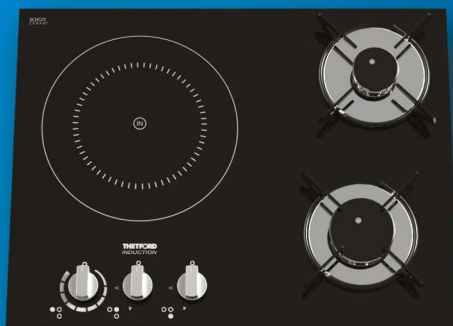


**THEFORD**



# Hob 980 Series

User Manual

## 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 harmonised European standards; EN 55014-1: 2006 + A1:2009 + A2:2011 & EN55014-2: 1997 + A1:2001 + A2: 2008; EN 61000-3-2:2006 +A1:2009 & EN 61000-3-3:2013 & EN 62233:2008

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

CE 680545, Issued by BSI

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

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

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

**Signature** :



## Inhoud

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

## 1. Inleiding

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

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

## 2. Symbolen

Legenda:



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



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



Let op. Belangrijke informatie.



Opmerking. Informatie.

### 3. Veiligheid



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



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



Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.



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



Gebruik uitsluitend originele onderdelen van de fabrikant.



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



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



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



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



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



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



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



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

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



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



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



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



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



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



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



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



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



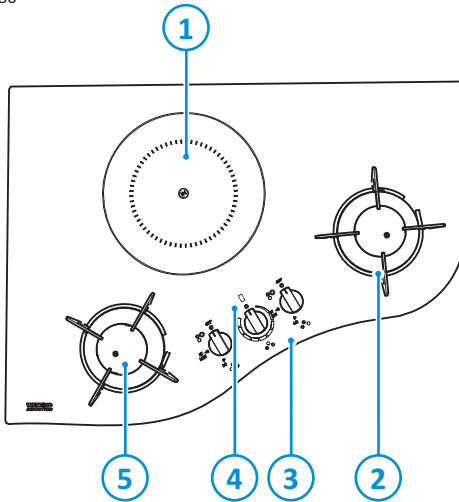
Zorg ervoor dat zich geen olie of vet ophoopt op het apparaat. Reinig het apparaat na elk gebruik.



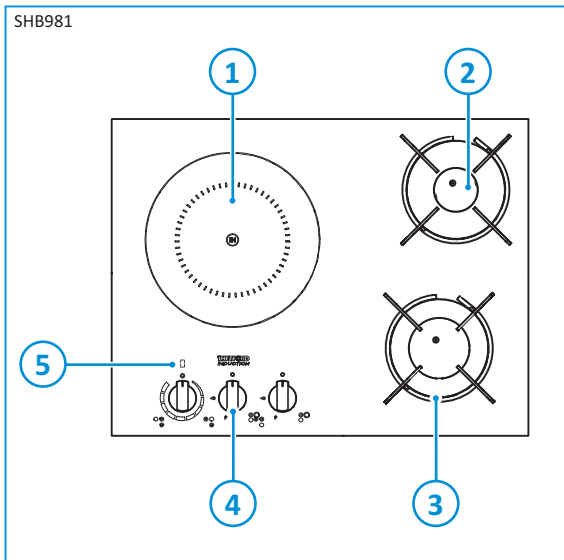
Voordat onderhoud aan het apparaat kan plaatsvinden of het apparaat kan worden gereinigd, moet het apparaat afgekoeld zijn en moeten de gasaansluiting en elektrische aansluitingen losgekoppeld zijn.

#### 4. Belangrijkste onderdelen

SHB980



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



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

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

## 5. Voor gebruik

Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt:

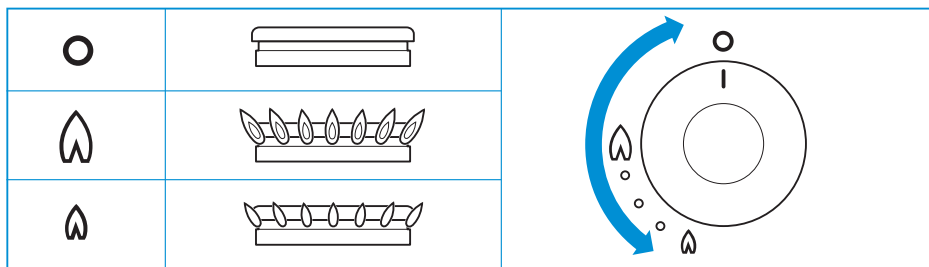
- Controleer of alle verpakkingsmaterialen zijn verwijderd.
- Verwijder alle verontreinigingen en achtergebleven smeermiddelen met een vochtig papieren doekje of reinigingsdoekje.
- Breng een beetje reinigingsmiddel voor keramische kookplaten aan op het glasoppervlak en reinig de plaat met een schoon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



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



## 6. De branders gebruiken



Zie Belangrijkste onderdelen voor de exacte locatie van de bedieningsknoppen.

Inschakelen:

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



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



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

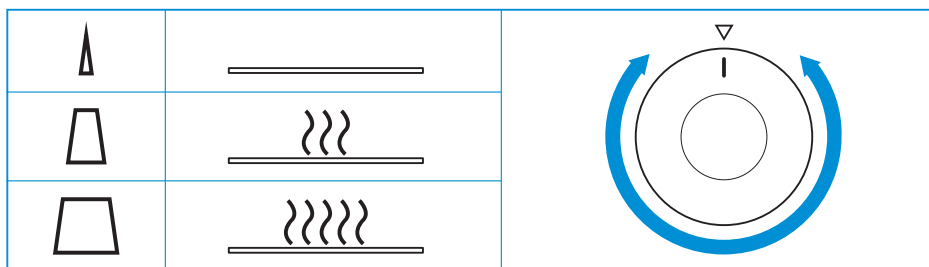
Uitschakelen:

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



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

## 7. De inductiekookplaat gebruiken



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

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



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



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



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



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

#### Opstarten:

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



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



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



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

#### Inschakelen:

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



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



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

#### Uitschakelen:

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



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



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



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

**Tabel 1: Functies led-display inductiekookplaat**

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

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



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

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

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

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

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

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

**Tabel 2: Automatische opwarmtijd**

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

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

**Tabel 3: Maximale bedrijfstijd**

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

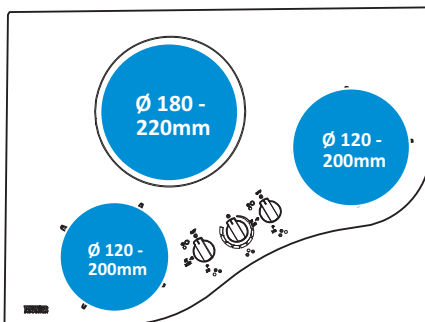


Zodra de maximale bedrijfstijd bij een bepaalde vermogensinstelling overschreden wordt, zal de kookplaat automatisch uitgeschakeld worden. Het led-display wordt blanco. Dit betekent dat de bedieningsknop naar de stand '0' gedraaid moet worden om het systeem te resetten.

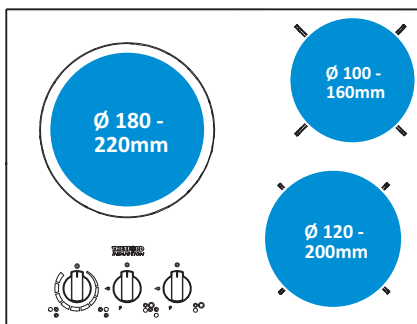
## 8. Veilig koken

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

SHB980



SHB981



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

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

## 9. Onderhoud en reiniging

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

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



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



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



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



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

## 10. Gaslekken

Wanneer u een gaslucht ruikt:


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



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

## 11. Probleemoplossing

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

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




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

## 12. Onderhoudswerkzaamheden

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

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

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

## 13. Opslag

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







- Reinig het apparaat en droog het af.



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

## 14. Technische specificaties

Tabel 4: Branderspecificaties

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



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



Dit apparaat moet altijd worden geaard.

Het energieverbruik is gemeten en berekend conform EN60350-2 2013				
Modelidentificatie van het Thetford apparaat	Kookzones	Type kookplaat (watt)	Diameter van de kookzone	Energieverbruik EC <sub>e</sub> -lektrische kookplaat Wh/kg
Serie SHB98050 hybride kookplaten	1	Inductiekookplaat 1,4 kW	210 mm	186,7
Serie SHB98150 hybride kookplaten	1	Inductiekookplaat 1,4 kW	210 mm	186,7

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

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



## 15. Afvoer

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

## 16. Vragen

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

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

## 17. Garantie

Ga voor onze garantievooraarden 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