

**THE**  **RD**



# Cooker Triplex 700 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 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

|                                  |   |   |
|----------------------------------|---|---|
| <b>Name</b>                      | : | <b>Bartho Anderson</b>                        |
| <b>Title/Position</b>            | : | Director                                      |
| <b>Place &amp; Date of Issue</b> | : | Rotherham      23 <sup>rd</sup> February 2018 |

**Signature** :



# SV

## Översättning av original bruksanvisning

### Innehåll

|    |   |    |
|----|---|----|
| 1  | Inledning.....  | 39 |
| 2  | Symboler.....   | 39 |
| 3  | Säkerhet.....   | 40 |
| 4  | Huvudkomponenter.....                                   | 44 |
| 5  | Före användning.....                                    | 44 |
| 6  | Använda brännarna.....                                  | 45 |
| 7  | Använda den elektriska kokplattan (om tillämpligt)..... | 46 |
| 8  | Använda grillen.....                                    | 47 |
| 9  | Använda ugnen.....                                      | 48 |
| 10 | Säker matlagning.....                                   | 49 |
| 11 | Temperaturreglage.....                                  | 51 |
| 12 | Underhåll och rengöring.....                            | 51 |
| 13 | Gasläckage.....   | 52 |
| 14 | Felsökning.....   | 52 |
| 15 | Service.....  | 53 |
| 16 | Förvaring.....  | 53 |
| 17 | Tekniska specifikationer.....                           | 54 |
| 18 | Avfallshantering.....                                   | 55 |
| 19 | Frågor.....   | 55 |
| 20 | Garanti.....  | 55 |

SV

### 1. Inledning

Det här är bruksanvisningen till din Thetford-spis. Läs säkerhetsanvisningarna och informationen om användning och underhåll av spisen noggrant innan du fortsätter. På så sätt kan spisen användas säkert och effektivt. Behåll den här bruksanvisningen för framtida referens.

Den senaste versionen av denna bruksanvisning finns på [www.thetford.com](http://www.thetford.com).

### 2. Symboler

Förklaring till symboler:



**Varning.** Risk för skada på person och/eller föremål.



**Var försiktig.** Het yta. Risk för skada på person och/eller föremål.



**Var uppmärksam.** Viktig information.



**Obs!** Information.

### 3. Säkerhet



Denna apparat får endast användas av barn från 8 år och uppåt, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga och/eller brist på erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller har fått anvisningar om säker användning av apparaten och förstår de möjliga riskerna.



Håll barn under 8 år borta från apparaten, såvida de inte övervakas hela tiden.



Låt inte barn leka med apparaten.



Låt inte barn rengöra eller underhålla utrustningen oövervakade.



Använd endast delar som tillhandahålls av tillverkaren.



Ändra eller justera inte något på apparaten, såvida inte ändringen har godkänts av tillverkaren eller en representant för tillverkaren.



Om strömssladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceombud eller av en annan kvalificerad person för att undvika risk.



Använd endast apparaten för matlagning och inget annat, till exempel för att värma upp rummet. Det

kan leda till kolmonoxidförgiftning och att apparaten överhettas. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppstår vid felaktig användning eller felaktiga inställningar av vredet.



Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.



Användningen av den här gasspisen resulterar i produktion av värme, fukt och förbränningsprodukter i rummet där den är installerad. Säkerställ att rummet har tillräcklig ventilation när apparaten används. Vid användning under en längre tid kan ytterligare ventilation behövas. Öppna då ett fönster eller öka utsugsfläktens styrka.



Släck aldrig en matlagingseld med vatten. Stäng av apparaten och täck lågan med ett lock eller en brandfilt.



Brännarna och gallren är heta under och efter användning. Låt alla delar svalna innan du vidrör dem, annars kan allvarliga skador uppstå.




Obevakad matlagning med fett eller olja på en spis kan vara farligt och kan orsaka brand. Lämna inte apparaten utan uppsikt när den används.



Användning av olämpliga spisskydd kan orsaka olyckor.





Förvara inte föremål på spishällens yta.

 Mathyllorna och plåtarna i apparaten är heta under och efter användning. Låt alla delar svalna innan du vidrör dem, annars kan allvarliga skador uppstå. Använd alltid ugnsvantar när du tar bort hyllor och plåtar.


 Förvara inte föremål i apparaten.


 Lägg inte tunga föremål på apparatens öppna lucka.


 Apparaten och dess åtkomliga delar värms upp när grillen används. Små barn ska hållas borta från apparaten.

 Varning för heta ytor. Luckan måste vara öppen när grillen används.



 Om en onormal förskjutning av temperaturen i ugnen inträffar ska termostaten kontrolleras av en kvalificerad tekniker.

 Var noga med att inte överbelasta ugnen. Lämna tillräckligt med utrymme så att värmen kan cirkulera fritt.

 Använd inte ångtvättar eller högtryckstvättar för att rengöra apparaten. Se Underhåll och rengöring för anvisningar.



Låt inte olja eller fett ansamlas på apparaten. Rengör apparaten efter varje användning.



Glaslocket kan slå igen när det sänks ner på grund av gångjärnens reslåsfunktion. Se till att hålla fingrarna borta från apparaten när du stänger locket.



Använd inte starka repande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra glaset eftersom de kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset spricker.



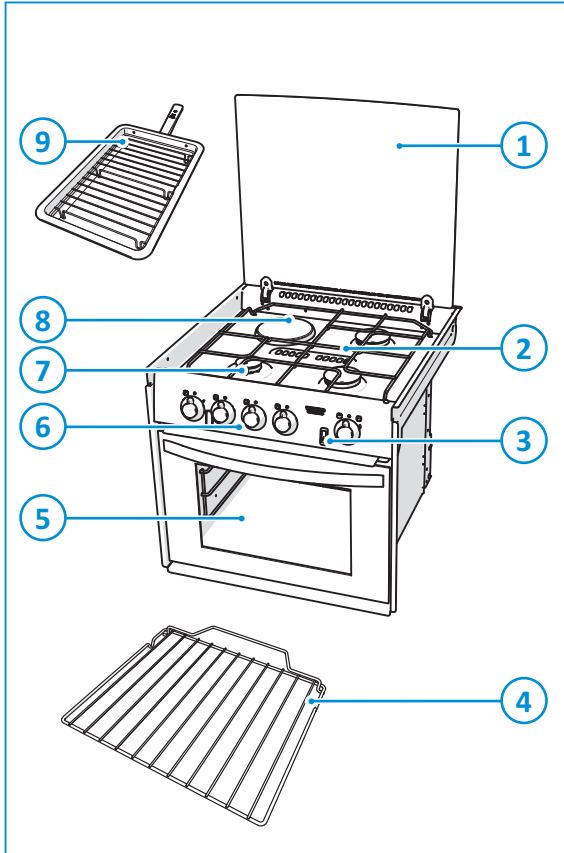
Ta bort eventuellt spill från glaslocket innan du öppnar det.



Stäng inte glaslocket när brännarna är tända eller fortfarande är varma.



## 4. Huvudkomponenter



1. Glaslock
2. Galler
3. Gnisttändning (tillval)
4. Ugnshylla
5. Grill/ugn
6. Kontrollpanel
7. Gasbrännare
8. Elektrisk kokplatta (endast för spisar med två bränslen)
9. Grillpanna

Typerna av brännare kan variera beroende på typ av apparat. Se Tekniska specifikationer för mer information.

## 5. Före användning

Innan apparaten används ska du göra följande:

- Se till att allt emballage tagits bort.
- Rengör apparaten med varmt vatten och hushållsrengöringsmedel och torka noggrant med en mjuk trasa.
- Säkerställ att gasförsörjningen är ansluten och påslagen.
- Säkerställ att apparaten är ansluten till ett likströmsbatteri på 12 V för tändningen.
- Säkerställ att gallren sitter korrekt.
- Tänd gasbrännarna och låt dem brinna en stund för att bli av med odörer och ångor.



- Tänd brännaren och låt grillen värmas upp i cirka 20 minuter för att få bort kvarvarande fabriksmörjmedel som kan tillföra otrevliga dofter till den mat som tillagas. Rök kan förekomma under denna procedur. Öppna alla fönster och sätt på mekanisk ventilation för att ta bort röken.
- Tänd brännaren och låt ugnen värmas upp i cirka 30 minuter vid 200 °C för att få bort kvarvarande fabriksmörjmedel som kan tillföra otrevliga dofter till tillagad mat. Rök kan förekomma under denna procedur. Öppna alla fönster och sätt på mekanisk ventilation för att ta bort röken.

Endast för spisar med två bränslen:

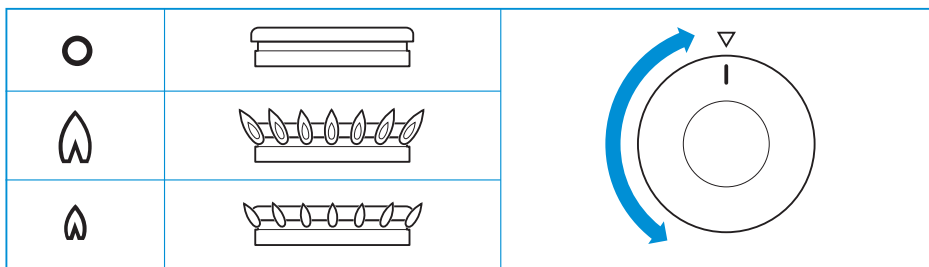
- Se till att elen är ansluten och påslagen.
- Preparera kokplattan genom att slå på den under en kort period, utan att använda någon kastrull, för att härda plattan och bränna bort beläggningen. Använd medelhög värme under 3–5 minuter. Ventilera utrymmet för att få bort eventuell rök som bildas under denna process. Låt kokplattan svalna.
- Härda kokplattan genom att värma upp den på medelhög värme under 30 sekunder och sedan slå av den. Applicera en liten mängd osaltad vegetabilisk olja på en ren, mjuk trasa eller pappershandduk och stryk på ett tunt lager på kokplattan. Torka bort eventuell överflödiga olja och slå på kokplattan på medelvärmegrad under 1 minut. Att härda kokplattan då och då bidrar till att bevara dess utseende.



Använd endast gasol (LPG). Apparaten fungerar med propan eller butan. Propan är att föredra framför butan eftersom butan presterar dåligt vid omgivningstemperaturer under 10 °C och inte kan användas vid omgivningstemperaturer under 5 °C.

SV

## 6. Använda brännarna



Se Huvudkomponenter för vredens exakta plats.

Sätta på:

- Tryck in och vrid vredet.
- Vrid vredet moturs till det högsta läget.
  - För modeller med automatisk tändning: Den automatiska tändningen gnistrar och tänder.
  - För modeller utan automatisk tändning: Håll en tänd tändsticka eller gaständare mot brännarna.
- Håll vredet intryckt i ungefär 10–15 sekunder och släpp det sedan.
- Justera lågans höjd.



Om brännaren oavsiktligt slocknar ska du vrida vredet till läget 0 och vänta minst 1 minut innan du tänder brännaren igen.



Om brännaren inte har tänts inom 15 sekunder ska du vrida tillbaka vredet till läget 0 och släppa det. Vänta minst 1 minut och upprepa sedan stegen ovan för att sätta på apparaten.

Stänga av:

- Vrid vredet medurs till läget 0 för att stänga av brännaren.

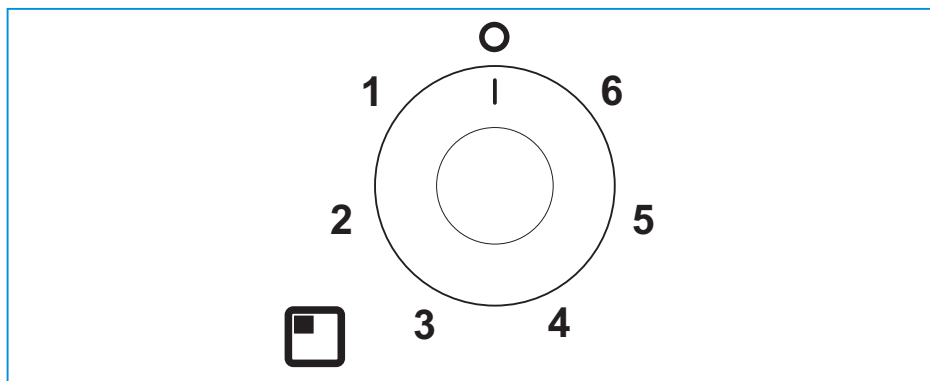


Se alltid till att vredet står i läget 0 när du har slutat använda gasbrännarna.



Stäng inte glaslocket när brännarna är tända eller fortfarande är varma.

## 7. Använda den elektriska kokplattan (om tillämpligt)



Se Huvudkomponenter för vredets exakta plats.

Sätta på:

- Vrid vredet medurs eller moturs till önskat läge (1–6).



För maximal effekt bör du använda en kastrull i rätt storlek och med en plan, tjock botten. Kastrullen bör vara lika stor som eller något större än kokplattan (upp till 2,5 cm större).

Stänga av:

- Vrid vredet till läget 0 för att stänga av kokplattan.

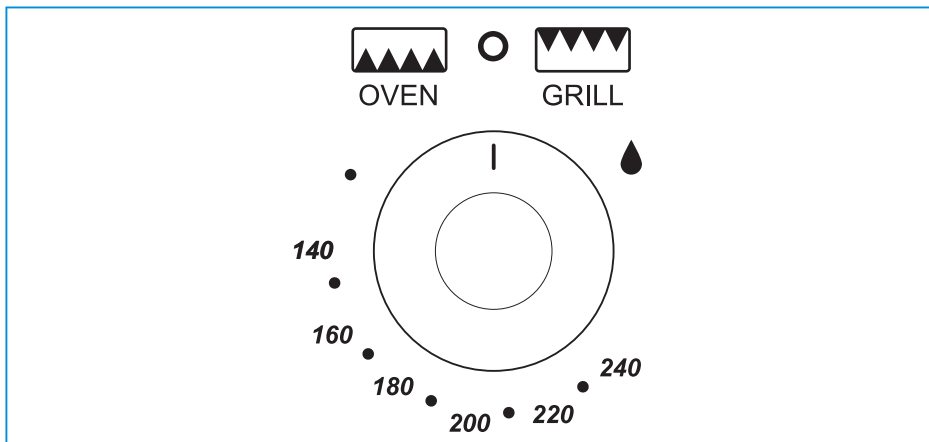


Säkerställ att vredet alltid är i det avstängda läget när kokplattan inte används.



Stäng inte glaslocket när värmeplattorna är påslagna eller fortfarande varma.

## 8. Använda grillen



SV

Se Huvudkomponenter för vredets exakta plats.

Sätta på:

- Öppna luckan och tryck in vredet.
- Fortsätt hålla in vredet och vrid det medsols till läget för högsta effekt.
  - För modeller med gnisttändning: Tryck på gnisttändningsknappen.
  - För modeller utan tändning: Håll en tänd tändsticka eller gaständare mot brännaren.
- Håll vredet intryckt i ungefär 10–15 sekunder och släpp det sedan.
- Ställ in temperaturen.
- Beroende på den mat som ska tillagas kan du uppnå korrekt grillhöjd genom att flytta plåtstället till det höga eller låga läget.
- Den medföljande grillplåten har flera funktioner och kan användas i grillen eller ugnen. Tack vare handtaget kan plåten flyttas under användning. Ta alltid bort handtaget när plåten används.
- Placera hyllan i önskat läge.



Grillluckan måste vara öppen när du tänder och använder grillen.



Om brännaren oavsiktligt slocknar ska du vrida vredet till läget 0 och vänta minst 1 minut innan du tänder brännaren igen.



Om brännaren inte har tänts inom 15 sekunder ska du vrida tillbaka vredet till läget 0 och släppa det. Vänta minst 1 minut och upprepa sedan stegen ovan för att sätta på apparaten.



Även om grillen värms upp fort rekommenderas en föruppvärmning på några minuter.



Det är normalt för brännarens flammor att få gula spetsar medan grillen värms upp.

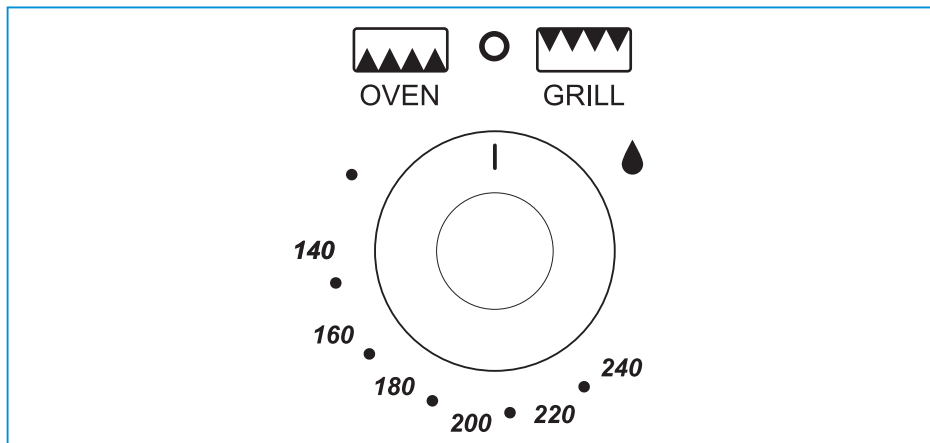
Stänga av:

- Vrid vredet motsols till läget 0 för att stänga av brännaren.



Säkerställ att vredet alltid är i läget 0 när grillen inte används.

## 9. Använda ugnen



Se Huvudkomponenter för vredets exakta plats.

Sätta på:

- Öppna luckan och tryck på vredet.
- Fortsätt hålla in vredet och vrid det motsols till läget för högsta effekt (240 °C, gasmärke 9).
  - För modeller med gnisttändning: Tryck på gnisttändningsknappen.
  - För modeller utan tändning: Håll en tänd tändsticka eller gaständare mot brännaren.
- Håll vredet intryckt i ungefär 10–15 sekunder och släpp det sedan.
- Ställ in temperaturen.
- Placera ugnshyllan i korrekt position och stäng luckan.



Gnisttändningen måste alltid genomföras när ugnsluckan är öppen.



Om brännaren oavsiktligt slocknar ska du vrida vredet till läget 0 och vänta minst 1 minut innan du tänder brännaren igen.



Om brännaren inte har tänts inom 15 sekunder ska du vrida tillbaka vredet till läget 0 och släppa det. Vänta minst 1 minut och upprepa sedan stegen ovan för att sätta på apparaten.



Även om ugnen värms upp fort rekommenderas en föruppvärmning på 10 minuter. Ugnen bör nå den högsta temperaturen inom 15–20 minuter.

Stänga av:

- Vrid vredet medurs till läget 0 för att stänga av brännaren.

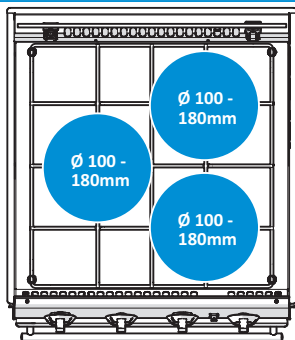


Säkerställ att vredet alltid är i läget 0 när ugnen inte används.

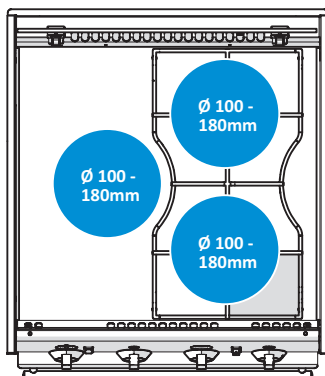
## 10. Säker matlagning

- Låt inte kokkärl sticka ut över kanterna på apparaten – använd rätt storlekar på kastruller och placera dem mitt över brännarna.

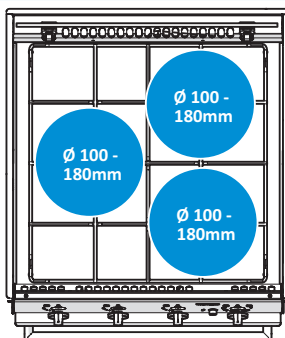
SOH700



SOH710

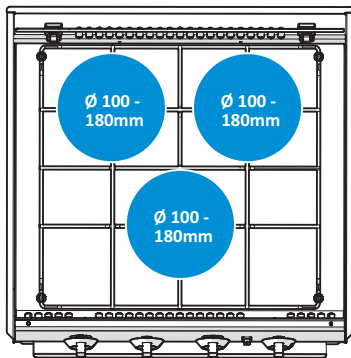


SOH750

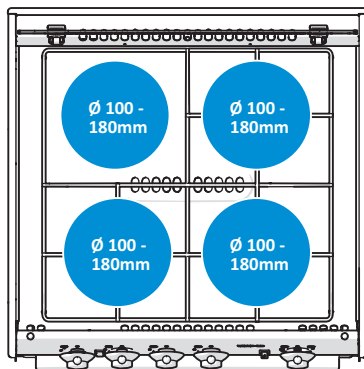


SV

SOH760



SOH770



- Se till att det är minst 10 mm mellanrum mellan kastrullerna och hällens kant.
- Vrid kastrullerna så att handtagen inte sticker ut över apparatens främre kant.
- Se till att gasbrännarens lågor värmer botten på kastrullen och inte sidorna.
- De kastruller och plåtar som medföljer apparaten är av maximal storlek. Använd inte större kastruller och plåtar. Större kokkärl kan begränsa värmecirkulationen, vilket kan öka tillagningstiden.
- Ugnshyllan möjliggör god cirkulation till ugnens bakre del.
- En upphöjd barriär längst bak på hyllan förhindrar att plåtar eller mat får kontakt med ugnens baksida.
- Ta bort en hylla genom att dra den framåt så långt det går och därefter lyfta upp den längst fram.
- Sätt i en hylla genom att luta framsidan nedåt och skjuta den bakåt tills det tar stopp.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt när den används.
- Använd inte apparaten medan fordonet är i rörelse.
- Vrid tillbaka vredet till läget 0 efter användning.
- Håll apparaten ren och undvik att fett och matrester ansamlas.



Täck aldrig över hål eller fack i apparaten och täck aldrig en hylla med material som aluminiumfolie. Detta förhindrar luftflödet och kan framkalla kolmonoxidförgiftning.






Mathyllorna och plåtarna i apparaten är heta under och efter användning. Låt alla delar svalna innan du vidrör dem, annars kan allvarliga skador uppstå. Använd alltid ugnsvantar när du tar bort hyllor och plåtar.

## 11. Temperaturreglage

Temperaturen i ugnen styrs av en termostatisk gaskran och kan ställas in på mellan 130 °C och 240 °C.

I tabellen nedan finns en guide med ungefärliga temperaturer för de olika hyllpositionerna utefter gasmärkesinställningen. Temperaturskillnaden mellan de olika hyllpositionerna kan användas för att laga flera rätter samtidigt som behöver olika temperaturer. På det viset kan den gas som används för att värma upp ugnen utnyttjas maximalt.

Table 5: Temperaturzoner

| Gasmärke |  |  |  | Rätt                               |
|----------|---|---|---|------------------------------------|
| 1/4–1/2  | 90 °C   | 110 °C  | 130 °C  | Maräng                             |
| 1        | 110 °C  | 130 °C  | 150 °C  | Fruktkompott                       |
| 2        | 120 °C  | 140 °C  | 160 °C  | Fruktkaka, risgrynsgröt            |
| 3        | 130 °C  | 150 °C  | 170 °C  | Crème brûlée, ostkaka, mördegkakor |
| 4        | 140 °C  | 160 °C  | 185 °C  | Sockerkaka                         |
| 5        | 155 °C  | 180 °C  | 200 °C  | Mjuk kaka, pepparkakor             |
| 6        | 170 °C  | 190 °C  | 215 °C  | Mördeg                             |
| 7        | 185 °C  | 210 °C  | 230 °C  | Bröd, scones, smördeg              |
| 8        | 200 °C  | 220 °C  | 245 °C  | Smördeg                            |
| 9        | 215 °C  | 240 °C  | 260 °C  | Snabb bryning                      |

SV



Var noga med att inte överfylla ugnen. Lämna tillräckligt med utrymme så att värmen kan cirkulera fritt.



Vid användning av aluminiumfolie, se till att den inte hindrar värmecirkulationen eller blockerar ugnens rökkanal.

## 12. Underhåll och rengöring

Thetford rekommenderar att produkten inspekteras årligen av ett godkänt servicecenter. Mellan de årliga servicetillfällena ska apparaten rengöras regelbundet efter användning. Innan någon typ av rengöringsarbete påbörjas måste apparaten lämnas att svalna och kopplas bort från gas- och elförsörjningen.

- Ta alltid bort spill eller smuts omedelbart efter användning med tvål och varmt vatten. Torka ytan torr med en mjuk trasa.

- Använd ett allrengöringsmedel som inte repar och en nylonsvamp för att ta bort hårt sittande smuts eller fett.
- Använd tillverkarens rengöringsmedel för rostfritt stål eller polermedel för att ta bort ytliga repor på ytan.



Använd inte repande rengöringsmedel, stålskrubb eller hårda borstar. De kan skada apparaten.



Om du rengör brännringarna ska du se till att hålen inte täpps igen.



Använd inte starka repande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra glaset eftersom de kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset spricker.



Låt inte våta trasor, rengöringssvampar, matrester eller rengöringsmedel eller annan smuts torka fast på ytan. Det kan orsaka gropar, märken eller till och med rost.



Rengör alltid i samma riktning som den borstade ytan och inte mot fiberriktningen.



Rengöringsmedel som innehåller blekmedel får inte lämnas på ytan i rostfritt stål.



Mineraler lösta i vatten (som järn eller kalk) kan påverka metallens utseende.



Ta bort eventuellt spill från glaslocket innan du öppnar det.



Vreden kan tas bort vid rengöring. Vreden är enkla att byta ut.

## 13. Gasläckage

Så fort du känner lukten av gas ska du göra följande:

- Se till att alla brännare är avstängda.
- Släcka alla öppna lågor och inte röka.
- Omedelbart stänga av gasförsörjningen på gasflaskan.
- Inte använda elektriska strömbrytare.
- Öppna alla dörrar och fönster.



Gasol är tyngre än luft. Läckt gas ansamlas på låg höjd. Om du följer den starka, obehagliga gaslukten kan du fastställa var läckaget är. Använd en läcksöksprej för att hitta läckaget. Använd aldrig en öppen låga för att hitta läckaget!

## 14. Felsökning

| Problem  | Möjlig orsak  | Lösning  |
|--|---|--|
| Brännarna fungerar inte eller ger en ojämn värme | Gasflaskan är tom<br>Gaskranen är stängd<br>Brännarlocken sitter inte korrekt | Byt gasflaska<br>Öppna kranen<br>Låt locken svalna och placera dem korrekt |



| Problem                              | Möjlig orsak  | Lösning   |
|--------------------------------------|---|---|
|                                      | Brännarna är våta eller tilltäppna  | Torka eller rengör brännarna  |
| Automattändningen avger ingen gnista | 12 V-batteriet har laddats ur<br>Anslutningarna är lösa<br>Tändpunkterna är våta eller smutsiga | Ladda batteriet<br>Sätt fast anslutningarna<br>Torka eller rengör tändpunkterna |
| Vreden fungerar inte                 | Vreden har monterats felaktigt  | Montera vreden korrekt  |




Om problemet inte kan lösas ska du kontakta det lokala, auktoriserade servicecentret eller Thetfords kundtjänst i ditt land.

## 15. Service

All service måste utföras av en godkänt kompetent person. Innan någon typ av servicearbete påbörjas måste apparaten lämnas att svalna och kopplas bort från både gas- och elförsörjningen. Efter varje servicetillfälle ska apparaten kontrolleras beträffande gasens felfrihet och elsäkerhet.

Kontakta ditt lokala servicecenter för service och uppgä information om modell- och serienummer från typetiketten samt inköpsdatum.

SV







| Model Name & Series Number |  |   |  |          |
|----------------------------|--|---|---|----------|
| G30<br>G31                 | CAT I <sub>3</sub> +(28-30/37)<br>BUTANE 28-30mbar<br>PROPANE 37mbar | CAT I <sub>3</sub> B/P(30)<br>BUTANE 30mbar<br>PROPANE 37mbar | <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   | QC Pass   | Order No |







## 16. Förvaring

- Stäng gasventilen på gasflaskan.
- Endast för spisar med två bränslen: Koppla från elförsörjningen.
- Endast modeller med automatisk tändning: Koppla från batteriet.
- Se till att vreden är i läget 0.
- Stäng glaslocket.
- Stäng grillluckan.
- Stäng ugnsluckan.
- Torka apparaten ren och torr.

## 17. Tekniska specifikationer

Tabell 6: Specifikationer för brännare

|               | Serierna S0H700 och S0H750  |   |   | SHB760-serien   |   |   |
|---------------|---|---|---|---|---|---|
|               | Gasinlopp   |   | Injektor  | Gasinlopp   |   | Injektor  |
|               |  |  |  |  |  |  |
|               | kW  | g/tim   | mm  | kW  | g/tim   | mm  |
| Gasbrännare   | 2 x 1,8<br>1 x 2,4  | 2 x 130<br>1 x 173  | 0,67<br>0,77  | 2 x 1,5<br>1 x 2,4  | 2 x 108<br>1 x 173  | 0,61<br>0,77  |
| Ugnsbrännare  | 1,6   | 115   | 0,59  | 1,6   | 115   | 0,59  |
| Grillbrännare | 1,6   | 115   | 0,62  | 1,6   | 115   | 0,62  |
| Totalt        | 7,6   | 548   |   | 7,0   | 504   |   |

|                   | SHB710-serien   |   |   | SHB770-serien   |   |   |
|-------------------|---|---|---|---|---|---|
|                   | Gasinlopp   |   | Injektor  | Gasinlopp   |   | Injektor  |
|                   |  |  |  |  |  |  |
|                   | kW  | g/tim   | mm  | kW  | g/tim   | mm  |
| Gasbrännare       | 2 x 1,5   | 2 x 108   | 0,61  | 2 x 1,5<br>1 x 1,0  | 2 x 108<br>1 x 72   | 0,61<br>0,52  |
| Kokplattsbrännare | 1 x 800 W 230–240 V ~ AC 50 Hz  |   |   | 1 x 800 W 230–240 V ~ AC 50 Hz  |   |   |
| Ugnsbrännare      | 1,6   | 115   | 0,59  | 1,6   | 115   | 0,59  |
| Grillbrännare     | 1,6   | 115   | 0,62  | 1,6   | 115   | 0,62  |
| Totalt            | 4,6 (gas)<br>800 W (elektrisk)  | 331   |   | 5,6 (gas)<br>800 W (elektrisk)  | 403   |   |



Denna apparat är lämplig för användning med gasol (LPG) och ska inte användas med någon annan gas.



Denna apparat måste jordas.

Mätningarna och uträkningarna av energiförbrukning är i enlighet med SS-EN 60350-2 2013

| Modellidentifiering av Thetford-apparat                    | Tillagningszoner | Typ av spis (watt)   | Diameter på tillagningszon | Energiförbrukning EC <sub>elektrisk spis</sub> Wh/kg |
|--|------------------|----------------------|----------------------------|--|
| Triplex MK3-spis med två bränslen, serie S0H710 och S0H770 | 1                | 800 W fast kokplatta | 115 mm                     | 193,1  |

Gör följande för att minska spisens energiförbrukning vid matlagning:

- Använd rätt kastrullstorlek – en kastrull som passar kokplattan förbrukar mindre energi än en som är för stor eller för liten.
- Använd den lägsta värmeinställningen för sjudning eller småkokning – mer värme behövs inte.
- Använd om möjligt lock på kastruller och grytor – detta bidrar till att bibehålla värmen.
- Använd inte gamla, skadade eller skeva kastruller eftersom de minskar effektiviteten.

## 18. Avfallshantering

Din produkt är konstruerad och tillverkad av högkvalitativa material och komponenter, som kan återvinnas och återanvändas. Följ lokala lagar och anvisningar när uttjänta produkter ska kasseras. Kasta inte produkten tillsammans med vanligt hushållsavfall. Korrekt hantering av uttjänta produkter förhindrar eventuell negativ påverkan på miljön och människors hälsa.

## 19. Frågor

SV

Om du har frågor om hällen, delar, tillbehör eller auktoriserade tjänster ska du

- besöka [www.thetford.com](http://www.thetford.com)
- Om du inte kan lösa ett problem ska du kontakta det lokala, auktoriserade servicecentret eller Thetfords kundtjänst i ditt land.

## 20. Garanti

Thetford BV ger slutanvändare av produkten tre års garanti. Om det uppstår något fel på produkten under garantiperioden kommer Thetford att ersätta eller laga produkten. I en sådan situation står Thetford för kostnaderna för utbyte, arbetskostnader för utbyte av de defekta delarna och/eller kostnaderna för själva delarna.

Köpta reservdelar har ett års garanti. Kostnader för tillpassning och/eller arbete täcks inte av garantin.

1. För att göra anspråk på garantin måste användaren ta produkten till en auktoriserad Thetford-servicepartner. Anspråket bedöms där.
2. Delar som byts ut vid reparationer under garantin blir Thetfords egendom.
3. Den här garantin påverkar inte aktuella konsumentskyddslagar.
4. Den här garantin gäller inte om produkterna används för kommersiella syften.
5. Garantianspråk som faller inom någon av följande kategorier godkänns inte:
  - Produkten har använts inkorrekt eller anvisningarna i manualen har inte följts.
  - Produkten har inte monterats enligt anvisningarna.
  - Modifieringar har gjorts på produkten.
  - Produkten har reparerats men inte av en auktoriserad Thetford-servicepartner.
  - Serienumret eller produktkoden har ändrats eller tagits bort.
  - Produkten har skadats av felaktig användning.

**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 infof@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 infoi@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 infod@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  
Shenzhen, 518054  
China

T +86 755 8627 1393  
F +86 755 8627 1673  
E info@thetford.cn  
www.thetford.cn