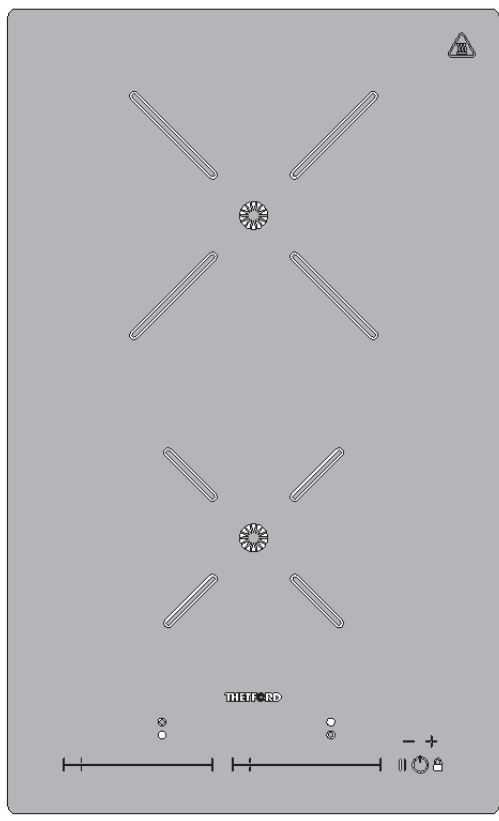


**THETFORD**



# Domino MK II

2-Zonen-Induktionskochfeld

Installations- und Benutzerhandbuch

SHB9028X-Serie

Für Märkte in der EU, im Vereinigten  
Königreich und in Australien

# DE

## Installations- und Benutzerhandbuch

### Inhalt

1. Einführung.....	86
2. Symbole.....	87
3. Sicherheit.....	87
4. Wartungsfreundlichkeit .....	95
5. Hauptkomponenten .....	95
6. Technische Spezifikationen.....	95
7. Vor der Installation .....	97
8. Installation .....	97
9. Strom anschließen .....	100
10. Nach der Installation/ vor der Verwendung .....	101
11. Nutzung des Induktionskochfeldes .....	101
12. Sicheres Kochen .....	109
13. Fehlerbehebung - Fehlercodes.....	110
14. Reinigung und Instandhaltung.....	112
15. Lagerung.....	112
16. Entsorgung .....	112
17. Service und Fragen.....	113

### 1. Einführung

Dieses Handbuch gilt für das Kochfeld der Serie Thetford **SHB9028X** .  
Bitte besuchen Sie [www.thetford.com](http://www.thetford.com) für die neueste Version.  
Das Handbuch richtet sich sowohl an qualifizierte Installateure, die das Kochfeld installieren (Wohnwagen/Wohnmobil/Ferienhäuser), als auch an den Benutzer.

Lesen Sie die Installations- und Sicherheitshinweise und Informationen sorgfältig durch, bevor Sie fortfahren.  
Bewahren Sie das Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

Bei diesem Dokument handelt es sich um die Version **SINS2003/0224-V02** des Installations- und Benutzerhandbuchs.

Unsere Firmenpolitik ist eine kontinuierliche Weiterentwicklung und Verbesserung. Spezifikationen und Abbildungen können sich nach der Veröffentlichung ändern.

Bitte besuchen Sie [www.thetford.com](http://www.thetford.com) für die neueste Version.



Wenn das Gerät nicht gemäß den nationalen und europäischen Vorschriften, Regeln und Standards installiert wird, erlischt die Garantie und es kann zu einer strafrechtlichen Verfolgung kommen.

## 2. Symbole



Warnung. Es besteht Verletzungs- und/oder Beschädigungsgefahr.



Aufmerksamkeit. Wichtige Informationen .



Notiz. Weitere Informationen.

## 3. Sicherheit

### Allgemein

**LESEN SIE DIESE GEBRAUCHSANLEITUNG  
SORGFÄLTIG DURCH.**



**Machen Sie sich mit dem Gerät vertraut.  
Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren  
Nachschlagen auf.**



Dieses Gerät entspricht den geltenden Normen zu elektromagnetischen Störungen und entspricht vollständig der europäischen Richtlinie 2014/30/EU oder der UNECE-Regelung 10. Es sollte andere elektrische Geräte nicht stören, sofern diese ebenfalls den Vorschriften entsprechen.



Personen, die einen Herzschrittmacher, eine Insulinpumpe oder ein anderes elektrisches Implantat tragen, sollten mit ihrem Arzt oder dem Hersteller des Implantats klären, ob diese

Geräte den Vorschriften entsprechen.



Stellen Sie sicher, dass alle Benutzer Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstehen.



Modifizieren Sie dieses Gerät **NICHT** .



Benutzen Sie das Gerät nur zum Kochen und nicht für andere Zwecke, beispielsweise zum Heizen von Räumen.

Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Einstellung der Bedienelemente entstehen, übernimmt der Hersteller keine Haftung .



Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.



Löschen Sie ein Kochfeuer niemals mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab

**Kinder/Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten.**



Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und/oder mangelnder

Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder erhalten Anweisungen zur Verwendung des Geräts .



Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, außer unter ständiger Aufsicht.



Erlauben Sie Kindern **NICHT** , mit dem Gerät zu spielen.



Erlauben Sie Kindern **NICHT**, dieses Gerät unbeaufsichtigt zu reinigen oder zu warten.

## Umfeld



Bewahren Sie **KEINE** Gegenstände auf oder in der Nähe der Kochfläche des Kochfelds auf. Einschließlich elektrischer Geräte, z. B. Mobiltelefone.



Benutzen Sie auf **keinem** Teil des Kochfelds Küchenfolie, da diese schmelzen und die Kochfeldoberfläche beschädigen kann.



Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel **DÜRFEN NICHT** auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da diese sehr heiß werden können .



Blockieren Sie **NICHT** die Belüftung des Geräts.

## Installation



Verwenden Sie nur originale und zugelassene Teile und Materialien.



Tragen Sie während der Installation die richtige persönliche Schutzausrüstung . Beachten Sie außerdem die geltenden Sicherheitsvorschriften.



Elektrogeräte dürfen nur von qualifizierten und zertifizierten Fachkräften installiert werden.



Beachten Sie unbedingt die im Einsatzland geltenden Lüftungsvorschriften.



Wenn es nicht möglich ist, das Gerät gemäß dieser Anleitung zu installieren, wenden Sie sich bitte für weitere Anleitung an Thetford.



Weitere Informationen zu Lüftungsvorschriften und -anforderungen finden Sie unter 8. Installation

## Erster Einsatz



Dieses Gerät ist nur für den Betrieb mit Wechselstrom ausgelegt. Überprüfen Sie vor der ersten Verwendung, ob die Spannung und der Strom Ihrer Hauptversorgung mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.



Dieses Gerät **MUSS** über einen

Fehlerstromschutzschalter (RCD) mit einem Nennfehlerstrom von  $<30$  mA versorgt werden.



Verwenden Sie **IMMER** das original mitgelieferte Netzkabel.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, **MUSS** es vom Hersteller, seinem Kundendienstmitarbeiter oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden



Schließen Sie das Gerät **IMMER** an eine dafür vorgesehene Steckdose mit Erdungsanschluss an.



Verwenden Sie **KEINEN** Steckdosenadapter und schließen Sie **kein** anderes Gerät gleichzeitig an dieselbe Steckdose an, um elektrische Überlastung und Brandgefahr zu vermeiden.



Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Oberflächen liegt, um sicherzustellen, dass es nicht beschädigt wird.













Jeder Anschlussfehler führt zum Erlöschen Ihrer Garantie.

## Verwendung





Die Induktionskochzone ist während und nach dem Gebrauch heiß. Lassen Sie alle Teile abkühlen, bevor Sie sie berühren, da dies zu schweren Verletzungen führen kann .




-  Benutzen Sie das Gerät **NUR** auf einer ebenen Fläche.
-  Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
-  Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs **NICHT unbeaufsichtigt**.
-  Sie **KEINE** Gegenstände auf der Kochfläche des Kochfelds.
-  Lassen Sie **KEINE** leeren Töpfe auf einer Induktionskochplatte stehen.
-  Stellen Sie die Pfanne **NICHT** über den Rand der Heizzone
-  Spritzer auf den Touch-Bedienelementen auf dem Glas können die Einstellungen verändern.
-  Verschüttete Flüssigkeiten sofort entfernen und den Bereich sauber halten.
-  Erhitzen Sie **KEINE** verschlossenen / offenen Konservendosen, diese könnten auf dem Induktionsgerät **EXPLODIEREN** .
-  Benutzen Sie das Gerät **NICHT**, während das Fahrzeug fährt.




-  Wenn die Glasoberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden, und wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.
-  Das Gerät verfügt über einen automatischen Überhitzungsschutz, der bei Aktivierung die Funktionen einschränken oder das Kochfeld vollständig abschalten kann.
-  Schalten Sie die Heizzone nach Gebrauch über die Steuerung aus und verlassen Sie sich **NICHT** auf den Topfdetektor.
-  Die Booster-Funktion **DARF** nur zum Erhitzen von Wasser verwendet werden. Bei Verwendung der Booster-Funktion mit Öl oder Fett können extrem hohe Temperaturen entstehen . **BRANDGEFAHR!**

## Reinigung und Wartung



-  Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten **MUSS** das **Gerät** abkühlen und vom Stromnetz getrennt werden.
-  Verwenden Sie **KEINE** Scheuermittel, Drahtwolle, Bleichmittel oder scharfe Gegenstände, die die Oberflächen und Bedienelemente des Geräts zerkratzen und das Glas zerbrechen könnten.

- 
 Verwenden Sie einen Ceranfeldschaber, wenn sich die Glasinduktionsfläche durch Kochablagerungen verfärbt und um hartnäckigere Flecken zu entfernen. Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt müssen umgehend entfernt werden, damit sie nicht anhaften oder die Induktionsoberfläche verfärben.
- 
 Verwenden Sie **KEINE** Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger. Anweisungen finden Sie unter 14. Reinigung und Wartung.
- 
 Lassen Sie **KEIN** Öl oder Fett auf dem Gerät ansammeln. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

## Lagerung

- 
 Kondensation auf elektronischen Bauteilen **MUSS** vermieden werden. Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, gut belüfteten Ort.

## Sicherheitsschilder am Gerät

Zeichen	Warnung	Standort
	Heiße Oberfläche. Verbrennungsgefahr.	Auf dem Glas in der Nähe der Wärmezonen.
	Nur für den Innengebrauch	Auf dem Datenabzeichen

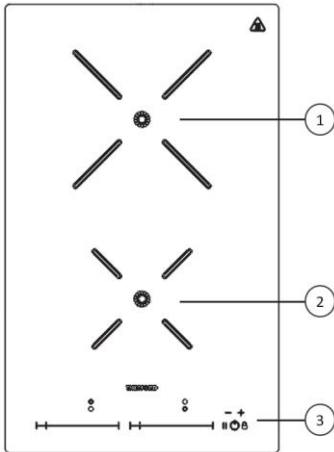
## 4. Wartungsfreundlichkeit

Der Installateur von Thetford-Produkten ist für die korrekte Installation gemäß den Thetford-Installationsanweisungen verantwortlich, um die Funktionalität und Wartungsfreundlichkeit des Produkts sicherzustellen.

Im Hinblick auf die Wartungsfreundlichkeit bedeutet dies, dass ein Händler oder autorisierter Thetford-Servicepartner in der Lage sein muss, das Thetford-Produkt innerhalb der gemäß der Thetford-Zeitliste zulässigen Zeit mit Standardwerkzeugen und -geräten auszubauen und wieder einzubauen. Dies dient der Inanspruchnahme jeglicher Garantie während der Garantiezeit nach dem Kaufdatum.

Bei Fragen zu diesem Thema kann ein lokaler Servicemitarbeiter von Thetford kontaktiert werden, um zusätzliche Unterstützung bei der Installation der Produkte zu erhalten.

## 5. Hauptkomponenten



1. Heizzone 2
2. Heizzone 1
3. Systemsteuerung

## 6. Technische Spezifikationen

Tabelle 1: Spezifikationen der Wärmezone

SHB9028X-Serie						
	Wärmezone 1 ( 145 mm ø)			Wärmezone 2 ( 200 mm ø)		
Ohne Power Boost (kW)			1,4			2,3
Mit Power Boost (kW)			1,85			3,0
Stromspannung	220-240 V Wechselstrom, 50 Hz					
Maximale Leistung (kW)	1,4	2,3	3,0	1,4	2,3	3,0

Strom max. (A)	6	10	13	6	10	13
Standby (W) (Gerät ist AUS, kein Lüfter aktiv / keine Restanzeige aktiv)	$\leq 0,3$ (Induktionsgerät) $\leq 0,5$ W (Controller)					
Energieverbrauch (EN60350) ( Wh /kg)	<195					

**Tabelle 2: Abmessungen, Gewicht und Klasse**

SHB9028X-Serie			
Abmessungen (mm)	H	W	D
		50	500
Gerätegewicht (kg)	6,0		
Klasse	Klasse I		

**Tabelle 3: Umgebungsbedingungen**

Umweltbedingung	Wert
<b>Betrieb</b>	
Max. Lufteinlasstemperatur (auf Meereshöhe) *	+70 °C
Temperatur im Kochfeld (auf Meereshöhe) *	0-85 °C
Feuchtigkeit	95 % relative Luftfeuchtigkeit ° X durchführen )
<b>Lagerung</b>	
Umgebungstemperatur	- 20 °C bis +85 °C
Feuchtigkeit	95 % relative Luftfeuchtigkeit

\* Derating : 40 % der Nennwerte bei 4000 m über dem Meeresspiegel.

So reduzieren Sie den Energieverbrauch des Kochfelds beim Kochen:

- Verwenden Sie die richtige Pfannengröße - eine Pfanne, die auf die Kochstelle passt, verbraucht weniger Energie als eine, die zu groß oder zu klein ist.
- Verwenden Sie die minimale Hitzeeinstellung, um das Köcheln oder Kochen aufrechtzuerhalten - zusätzliche Wärme wird einfach verschwendet.
- Decken Sie Pfannen oder Wasserkocher nach Möglichkeit mit einem Deckel ab - das hilft, die Wärme zu speichern.
- Verwenden Sie **KEINE** alten, beschädigten oder verformten Pfannen, da diese die Effizienz beeinträchtigen.

## 7. Vor der Installation

### Inhalt der Box

Überprüfen Sie den Inhalt des einzeln verpackten Geräts:

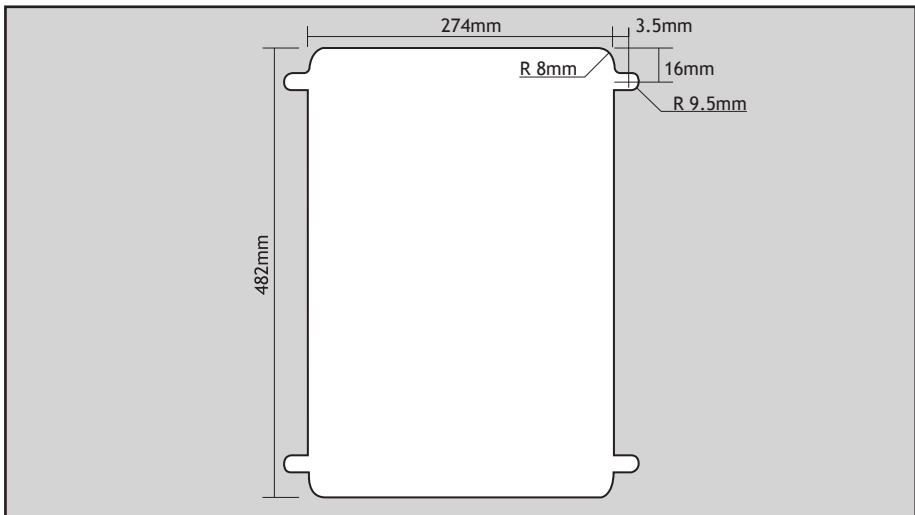
- Gerät
- Klemmsatz (4x Flügelmuttern, Unterlegscheiben, Gummidämpfer und Klemmschrauben)
- Schaumstoffdichtung
- Installations- und Benutzerhandbuch (**SINS2003**)
- Ausschnittsvorlage (**STEM0207**), sofern zutreffend.



Sollte etwas fehlen, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

## 8. Installation

- Installieren Sie das Induktionskochfeld in einem wie abgebildet vorbereiteten Arbeitsplattenausschnitt.



Dieses Gerät darf in einer Küche/Wohnküche, jedoch nicht in einem Raum mit Badewanne oder Dusche installiert werden



Befolgen Sie die in diesem Handbuch angegebenen Mindestmaße. Jede Abweichung könnte zu einem übermäßigen Temperaturanstieg führen. Wenn die Mindestabmessungen aus gestalterischen Gründen reduziert werden müssen, muss ein Temperaturanstiegstest aller Möbel rund um das Gerät durchgeführt werden. Bei Reduzierung der Mindestabmessungen empfiehlt sich der Einbau von nicht

brennbarem Material.



Die umgebenden Oberflächen müssen dem zulässigen Temperaturanstieg von 65 °C über der Umgebungstemperatur standhalten, wie in den Normen IEC 60335-1 und IEC 60335-2-6 und in Übereinstimmung mit der Konstruktion dieses Geräts angegeben.

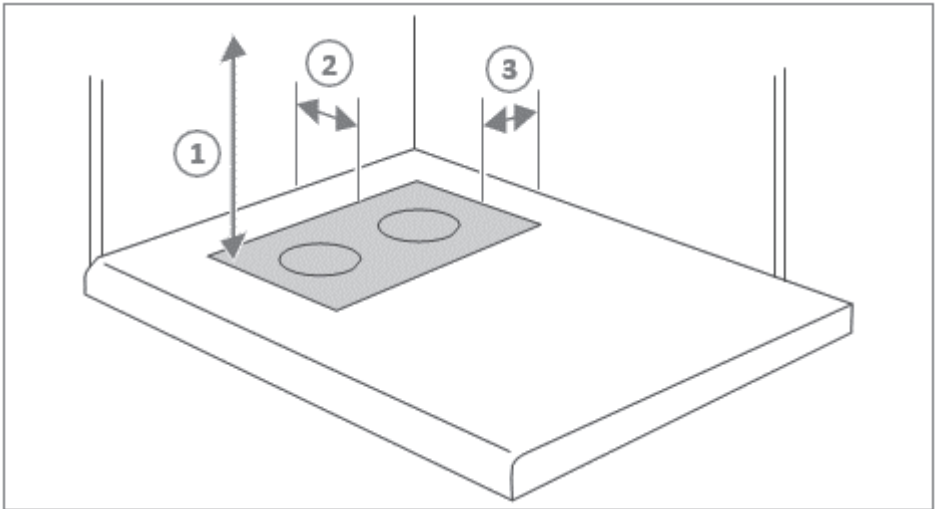


Alle brennbaren Materialien wie Vorhänge und Regale müssen vom Gerät ferngehalten werden.



Wenn neben dem Gerät weitere Zusatzgeräte vorhanden sind, kann die Temperatur der umliegenden Flächen ansteigen. Überprüfen Sie die zulässige Temperatur der verwendeten Materialien für die umgebenden Oberflächen, um sicherzustellen, dass sie den Anforderungen von IEC 60335-1 und IEC 60335-2-6 entsprechen

- Halten Sie die Mindestabstände zwischen den Brennern und seitlichen, hinteren und überstehenden Teilen ein.

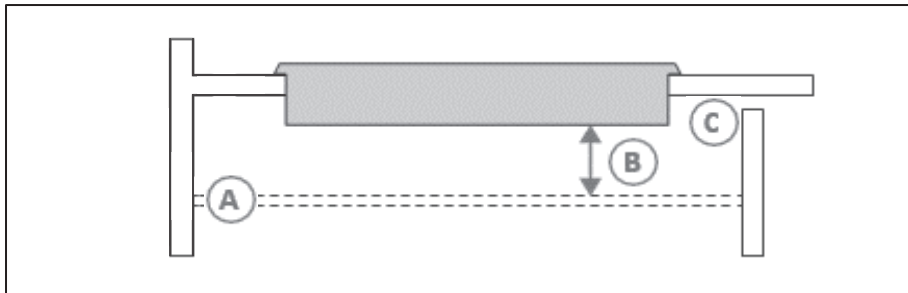


1. Abstand zwischen Kochfeld und überstehenden Teilen: min. 500mm
2. Abstand zwischen Kochfeld und Seite: min. 100mm
3. Abstand zwischen Kochfeld und Rückseite: min. 40mm



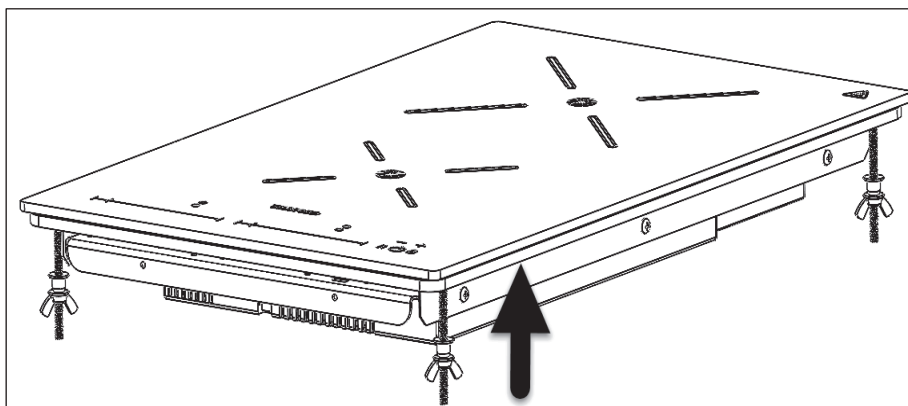
Wenn Sie diese Mindestabstände nicht einhalten können, schützen Sie es mit nicht brennbarem Material.

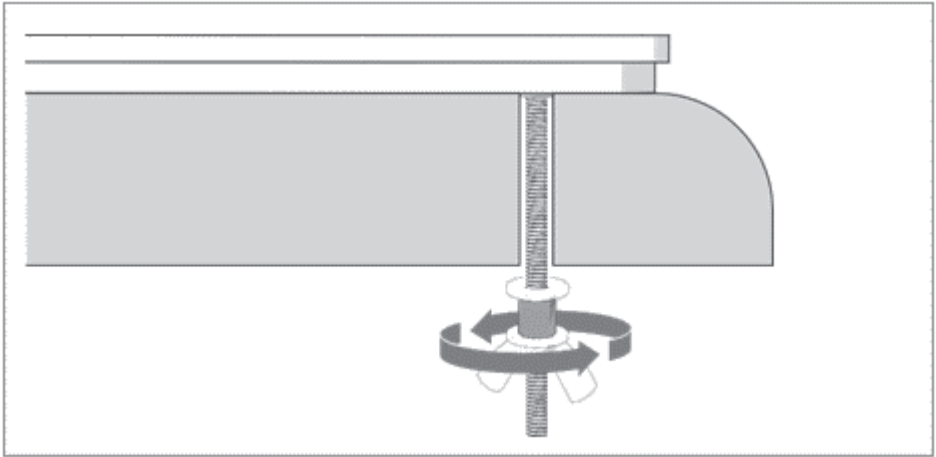
- Sorgen Sie für einen Kaltlufteinlass (max. 50°C) unter dem Kochfeld an der Rückseite (A), 3000mm<sup>2</sup>.
- Sorgen Sie für einen Luftspalt von mindestens 30mm unter dem Gerät (B).
- Stellen Sie an der Vorderseite einen Kühlluftauslass von mindestens 3000mm<sup>2</sup> (C) bereit.



Stellen Sie sicher, dass die Einlass- und Auslassöffnungen **NIEMALS** blockiert werden können.

- Bevor Sie das Kochfeld auf die Arbeitsplatte stellen, bringen Sie die mitgelieferte Schaumstoffdichtung an der Unterseite des Geräts umlaufend an.
- Befestigen Sie das Gerät mit 4 Klemmschrauben und den mitgelieferten Befestigungsmitteln (siehe Abbildung unten).





Überprüfen Sie die Position des Kochfelds in der Arbeitsplatte und die umlaufende Dichtung, bevor Sie die Flügelmuttern mit 1,2 Nm festziehen



Die Unterseite des Gerätes muss abgeschirmt sein. Es wird empfohlen, dass die Abschirmung aus nicht brennbarem Material besteht und mindestens 30 mm unter dem untersten Teil des Geräts angebracht wird.

## 9. Strom anschließen

- Dieses Gerät wird mit einem doppelt isolierten Kabel H05V2V2-F Schwarz 90 ° C (BS EN 50525-1) geliefert, das eine Stromkapazität von bis zu 15 A hat.
- Dies sollte an eine zweipolig geschaltete Netzversorgung angeschlossen werden, mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm an allen Polen gemäß den Verdrahtungsregeln.
- Australische Modelle verfügen über einen 15-A-Stecker am Ende des Netzkabels zum Anschluss an eine geeignete 15-A-Wandsteckdose.
- Die schaltbare Steckdose muss nach der Installation des Gerätes zugänglich sein.



Dieses Gerät **MUSS** geerdet sein.



Stellen Sie sicher, dass alle Elektrokabel direkt von diesem Gerät und



anderen Wärmequellen entfernt verlegt werden.



Lassen Sie das Kabel oder die Drähte **NICHT** lose in das untere Fach hängen.

## 10. Nach der Installation/ vor der Verwendung

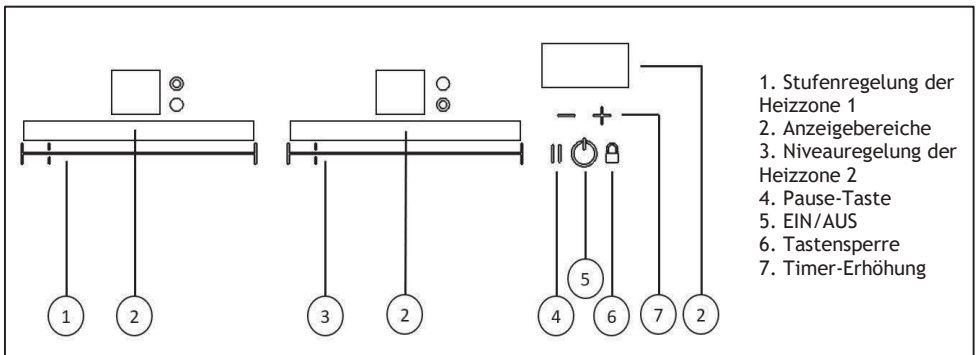
- Stellen Sie sicher, dass alle Verpackungsmaterialien entfernt wurden. Gegebenenfalls recyceln .
- Entfernen Sie eventuelle Verschmutzungen oder Reste von Werksschmiermitteln mit einem angefeuchteten Papiertuch oder einem sauberen Tuch.
- Tragen Sie eine dünne Schicht Keramikglasreiniger auf die Glasoberfläche auf und polieren Sie sie mit einem sauberen Tuch.
- Stellen Sie sicher, dass der Strom angeschlossen und eingeschaltet ist.
- Beachten Sie die Warnhinweise im Handbuch und testen Sie alle Gerätefunktionen gemäß dem Handbuch.

## 11. Nutzung des Induktionskochfeldes

Lesen Sie die Anweisungen in Abschnitt 3. Sicherheit geht vor.



Die genaue Position der Bedienelemente finden Sie unter 5. Hauptkomponenten .



Das Kochen mit einem Induktionskochfeld unterscheidet sich von einem herkömmlichen Kochfeld, das entweder über Heizelemente oder Kochplatten verfügt.

Ein Induktionskochfeld nutzt leistungsstarke Elektromagnete unterhalb der Glasoberfläche. Wenn eine Pfanne aus magnetischem Material direkt über einem Elektromagneten platziert wird, wird Energie in das Metall der Pfanne induziert. Diese Energie bewirkt, dass die Metallpfanne heiß wird und ausreichend ist, um die Hitze zum Kochen bereitzustellen. Da die Hitze zum Kochen im Inneren der Pfanne entsteht, wird nur der Glasbereich heiß, der direkten Kontakt mit der Pfanne hat.

Beim Kochen mit einer Induktionskochplatte kann es zu Geräuschen in der Pfanne kommen. Dies ist normal und hängt von der Konstruktionsart der Pfanne ab, die sich auf das Geräusch auswirken kann.

Bei hohen Leistungseinstellungen kann es zu den meisten Geräuschen kommen



Verwenden Sie nur Pfannen, die speziell für diesen Gerätetyp hergestellt wurden. Ein guter Anhaltspunkt ist die Auswahl von Pfannen, die das Symbol „Induktionsgeeignet“ tragen.



Glas-, Keramik- oder Steingutpfannen, Aluminiumpfannen (sofern sie nicht über einen speziellen Boden verfügen), Kupferpfannen und einige nicht magnetische Edelstahlpfannen sind nicht für die Verwendung auf Induktionskochfeldern geeignet.



Wenn Sie Ihre vorhandenen Pfannen verwenden möchten und sich nicht sicher sind, ob diese geeignet sind, können Sie mithilfe eines Magneten überprüfen, ob es sich um den richtigen Typ handelt. Wenn der Magnet am Boden haftet, sollte die Pfanne für Induktion geeignet sein.



Stellen Sie unabhängig vom Pfannentyp (Edelstahl, emaillierter Stahl, Gusseisen usw.) sicher, dass der Pfannenboden glatt und flach ist, um die Gefahr von Kratzern auf dem Glas zu vermeiden und einen guten Kontakt zur Induktionszone für eine gleichmäßige Temperaturüberwachung sicherzustellen.



Schieben Sie **NIEMALS** Kochgeschirr über die Glasoberfläche. Dadurch entstehen Kratzer.

Stellen Sie das Kochgeschirr direkt auf das Keramikglas.



**Legen Sie KEINE Papiere, Tücher oder Untersetzer hinein. VERBRENNUNGSGEFAHR!**

## Benutzung des Kochfeldes

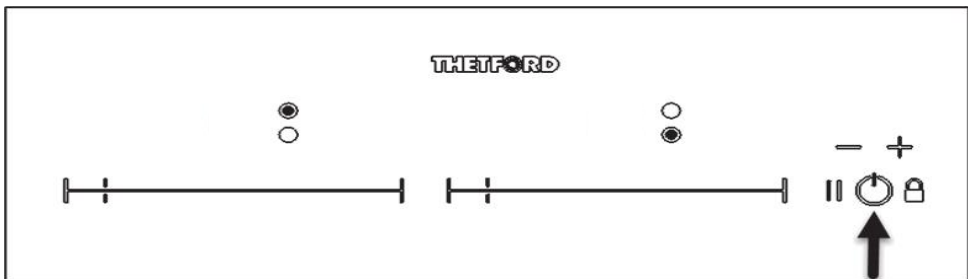
Über die Touch-Bedienelemente lässt sich jede Heizzone des Kochfeldes individuell steuern. Beleuchtete Displays für beide Zonen informieren über Leistungseinstellungen, Timerfunktion, Pause/Fortsetzung, Leistungssteigerung usw.

Im Folgenden finden Sie Informationen zur Bedienung und Auswahl der verschiedenen verfügbaren Funktionen.

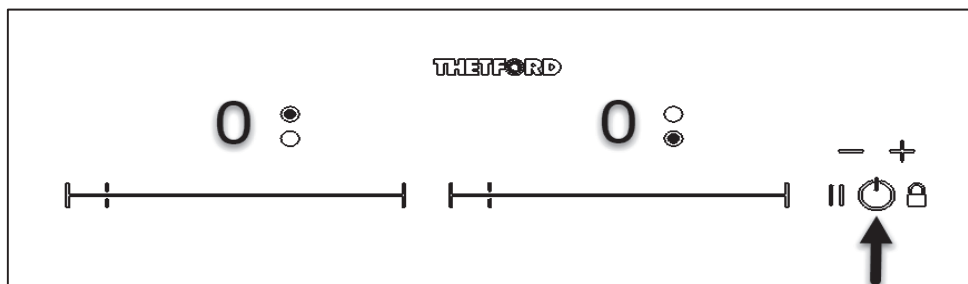


Bei der Bedienung des Induktionskochfelds ist kein Druck auf die Touch-Bedienelemente erforderlich, sondern lediglich eine sanfte Berührung. Das Gerät gibt einen Piepton von sich und das beleuchtete Display informiert Sie über Ihre Aktion.

## Ein-/Ausschalten des Geräts



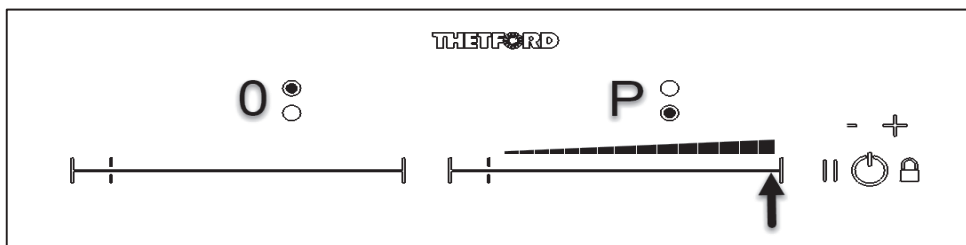
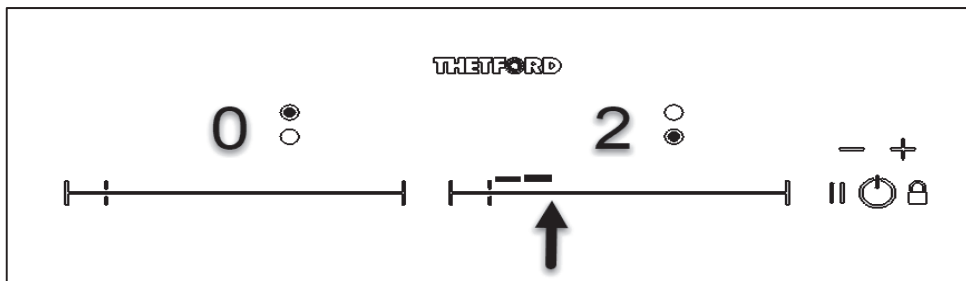
Drücken Sie zum Einschalten 1 Sekunde lang das „ON/OFF“-Symbol. Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn es 10 Sekunden lang nicht verwendet wird.



Drücken Sie 1 Sekunde lang das „ON/OFF“-Symbol, um es auszuschalten.

## Steuerung jeder Wärmezone

Bei eingeschaltetem Gerät und aufgestelltem geeigneten Topf.



Drücken Sie irgendwo auf die entsprechende Heizzonesteuerung, um mit dem Heizen zu beginnen.

Die Leistung 0 bis 9 kann ausgewählt werden (von links nach rechts).

### Power-Boost-Funktion (P)

Die Boost-Funktion kann pro Kochzone nur für eine begrenzte Zeit von 10 Minuten aktiviert werden.

Kann durch Reduzierung der Kochstufe deaktiviert werden.



Die Booster-Funktion **DARF** nur zum Erhitzen von Wasser verwendet werden. Bei Verwendung der Booster-Funktion mit ÖL oder Fett können extrem hohe Temperaturen entstehen . **BRANDGEFAHR!**

### Pausenfunktion (II)

Bei aktiver Pausenfunktion wird kein Strom abgegeben und der Garvorgang wird für maximal 10 Minuten unterbrochen.

Wird durch Drücken der Pause-Taste (II) aktiviert

Deaktiviert durch Drücken der Pause-Taste (II) und anschließend des Schiebereglers innerhalb von 10 Sekunden. Der Zustand vor der Pause wird wiederhergestellt.

### Rückruffunktion

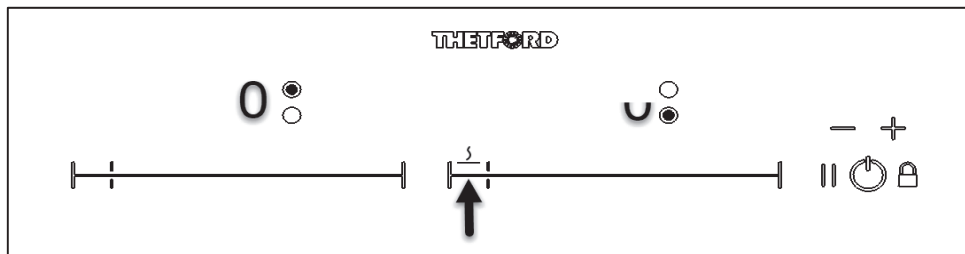
Die Recall-Funktion ermöglicht eine schnelle Wiederherstellung der aktuellen Einstellungen (innerhalb von 6 Sekunden), wenn das Gerät versehentlich durch den Netzschalter ausgeschaltet wurde. Schalten Sie das Gerät wieder ein und

drücken Sie innerhalb von 6 Sekunden die Pause-Taste, um es erneut zu aktivieren.

**Tabelle 4: Kochstufe und maximale Betriebszeit (automatische Abschaltung)**

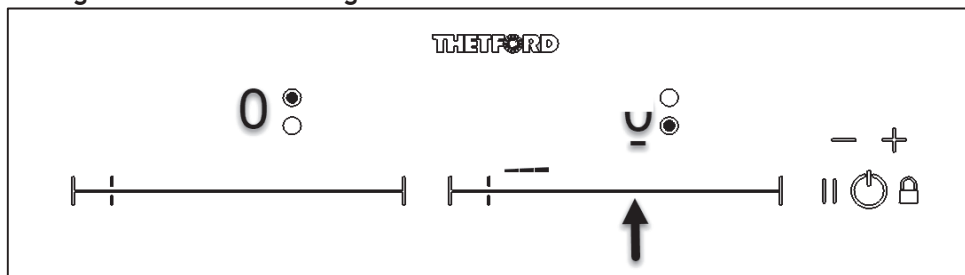
Kochstufe	Betriebszeitbegrenzung (Minuten)
0	720
Niedrige Temperatur	120
1	516
2	400
3	318
4	258
5	210
6 & 7	138
8	108
9	90
P	10

### Wärmefunktion



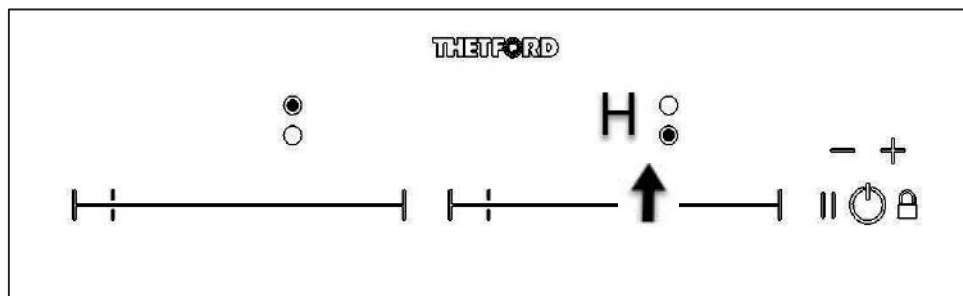
Bei Auswahl unterhalb des 0-Punktes wird die Heizzone in die Warmhaltefunktion „U“ versetzt. Zum Warmhalten gekochter Speisen.

### Anzeige für fehlendes Kochgeschirr



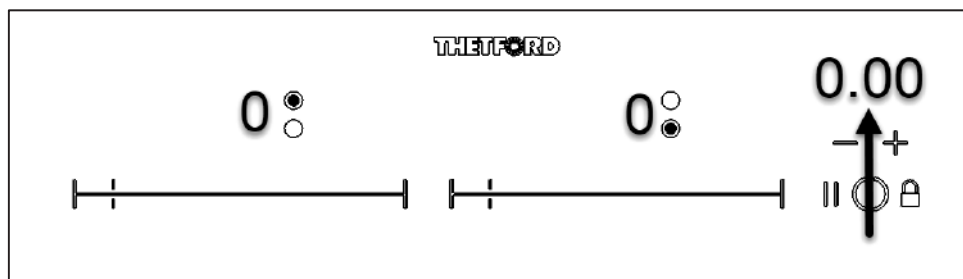
Wenn die Pfanne während des Erhitzens entfernt wird, stoppt die Zone das Erhitzen und das Symbol blinkt (Fehlendes Kochgeschirr).

### Restwärmeanzeige (H)

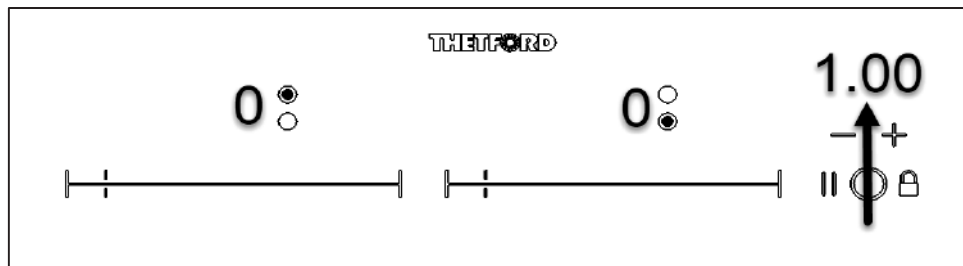


Nach dem Gebrauch zeigt die Anzeige „ H “ an, solange das Glas noch heiß ist ( $\geq 65^\circ\text{C}$ ).

### Einstellen des Timers



Drücken Sie bei eingeschaltetem Gerät sowohl die Plus- als auch die Minus-Taste.



Das Einstellen eines Timerwerts kann mithilfe der Plus- oder Minustasten erhöht oder erniedrigt werden.

Wird zuerst die Timer-Plus-Taste gedrückt, beginnt die Anzeige mit:

- Die Dauer beträgt ca. 1 Minute und kann in 1-Minuten-Schritten auf die nächsten vollen 10 Minuten erhöht werden.
- Anschließend bis zur nächsten vollen Stunde im 5-Minuten-Takt.
- Von da an in 10-Minuten-Schritten.

Am Ende der ausgewählten Zeit ertönt ein Piepton, bis er mit der Ein-/Aus-Taste bestätigt wird.

Durch gleichzeitiges Drücken der beiden Timer-Tasten kann für jede aktive Kochzone ein Kochzonen-Timer eingestellt werden.

Wenn Sie mehrmals drücken, wird die Zeitschaltuhr für alle verschiedenen Kochzonen (2) angezeigt, dann die Eieruhr.

Der Punkt hinter der ersten Ziffer blinkt, sobald der Timer aktiviert ist.

Alle Timer funktionieren als Countdown-Timer



Der Betriebsbereich der Timer beträgt 1 Minute bis 1 Stunde und 59 Minuten.

Unterhalb von 10 Minuten zeigt der Timer sekundengenau an.

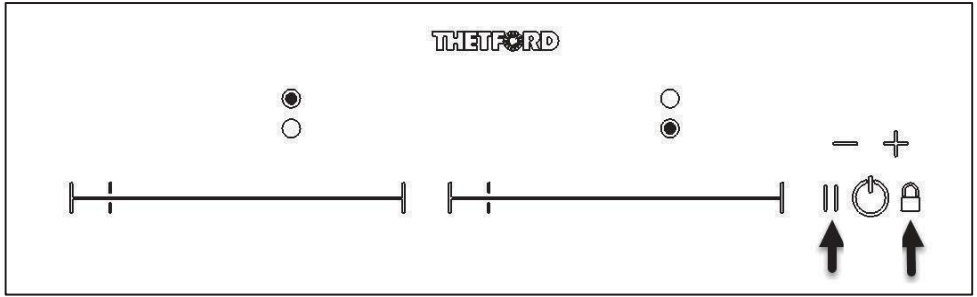
**Tabelle 5: Timerbereich und Anzeige**

Timer-Intervall	Timer-Anzeige
0-09 Sekunden	0,00-0,09
10-59 Sekunden	0,10-0,59
1 Minute - 9 Minuten 59 Sekunden	1,00-9,59
1-59 Minuten	0,10-0,59
1 Stunde - 1 Stunde 59 Minuten	1,00-1,59

## Tastensperre - keine Kindersicherung

Drück  en Sie, um die Tasten zu sperren und die Funktion zu deaktivieren. Drücken  Sie erneut.

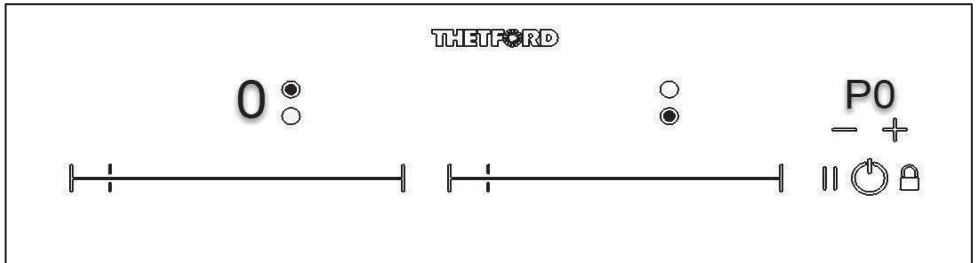
Beachten Sie, dass dies keine Kindersicherung ist



## Gesamtstrombegrenzung auswählen


Drücken Sie bei ausgeschaltetem Gerät die Timer-Plus- und Minus-Taste gleichzeitig für 2 Sekunden, was durch einen „Piepton“ bestätigt wird. Drücken Sie dann beide Schieberegler für 2 Sekunden (Position auf dem Schieberegler spielt keine Rolle).

Auf dem Timer-Display wird „P0“ angezeigt. Die Energieverwaltung kann mit dem linken Schieberegler (0-2) geändert werden und wird auf dem linken Display angezeigt.



**Tabelle 6: Energieverwaltung**

Energieverwaltungseinstellung	Maximale Leistung (kW)	Maximaler Strom (A)
0	3,0	13
1	2,3	10
2	1,4	6

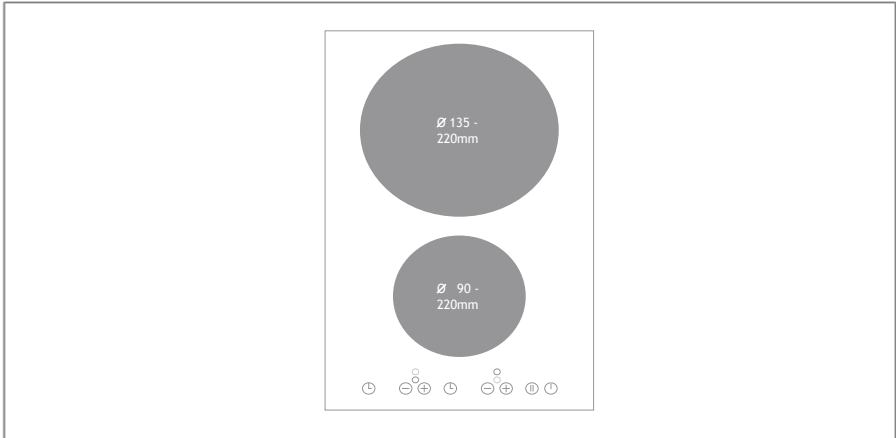
Um die Leistungseinstellung zu speichern, wählen Sie die gewünschte Zahl (0-2) und drücken Sie dann  die Taste 2 Sekunden lang.



## 12. Sicheres Kochen




Lassen Sie Kochgefäße **NICHT** die Ränder des Geräts überlappen - verwenden Sie Pfannen der richtigen Größe und positionieren Sie sie mittig über den Hitzezonen. (siehe unten)



Drehen Sie die Pfannen so, dass die Griffe **NICHT** über die Vorderseite des Geräts hinausragen.

## 13. Fehlerbehebung - Fehlercodes

Fehlercode	Bedeutung	Verhalten	Mögliche Ursachen	Abhilfe
E2/ ER21	Überhitzung des Temperatursensors für die Kochzone.	Kochzone(n) können nicht eingeschaltet werden	Leeres Kochgeschirr	<b>Erhitzen Sie KEIN</b> leeres Kochgeschirr
			Falsches Kochgeschirr	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr
			Die Temperatur von Kochgeschirr/Glas/Elektronik ist zu hoch.	Kühlen Sie das System ab
E3	Falsches Kochgeschirr	Die entsprechenden Kochzonen sind ausgeschaltet	Kochgeschirr verliert seine magnetischen Eigenschaften	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr
			Interner Fehler	Kontaktieren Sie den Kundendienst von Thetford
			Kochgeschirr erzeugt auf dem Modul einen falschen Betriebspunkt, der zur Beschädigung interner Komponenten führen kann	Sollte der Fehler aufgetreten sein, wird er nach 8 Sekunden automatisch gelöscht und die Kochzone kann wieder verwendet werden. Bei weiteren auftretenden Fehlern muss das Kochgeschirr ausgetauscht werden. Oder wenden Sie sich an den Kundendienst von Thetford, wenn der Fehler auftritt, obwohl sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet.
E4 E5E7 ER20 ER22 ER31 ER36 ER47	Interne Fehler	Kochzone(n) können nicht eingeschaltet werden	Verschieden	Kontaktieren Sie den Kundendienst von Thetford
E6 ER40	Die Spannung der Stromversorgung liegt außerhalb des zulässigen Bereichs (Spannung und/oder Frequenz).	Kochzone(n) können nicht eingeschaltet werden	Die Spannung und/oder Frequenz der Stromversorgung liegt außerhalb des zulässigen Bereichs.	Netzspannung/Phasensignal prüfen
			Interner Fehler	Kontaktieren Sie den Kundendienst von Thetford
E8	Lüfterdefekt	Die entsprechenden Kochzonen sind ausgeschaltet	Lüfter durch Staub/Stoffe blockiert	Fremdkörper nach Möglichkeit reinigen und entfernen. Zerlegen Sie das Gerät jedoch <b>NICHT</b> . Wenn das Problem nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich an den Kundendienst von Thetford
			Elektronik des Lüftermoduls defekt	Kontaktieren Sie den Kundendienst von Thetford

Fehlercode	Bedeutung	Verhalten	Mögliche Ursachen	Abhilfe
E9	Temperatursensorenfehler für Kochzone	Die entsprechenden Kochzonen sind ausgeschaltet	Temperatursensoren - defekt	Kontaktieren Sie den Kundendienst von Thetford
		Die entsprechende(n) Kochzone(n) wird(n) auf niedrigem Energieniveau eingeschaltet, um eine große Menge gefrorener Waren aufzutauen	Gefrorene Ware kühlt den Temperatursensor auf unter 0°C ab, da das Energieniveau zu niedrig ist.	Warten Sie, bis der Temperatursensor auf über 0°C aufgeheizt ist, und wählen Sie zum Auftauen eine höhere Energiestufe.
EA	Interne Fehler	Die entsprechenden Kochzonen sind ausgeschaltet	Verschieden	Schalten Sie das Kochfeld aus, entfernen Sie sämtliches Kochgeschirr und lassen Sie das Kochfeld abkühlen. Neustart Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst von Thetford
EH	Fehler Temperatursensoren für Kochzone	Die entsprechenden Kochzonen sind ausgeschaltet	Nach dem Einschalten des Kochfelds ändert sich die Temperatur nicht ausreichend.	Kühlen Sie das Glas ab.
 /H	Wasser/Kochutensilien auf der Glasoberfläche	-	Wasser/Kochutensilien auf der Glasoberfläche	Oberfläche reinigen
U400	Überspannung durch falschen Anschluss	Kochzone(n) können nicht eingeschaltet werden	Falsche Stromversorgung	Schalten Sie die Stromversorgung aus und schließen Sie das Kochfeld ordnungsgemäß an.



Das Induktionsgerät sollte nicht zerlegt werden. Bei Problemen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von Thetford unter [www.thetford.com](http://www.thetford.com), um weitere Informationen zu erhalten.



Wenn kein Fehlercode angezeigt wird, die Leistung des Geräts jedoch beeinträchtigt ist, führen Sie die folgenden Prüfungen durch:

- Überprüfen Sie die Installation des Kochfeldes, insbesondere die Belüftung
- Die Art des verwendeten Kochgeschirrs beeinflusst die Leistung erheblich.

## 14. Reinigung und Instandhaltung



Lesen Sie die Anweisungen in Abschnitt 3. Sicherheit geht vor.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig nach Gebrauch.
- Entfernen Sie verschüttete Flüssigkeiten oder Verunreinigungen immer sofort nach dem Gebrauch mit Seife und heißem Wasser. Trocknen Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch ab.
- Verwenden Sie zur routinemäßigen Reinigung der Glasoberfläche eine Reinigungscreme und ein sauberes Tuch oder Papiertuch.
- Nach der Reinigung mit einem trockenen Papiertuch trockenwischen.

## 15. Lagerung



Lesen Sie die Anweisungen in Abschnitt 3. Sicherheit geht vor.

- Trennen Sie die Stromversorgung.
- Wischen Sie das Gerät sauber und trocken.

## 16. Entsorgung

Ihr Produkt wurde aus hochwertigen Materialien und Komponenten entwickelt und hergestellt, die recycelt und wiederverwendet werden können. Wenn Ihr Produkt das Ende seiner Lebensdauer erreicht hat, entsorgen Sie es gemäß den örtlichen Vorschriften.



**NICHT** mit dem normalen Hausmüll.

Die ordnungsgemäße Entsorgung Ihres alten Produkts trägt dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

## 17. Service und Fragen

### Service

Bevor mit Wartungsarbeiten begonnen wird, sollte das Gerät abgekühlt und vom Stromnetz getrennt sein.

Nach jeder Wartung **MUSS das Gerät** auf elektrische Sicherheit überprüft werden.

Alle Wartungsarbeiten müssen von einer zugelassenen, sachkundigen Person durchgeführt werden.

### Fragen

Wenn Sie Fragen zu Ihrem Produkt, Teilen, Zubehör oder autorisierten Dienstleistungen haben, besuchen Sie [www.thetford.com](http://www.thetford.com).

Wenn Sie sich an ein autorisiertes lokales Servicecenter in Ihrem Land wenden, geben Sie die Details zur Modell- und Seriennummer sowie das Kaufdatum an.



### Garantie

Unsere Garantieklausel finden Sie in den Bedingungen auf [www.thetford.com](http://www.thetford.com).

### Konformitätserklärung ( DoC )

Thetford erklärt hiermit, dass dieses Produkt den wesentlichen Anforderungen entspricht

Anforderungen und andere relevante Bestimmungen der geltenden Richtlinien und Normen. Eine Kopie der Konformitätserklärung finden Sie unter [www.thetford.com](http://www.thetford.com)



## EUROPEAN HEADQUARTERS

Thetford B.V.  
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 BUROPLUS / Bâtiment 6  
18, Boulevard de la Paix  
CS 80008  
95895 Cergy Pontoise Cedex  
France

T +33 1 30 37 58 23  
F not available  
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 Scandinavia  
Bangatan 6  
521 43 Falköping  
Sverige

T +46 31 336 35 80  
F not available  
E [info@thetford.eu](mailto:info@thetford.eu)

## AUSTRALIA

Thetford Australia Pty. Ltd.  
130-132 Freight Drive  
Somerton VIC 3062  
Australia

T +61 3 9358 0700  
F not available  
E [info@thetford.com.au](mailto:info@thetford.com.au)  
[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)