THETFORD

Hob
276 Series

User Manual

THETFORD

DECLARATION OF CONFORMITY

We: **THETFORD Ltd**

Address: Unit 6 Brookfields Way, Manvers, Rotherham, S63 5DL
Telephone: (+44) (0) 844 997 1960. Fax: (+44) (0) 844 997 1961

Declare under our sole responsibility that;

Product Types; Marine & Domestic build-in LP Gas cooking appliances;

Model Number/Description; Nelson Marine Cooker SOH15xx Series; MK12 Hotplate SHT27xxx Series; 8 Series Hobs SHB849xx Series and 8 Series Hobs and Grills SHB846xx Series;

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 Electro Magnetic Compatibility Directive 2014/30/EU and are manufactured in accordance with the harmonized European standards; EN 55014-1: 2006 + A1:2009 + A2:2011 & EN55014-2: 1997 + A1:2001 + A2: 2008;

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 680553, 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):

8432405, Issued by BSI

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

DE

Übersetzung des Original-Benutzerhandbuchs

Inhalt

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

1. Einleitung

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

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

2. Symbole

Symbolschlüssel:

Warnhinweis. Gefahr von Verletzungen und/oder Schäden.

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

Achtung. Wichtige Informationen.

Hinweis. Informationen.

3. Sicherheit

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

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

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

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

Verwenden Sie ausschließlich die vom Hersteller gelieferten Teile.

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

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Kochen und zu keinem anderen Zweck

wie z. B. zur Raumbeheizung. Dies kann zu Kohlenmonoxidvergiftung und Überhitzung des Geräts führen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder eine falsche Einstellung der Bedienelemente entstehen.

Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung durch eine externe Schaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem gedacht.

Die Verwendung dieses Gaskochgeräts führt in dem Raum, in dem es installiert ist, zur Entstehung von Hitze, Feuchtigkeit und Verbrennungsrückständen. Achten Sie darauf, dass der Raum ausreichend belüftet ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Bei längerem Gebrauch kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein, indem Sie beispielsweise ein Fenster öffnen oder die Auszugskraft der Haube verstärken.

Löschen Sie offene Flammen nicht mit Wasser. Schalten Sie den Brenner aus und bedecken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

Das Gerät und seine zugänglichen Bauteile werden bei der Verwendung heiß. Die Berührung von Heizelementen ist möglichst zu vermeiden.

Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Kochvorgang muss durchgängig beaufsichtigt werden. Es kann zu einem Brand führen, wenn Sie mit Fett oder Öl kochen und das Kochfeld

unbeaufsichtigt lassen. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie es benutzen.

Die Verwendung eines ungeeigneten Kochfeldschutzes kann zu Unfällen führen.

Bewahren Sie keine Gegenstände auf der Kochfläche des Herds auf - es besteht Brandgefahr.

Die Brenner und Topfauflagen sind während und nach dem Betrieb heiß. Lassen Sie alle Teile abkühlen, bevor Sie sie berühren, da dies ansonsten zu schweren Verletzungen führen kann.

Die Roste und Bleche im Gerät sind während und nach dem Gebrauch heiß. Lassen Sie alle Teile abkühlen, bevor Sie sie berühren, da dies ansonsten zu schweren Verletzungen führen kann. Verwenden Sie grundsätzlich Ofenhandschuhe, wenn Sie die Grillpfanne aus dem Ofen nehmen.

Bewahren Sie keine Gegenstände im Gerät auf.

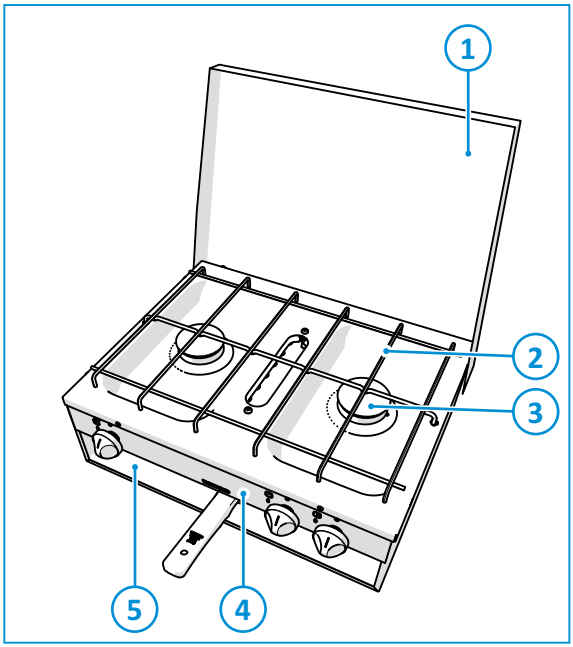
Das Gerät und seine zugänglichen Teile können heiß sein, wenn der Grill in Betrieb ist. Kleine Kinder von dem Gerät fernhalten.

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

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

Vor Beginn der Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten muss das Gerät abkühlen und von der Gas- und Stromversorgung getrennt werden.

4. Hauptbestandteile



1. Deckel (optional)
2. Topfauflagen
3. Gasbrenner
4. Bedienfeld
5. Grill

5. Vor der Verwendung

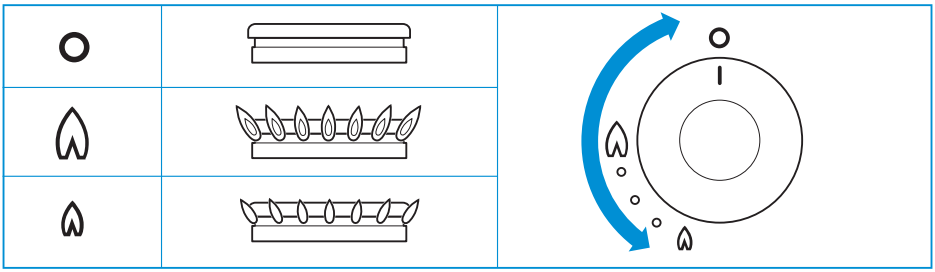
Bevor Sie das Gerät verwenden:

- Stellen Sie sicher, dass alle Verpackungsmaterialien entfernt wurden.
- Reinigen Sie das Gerät mit warmem Wasser und Haushaltsreiniger und trocknen Sie es vorsichtig mit einem weichen Tuch.
- Stellen Sie sicher, dass die Topfauflagen richtig positioniert sind.
- Entzünden Sie die Gasbrenner und lassen Sie sie brennen, um zunächst Gerüche und Dämpfe zu entfernen.
- Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr angeschlossen und geöffnet ist.
- Zünden Sie den Brenner und heizen Sie den Grill etwa 20 Minuten lang, um Reste des werkseitig verwendeten Schmiermittels zu entfernen. Auf diese Weise wird Geruchsbeeinträchtigung zubereiteter Lebensmittel vermieden. Während dieses Vorgangs kann es zu Rauchbildung

kommen. Öffnen Sie alle Fenster und schalten Sie mechanische Ventilatoren ein, um den Rauch zu beseitigen.

Verwenden Sie ausschließlich Flüssiggas. Das Gerät kann mit Propan oder Butan betrieben werden. Es wird empfohlen, Propan statt Butan zu verwenden, da Butan bei einer Umgebungstemperatur von unter 10 °C eine schwache Leistung bietet und bei einer Umgebungstemperatur von unter 5 °C nicht verwendet werden kann.

6. Verwendung der Brenner



Die genaue Position der Bedienknöpfe können Sie den Hauptbestandteilen entnehmen.

Einschalten:

- Drücken und drehen Sie den Bedienknopf.
- Drehen Sie den Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn in die Position Hochflamme.
- Halten Sie ein brennendes Streichholz oder einen Gasanzünder an die Brenner.
- Halten Sie den Bedienknopf für ca. 10-15 Sekunden gedrückt, und lassen Sie ihn anschließend los.
- Stellen Sie die Höhe der Flamme ein.

Wenn der Brenner unbeabsichtigt ausgeht, drehen Sie den Bedienknopf in die Position 0 und warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie den Brenner erneut entzünden.

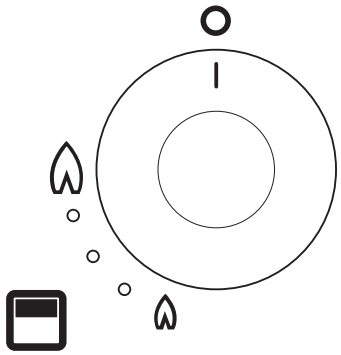
Wenn sich der Brenner nicht innerhalb von 15 Sekunden entzündet, drehen Sie den Bedienknopf zurück in die Position 0 und lassen Sie ihn los. Warten Sie mindestens 1 Minute und wiederholen Sie anschließend die oben beschriebenen Schritte, um das Gerät einzuschalten.

Ausschalten:

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

Achten Sie darauf, dass sich der Bedienknopf in der Position 0 befindet, wenn Sie die Gasbrenner nicht mehr verwenden.

7. Verwendung des Grills



Die genaue Position des Bedienknopfes können Sie den Hauptkomponenten entnehmen.

Einschalten:

- Drücken Sie den Bedienknopf ein.
- Halten Sie den Bedienknopf gedrückt und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Position Hochflamme.
- Halten Sie ein brennendes Streichholz oder einen Gasanzünder an den Brenner.
- Halten Sie den Bedienknopf für ca. 10-15 Sekunden gedrückt, und lassen Sie ihn anschließend los.
- Je nach Art der zuzubereitenden Speisen kann die korrekte Grillhöhe durch Umkehrung des Topfuntersetzers in entweder die hohe oder niedrige Position erreicht werden.
- Die Grillpfanne ist multifunktionell zur Verwendung im Grill oder Ofen. Die Konstruktion des Griffs ermöglicht Entfernung oder Anbringung, während der Topf verwendet wird. Entfernen Sie immer den Griff, wenn die Pfanne verwendet wird.

Wenn der Brenner unbeabsichtigt ausgeht, drehen Sie den Bedienknopf in die Position 0 und warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie den Brenner erneut entzünden.

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

Der Grill heizt sich schnell auf. Trotzdem wird eine Vorwärmzeit von einigen Minuten empfohlen.

Es ist normal, dass die Flammen dieses Brenners bei Aufheizen des Grills gelbe Spitzen aufweisen.

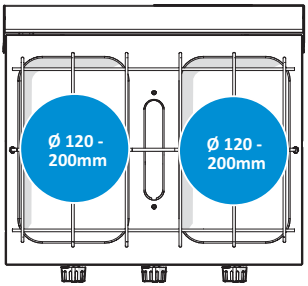
Ausschalten:

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

Achten Sie darauf, dass sich der Bedienknopf in der Position 0 befindet, wenn Sie den Grill nicht mehr verwenden.

8. Sicheres Kochen

- Achten Sie darauf, dass Kochgefäße nicht über die Ecken des Geräts hinausragen - verwenden Sie Pfannen der richtigen Größe und stellen Sie sie mittig über die Brenner.



- Achten Sie darauf, dass zwischen den Töpfen und den Rändern des Kochfelds ein Mindestabstand von 10 mm besteht.
- Drehen Sie die Töpfe, sodass die Griffe nicht über die Vorderseite des Geräts hinausragen.
- Stellen Sie sicher, dass die Flamme des Gasbrenners den Boden des Topfes erhitzt und nicht die Seiten.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie es benutzen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht während der Fahrt.
- Drehen Sie den Bedienknopf nach dem Kochen wieder in die Position 0.
- Halten Sie das Gerät sauber und vermeiden Sie, dass sich Fett und Speisereste ansammeln.

Verdecken Sie niemals Aussparungen oder Öffnungen im Gerät und bedecken Sie die Roste nicht mit Materialien wie Aluminiumfolie. Dies beeinträchtigt den Luftstrom und kann zu Kohlenmonoxidvergiftung führen.

Die Bleche im Gerät sind während und nach dem Gebrauch heiß. Lassen Sie alle Teile abkühlen, bevor Sie sie berühren, da dies ansonsten zu schweren Verletzungen führen kann. Verwenden Sie grundsätzlich Ofenhandschuhe, wenn Sie die Grillpfanne aus dem Ofen nehmen.

9. Wartung und Reinigung

Thetford empfiehlt, bei einer zugelassenen Servicestelle eine jährliche Inspektion durchführen zu lassen. Zwischen den jährlichen Wartungen sollten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen. Vor Beginn der Reinigung muss das Gerät abkühlen und von der Gasversorgung getrennt werden.

- Entfernen Sie nach jedem Gebrauch Spritzer oder Verunreinigungen mit Seife und heißem Wasser. Trocknen Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch.
- Verwenden Sie eine nicht scheuernde Mehrzweck-Reinigungsmilch und einen Nylon-Scheuerschwamm, um hartnäckigere Schmutz- oder Fettreste zu entfernen.
- Verwenden Sie einen geeigneten Edelstahlreiniger oder eine Edelstahlpolitur, um oberflächliche Kratzer auf der Oberfläche zu entfernen.

Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme aus Metall oder harte Bürsten, da sie das Gerät beschädigen können.

Stellen Sie beim Reinigen der Brennerringe sicher, dass die Löcher nicht verstopft sind.

Lassen Sie keine nassen Tücher, Reinigungspads, Rückstände von Speisen oder Reinigungsmitteln oder andere Schmutzrückstände auf der Oberfläche antrocknen, da dies zu Lochfraß, Flecken oder sogar Rostbildung führen kann.

Reinigen Sie stets in Richtung der gebürsteten Oberfläche und nicht quer zur Faser.

Bleichmittel enthaltende Reinigungsmittel dürfen nicht in Kontakt mit Edelstahl kommen.

Der Mineralgehalt im Wasser (wie z. B. Eisen oder Kalk) kann das Erscheinungsbild von Metall beeinträchtigen.

Die Bedienknöpfe können zur Reinigung entfernt werden. Die Knöpfe sind leicht wieder anzubringen.

10. Gaslecks

Sobald Sie Gas riechen, sollten Sie Folgendes tun:

- Sicherstellen, dass alle Brenner ausgeschaltet sind.
- Alle offenen Flammen löschen und nicht rauchen.
- Die Gaszufuhr an der Gasflasche sofort unterbrechen.
- Keine elektrischen Schalter verwenden.
- Alle Türen und Fenster öffnen.

Flüssiggas ist schwerer als Luft. Austretendes Gas sammelt sich im unteren Bereich des Raums. Wenn Sie dem starken, unangenehmen Geruch von Gas folgen, können Sie bestimmen, wo sich das Leck befindet. Um zu untersuchen, wo sich das Leck genau befindet, verwenden Sie ein spezielles Lecksuch-Spray. Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, um das Leck zu finden!

11. Fehlerbehebung

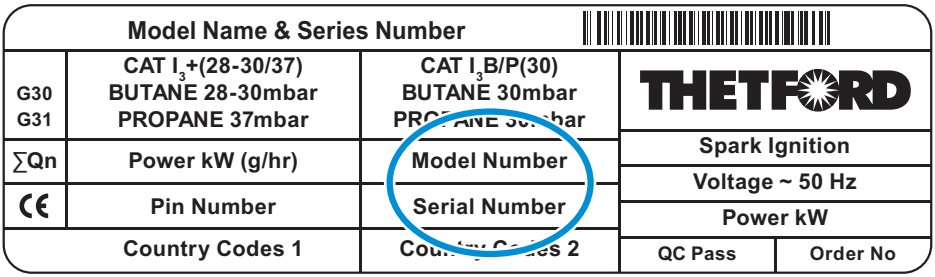
Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Brenner brennen nicht oder ungleichmäßig.	Die Gasflasche ist leer. Der Gashahn ist geschlossen. Die Brennerdeckel sind nicht korrekt positioniert. Die Brenner sind nass oder verstopft.	Wechseln Sie die Flasche. Öffnen Sie den Hahn. Lassen Sie die Deckel abkühlen, und positionieren Sie sie dann erneut. Trocknen oder reinigen Sie die Brenner.
Die Bedienknöpfe funktionieren nicht.	Die Knöpfe sind falsch angebracht.	Bringen Sie die Knöpfe richtig an.

Wenn Sie ein Problem nicht lösen können, kontaktieren Sie bitte eine autorisierte örtliche Servicestelle oder den Kundendienst von Thetford in Ihrem Land.

12. Instandhaltung

Alle Instandhaltungsarbeiten müssen von einem zugelassenen Fachmann ausgeführt werden. Vor Beginn der Instandhaltungsarbeiten muss das Gerät abkühlen und von der Gas- und Stromversorgung getrennt werden. Nach allen Instandhaltungsarbeiten muss das Gerät auf Gasdichtheit und elektrische Sicherheit geprüft werden.

Für Instandhaltungsarbeiten wenden Sie sich bitte an Ihre autorisierte Servicestelle vor Ort unter Angabe der Modell- und Seriennummer auf dem Leistungsschild sowie des Kaufdatums.



13. Lagerung

- Schließen Sie das Gasventil an der Gasflasche.
- Stellen Sie sicher, dass sich alle Bedienknöpfe in der Position 0 befinden.
- Schließen Sie den Deckel, falls vorhanden.
- Wischen Sie das Gerät sauber und trocken.

14. Technische Spezifikationen

Tabelle 1: Technische Spezifikationen des Brenners

	Serie SHT276					
	Sabaf-Brenner und -Hähne			Somipress-Brenner und Copreci-Hähne		
	Gaszufuhr		Düse	Gaszufuhr		Düse
	kW	g/hr	mm	kW	g/hr	mm
Gasbrenner	2 x 1,5	2 x 108	0,62	2 x 1,5	2 x 108	0,61
Grillbrenner	1,5	108	0,62	1,5	108	0,61
Gesamt	4,5	324		4,5	324	

Dieses Gerät ist für die Verwendung von Flüssiggas geeignet und sollte mit keinem anderen Gas betrieben werden.

15. Entsorgung

Ihr Produkt wurde unter Verwendung qualitativ hochwertiger Materialien und Komponenten entworfen und hergestellt. Diese können recycelt und wiederverwendet werden. Entsorgen Sie das Produkt nach Ende seiner Gebrauchsdauer gemäß den lokal geltenden Vorschriften. Entsorgen Sie das Produkt auf keinen Fall im normalen Hausmüll. Die korrekte Entsorgung Ihres alten Produkts trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen für die Umwelt und die Gesundheit des Menschen zu vermeiden.

16. Fragen

Wenn Sie Fragen zu Ihrem Produkt, zu Teilen, Zubehör oder den autorisierten Servicestellen haben,

- Besuchen Sie bitte www.thetford.com.
- Wenn Sie ein Problem nicht lösen können, kontaktieren Sie bitte eine autorisierte örtliche Servicestelle oder den Kundendienst von Thetford in Ihrem Land.

17. Garantie

Thetford BV bietet den Endnutzern seiner Produkte eine Garantie von drei Jahren. Wenn während des Garantiezeitraums ein Defekt auftritt, wird Thetford das Produkt ersetzen oder reparieren. In diesem Fall werden die Kosten für den Austausch, die Arbeitskosten für den Austausch defekter Komponenten und / oder die Kosten der Teile selbst von Thetford übernommen.

Erworbene Ersatzteile haben eine einjährige Garantie. Die Garantie deckt keine Montage- und / oder Arbeitskosten ab.

1. Um einen Anspruch unter dieser Garantie geltend zu machen, muss der Nutzer das Produkt zu einem autorisierten Servicepartner von Thetford bringen, bei dem der Anspruch geprüft wird.
2. Im Rahmen der Garantie ausgetauschte Komponenten gehen in das Eigentum von Thetford über.
3. Geltende Verbraucherschutzgesetze bleiben von dieser Garantie unberührt.
4. Diese Garantie gilt nicht für Produkte, die für kommerzielle Zwecke verwendet werden.
5. In den folgenden Fällen werden Garantieansprüche nicht anerkannt:
    - Das Produkt wurde unsachgemäß verwendet, oder die in dem Handbuch beschriebenen Anweisungen wurden nicht befolgt.
    - Das Produkt wurde nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen installiert.
    - An dem Produkt wurden Änderungen vorgenommen.
    - Das Produkt wurde von einem nicht autorisierten Servicepartner von Thetford repariert.
    - Die Seriennummer oder der Produktcode wurde manipuliert oder entfernt.
    - Das Produkt wurde aufgrund einer missbräuchlichen Verwendung beschädigt.

SINS2017/0619-V03

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

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

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

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

GERMANY
Thetford GmbH
Schallbruch 14
D-42781 Haan
Deutschland

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

T +61 3 9358 0700
E infoaus@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

©Thetford 2019

www.thetford.com