THETFORD

Cooker
Triplex 700 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; Domestic build-in LP Gas and dual fuel cooking appliances;

Model Number/Description; Triplex SOH70xxx, SOH71xxx, SOH75xxx, SOH76xxx & SOH77xxx Series Cookers; SHB70xxx & SHB75xxx Series Hobs; Duplex SOG70xxx & SOG75xxx Series Ovens & Grills; MK3 Ovens SOV70xxx Series; XL Duplex SOG10xxx Series Ovens & Grills; XL Ovens SOV10xxx 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 Low Voltage Directive 2014/35/EU, where applicable and are manufactured in accordance with the harmonised European standards; EN 60335-1 (IEC 60335-1:2010); EN 60335-2-6 (IEC 60335-2-6:2002 +A1:2004 +A2:2008); EN 60335-2-102 (IEC 60335-2-102:2006 +A1:2010);

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; EN 61000-3-2:2006 +A1:2009 & EN 61000-3-3:2013 where applicable;

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 680550, 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):

8694896, 8432405, TR 14 404 & TR 15 049 Issued by BSI

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

NO

Oversettelse av den originale brukerhåndboken

Innhold

1 Introduksjon 165
2 Symboler 165
3 Sikkerhet 166
4 Hovedkomponenter 170
5 Før bruk 170
6 Bruke brennerne 171
7 Bruke den elektriske kokeplaten (om aktuelt) 172
8 Bruke grillen 173
9 Bruke ovnen 174
10 Sikker matlaging 175
11 Temperaturstyring 177
12 Vedlikehold og rengjøring 177
13 Gasslekkasjer 178
14 Problemløsing 178
15 Vedlikeholdsservice 179
16 Sette til lagring 179
17 Tekniske spesifikasjoner 180
18 Avhending 181
19 Spørsmål 181
20 Garanti 181

1. Introduksjon

Dette er brukerhåndboken for din Thetford-komfyr. Les sikkerhetsinstruksjonene og informasjonen om bruk og vedlikehold av komfyren nøye før du fortsetter. Dette gjør deg i stand til å bruke komfyren på en trygg og effektiv måte. Ta vare på denne håndboken for fremtidig referanse.

Se www.thetford.com for nyeste utgave av denne håndboken.

2. Symboler

Symbolforklaringer:

Advarsel. Risiko for personskade og/eller skade på eiendom.

Forsiktig. Varm overflate. Risiko for personskade og/eller skade på eiendom.

NB. Viktig informasjon.

Merk. Informasjon.

3. Sikkerhet

Barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner og/eller manglende erfaring og kunnskap, kan kun bruke dette apparatet dersom de holdes under oppsyn eller har fått instruksjoner om sikker bruk av apparatet og forstår de potensielle farene.

Barn under 8 år skal holdes unna apparatet, med mindre de holdes under konstant oppsyn.

Ikke la barn leke med apparatet.

Ikke la barn rengjøre eller vedlikeholde dette utstyret uten oppsyn.

Bruk kun deler som leveres fra produsenten.

Du må ikke endre eller justere noe på apparatet, med mindre endringen er autorisert av produsenten eller dennes representant.

Om strømledningen blir skadet, må den byttes av produsenten, serviceagenten eller en annen kvalifisert person, for å ikke være til fare.

Apparatet skal kun brukes til matlaging, og ikke til andre formål som f.eks. oppvarming av rommet. Dette kan føre til kullosforgiftning og overoppheting.

Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår som følge av uegnet bruk eller uriktig innstilling av kontrollene.

Dette apparatet er ikke utformet for å bli styrt av en ekstern timer eller et separat system med fjernkontroll.

Bruk av denne gasskomfyren produserer varme, fuktighet og biprodukter fra forbrenningsprosesser i rommet der den er installert. Påse at rommet har tilstrekkelig ventilasjon når apparatet er i bruk. Ved lengre tids bruk kan ytterligere ventilasjon være nødvendig ved å åpne et vindu eller skru opp ventilatoren.

Du må aldri forsøke å slukke en komfyrbrann med vann. Slå av brenneren og dekk til flammene med et lokk eller et brannteppe.

Brennerne og grytestøttene er varme under og etter bruk. Gi alle deler tid til å kjøle seg ned før du rører dem, ellers kan det oppstå alvorlige personskader.

Gryter og panner med fett eller olje som blir stående på komfyren uten tilsyn, kan føre til brann og personskade. Ikke la apparatet bli stående uten tilsyn når det er i bruk.

Bruk av upassende plateskydd kan forårsake ulykker.

Ikke oppbevar gjenstander på komfyrens kokeplater.

Stekeplatene og ristene i apparatet er varme under og etter bruk. Gi alle deler tid til å kjøle seg ned før du rører dem, ellers kan det oppstå alvorlige personskader. Bruk alltid grytevotter når du tar ut rister og plater.

Ikke oppbevar gjenstander i apparatet.

Ikke putt tunge gjenstander på apparatets åpne dør.

Apparatet og tilgjengelige deler blir varme når grillen er i bruk. Små barn skal holdes unna.

Forsiktig, varme overflater. Døren må være åpen når grillen er i bruk.

Dersom du skulle oppdage unormale avvik i ovnens steketemperatur, bør termostaten sjekkes av en kvalifisert servicetekniker.

Pass på at du ikke overfyller ovnen. Det må være nok rom til at varmen kan sirkulere fritt.

Ikke bruk damp- eller trykkvaskere til å rengjøre apparatet. Se Vedlikehold og rengjøring for instruksjoner.

Ikke la det hope seg opp olje eller fett på apparatet. Alltid rengjør apparatet etter bruk.

Glasslokket kan smekke igjen mot slutten av senkingen, grunnet reiselåsen på hengslene. Sørg for at fingrene ikke kommer i veien når du stenger lokket.

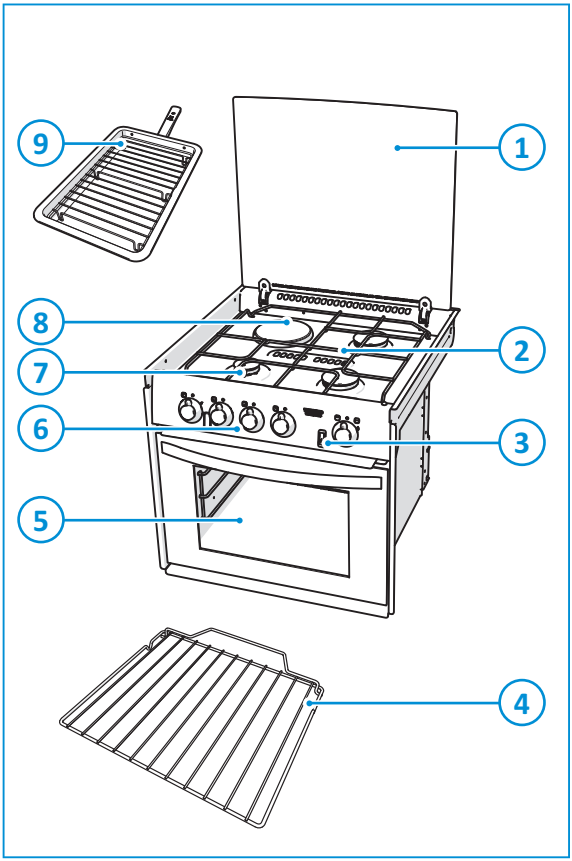
Ikke bruk sterke rengjøringsmidler eller skarpe metallskraper til å rengjøre overflaten av glasset. Disse kan lage riper, noe som igjen kan føre til at glasset knuser.

Fjern eventuelt søl fra glasslokket før du åpner lokket.

Ikke lukk glasslokket når brennerne er tent eller fortsatt er varme.

NO

4. Hovedkomponenter



1. Glasslokk
2. Grytestøtter
3. Gnistantenning (valgfri)
4. Ovnsrist
5. Grill/ovn
6. Kontrollpanel
7. Gassbrennere
8. Elektrisk kokeplate (kun kombikomfyr)
9. Grillpanne

Typene av brennere kan variere avhengig av typen apparat. Se Tekniske spesifikasjoner for flere detaljer.

5. Før bruk

Før du bruker apparatet:

- Påse at all emballasje har blitt fjernet.
- Rengjør apparatet med varmt vann og et husholdningsvaskemiddel, og tørk godt med en myk klut.
- Påse at gasstilførselen er koblet til og slått på.
- Påse at apparatet er koblet til 12 V likestrømsbatteriet for gnisttenning.
- Påse at grytestøttene er riktig plassert.
- Tenn gassbrennerne og la dem brenne for å fordrive lukt og damp.

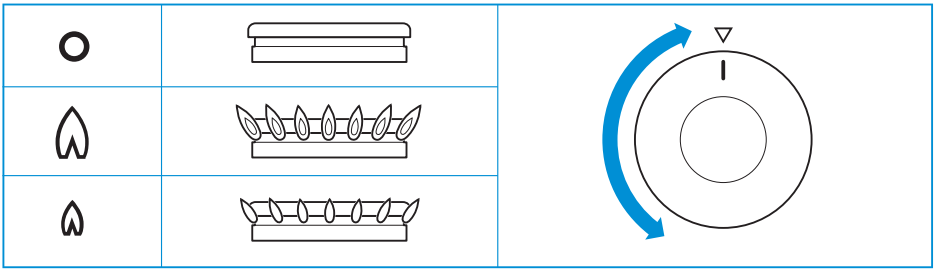
- Tenn brenneren og varm grillen i ca. 20 minutter for å bli kvitt eventuelle rester av smøremidler fra fabrikken, som kan gi ubehagelig lukt til mat som tilberedes. Det kan dannes røyk under denne prosessen. Åpne eventuelle vinduer og skru på mekaniske vifter for å bidra til å bli kvitt røyken.
- Tenn brenneren og varm ovnen i ca. 30 minutter på 200 °C for å bli kvitt eventuelle rester av smøremidler fra fabrikken, som kan gi ubehagelig lukt til mat som tilberedes. Det kan dannes røyk under denne prosessen. Åpne eventuelle vinduer, og skru på mekaniske vifter for å bidra til å bli kvitt røyken.

Kun kombikomfyrer:

- Forsikre at strømmen er tilkoblet og slått på.
- Forbered kokeplaten ved å skru den på i en kort periode, uten noe på den, for å herde den og brenne av belegget. Bruk en middels til høy temperatur i 3–5 minutter. Tillat tilstrekkelig ventilering for å spre eventuell røyk som oppstår gjennom denne prosessen. La kokeplaten avkjøles.
- Preparer kokeplaten ved å varme den i 30 sekunder på middels temperatur, og så skru den av. Ha en liten mengde vegetabilsk olje uten salt på en ren og tørr klut eller tørkepapir, og påfør et tynt lag med olje på kokeplaten. Tørk av overflødig olje, og varm deretter kokeplaten på middels temperatur i ett minutt. Regelmessig preparering vil hjelpe til vedlikeholde kokeplatens utseende.

Bruk kun LPG (våtgass). Apparatet drives med propan eller butan. Propan er å foretrekke over butan, da butan yter dårlig ved en omgivelsestemperatur under 10 °C og ikke kan brukes dersom omgivelsestemperaturen er under 5 °C.

6. Bruke brennerne



For styreknottenes eksakte plassering, se Hovedkomponenter.

NO

Slå på:

- Trykk inn og vri styreknotten.
- Vri styreknotten mot klokken til den høyeste innstillingen.
  - For modeller med automatisk tenning: Den automatisk tenningen slår gnister og tenner.
  - Modeller uten tennere: Hold en tent fyrstikk eller gassfyrstikk ved brennerne.
- Trykk inn styreknotten i 10–15 sekunder og slipp den.
- Juster flammehøyden.

Hvis brenneren slukkes ved et uhell, vri styreknotten til 0-posisjonen og vent i minst ett minutt før du tenner brenneren på nytt.

Hvis brenneren ikke har blitt antent innen 15 sekunder, vri styreknotten tilbake til 0-posisjonen og slipp den. Vent i minst ett minutt før du gjentar trinnene ovenfor for å slå på apparatet.

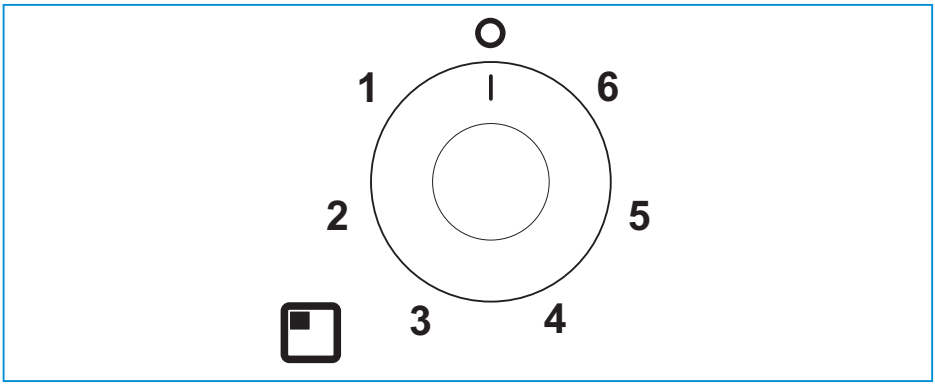
Slå av:

- Vri styreknotten med klokken til 0-posisjonen for å slå av brenneren.

Sørg alltid for at kontrollknappen står i stilling 0 når du er ferdig med å bruke gassbrennerne.

Ikke lukk glasslokket når brennerne er tent eller fortsatt er varme.

7. Bruke den elektriske kokeplaten (om aktuelt)



For styreknottens eksakte plassering, se Hovedkomponenter.

Slå på:

- Vri styreknotten med eller mot klokken til ønsket posisjon (1–6).

For maksimal effektivitet bør en gryte med riktig størrelse og flat, tykk bunn brukes. Gryten bør være av samme størrelse som, eller litt større enn, kokeplaten (opptil 1" / 2,5 cm større).

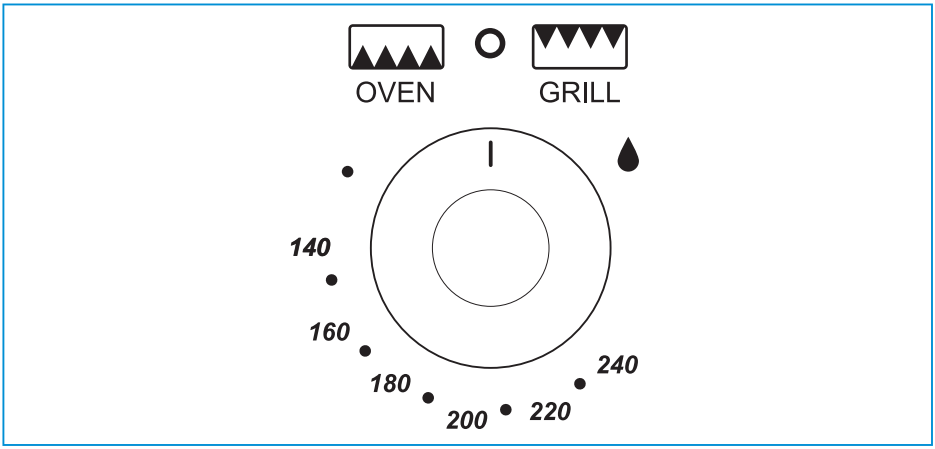
Slå av:

- Vri styreknotten til 0-posisjonen for å slå av kokeplaten.

Du må alltid forsikre deg alltid om at styreknotten står i av-posisjonen når du er ferdig med å bruke kokeplaten.

Ikke lukk glasslokket mens kokeplaten er på eller fortsatt er varm.

8. Bruke grillen



Du finner informasjon om nøyaktig plassering av styreknotten i Hovedkomponenter.

Slå på:

- Åpne døren og trykk inn styreknotten.
- Fortsett å holde styreknotten inne, og vri den med klokken til posisjonen for full effekt.
  - For gnistantenningsmodeller: Trykk inn tenningsknappen.
  - Modeller uten tennere: Hold en tent fyrstikk eller gassfyrstikk ved brenneren.
- Trykk inn styreknotten i 10–15 sekunder og slipp den.
- Juster til ønsket varmeinnstilling.
- Avhengig av hva slags mat som skal tilberedes, kan korrekt grillhøyde oppnås ved å snu stativet til høy eller lav posisjon.
- Grillpannen som medfølger, har mange bruksområder. Den kan brukes i grill eller ovn, og håndtakets utforming gjør at det kan tas ut eller settes på når pannen er i bruk. Fjern alltid håndtaket når pannen er i bruk.
- Still risten i ønsket posisjon.

Grilldøren må holdes åpen når grillen tennes og brukes.

Hvis brenneren slukkes ved et uhell, vri styreknotten til 0-posisjonen og vent i minst ett minutt før du tenner brenneren på nytt.

Hvis brenneren ikke har blitt antent innen 15 sekunder, vri styreknotten tilbake til 0-posisjonen og slipp den. Vent i minst ett minutt før du gjentar trinnene ovenfor for å slå på apparatet.

Selv om grillen varmes opp hurtig, er det anbefalt med noen få minutter forvarming.

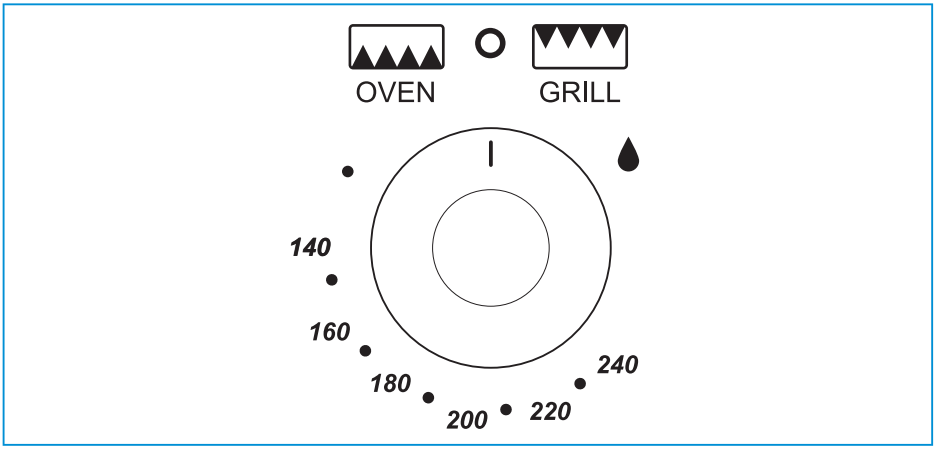
Det er normalt at flammene på denne brenneren får gule tupper når grillen varmes opp.

Slå av:

- Vri styreknotten mot klokken til 0-posisjonen for å slå av brenneren.

Du må alltid forsikre deg alltid om at styreknotten står i 0-posisjonen når du er ferdig med å bruke grillen.

9. Bruke ovnen



Du finner informasjon om nøyaktig plassering av styreknotten i Hovedkomponenter.

Slå på:

- Åpne døren og trykk inn styreknotten.
- Fortsett å holde knotten inne, og vri den mot klokken til posisjonen for full effekt (240 °C, gassinnstilling 9).
  - For gnistantenningsmodeller: Trykk inn tenningsknappen.
  - Modeller uten tennere: Hold en tent fyrstikk eller gassfyrstikk ved brenneren.
- Trykk inn styreknotten i 10–15 sekunder og slipp den.
- Juster til ønsket varmeinnstilling.
- Sett risten der du vil ha den, og lukk døren.

Antenning skal alltid utføres med åpen ovnsdør.

Hvis brenneren slukkes ved et uhell, vri styreknotten til 0-posisjonen og vent i minst ett minutt før du tenner brenneren på nytt.

Hvis brenneren ikke har blitt antent innen 15 sekunder, vri styreknotten tilbake til 0-posisjonen og slipp den. Vent i minst ett minutt før du gjentar trinnene ovenfor for å slå på apparatet.

Selv om ovnen varmes raskt opp, anbefales det å la den forvarme seg i 10 minutter. Ovnen bør nå maksimal temperatur i løpet av 15–20 minutter.

Slå av:

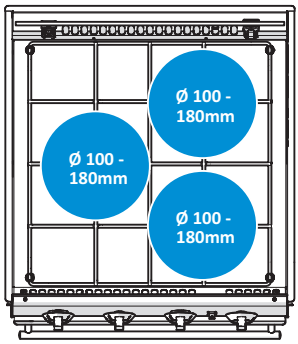
- Vri styreknotten med klokken til 0-posisjonen for å slå av brenneren.

Du må alltid forsikre deg alltid om at styreknotten står i O-posisjonen når du er ferdig med å bruke ovnen.

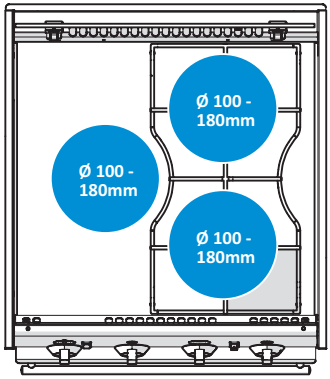
10. Sikker matlaging

- Kokeredskapene må ikke overlappe kantene på apparatet. Bruk gryter med riktig størrelse, og still dem midt på brennerne.

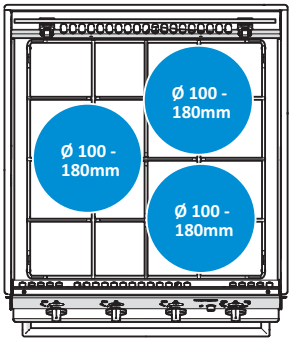
SOH700



SOH710

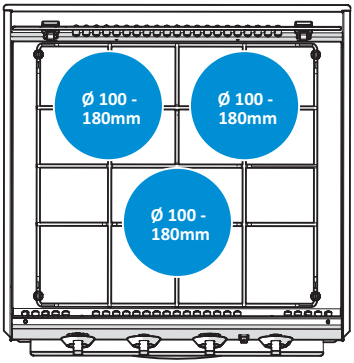


SOH750

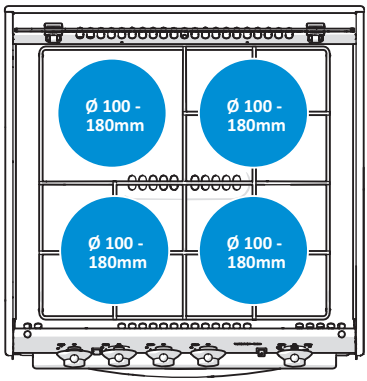


NO

SOH760



SOH770



- Påse at det er minst 10 mm mellomrom mellom grytene og kantene av komfyren.
- Snu grytene slik at håndtakene ikke henger over den fremre kanten av apparatet.
- Påse at flammen fra gassbrenneren varmer opp bunnen av gryten, ikke sidene.
- Gryter og plater levert med dette apparatet, er maksimumstørrelser. Ikke bruk større gryter og plater. De kan føre til begrenset luftsirkulasjon, som kan øke tilberedningstider.
- Ovnsristene gir god sirkulasjon bak i ovnen.
- En hevet stang på baksiden av risten forhindrer at plater og fat kommer i kontakt med bakkanten av ovnen.
- For å ta ut en rist kan du trekke den fremover til den stopper, løfte den opp forfra og ta den ut.
- For å sette en rist i ovnen, senk den ned foran og skyv den bakover til den stopper.
- Ikke la apparatet bli stående uten tilsyn når det er i bruk.
- Ikke bruk apparatet mens kjøretøyet er i bevegelse.
- Vri styreknotten tilbake til 0-stillingen etter matlagingen.
- Hold apparatet rent, og pass på at det ikke samler seg opp fett og matrester.

Dekk aldri til slisser eller hull i apparatet, og dekk aldri en rist med materialer som aluminiumsfolie. Dette begrenser luftstrømmen, og kan føre til kullosforgiftning.

Stekeplatene og ristene i apparatet er varme under og etter bruk. Gi alle deler tid til å kjøle seg ned før du rører dem, ellers kan det oppstå alvorlige personskader. Bruk alltid grytevotter når du tar ut rister og plater.

11. Temperaturstyring

Temperaturen i ovnen kontrolleres via en termostatgasskran, og går fra 130 °C til 240 °C.

Tabellen under gir en guide over omtrentlige temperaturer ved hver rille i forhold til gassinnstillingen. Temperaturforskjellen mellom hylleposisjonene kan være nyttig ettersom flere retter med forskjellige temperaturkrav kan lages samtidig. Slik får du mest mulig ut av gassen som varmer ovnen.

Table 19: Temperatursoner

Gass-innstilling				Rett
1/4–1/2	90 °C	110 °C	130 °C	Marengs
1	110 °C	130 °C	150 °C	Fruktkompott
2	120 °C	140 °C	160 °C	Fruktkake, risengrynsgrøt
3	130 °C	150 °C	170 °C	Crème brulée, shortbread
4	140 °C	160 °C	185 °C	Sukkerbrød
5	155 °C	180 °C	200 °C	Sukkerbrød, pepperkaker
6	170 °C	190 °C	215 °C	Mørdeig
7	185 °C	210 °C	230 °C	Brød, scones, tertedeig
8	200 °C	220 °C	245 °C	Butterdeig
9	215 °C	240 °C	260 °C	Rask bruning

Pass på at du ikke overfyller ovnen. Det må være nok rom til at varmen kan sirkulere fritt.

Når du steker med aluminiumsfolie, må du påse at folien ikke hindrer varmesirkulasjonen eller blokkerer ovnens avtrekkskanaler.

12. Vedlikehold og rengjøring

Thetford anbefaler en årlig serviceinspeksjon fra et godkjent servicesenter. Mellom årlige servicekontroller skal apparatet rengjøres jevnlig etter bruk. Før vaskingen utføres må apparatet kjøles ned og kobles fra strøm- og gasstilførsel.

- Søl eller smuss skal alltid fjernes umiddelbart etter bruk med såpe og varmt vann. Tørk av overflaten med en myk klut.
- Bruk en ikke-slipende universalrengjøringskrem og en skuresvamp i nylon for å rengjøre mer gjenstridig skitt eller fett.
- Bruk et patentert rengjøringsmiddel eller pussemiddel for rustfritt stål for å fjerne mindre skraper i overflaten.

Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, skuresvamper i metall eller harde børster. De kan skade komfyren.

Hvis du rengjør brennerringene, må du passe på at hullene ikke blir tilstoppet.

Ikke bruk sterke rengjøringsmidler eller skarpe metallskraper til å rengjøre glassoverflaten. Disse kan lage riper i overflaten, noe som igjen kan føre til at glasset knuser.

Ikke la våte kluter, rengjøringssvamper, rester av mat eller rengjøringsprodukter eller annet smuss tørke på overflaten. Det kan forårsake punkttæring, merker eller rust.

Rengjør alltid i retning med den børstede overflaten, og ikke mot fibrene.

Rengjøringsmidler som inneholder blekemidler, bør ikke brukes på rustfritt stål.

Mineralinnhold i vann (slik som jern eller kalk) kan påvirke metallets utseende.

Fjern eventuelt søl fra glasslokket før du åpner lokket.

Styreknottene kan tas av for rengjøring. Knottene er lette å sette på igjen.

13. Gasslekkasjer

Så snart du kjenner lukten av gass:

- Påse at alle brennere er slått av.
- Slukk alle åpne flammer, og avstå fra å røyke.
- Slå av gasstilførselen fra gassflasken umiddelbart.
- Ikke bruk strømbrytere.
- Åpne alle dører og vinduer.

LPG er tyngre enn luft. Gass som lekker ut samler seg opp på et lavere nivå. Du kan finne ut hvor lekkasjen har oppstått ved å følge den sterke, ubehagelige lukten av gass. Bruk en spesiell lekkasjepåvisningsspray for å finne ut nøyaktig hvor lekkasjen er. Bruk aldri en åpen flamme for å finne lekkasjen!

14. Problemløsing

Problem	Mulig årsak	Løsning
Brennere brenner ikke, eller brenner ujevnt	Gassflasken er tom Gasstilførselen er stengt Brennerhettene er ikke riktig plassert Brennerne er våte eller tilstoppet	Bytt flasken Åpne tilførselen La hettene kjøle seg ned, og juster dem Tørk av eller rengjør brennerne

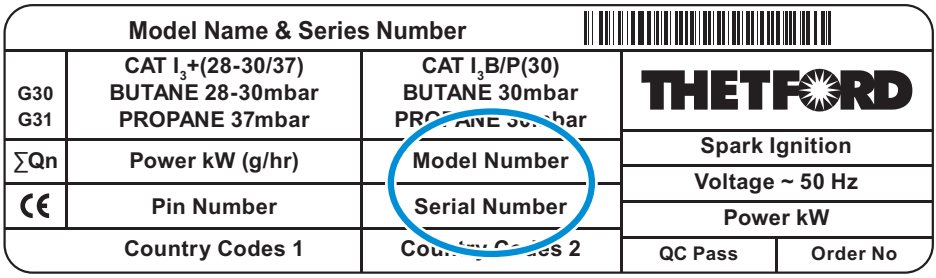
Problem	Mulig årsak	Løsning
Den automatiske tenningen slår ikke gnister	Utladet 12 V likestrømsbatteri Dårlig kontakt Våte eller tilsmussede tenningspunkter	Lad batteriet Sørg for god kontakt Tørk eller rengjør tenningspunktene
Styreknottene virker ikke	Knottene er ikke montert riktig	Monter knottene riktig

Hvis det oppstår problemer du ikke kan løse, kontakter du det lokale, autoriserte servicesenteret eller Thetfords kundeservice i landet ditt.

15. Vedlikeholdsservice

All service skal utføres av en godkjent og kompetent person. Før service utføres må apparatet kjøles av, og kobles fra både strøm- og gasstilførsel. Etter service må du kontrollere at apparatets elsikkerhet ikke er påvirket, og at det er tett og ikke slipper ut gass.

Hvis du ønsker at service skal utføres, ta kontakt med ditt nærmeste autoriserte servicesenter, og oppgi modell- og serienummer på datamerket, samt kjøpsdato.



16. Sette til lagring

- Lukk gassventilen på gassflasken.
- Kun kombikomfyrer: Koble fra strømforsyningen.
- Kun modeller med automatisk tenning: Koble fra batteriet.
- Forsikre deg om at styreknottene står i 0-posisjonen.
- Lukk glasslokket.
- Lukk grilldøren.
- Lukk ovnsdøren.
- Tørk av apparatet til det er rent og tørt.

NO

17. Tekniske spesifikasjoner

Tabell 20: Brennerspesifikasjoner

	SOH700- og SOH750-seriene			SOH760-serien		
	Gasstilførsel		Injektor	Gasstilførsel		Injektor
	kW	g/t	mm	kW	g/t	mm
Gassbrennere	2 x 1,8 1 x 2,4	2 x 130 1 x 173	0,67 0,77	2 x 1,5 1 x 2,4	2 x 108 1 x 173	0,61 0,77
Ovnsbrenner	1,6	115	0,59	1,6	115	0,59
Grillbrenner	1,6	115	0,62	1,6	115	0,62
Totalt	9,2	663		8,6	619	

	SOH710-serien			SOH770-serien		
	Gasstilførsel		Injektor	Gasstilførsel		Injektor
	kW	g/t	mm	kW	g/t	mm
Gassbrennere	2 x 1,5	2 x 108	0,61	2 x 1,5 1 x 1,0	2 x 108 1 x 72	0,61 0,52
Kokeplatebrenner	1 x 800 W 230-240 V ~ AC 50 Hz			1 x 800 W 230-240 V ~ AC 50 Hz		
Ovnsbrenner	1,6	115	0,59	1,6	115	0,59
Grillbrenner	1,6	115	0,62	1,6	115	0,62
Totalt	6,2 (gass) 800 W (elektrisk)	446		7,2 (gass) 800 W (elektrisk)	518	

Dette apparatet er egnet for bruk med LPG (våtgass), og skal ikke brukes med noen annen gass.

Dette apparatet må jordes.

Energibruk målt og kalkulert i samsvar med EN60350-2 2013				
Identifikator for Thetford-apparatets modell	Kokesoner	Type komfyr (watt)	Diameter av kokesone	Strømforbruk $EC_{elektrisk\ komfyr}$ Wt/kg
Triplex MK3-kombifomfyr, SOH710- og SOH770-serien	1	800 W solid kokeplate	115 mm	193,1

For å redusere strømforbruk på komfyren ved matlaging:

- Bruk riktig størrelse gryte – en gryte som passer kokeplaten vil bruke mindre strøm enn en som er for stor eller for liten.
- Bruk minste varmeinnstilling for å opprettholde småkoking eller koking – ekstra varme er bare bortkastet.
- Dekk gryter og kjeler med lokk når mulig – dette hjelper til bevare varme.
- Ikke bruk gamle, ødelagte eller forvridde gryter – dette vil redusere effektiviteten.

18. Avhending

Produktet ditt er designet og produsert med materialer og deler i høy kvalitet, som kan resirkuleres og gjenbrukes. Ved endt levetid for produktet må du avhende det i henhold til lokale bestemmelser. Ikke avhend dette produktet i det vanlige husholdningsavfallet. Riktig avhending av det gamle produktet ditt vil bidra til å unngå potensielle miljøskader og helsefare.

19. Spørsmål

Hvis du har spørsmål om komfyren, tilbehør eller autorisert service:

- Gå til www.thetford.com
- Hvis du ikke kan løse et problem, kan du kontakte ditt autoriserte lokale servicesenter eller Thetfords kundeservice i ditt land.

20. Garanti

Thetford BV tilbyr sluttbrukerne av produktene sine en tre års garanti. Ved en eventuell funksjonsfeil i garantiperioden vil Thetford erstatte eller reparere produktet. I denne situasjonen vil erstatningskostnader, arbeidskostnader for utskiftning av defekte komponenter og/eller kostnadene for selve delene dekkes av Thetford.

Kjøpte reservedeler har ett års garanti. Eventuelle monterings- og/eller arbeidskostnader dekkes ikke av garantien.

1. For å fremme et krav under denne garantien må brukeren ta produktet til en autorisert Thetford-servicepartner. Kravet vil bli vurdert der.
2. Komponenter som skiftes ut ved reparasjoner under garantien, blir Thetfords eiendom.
3. Denne garantien påvirker ikke gjeldende forbrukervernlover.
4. Denne garantien er ikke gyldig for produkter som brukes til kommersielle formål.
5. Garantikrav som faller inn under en av følgende kategorier, vil ikke bli innfridd:
    - Produktet har blitt brukt på uriktig måte, eller instruksjonene i håndboken har ikke blitt fulgt.
    - Produkter har ikke blitt installert i tråd med instruksjonene.
    - Modifikasjoner har blitt utført på produktet.
    - Produktet har blitt reparert, men ikke av en autorisert Thetford-servicepartner.
    - Serienummeret eller produktkoden har blitt manipulert eller fjernet.
    - Produktet har blitt skadet som følge av feil bruk.

SINS2026/0318-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.
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

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 2018

www.thetford.com