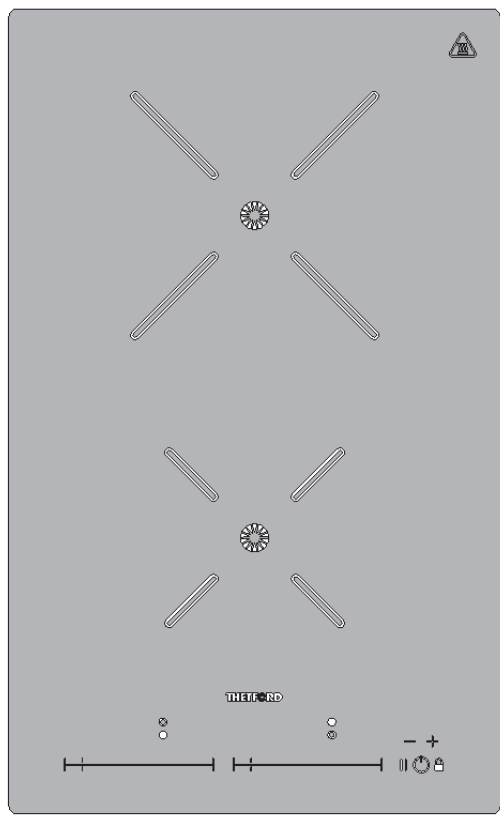


THETFORD



Domino MK II

Inductiekookplaat met 2 zones

Installatie- en gebruikershandleiding

SHB9028X-serie

Voor markten in de EU, het VK en
Australië

NL

Installatie- en gebruikershandleiding

Inhoud

1. Invoering	116
2. Symbolen	117
3. Veiligheid	117
4. Onderhoudsgemak	124
5. Hoofdcomponenten	124
6. Technische specificaties	125
7. Vóór installatie	126
8. Installatie	127
9. Elektriciteit aansluiten	130
10. Na installatie/ vóór gebruik	130
11. Gebruik van de inductiekookplaat	130
12. Veilig koken	137
13. Problemen oplossen - Foutcodes	138
14. Reiniging en onderhoud	140
15. Opslag	140
16. Beschikbaarheid	140
17. Service en vragen	140

1. Invoering

Deze handleiding is voor de Thetford **SHB9028X**- serie kookplaat.

Bezoek www.thetford.com voor de meest recente versie.

De handleiding is bedoeld voor zowel de gekwalificeerde installateurs die de kookplaat gaan installeren (Caravan/camper/vakantiehuizen) als voor de gebruiker.

Lees de installatie- en veiligheidsinstructies en informatie zorgvuldig door voordat u verdergaat.

Bewaar de handleiding voor toekomstig gebruik.

Dit document is versie **SINS2003/0224-V02** van de installatie- en gebruikershandleiding.

Ons beleid is er één van voortdurende ontwikkeling en verbetering. Specificaties en illustraties kunnen na publicatie veranderen.

Bezoek www.thetford.com voor de meest recente versie.



Als het apparaat niet wordt geïnstalleerd in overeenstemming met de nationale en Europese regelgeving, regels en normen, vervalt de garantie en kan dit leiden tot strafrechtelijke vervolging.

2. Symbolen



Waarschuwing. Risico op letsel en/of schade.



Aandacht. Belangrijke informatie.



Opmerking. Extra informatie.

3. Veiligheid

Algemeen

LEES DEZE GEBRUIKSAANWIJZING ZORGVULDIG.



MAAK KENNIS MET HET APPARAAT.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.



Dit apparaat voldoet aan de toepasselijke normen inzake elektromagnetische interferentie en voldoet volledig aan de Europese Richtlijn 2014/30/EU of VN/ECE-Reglement 10. Het mag geen interferentie veroorzaken met andere elektrische apparatuur, op voorwaarde dat deze ook aan de regelgeving voldoen.




Personen die een pacemaker, insulinepomp of ander elektrisch implantaat hebben, moeten bij hun arts of de producent van het implantaat navragen of deze apparaten aan de voorschriften voldoen.





Zorg ervoor dat alle gebruikers instructies krijgen over het veilige gebruik van het apparaat en dat ze de mogelijke gevaren begrijpen.

 Pas dit apparaat **NIET** aan.


 Gebruik het apparaat alleen voor het koken en niet voor iets anders, bijvoorbeeld voor het verwarmen van kamers.


De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die voortvloeit uit oneigenlijk gebruik of een onjuiste instelling van de bedieningselementen.

 Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

 Blus een kookvuur nooit met water. Schakel het apparaat uit en dek de vlam af met een deksel of een blusdeken.

Kinderen/mensen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens.


 Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten en/of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht hebben gekregen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.


 Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat, behalve onder voortdurend toezicht.


 **NIET** met het apparaat spelen.


 **NIET** zonder toezicht schoonmaken of onderhouden.

Omgeving

 **GEEN** voorwerpen op/in de buurt van het kookoppervlak van de kookplaat. Inclusief elektrische apparaten, zoals mobiele telefoons.


 **GEEN** keukenfolie op enig onderdeel van de kookplaat, dit kan smelten en schade aan het kookplaatoppervlak veroorzaken.


 Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels **MOGEN NIET** op het kookplaatoppervlak worden geplaatst, aangezien deze erg heet kunnen worden.




 Blokkeer/verstik de ventilatie van het apparaat **NIET**.

Installatie


 Gebruik alleen originele en goedgekeurde onderdelen en materialen.


 Draag tijdens de installatie de juiste persoonlijke beschermingsmiddelen . Volg tevens de geldende veiligheidsvoorschriften.

 Elektrische apparaten mogen alleen worden geïnstalleerd door gekwalificeerde en gecertificeerde professionals.


-  Let goed op de geldende regelgeving inzake ventilatie in het land van gebruik.
-  Als het niet mogelijk is om het apparaat volgens deze instructies te installeren, neem dan contact op met Thetford voor verder advies.
-  Voor meer informatie over ventilatievoorschriften en eisen, zie 8. Installatie


Eerste gebruik

 Dit apparaat is ontworpen om alleen op wisselstroom te werken. Controleer voordat u het voor de eerste keer gebruikt of de spanning en stroom van uw netvoeding overeenkomen met die aangegeven op de gegevensbadge van het apparaat.

 Dit apparaat **MOET** worden gevoed via een aardlekschakelaar (RCD) met een nominale reststroom <30 mA.

 **GEBRUIK ALTIJD** het origineel meegeleverde netsnoer.

 Als het netsnoer beschadigd is, **MOET het** vervangen worden door de fabrikant, zijn onderhoudsagent of gelijkaardig gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen

 **SLUIT ALTIJD** aan op een speciaal stopcontact met aardaansluiting.

 **GEBRUIK GEEN** stopcontactadapter en sluit geen

ander apparaat tegelijkertijd aan op hetzelfde stopcontact, om elektrische overbelasting en brandgevaar te voorkomen.



Zorg ervoor dat het netsnoer/voedings snoer niet in de buurt van hete oppervlakken ligt, zodat het niet beschadigd raakt.



Bij elke verbindingfout vervalt uw garantie.

Gebruik



De inductiekookzone is heet tijdens en na gebruik. Laat alle onderdelen afkoelen voordat u ze aanraakt, aangezien dit ernstig letsel kan veroorzaken.



GEBRUIK ALLEEN op een vlakke ondergrond.



Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.



Laat het apparaat **NIET** onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.



GEEN voorwerpen op het kookoppervlak van de kookplaat.




Laat **GEEN** lege pannen op een inductiekookplaat staan.





Laat **GEEN** pan over de rand van de verwarmingszone


-  Als u over de aanraakbedieningen op het glas morst, kunnen wijzigingen in de instellingen worden geactiveerd.
-  Verwijder gemorst materiaal onmiddellijk en houd de omgeving schoon.
-  Verhit of verzegelde /open blikken met voedsel **NIET**; deze kunnen **exploderen** op de inductie-eenheid.
-  **Gebruik het apparaat NIET** terwijl het voertuig rijdt.
-  Als het glasoppervlak gebarsten is, schakelt u het apparaat uit en koppelt u het los van de elektrische voeding om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen. Neem contact op met uw serviceagent.
-  Het apparaat beschikt over een automatische oververhittingsbeveiliging die, indien geactiveerd, functies kan beperken of de kookplaat volledig kan uitschakelen.
-  Schakel na gebruik de warmtezone uit met de bediening en vertrouw **NIET** op de pan detector.
-  De boosterfunctie **MOET** alleen worden gebruikt voor het opwarmen van water. Bij gebruik van de boosterfunctie met olie of vet kunnen extreem hoge temperaturen ontstaan. **GEVAAR VOOR BRAND!**

Reiniging en onderhoud

 Vóór reinigings- of onderhoudswerkzaamheden **MOET** het apparaat afkoelen en worden losgekoppeld van de elektrische voeding.


 **GEEN** schurende schoonmaakmiddelen, draad wol, bleekmiddel of scherpe voorwerpen die krassen op de oppervlakken en bedieningselementen van het apparaat kunnen veroorzaken en het glas kunnen doen versplinteren.

 Gebruik een keramische kookplaatschraper als het glazen inductieoppervlak verkleurt door kookaanslag en voor het verwijderen van hardnekkigere vlekken. Voedingsmiddelen met een hoog suikergehalte moeten onmiddellijk worden verwijderd om te voorkomen dat ze aan het inductieoppervlak blijven kleven of vlekken veroorzaken.



 **GEEN** stoomreinigers of hogedrukreinigers om het apparaat schoon te maken. Zie 14. Reiniging en onderhoud voor instructies.

 **Zorg** ervoor dat er zich **GEEN** olie of vet op het apparaat ophoopt. Maak het apparaat na elk gebruik schoon.

Opslag

 **MOET** condensatie op elektronische componenten worden vermeden. Bewaar het apparaat in droge, goed geventileerde omstandigheden.

Veiligheidsstickers op het apparaat

Teken	Waarschuwing	Plaats
	Heet oppervlakte. Risico op verbranding.	Op het glas bij de warmtezones.
	Alleen voor Gebruik binnenshuis	Op de Data-badge

4. Onderhoudsgemak

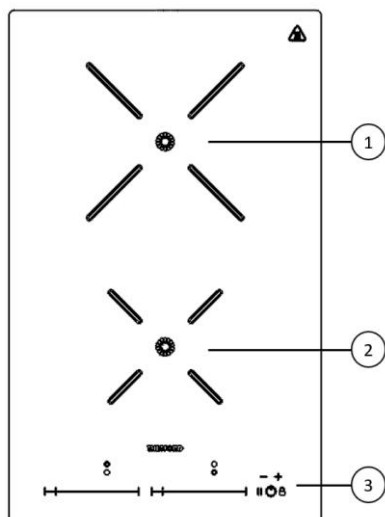
De installateur van Thetford-producten is verantwoordelijk voor een correcte installatie volgens de Thetford-installatie-instructies om de functionaliteit en bruikbaarheid van het product te garanderen.

In termen van onderhoudsgemak betekent dit dat een dealer of geautoriseerde Thetford-servicepartner het Thetford-product moet kunnen verwijderen en opnieuw installeren binnen de tijd die is toegestaan volgens de Thetford-tijdlijst, met behulp van standaardgereedschap en apparatuur.

Hiermee kun je aanspraak maken op eventuele garantie gedurende de garantieperiode na aankoopdatum.

Bij vragen over dit onderwerp kunt u contact opnemen met een lokale Thetford-servicevertegenwoordiger voor aanvullende ondersteuning bij de installatie van de producten.

5. Hoofdcomponenten



1. Warmtezone 2
2. Warmtezone 1
3. Configuratiescherm

6. Technische specificaties

Tabel 1: Specificaties warmtezone

SHB9028X-serie						
	Warmtezone 1 (145 mm ø)			Warmtezone 2 (200 mm ø)		
Zonder vermogen boost (kW)			1,4			2,3
Met vermogen boost (kW)			1,85			3,0
Spanning	220-240 V AC 50 Hz					
Maximaal vermogen (kW)	1,4	2,3	3,0	1,4	2,3	3,0
Stroom Max (A)	6	10	13	6	10	13
Stand-by (W) (Unit is UIT, geen ventilator actief/geen restindicatie actief)	$\leq 0,3$ (inductie-eenheid) $\leq 0,5W$ (controller)					
Energieverbruik (EN60350) (Wh /kg)	<195					

Tabel 2: Afmetingen, gewicht & klasse

SHB9028X-serie			
Afmetingen (mm)	H	W	D
	50	500	305
Gewicht apparaat (kg)	6,0		
Klas	Klasse I		

Tabel 3: Omgevingsomstandigheden

Conditie van de omgeving	Waarde
Operatie	
Max. temperatuur van de luchtinlaat (op zeeniveau) *	+70 ° C
Temperatuur in kookplaat (op zeeniveau) *	0-85 ° C
Vochtigheid	95% relatieve vochtigheid (geen condensatie - luchtvochtigheidstest uit te voeren bij maximaal 40 ° C).
Opslag	
Omgevingstemperatuur	-20 ° C tot +85 ° C
Vochtigheid	95% relatieve vochtigheid

* derating: 40% van de nominale waarden op 4000 m boven zeeniveau.

Om het energieverbruik op de kookplaat tijdens het koken te verminderen:

- Gebruik de juiste maat pan - een pan die op de kookplaat past, verbruikt minder energie dan een pan die te groot of te klein is.
- Gebruik de minimale warmte-instelling om het sudderen of koken in stand te houden - extra warmte gaat gewoon verloren.
- Bedek pannen of ketels indien mogelijk met een deksel - dit helpt de warmte vast te houden.
- Gebruik **GEEN** oude, beschadigde of vervormde pannen; deze verminderen de efficiëntie.

7. Vóór installatie

Inhoud van de doos

Controleer bij het uit één stuk verpakte apparaat de inhoud:

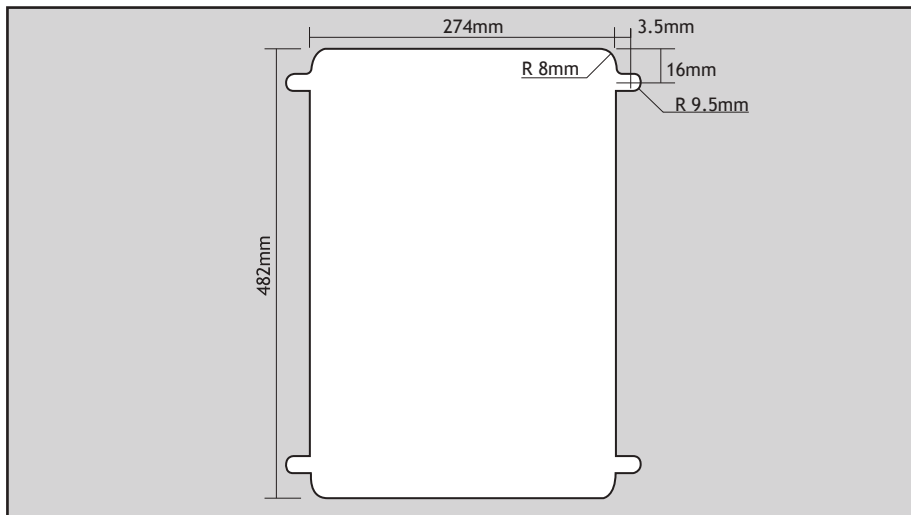
- Apparaat
- Klemset (4x vleugelmoeren, ringen, rubberen dempers en klemschroeven)
- Schuimafdichting
- Installatie- en gebruikershandleiding (**SINS2003**)
- Uitsgesneden sjabloon (**STEM0207**), waar van toepassing.



Als er iets ontbreekt, neem dan contact op met uw dealer.

8. Installatie

- Installeer de inductiekookplaat in een werkbladuitsparing, voorbereid zoals afgebeeld.



Dit apparaat mag worden geïnstalleerd in een keuken/woonkeuken, maar niet in een kamer met een bad of douche



Houd u aan de minimale afmetingen die in deze handleiding worden weergegeven. Elke afwijking kan leiden tot een excessieve temperatuurstijging. Als de minimale afmetingen vanwege ontwerpbeperkingen moeten worden verkleind, moet een temperatuurstijgingstest worden uitgevoerd op alle meubels die rondom het apparaat zijn geplaatst. Waar de minimale afmetingen beperkt zijn, wordt aanbevolen om niet-brandbaar materiaal te installeren.



De omringende oppervlakken moeten bestand zijn tegen de toegestane temperatuurstijging van 65°C boven de omgevingstemperatuur, zoals gespecificeerd in de normen IEC 60335-1 en IEC 60335-2-6 en in overeenstemming met het ontwerp van deze unit.

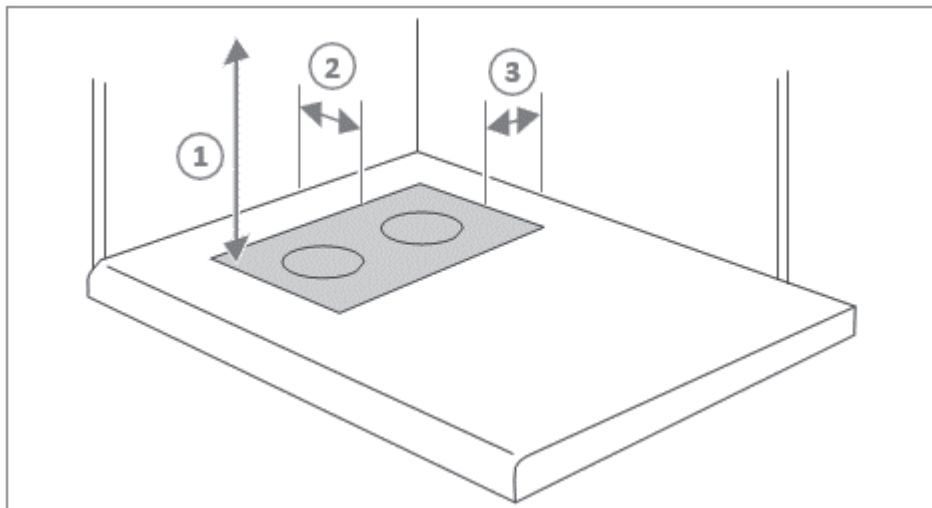


Alle brandbare materialen zoals gordijnen en planken moeten op ruime afstand van het apparaat worden gehouden.



De temperatuur van de omliggende oppervlakken kan stijgen als er naast het apparaat nog andere extra apparaten zijn. Controleer de toegestane temperatuur van de materialen die worden gebruikt voor de omringende oppervlakken om er zeker van te zijn dat ze voldoen aan de vereisten van IEC 60335-1 en IEC 60335-2-6

- Houd de minimale afstanden aan tussen de branders en de zij-, achter- en overhangende delen.

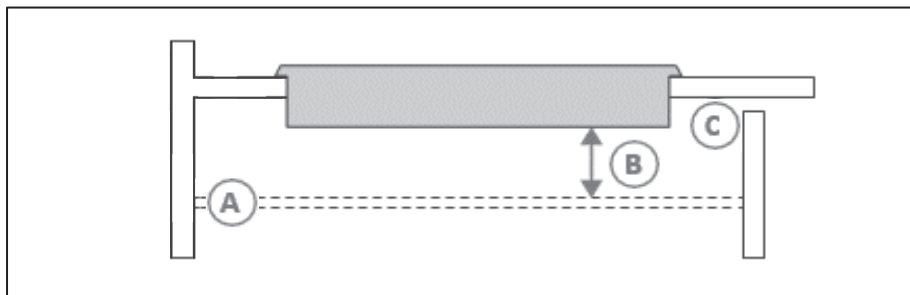


1. Afstand tussen kookplaat en overhangende delen: min. 500 mm
2. Afstand tussen kookplaat en zijkant: min. 100 mm
3. Afstand tussen kookplaat en achterkant: min. 40 mm



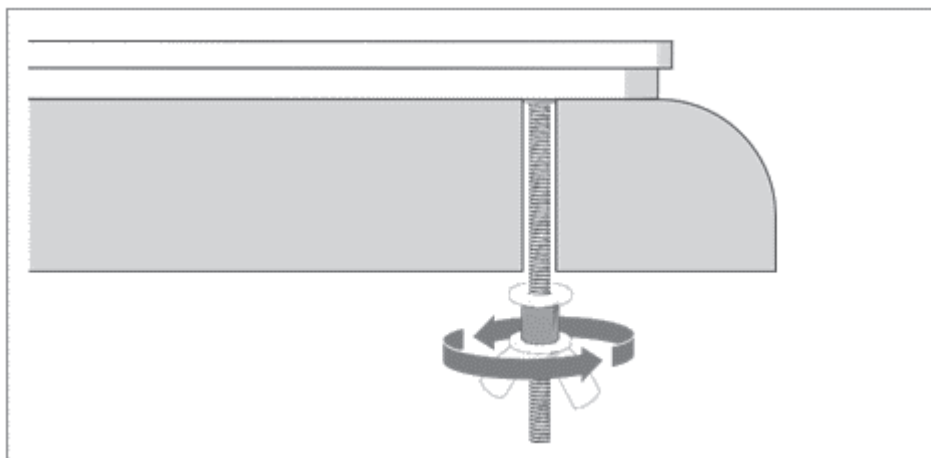
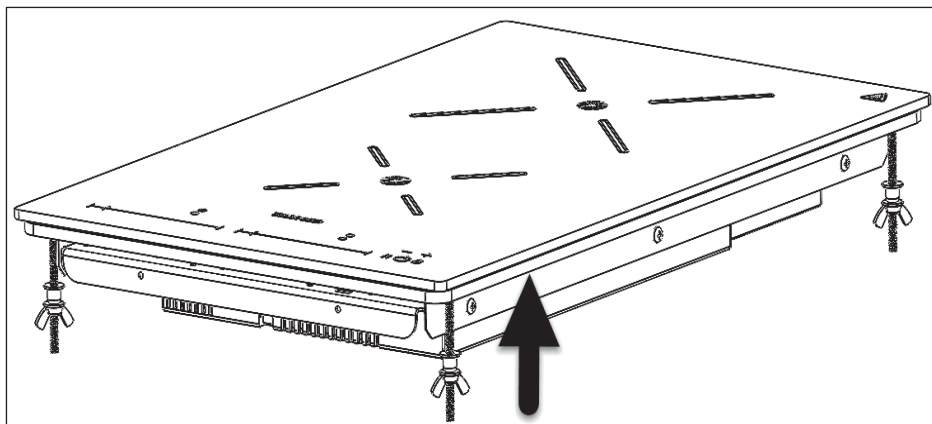
Als u deze minimumafstanden niet kunt aanhouden, bescherm deze dan met onbrandbaar materiaal.

- Zorg voor een ventilatieopening voor koele lucht (50°C Max.) onder de kookplaat aan de achterkant (A) 3000mm².
- Zorg voor een luchtspleet van minimaal 30mm onder de unit (B).
- Zorg voor een ventilatieopening voor koele lucht aan de voorzijde van minimaal 3000mm² (C).



Zorg ervoor dat de inlaat- en uitlaatopeningen **NOOIT** geblokkeerd kunnen worden.

- Voordat u de kookplaat op het werkblad plaatst, bevestigt u de meegeleverde schuimrubberen afdichting rondom de onderkant van het apparaat.
- Bevestig het apparaat op zijn plaats met behulp van 4 klemschroeven en de meegeleverde bevestigingen, zoals weergegeven in onderstaande afbeelding.



Controleer de positie van de kookplaat in het werkblad en de omtrekafdichting voordat u de vleugelmoeren aandraait tot 1,2 Nm



De onderkant van het apparaat moet worden afgeschermd. Het wordt aanbevolen dat de afscherming is vervaardigd van onbrandbaar materiaal en zich minimaal 30 mm onder het laagste deel van het apparaat bevindt.

9. Elektriciteit aansluiten

- Dit apparaat wordt geleverd met een dubbel geïsoleerd snoer H05V2V2-F Zwart snoer 90 ° C (BS EN 50525-1), dat een stroomcapaciteit heeft van maximaal 15A.
- Deze moet worden aangesloten op een dubbelpolige geschakelde netvoeding, met een minimale contactscheiding van 3 mm op alle polen, in overeenstemming met de bedradingsregels.
- Australische modellen hebben een 15A-stekker aan het uiteinde van het netsnoer voor aansluiting op een geschikt 15A-geschakeld stopcontact in de muur.
- Het geschakelde stopcontact moet na installatie van het apparaat toegankelijk zijn.



Dit apparaat **MOET** geaard zijn.



Zorg ervoor dat alle elektrische kabels direct uit de buurt van dit apparaat en andere warmtebronnen worden geleid.



Laat het snoer of de draden **NIET** los in het onderste compartiment hangen.

10. Na installatie/ vóór gebruik

- Zorg ervoor dat al het verpakkingsmateriaal is verwijderd. Recyclen, indien van toepassing.
- Verwijder eventuele vervuilingen of resterende fabriekssmeermiddelen met een vochtige papieren handdoek of een schone doek.
- Breng een dunne laag keramische glasreiniger-conditioner aan op het glasoppervlak en polijst met een schone doek.
- Zorg ervoor dat de elektriciteit is aangesloten en ingeschakeld.
- Raadpleeg de waarschuwingen in de handleiding en test alle apparaatfuncties volgens de handleiding.

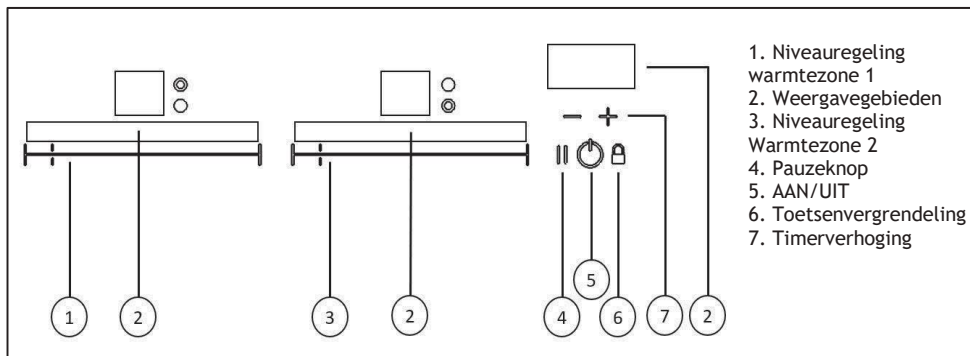
11. Gebruik van de inductiekookplaat

Lees de instructies in Hoofdstuk 3. Veiligheid eerst.



Voor de exacte locatie van de bedieningselementen, zie 5.

Hoofdcomponenten.



Koken met een inductiekookplaat is anders dan een conventionele kookplaat met verwarmingselementen of kookplaten.

Een inductiekookplaat maakt gebruik van krachtige elektromagneten onder het glasoppervlak. Wanneer een pan vervaardigd uit magnetisch materiaal direct boven een elektromagneet wordt geplaatst, wordt er energie in het metaal van de pan geïnduceerd. Deze energie zorgt ervoor dat de metalen pan heet wordt en voldoende is om de warmte voor het koken te leveren. Omdat er in de pan hitte voor het koken ontstaat, wordt alleen het glasoppervlak dat in direct contact staat met de pan heet.

Bij het koken met een inductiekookplaat kan de pan wat geluid maken. Dit is normaal en hangt af van het type constructie van de pan dat het geluid kan beïnvloeden.

Hoge energie-instellingen kunnen het meeste geluid produceren



Gebruik alleen pannen die speciaal voor dit type apparaat zijn gemaakt. Een goede richtlijn is om pannen te kiezen die het symbool 'Klasse Inductie' dragen.



Glazen, keramische of aardewerken pannen, aluminium (tenzij ze een speciale bodem hebben), koperen pannen en sommige niet-magnetische roestvrijstalen pannen zijn niet geschikt voor gebruik op inductiekookplaten.



Als u uw bestaande pannen wilt gebruiken en niet zeker weet of deze geschikt zijn, kunt u met een magneet controleren of deze van het juiste type zijn. Als de magneet zich aan de bodem hecht, moet de pan geschikt zijn voor inductie.



Zorg ervoor, ongeacht het type pan (roestvrij, geëmailleerd staal, gietijzer, etc.) dat de bodem van de pan glad en vlak is om het risico op krassen op het glas te voorkomen en om een goed contact met de inductiezone te garanderen voor een gelijkmatige temperatuurbewaking.



Schuif pannen NOOIT over het glasoppervlak. Dit veroorzaakt krassen.

Plaats het kookgerei rechtstreeks op het keramische glas.



Plaats **GEEN** papieren, doeken of onderzettaars. **GEVAAR VOOR VERBRANDING!**

Gebruik van de kookplaat

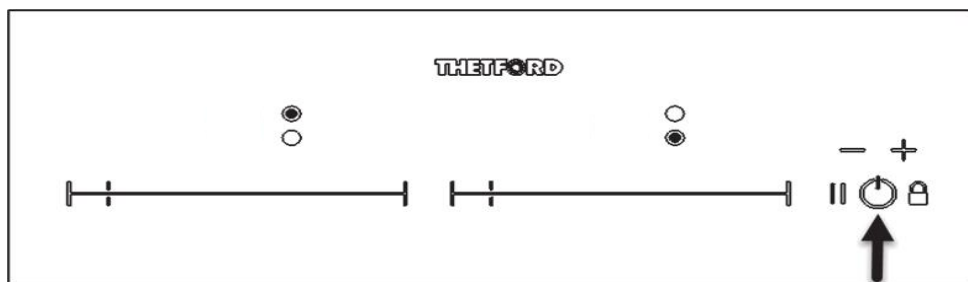
Elke verwarmingszone op de kookplaat kan individueel worden bediend met behulp van de aanraakbediening. Verlichte displays voor beide zones geven informatie over energie-instellingen, timerfunctie, pauzeren/hervatten, powerboost, enz.

Hieronder vindt u informatie over de bediening en het kiezen van de verschillende beschikbare functies.

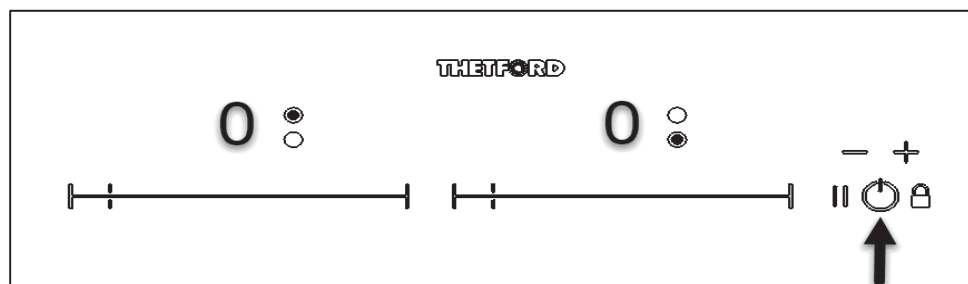


Bij het bedienen van de inductiekookplaat is het niet nodig om druk uit te oefenen op de aanraakbedieningen, er is alleen een zachte aanraking nodig. Het apparaat geeft een pieptoon en het verlichte display informeert je over je actie.

Het apparaat AAN/UIT zetten



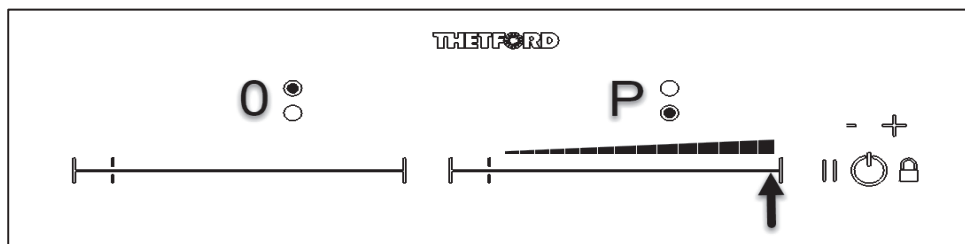
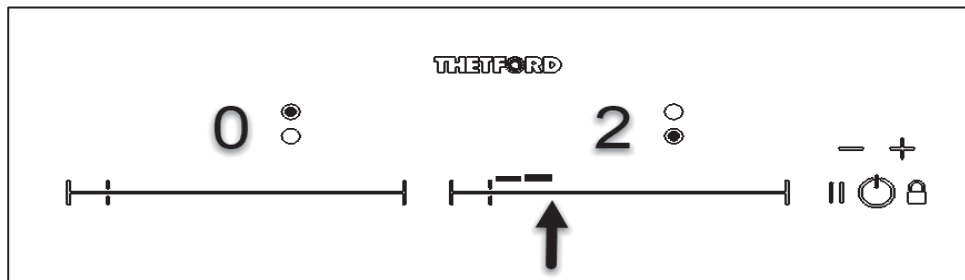
Druk gedurende 1 seconde op het “AAN/UIT”-symbool om in te schakelen. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld als het gedurende 10 seconden niet wordt gebruikt.



Gedurende 1 seconde op het “ AAN/UIT ”-symbool om het uit te schakelen.

Controle van elke warmtezone

Met het apparaat ingeschakeld en een geschikte pan geplaatst.



Druk ergens op de relevante warmtezonebediening om het verwarmen te starten. Vermogen 0 tot 9 kan worden geselecteerd (van links naar rechts).

Power Boost-functie (P)

De boost functie kan per kookzone slechts gedurende een beperkte tijd van 10 minuten worden geactiveerd.

Kan worden gedeactiveerd door het kookniveau te verlagen.



De boosterfunctie **MOET** alleen worden gebruikt voor het opwarmen van water. Bij gebruik van de boosterfunctie met olie of vet kunnen extreem hoge temperaturen ontstaan. **GEVAAR VOOR BRAND!**

Paufunctie (II)

Tijdens de actieve paufunctie wordt er geen stroom afgegeven en wordt het kookproces maximaal 10 minuten onderbroken.

Geactiveerd door op de pauzetoets (II) te drukken

Gedeactiveerd door binnen 10 seconden op de pauzetoets (II) te drukken en vervolgens op de schuifregelaar. De status van vóór de pauze wordt hersteld.

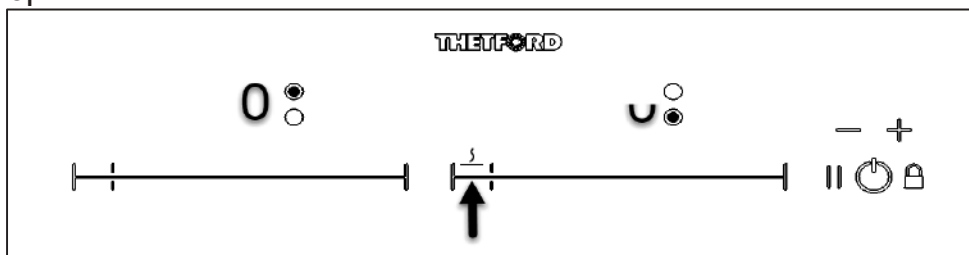
Oproepfunctie

Dankzij de oproepfunctie kunnen instellingen snel worden hersteld naar de huidige instellingen (binnen 6 seconden) als het apparaat per ongeluk is uitgeschakeld met de netschakelaar. Schakel het apparaat weer in en druk binnen 6 seconden op de pauzetoets om opnieuw te activeren.

Tabel 4: Kookniveau en maximale inschakelduur (automatische uitschakeling)

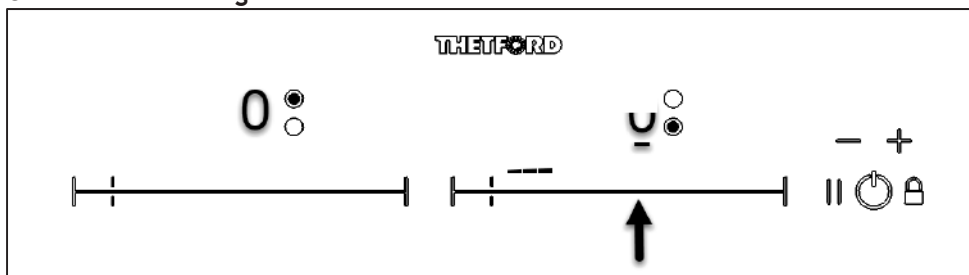
Kookniveau	Bedrijfsduurlimiet (minuten)
0	720
Lage temperatuur	120
1	516
2	400
3	318
4	258
5	210
6 & 7	138
8	108
9	90
P	10

Opwarmfunctie



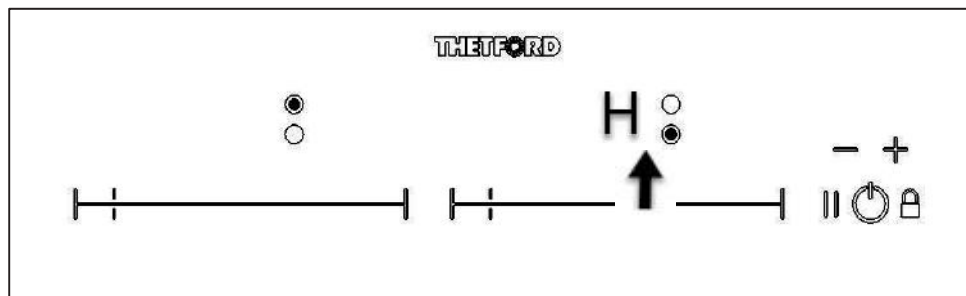
Als u onder het 0-punt selecteert, wordt de verwarmingszone in de verwarmingsfunctie “ U ” gezet. Om gekookt voedsel warm te houden.

Ontbrekende kookgerei-indicator



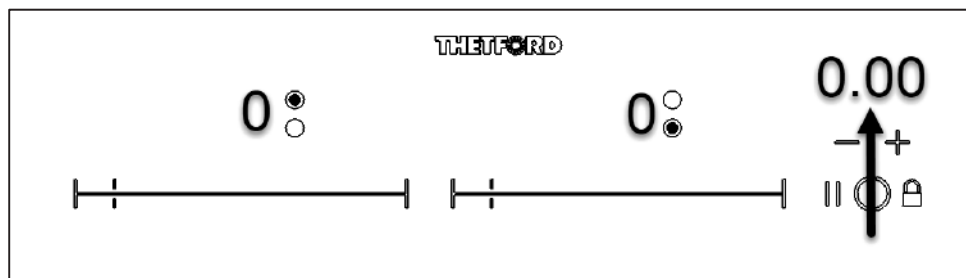
Als de pan tijdens het verwarmen wordt verwijderd, stopt de zone met verwarmen en gaat dit symbool knipperen (Ontbrekend kookgerei).

Restwarmte-indicator (H)

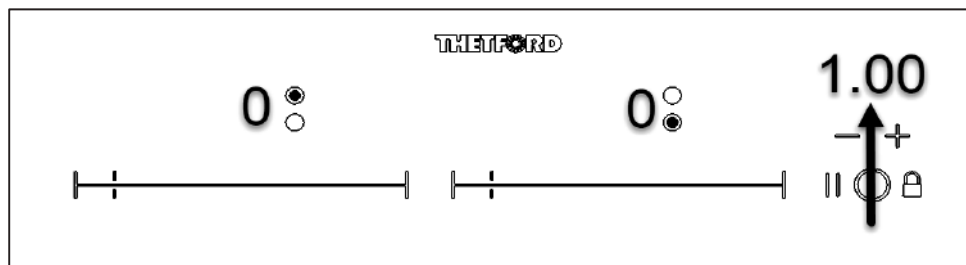


H " weergeven terwijl het glas nog heet is ($\geq 65^{\circ}\text{C}$).

De timer instellen



Terwijl het apparaat is ingeschakeld, drukt u op zowel de plus- als de min-toets.



Het instellen van een timerwaarde kan worden opgeteld of afgetrokken met behulp van de plus- of min-toetsen.

Als u eerst op de timer plus-toets drukt, begint het display met:

- 1 minuut en kan in stappen van 1 minuut worden verhoogd tot de volgende volledige 10 minuten.
- Vervolgens tot het volgende volledige uur, in stappen van 5 minuten.
- Vanaf dat moment, in stappen van 10 minuten.

Aan het einde van de geselecteerde tijd klinkt een pieper tot bevestiging met de aan/uit-knop.

Voor elke actieve kookzone kan een kookzonetimer worden ingesteld door gelijktijdig op de twee timertoetsen te drukken.

Als u meerdere keren drukt, wordt de timer voor alle verschillende kookzones (2) weergegeven en vervolgens de eierwekker.

De punt achter het eerste cijfer knippert zodra de timer is geactiveerd.

Alle timers werken als afteltimer

Het werkingsbereik van de timers bedraagt 1 minuut - 1 uur en 59 minuten.

Onder de 10 minuten geeft de timer tot op de seconde nauwkeurig weer.

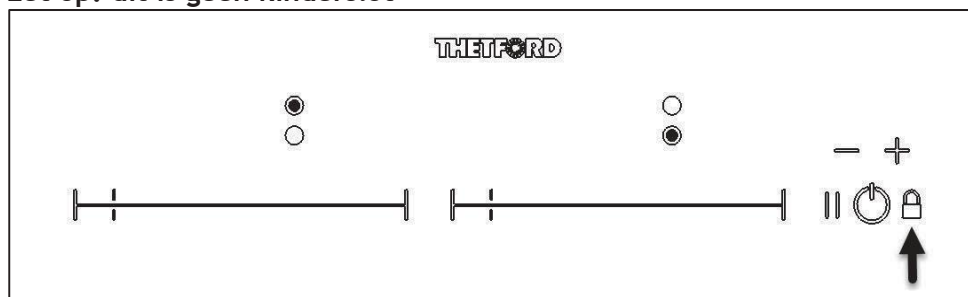
Tabel 5: Timerbereik en weergave

Timer-interval	Timerweergave
0-09 seconden	0,00-0,09
10-59 seconden	0,10-0,59
1 minuut -9 minuten 59 seconden	1,00-9,59
1-59 minuten	0,10-0,59
1 uur - 1 uur 59 minuten	1,00-1,59

Sleutelvergrendeling - geen kinderslot

Druk  op om de toetsen te vergrendelen  en uit te schakelen. Druk nogmaals op.

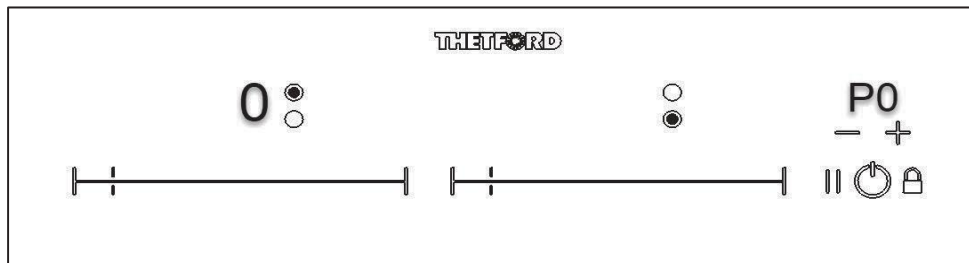
Let op: dit is geen kinderslot



Algemene stroomlimiet selecteren


Terwijl het apparaat uitgeschakeld is, drukt u tegelijkertijd de plus- en mintoets van de timer gedurende 2 seconden in, bevestigd met een "pieptoon". Druk vervolgens beide schuifregelaars gedurende 2 seconden in (positie op de schuifregelaar is niet relevant).

Timerdisplay toont "P0", het energiebeheer kan worden gewijzigd met de linker schuifregelaar (0-2) en wordt weergegeven op het linkerdisplay.



Tabel 6: Energiebeheer

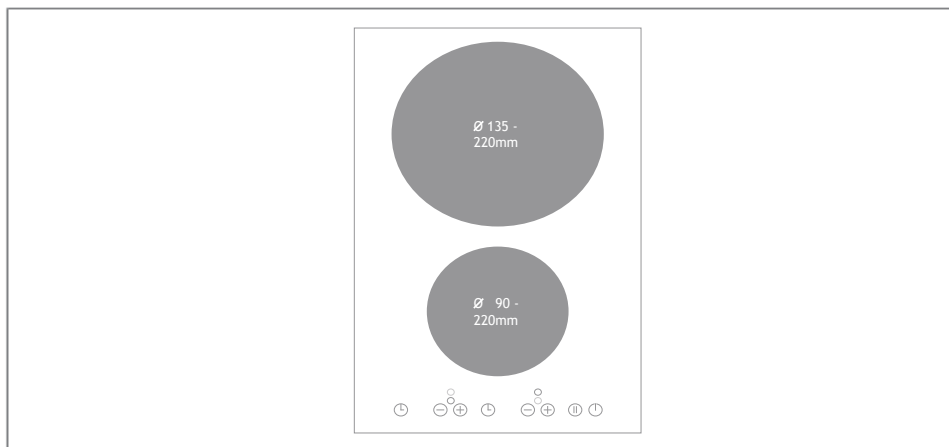
Instelling voor energiebeheer	Maximaal vermogen (kW)	Maximale stroom (A)
0	3,0	13
1	2,3	10
2	1,4	6

Om de vermogensinstelling op te slaan, kiest u het gewenste getal (0-2) en drukt u vervolgens 2 seconden op de toets. 

12. Veilig koken




Laat kookpannen **NIET** de randen van het apparaat overlappen - gebruik pannen van het juiste formaat en plaats ze centraal boven de warmtezones. (hieronder weergegeven)



Draai de pannen zo dat de handgrepen **NIET** over de voorkant van het apparaat uitsteken.

13. Problemen oplossen - Foutcodes

Foutcode	Betekenis	Gedrag	Mogelijke oorzaken	Remedie
E2/ ER21	Oververhitting van temperatuursensor voor kookzone.	Kookzone(s) kunnen niet worden ingeschakeld	Leeg kookgerei	Verwarm GEEN leeg kookgerei
			Verkeerd kookgerei	Gebruik geschikt kookgerei
			De temperatuur van kookgerei/glas/elektronica is te hoog.	Cool-down systeem.
E3	Verkeerd kookgerei	De bijbehorende kookzone(s) zijn uitgeschakeld	Kookgerei verliest zijn magnetische eigenschappen	Gebruik geschikt kookgerei
			Interne fout	Neem contact op met de klantenservice van Thetford
			Kookgerei creëert op de module een onjuist werkpunt waardoor interne componenten kunnen worden vernietigd	Als de fout na 8s automatisch wordt geannuleerd, kan de kookzone weer worden gebruikt. Als er zich nog meer fouten voordoen, moet het kookgerei worden vervangen. Of neem contact op met de klantenservice van Thetford als de fout verschijnt terwijl er geen kookgerei op de kookzone staat.
E4 E5E7 ER20 ER22 ER31 ER36 ER47	Interne fouten	Kookzone(s) kunnen niet worden ingeschakeld	Verscheidene	Neem contact op met de klantenservice van Thetford
E6 ER40	Voedingsspanning is buiten bereik (spanning en/of frequentie)	Kookzone(s) kunnen niet worden ingeschakeld	Voedingsspanning en/of -frequentie liggen buiten bereik.	Controleer netspanning/fasesignaal
			Interne fout	Neem contact op met de klantenservice van Thetford
E8	Storing ventilator	De bijbehorende kookzone(s) zijn uitgeschakeld	Ventilator geblokkeerd door stof/stoffen	Reinig en verwijder vreemde voorwerpen waar mogelijk. Demonteer het apparaat echter NIET . Als het probleem niet kan worden opgelost, neem dan contact op met de klantenservice van Thetford
			Elektronica van de ventilatormodule defect	Neem contact op met de klantenservice van Thetford

Foutcode	Betekenis	Gedrag	Mogelijke oorzaken	Remedie
E9	Fout temperatuursensor voor kookzone	De bijbehorende kookzone(s) zijn uitgeschakeld	Temperatuursensor - defect	Neem contact op met de klantenservice van Thetford
		De bijbehorende kookzone(s) worden op een laag energieniveau ingeschakeld om een grote hoeveelheid diepvriesproducten te ontdooien	Diepvriesproducten koelen de temperatuursensor af tot onder 0 °C omdat het energieniveau te laag is.	Wacht tot de temperatuursensor is opgewarmd tot boven de 0 °C en kies een hoger energieniveau om te ontdooien.
EA	Interne fouten	De bijbehorende kookzone(s) zijn uitgeschakeld	Verscheidene	Schakel de kookplaat UIT, verwijder al het kookgerei en laat de kookplaat afkoelen. Opnieuw opstarten. Als de fout aanhoudt, neem dan contact op met de klantenservice van Thetford
EH	Temperatuursensor zit vast voor kookzone	De bijbehorende kookzone(s) zijn uitgeschakeld	Onvoldoende temperatuurverandering na het inschakelen van de kookplaat.	Laat het glas afkoelen.
 /H	Water/kookgerei op het glazen oppervlak	-	Water/kookgerei op het glazen oppervlak	Schoon oppervlak
U400	Overspanning door verkeerde aansluiting	Kookzone(s) kunnen niet worden ingeschakeld	Verkeerde voeding	Schakel de stroom uit en sluit de kookplaat op de juiste manier aan.



De inductie-eenheid mag niet worden gedemonteerd; neem bij problemen contact op met de klantenservice van Thetford op www.thetford.com voor verdere begeleiding.

Als er geen foutcode wordt weergegeven, maar het apparaat slecht presteert, voer dan de volgende controles uit:



- Controleer de installatie van de kookplaat, vooral de ventilatie
- Het type kookgerei dat wordt gebruikt, heeft een grote invloed op de prestaties.

14. Reiniging en onderhoud



Lees de instructies in Hoofdstuk 3. Veiligheid eerst.

- Maak het apparaat na gebruik regelmatig schoon.
- Verwijder gemorst materiaal of vervuiling altijd onmiddellijk na gebruik met zeep en warm water. Maak het oppervlak handdoekdroog met een zachte doek.
- Gebruik voor de routinematige reiniging van het glasoppervlak een reinigingscrème en een schone doek of keukenpapier.
- Na het reinigen droogvegen met een droge papieren handdoek.

15. Opslag



Lees de instructies in Hoofdstuk 3. Veiligheid eerst.

- Koppel de elektrische voeding los.
- Veeg het apparaat schoon en droog.

16. Beschikbaarheid

Uw product is ontworpen en vervaardigd met materialen en componenten van hoge kwaliteit, die kunnen worden gerecycled en hergebruikt. Wanneer uw product het einde van zijn levensduur heeft bereikt, gooit u het product weg volgens de plaatselijke regels.



Gooi het product **NIET weg met het normale huishoudelijke afval**. De juiste verwijdering van uw oude product helpt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen.

17. Service en vragen

Dienst

Voordat u met onderhoudswerkzaamheden begint, moet u het apparaat laten afkoelen en loskoppelen van de elektrische voeding.

Na elk onderhoud **MOET het apparaat** worden gecontroleerd op elektrische veiligheid.

Al het onderhoud moet worden uitgevoerd door een erkend, competent persoon.

Vragen

Als u vragen heeft over uw product, onderdelen, accessoires of geautoriseerde diensten, ga dan naar www.thetford.com.

Als u contact opneemt met een erkend lokaal servicecentrum in uw land, geef dan de details van het model- en serienummer en de aankoopdatum op.



Garantie

Voor onze garantieclausule verwijzen wij u naar de voorwaarden vermeld op www.thetford.com.

Conformiteitsverklaring (DoC)

Thetford verklaart hierbij dat dit product voldoet aan de essentiële eisen vereisten en andere relevante bepalingen van de toepasselijke richtlijnen en normen. Een kopie van de conformiteitsverklaring kunt u vinden op 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

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

GERMANY

Thetford GmbH
Schallbruch 14
D-42781 Haan
Deutschland

T +49 2129 94250
F +49 2129 942525
E 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

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

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

SCANDINAVIA

Thetford Scandinavia
Bangatan 6
521 43 Falköping
Sverige

T +46 31 336 35 80
F not available
E 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
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