



Hob 353 Series

User Manual

for use in GB, FR, DE, NL, ES, IT, SI,
SE, NO, DK, PT, FI, AT, CH, IE, BE, LU

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 that

Product Types; Domestic build-in gas hobs

Model Number/Description; SHB353XX Series LPG Hobs and SCU353XXX Series LPG Combination Hobs

Satisfies the essential requirements of the Gas Appliances Directive 2009/142/EC and is manufactured in accordance with the harmonised European standards:

Satisfies the essential requirements of the Electro Magnetic Compatibility Directive 2004/108/EC as amended by 93/68/EEC and is manufactured in accordance with the harmonised European standards:

EN 30-1-1: 2008+A1:2010 & A2 2010 + A3:2013

EN 30-2-1: 1998+A1:2003+A2:2005

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 613330 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):

TR/14/293, Issued by BSI

Name	: S.P. Cordeille
Title/Position	: Chief Executive Officer
Place & Date of Issue	: Rotherham, 24 October 2014



Signature :

Index

ENGLISH	2
---------	---

FRANÇAIS	12
----------	----

SVENSKA	22
---------	----

ESPAÑOL	32
---------	----

DANSK	42
-------	----

DEUTSCH	52
---------	----

NEDERLANDS	62
------------	----

ITALIANO	72
----------	----

PORTUGUÊS	82
-----------	----

NORSK	92
-------	----

SUOMI	102
-------	-----

SLOVENŠČINA	112
-------------	-----

EN

Original User Manual

Contents

1	Introduction.....	2
2	Symbols.....	2
3	Safety.....	3
4	Main components.....	5
5	Before use.....	5
6	Use of the burners.....	6
7	Use of the sink.....	6
8	Safe cooking.....	7
9	Maintenance and cleaning.....	7
10	Gas leaks.....	8
11	Trouble shooting.....	8
12	Servicing.....	9
13	Putting in storage.....	9
14	Technical specifications.....	10
15	Questions.....	10
16	Warranty.....	10

1. Introduction

This is the user manual for your Thetford hob. Read the safety instructions and information on use and maintenance of the hob carefully before continuing. This will enable you to use the hob safely and efficiently. Retain this manual for future reference.

2. Symbols

Key to symbols:



Warning. Risk of injury and/or damage.



Caution. Hot surface. Risk of injury and/or damage.



Attention. Important information.



3. Safety



Use the appliance for cooking only and not for anything else, for example room heating. This can lead to carbon monoxide poisoning and overheating of the hob. The manufacturer cannot be held liable for damage resulting from improper use or incorrect setting of the controls.



The use of this gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure the room has sufficient ventilation when the appliance is in use. During prolonged use, additional ventilation may be needed by opening a window or increasing the extraction force of the hood.



This appliance may be used by children aged 8 years or older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities and/or lack of experience and knowledge only if they are supervised or have been given instructions on the safe use of this appliance and understand the potential hazards.



The burners and pan supports are hot during and after use. Allow all parts to cool before touching them, as this can cause serious injury.



Never extinguish a cooking fire with water. Turn the burner off and cover the flame with a lid or a fire blanket.



Keep children younger than 8 years away from the appliance, except under constant supervision.



Do not allow children to play with the appliance.



Do not allow children to clean or maintain this equipment unattended.



Use only parts supplied by the manufacturer.



Do not change or adjust anything on the appliance, unless the change is authorised by the manufacturer or its representative.



Do not store items on the cooking surface.

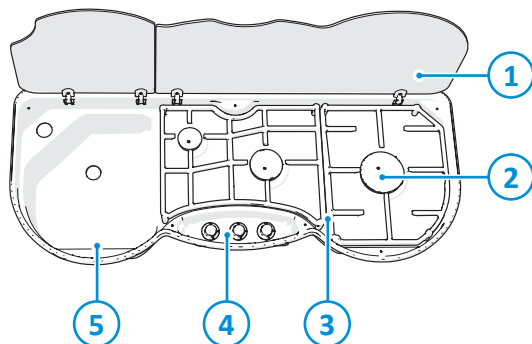


Do not shut the glass lid when the burners are lit or still warm.



4. Main components

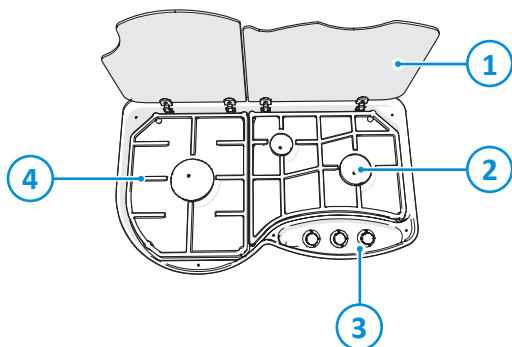
SCU353



1. Glass lids
2. Burners
3. Pan supports
4. Control panel
5. Sink

EN

SHB353



1. Glass lids
2. Burners
3. Control panel
4. Pan supports

The types of burners may vary depending on the type of appliance. Refer to Table 1: Burner specifications on page 10 for further details.

5. Before use

Before using the appliance:

- Ensure that all packaging materials have been removed;
- Clean the appliance with warm water and household detergent and dry carefully with a soft cloth;
- Ensure that the pan supports are positioned properly;
- Ensure that the gas supply is connected and turned on;

- Ensure that the appliance is connected to the 12V DC battery (for ignition models only);
- Ignite the burners and let them burn to expel odours and vapours first.



Only use LPG (Liquefied Petroleum Gas). The appliance operates on propane or butane. Propane is preferred over butane, because butane provides poor performance at an ambient temperature below 10°C and cannot be used at an ambient temperature below 5°C.

6. Use of the burners

For the exact location of the control knobs see Main components on page 5.

Turning on:

- Push and turn the control knob;
- Turn the control anti-clockwise to the full rate position;
 - The automatic burner ignition sparks and lights.
 - For non-ignition models hold a lit match or gas match to the burners.
- Keep the control knob pressed for about 10-15 seconds and then release it;
- Adjust the height of the flame.

Turning off:

- Turn the control knob clockwise to the 0 position to turn off the burner.



If the burner accidentally extinguishes turn the control knob to the 0 position and wait at least 1 minute before re-igniting the burner.



If the burner has not lit within 15 seconds turn the control knob back to the 0 position and release it. Wait at least 1 minute and repeat the steps above to turn on the appliance.

7. Use of the sink

- Open the glass lid;
- Turn on the tap to tap water;
- Turn off the tap to turn the water off.



Beware that burners do not get wet by water from the tap or sink. Wet burners burn irregularly and can go out.

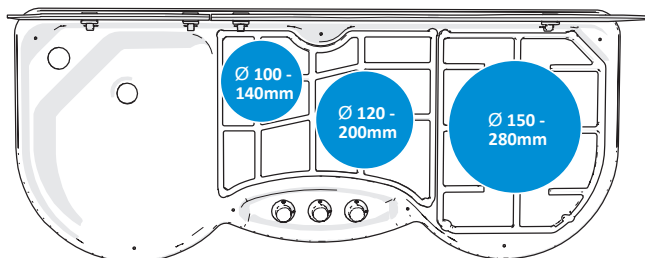


Hard water or soft water may leave a brown or white film in the sink. Dry the sink after use with a soft cloth to avoid this. Clean the sink well at least once a week with a cloth and household detergent.

8. Safe cooking

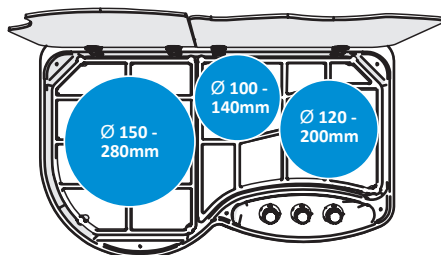
- Do not allow cooking vessels to overlap the edges of the appliance - use the correct sizes of pans and position them centrally over the burners;

SCU353



EN

SHB353



- Ensure that there is at least a 10mm gap between the pans and the edges of the hob;
- Turn the pans so that the handles do not overhang the front of the appliance;
- Ensure that the flame heats the bottom of the pan, not the sides;
- Do not leave the hob unattended when in use;
- Do not use the appliance whilst the vehicle is moving;
- Turn the control knobs back to the 0 position after cooking;
- Keep the hob clean and prevent accumulation of grease and food scraps.

9. Maintenance and cleaning

Thetford recommends an annual inspection service by an approved service centre. Between annual servicing clean the hob regularly after use:

- Always remove any spills or contamination immediately after use with soap and hot water. Towel dry the surface with a soft cloth.
- Use a non-abrasive multi-purpose cream cleaner and a nylon scourer pad to clean more stubborn dirt or grease.
- Use a proprietary stainless steel cleaner or polish to remove superficial surface scratching.



Always clean in the direction of the brushed finish and not across the grain.



Do not use abrasive cleaners, metal scouring pads or hard brushes. They could damage the hob.



Do not leave wet cloths, cleaning pads, residues of food or cleaning products or other dirt to dry on the surface. It can cause pitting, marking or even rusting.



If you clean the burner rings, ensure that the holes are not clogged.



Cleaning agents containing bleach should not be left in contact with stainless steel.



The control knobs can be removed for cleaning. The knobs are easy to replace.



Mineral content in water (such as Iron or Lime scale) can affect the appearance of the metal.

10. Gas leaks

As soon as you smell gas:

- Ensure that all burners are turned off;
- Extinguish all naked lights and do not smoke;
- Shut off the gas supply at the gas bottle immediately;
- Do not use electrical switches;
- Open all doors and windows.



LPG is heavier than air. Escaping gas accumulates at lower levels. By following the strong, unpleasant smell of gas, you can determine where the leak is located. To investigate where it is exactly, use a special leak detection spray. Never use an open flame to find the leak!

11. Trouble shooting

Problem	Possible cause	Solution
Burners don't burn or burn unevenly	Gas bottle is empty Gas tap is closed Burner caps are not correctly positioned	Fill bottle Open tap Allow caps to cool, then re-position them

Problem	Possible cause	Solution
	Burners are wet or clogged	Dry or clean burners
Automatic ignition does not spark	12V DC battery is discharged Connections are loose Ignition points are wet or dirty	Charge battery Secure connections Dry or clean ignition points
Control knobs do not function	Knobs are mounted incorrectly	Install knobs correctly



If you cannot solve a problem, contact the authorised local Service Centre or Thetford Customer Service in your country.

12. Servicing

All servicing must be carried out by an approved competent person. Before any service work is started the appliance should have been left to cool and be disconnected from both the gas and electrical supplies. After each service the appliance must be checked for gas soundness.

For service, please contact your authorised local Service Centre giving details of the model and serial number on the data badge plus date of purchase.

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

13. Putting in storage

- Close the gas valve at the gas bottle;
- Disconnect the battery;
- Ensure that all control knobs are in the 0 position;
- Wipe the appliance clean and dry;
- Close the glass lids.

14. Technical specifications

Table 1: Burner specifications

	SHB353			SCU353		
	Gas input		Injector	Gas input		Injector
						
	kW	g/hr	mm	kW	g/hr	mm
Auxiliary Burner	1.0	72	0.52	1.0	72	0.52
Semi-Rapid Burner	1.5	107	0.61	1.5	107	0.61
Rapid Burner	2.5	179	0.77	2.5	179	0.77
Total	5.0	358		5.0	358	



This appliance is suitable for use with LPG (Liquefied Petroleum Gas) and should not be used on any other gas.



This appliance must be earthed.

15. Questions

If you have questions about the hob, parts, accessories or authorised services:

- Visit www.thetford-europe.com
- If you cannot solve a problem, contact the authorised local Service Centre or Thetford Customer Service in your country.

16. Warranty

Thetford BV offers the end users of its products a three-year warranty. In the case of malfunction within the warranty period, Thetford will replace or repair the product. In this situation, the costs of replacement, labour costs for the replacement of defective components and/or the costs of the parts themselves will be paid for by Thetford.

Purchased spare parts carry a one-year warranty. Any fitting and/or labour costs are not covered by warranty.

1. To submit a claim under this warranty, the user must take the product to an authorised Thetford Service Partner. The claim will be assessed there.
2. Components replaced during repair under warranty become the property of Thetford.
3. This warranty does not prejudice current consumer protection laws.
4. This warranty is not valid in the case of products that are used for commercial purposes.

5. Warranty claims falling into one of the following categories will not be honoured:
- The product has been improperly used or the instructions in the manual have not been followed;
 - The product has not been installed in accordance with the instructions;
 - Modifications have been made to the product;
 - The product has been repaired but not by an authorised Thetford Service Partner;
 - The serial number or product code has been tampered with or removed;
 - The product has been damaged by misuse.

FR

Traduction du manuel d'utilisation original

Table des matières

1	Introduction.....	12
2	Symboles.....	12
3	Sécurité.....	13
4	Composants principaux.....	15
5	Avant utilisation.....	15
6	Utilisation des brûleurs.....	16
7	Utilisation de l'évier.....	16
8	Cuisson en toute sécurité.....	17
9	Entretien et nettoyage.....	18
10	Fuites de gaz.....	18
11	Dépannage.....	19
12	Entretien.....	19
13	Stockage.....	20
14	Caractéristiques techniques.....	20
15	Questions.....	20
16	Garantie.....	20

1. Introduction

Ce manuel est destiné à l'utilisation de votre plaque de cuisson Thetford. Lire les informations relatives à l'utilisation et à l'entretien de la plaque de cuisson ainsi que les instructions de sécurité avant de poursuivre. Ce manuel garantit une utilisation sécurisée et optimisée de la plaque de cuisson. Conserver ce manuel afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

2. Symboles

Légende des symboles :



Mise en garde. Risque de blessures et/ou de dommages.



Attention. Surface chaude. Risque de blessures et/ou de dommages.



Attention. Informations importantes.



3. Sécurité



Utiliser l'appareil uniquement pour la cuisson d'aliments et rien d'autre (p. ex. chauffage de la pièce). Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe de la plaque de cuisson. Le fabricant ne peut être tenu responsable d'un dommage résultant d'une mauvaise utilisation ou d'un mauvais réglage des boutons.



L'utilisation de cet appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où celui-ci est installé. Veiller à ce que la pièce dispose d'une aération suffisante lorsque l'appareil est utilisé. Lors d'une utilisation prolongée, une ventilation supplémentaire peut être nécessaire. Pour ce faire, ouvrir une fenêtre ou augmenter la puissance d'extraction de la hotte.



Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, et par des personnes souffrant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites manquant d'expérience et de connaissances nécessaires, uniquement si ceux-ci sont supervisés ou ont reçu des instructions concernant la sécurité d'utilisation de l'appareil et en comprennent les risques encourus.



Les brûleurs et les grilles sont chauds pendant et après l'utilisation. Laisser toutes les parties refroidir

avant de les toucher afin d'éviter tout risque de blessure grave.



Ne jamais essayer d'éteindre un feu de cuisson avec de l'eau. Éteindre le brûleur et couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.



Tenir les enfants de moins de 8 ans à distance de l'appareil, sauf s'ils sont sous une surveillance constante.



Ne pas laisser des enfants jouer avec l'appareil.



Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.



Utiliser uniquement des pièces fournies par le fabricant.



Ne pas modifier ou régler quoi que ce soit sur l'appareil, à moins que le changement ne soit autorisé par le fabricant ou son représentant.



Ne pas ranger des objets sur la surface de cuisson.

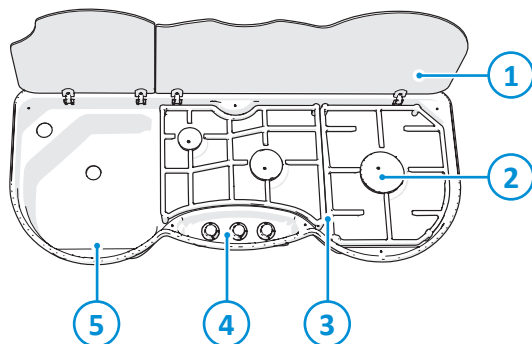


Ne pas fermer le couvercle en verre lorsque les brûleurs sont allumés ou encore chauds.



4. Composants principaux

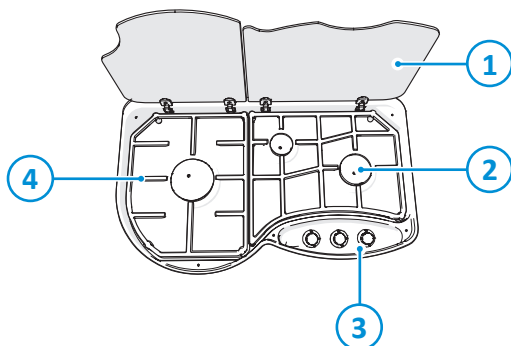
SCU353



1. Couvercles en verre
2. Brûleurs
3. Grilles
4. Panneau de commande
5. Évier

FR

SHB353



1. Couvercles en verre
2. Brûleurs
3. Panneau de commande
4. Grilles

Les types de brûleurs peuvent varier en fonction du type d'appareil. Voir Tableau 2: Caractéristiques des brûleurs à la page 20 pour plus d'informations.

5. Avant utilisation

Avant d'utiliser l'appareil :

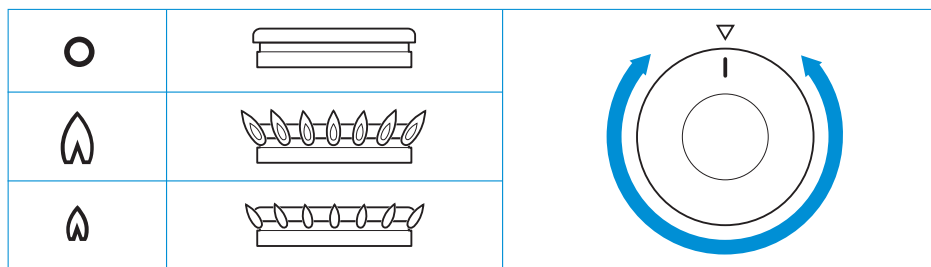
- S'assurer que tous les matériaux d'emballage ont été enlevés.
- Nettoyer l'appareil avec de l'eau chaude et un détergent ménager, et l'essuyer soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- S'assurer que les grilles sont placées correctement.
- S'assurer que l'alimentation en gaz est raccordée et ouverte.

- S'assurer que l'appareil est connecté à la batterie 12 VCC (pour les modèles à allumage électronique uniquement).
- Allumer les brûleurs et, dans un premier temps, les laisser dégager tous les résidus d'usine.



Utiliser uniquement du GPL (gaz de pétrole liquéfiés). L'appareil fonctionne au propane ou au butane. Le propane est préférable au butane, car les performances de ce dernier sont insuffisantes à des températures ambiantes inférieures à 10 °C et il ne peut pas être utilisé au-dessous de 5 °C.

6. Utilisation des brûleurs



Pour l'emplacement des boutons de commande, voir Composants principaux à la page 15

Mise en marche :

- Appuyer sur le bouton de commande en le tournant.
- Tourner le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au débit maximum.
 - L'allumage automatique des brûleurs émet une étincelle et s'allume.
 - Pour les modèles sans allumage, tenir une allumette enflammée ou un allume-gaz près des brûleurs.
- Maintenir le bouton de commande enfoncé pendant 10 à 15 secondes environ, puis le relâcher.
- Régler l'intensité de la flamme.

Arrêt :

- Tourner le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 0 pour arrêter le brûleur.



En cas d'extinction accidentelle du brûleur, tourner le bouton de commande sur la position 0 et attendre au moins une minute avant de rallumer le brûleur.



Si après 15 secondes, le brûleur ne s'est pas allumé, remettre le bouton de commande sur la position 0 et le relâcher. Attendre au moins 1 minute avant de répéter les étapes de mise en marche de l'appareil ci-dessus.

7. Utilisation de l'évier

- Ouvrir le couvercle en verre.

- Ouvrir le robinet d'eau.
- Fermer le robinet pour couper l'eau.



Veiller à ne pas mouiller les brûleurs avec de l'eau provenant du robinet ou de l'évier. Des brûleurs mouillés fonctionnent de manière irrégulière et peuvent s'arrêter.



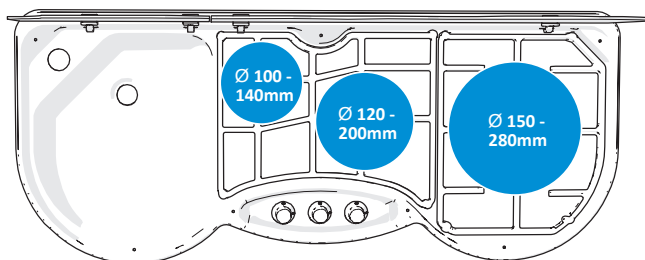
L'eau dure ou douce peut laisser un film marron ou blanc sur l'évier. Pour éviter ces traces, essuyer l'évier avec un chiffon doux après chaque utilisation. Nettoyer soigneusement l'évier une fois par semaine à l'aide d'un chiffon et de d'un détergent ménager.

8. Cuisson en toute sécurité

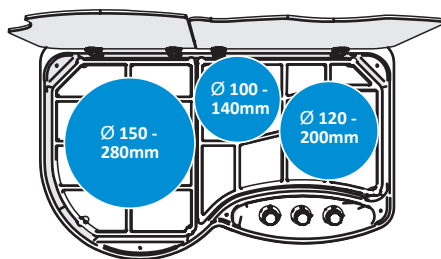
- Ne pas laisser les ustensiles de cuisson dépasser des bords de l'appareil. Utiliser des casseroles du bon diamètre et les centrer au-dessus des brûleurs.

FR

SCU353



SHB353



- Garantir la présence d'un espace d'au moins 10 mm entre les casseroles et les bords de la plaque de cuisson.
- Tourner les casseroles de sorte que les manches ne dépassent pas de l'avant de l'appareil.
- S'assurer que la flamme chauffe le fond et non les côtés de la casserole.
- Ne jamais laisser la plaque de cuisson sans surveillance en cours d'utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque le véhicule se déplace.
- Remettre les boutons de commande sur la position 0 après la cuisson.

- Maintenir la plaque de cuisson propre et éviter toute accumulation de graisse et de résidus alimentaires.

9. Entretien et nettoyage

Thetford recommande de faire appel à un centre de service agréé pour procéder à un entretien annuel. Entre deux entretiens annuels, nettoyer la plaque de cuisson régulièrement après chaque utilisation :

- Toujours retirer tout débordement ou tout ce qui présente un risque de contamination immédiatement après utilisation avec du savon et de l'eau chaude. Essuyer la surface à l'aide d'un chiffon doux.
- Utiliser un nettoyeur crème multi-usages non abrasif et une éponge en nylon humide pour nettoyer les saletés et les graisses les plus tenaces.
- Utiliser un nettoyeur ou du polish spécifique pour les surfaces en acier inoxydable pour enlever les rayures superficielles.



Toujours nettoyer dans le sens de la finition brossé et non pas dans le sens contraire du grain.



Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, d'éponges à récurer en métal ni de brosses dures. Ils pourraient endommager la plaque de cuisson.



Ne pas mettre de tissus humides, d'éponges, de restes de nourriture, de produits de nettoyage ou d'autres saletés à sécher sur la surface. Cela peut être source de corrosion ou de rouille, ou peut laisser des marques.



Lors du nettoyage des chapeaux de brûleurs, s'assurer que les trous ne sont pas bouchés.



Les produits nettoyants contenant de la javel ne doivent pas entrer en contact avec l'acier inoxydable.



Les boutons de commande peuvent être retirés pour le nettoyage. Les boutons sont faciles à remettre en place.



Les matières minérales présentes dans l'eau (telles que le fer ou le calcaire) peuvent affecter l'apparence du métal.

10. Fuites de gaz

En cas d'odeur de gaz :

- S'assurer que tous les brûleurs sont éteints.
- Éteindre toutes les flammes nues et ne pas fumer.
- Fermer immédiatement l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz.
- Ne pas utiliser d'interrupteurs électriques.
- Ouvrir toutes les portes et fenêtres.



Le GPL est plus lourd que l'air. Le gaz qui s'échappe s'accumule au ras du sol. L'odeur forte et désagréable du gaz permet d'identifier approximativement la zone où se trouve la

fuite. Pour trouver son emplacement précis, utiliser une bombe aérosol de détection de fuite. Ne jamais utiliser une flamme nue pour détecter la fuite !

11. Dépannage

FR

Problème	Cause possible	Solution
Les brûleurs ne fonctionnent pas ou pas uniformément	La bouteille de gaz est vide Le robinet de gaz est fermé Les chapeaux des brûleurs ne sont pas placés correctement Les brûleurs sont humides ou encrassés	Changer la bouteille Ouvrir le robinet Laisser refroidir les chapeaux des brûleurs, puis les replacer Essuyer ou nettoyer les brûleurs
L'allumage automatique ne crée pas d'étincelles	La batterie 12 VCC est déchargée Les raccords sont desserrés L'alimentation est débranchée Les points d'allumage sont humides ou sales.	Charger la batterie Vérifier les branchements Essuyer ou nettoyer les points d'allumage
Les boutons de commande ne fonctionnent pas	Les boutons ne sont pas montés correctement	Installer les boutons correctement



S'il n'est pas possible de résoudre un problème, contacter le centre de service agréé local ou le service clients Thetford du pays concerné.

12. Entretien

Toutes les interventions sur l'appareil doivent être effectuées exclusivement par une personne compétente et agréée pour cette opération. Avant de commencer tout travail d'entretien, il faut laisser refroidir l'appareil et le débrancher de l'alimentation en gaz et électrique. Après chaque entretien, il faut procéder à une vérification du circuit gaz de l'appareil.

Si vous souhaitez procéder à un entretien, contacter votre centre de service agréé en indiquant le modèle et le numéro de série présents sur la plaque signalétique, ainsi que la date d'achat.

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

13. Stockage

- Fermer le robinet de gaz sur la bouteille de gaz.
- Débrancher la batterie.
- S'assurer que tous les boutons de commande sont sur la position 0.
- Nettoyer et essuyer l'appareil.
- Fermer les couvercles en verre.

14. Caractéristiques techniques

Tableau 2: Caractéristiques des brûleurs

	SHB353			SCU353		
	Alimentation en gaz		Injecteur	Alimentation en gaz		Injecteur
						
	KW	g/h	mm	KW	g/h	mm
Brûleur auxiliaire	1,0	72	0,52	1,0	72	0,52
Brûleur semi rapide	1,5	107	0,61	1,5	107	0,61
Brûleur rapide	2,5	179	0,77	2,5	179	0,77
Total	5,0	358		5,0	358	



Cet appareil a été conçu pour une utilisation avec des gaz de pétrole liquéfiés (GPL) et ne doit pas être utilisé avec d'autres gaz.



Cet appareil doit être mis à la terre.

15. Questions

Si vous avez des questions concernant la plaque de cuisson, les pièces détachées, les accessoires ou les centres de service agréés :

- Voir www.thetford-europe.com
- S'il n'est pas possible de résoudre un problème, contacter le centre de service agréé local ou le service clients Thetford du pays concerné.

16. Garantie

Thetford BV offre aux utilisateurs de ses produits une garantie de trois ans. En cas de dysfonctionnement durant la période de garantie, Thetford s'engage à remplacer ou à réparer le

produit. Dans ce cas, la main d'œuvre et les frais de remplacement des composants défectueux et/ou le coût des pièces elles-mêmes seront pris en charge par Thetford.

Les pièces détachées achetées sont garanties un an. Les frais de pose et/ou de main-d'œuvre ne sont pas couverts par la garantie.

1. Pour soumettre une demande pendant la garantie, l'utilisateur doit emmener le produit chez son revendeur ou dans un centre de service agréé Thetford. La demande sera alors examinée sur place.
2. Les composants remplacés lors de la réparation dans le cadre de la garantie deviennent la propriété de Thetford.
3. Cette garantie ne porte pas préjudice aux lois en vigueur sur la protection du consommateur.
4. Cette garantie n'est pas valable si les produits sont utilisés à des fins commerciales.
5. Les demandes de garantie entrant dans l'une de ces catégories ne seront pas acceptées :
 - Le produit n'a pas été utilisé correctement ou les instructions fournies dans le manuel n'ont pas été suivies.
 - Le produit n'a pas été installé conformément aux instructions.
 - Des modifications ont été apportées au produit.
 - Le produit a été réparé par un technicien non agréé par Thetford.
 - Le numéro de série ou le code produit a été modifié ou effacé.
 - Le produit a été endommagé suite à une mauvaise utilisation.

FR

SV

Översättning av original bruksanvisning

Innehåll

1	Inledning.....	22
2	Symboler.....	22
3	Säkerhet.....	23
4	Huvudkomponenter.....	25
5	Före användning.....	25
6	Använda brännarna.....	26
7	Använda diskhon.....	26
8	Säker matlagning.....	27
9	Underhållning och rengöring.....	27
10	Gasläckage.....	28
11	Felsökning.....	28
12	Service.....	29
13	Förvara.....	29
14	Tekniska specifikationer.....	30
15	Frågor.....	30
16	Garanti.....	30

1. Inledning

Det här är bruksanvisningen till din Thetford-häll. Läs säkerhetsanvisningarna och information om användning och underhåll av hällen innan du fortsätter. Då kan du använda hällen säkert och effektivt. Behåll den här bruksanvisningen för framtida referens.

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.



3. Säkerhet



Använd endast apparaten för matlagning och inget annat, till exempel för att värma upp rummet. Det kan leda till kolmonoxidförgiftning och att hällen överhettas. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppstår vid felaktig användning eller felaktiga inställningar av vreden.



Användningen av den här gasspishällen 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.



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.



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



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

SV



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.



Förvara inte föremål på spishällen.

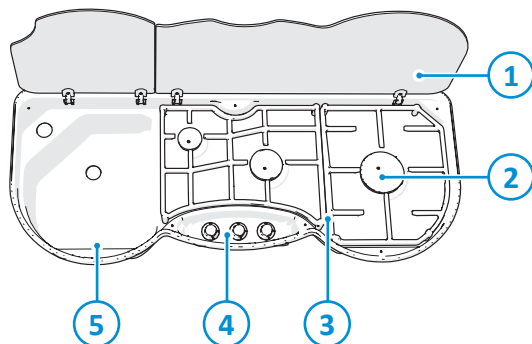


Stäng inte glaslocket när brännarna är tända eller fortfarande är varma.



4. Huvudkomponenter

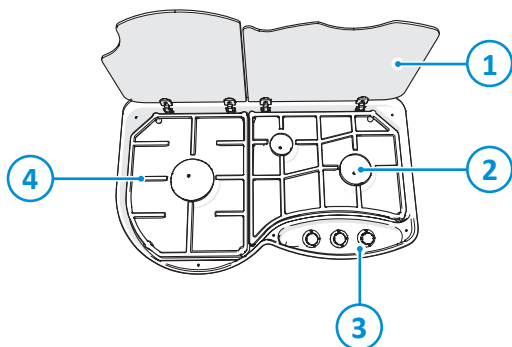
SCU353



1. Glaslock
2. Brännare
3. Galler
4. Kontrollpanel
5. Diskho

SV

SHB353



1. Glaslock
2. Brännare
3. Kontrollpanel
4. Galler

Typerna av brännare kan variera beroende på typ av apparat. Se Tabell 3: Specifikationer för brännare på sidan 30 för ytterligare uppgifter.

5. Före användning

Före du använder apparaten:

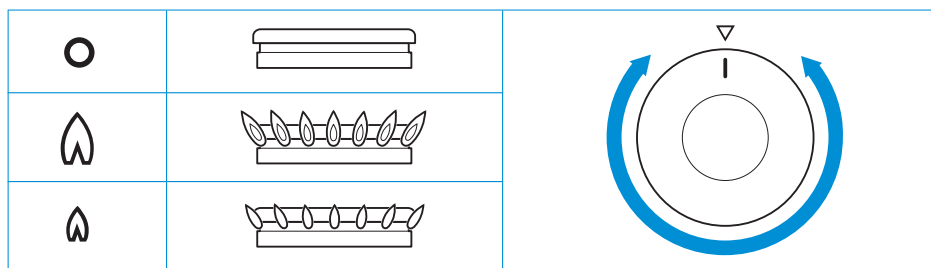
- Säkerställ att allt förpackningsmaterial har tagits bort.
- Rengör apparaten med varmt vatten och hushållsrengöringsmedel och torka noggrant med en mjuk trasa.
- Säkerställ att gallren sitter korrekt.
- Säkerställ att gasförsörjningen är ansluten och igång.

- Säkerställ att apparaten är ansluten till ett 12 V likströmsbatteri (endast för modeller med tändning).
- Tänd brännarna och låt dem brinna en stund för att bli av med odörer och ångor först.



Använd endast gasol (LPG). Apparaten används med propan eller butan. Propan föredras framför butan, eftersom butan har dålig funktionsförmåga vid omgivningstemperaturer under 10°C och inte kan användas vid omgivningstemperaturer under 5°C.

6. Använda brännarna



För vredens exakta plats se Huvudkomponenter på sidan 25.

Sätta på:

- Tryck in och vrid vredet.
- Vrid vredet moturs till det högsta läget.
 - Den automatiska brännartändaren skapar en gnista och tänder.
 - På modeller utan tändare ska du hålla en tänd tändsticka eller gaständare mot brännarna.
- Håll vredet intryckt i ungefär 10–15 sekunder och släpp det sedan.
- Justera lågans höjd.

Stänga av:

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



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.

7. Använda diskhon

- Öppna glaslocket.
- Vrid på kranen för att sätta på vattnet.
- Vrid på kranen för att stänga av vattnet.



Se till så att brännarna inte blir våta av vattnet från kranen eller diskhon. Våta brännare brinner oregelbundet och kan slockna.

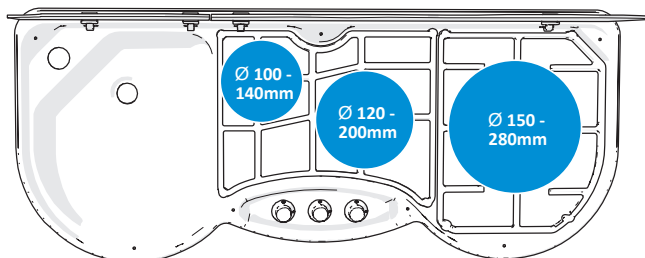


Hårt eller mjukt vatten kan lämna en brun eller vit avlagring i hon. Torka hon torr efter användning med en mjuk trasa för att undvika detta. Rengör hon ordentligt minst en gång i veckan med en trasa och hushållsrengöringsmedel.

8. Säker matlagning

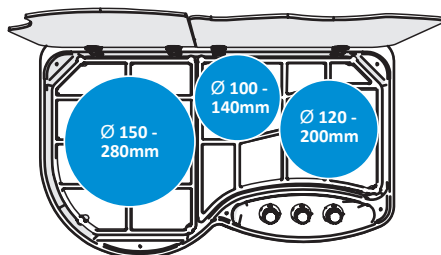
- Låt inte kokkärl sticka ut över kanterna på apparaten – använd rätt storlekar på kastruller och placera dem mitt över brännarna.

SCU353



SV

SHB353



- 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 lågorna värmer botten på kastrullen och inte sidorna.
- Lämna inte hällen utan uppsikt när den används.
- Använd inte apparaten medan fordonet är i rörelse.
- Vrid tillbaka vreden till läget 0 efter användning.
- Håll hällen ren och undvik att fett och matrester samlas.

9. Underhållning och rengöring

Thetford rekommenderar att produkten inspekteras årligen av ett godkänt servicecenter. Mellan de årliga servicetillfällena ska du rengöra hällen regelbundet efter användning:

- 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 mer envist smuts eller fett.
- Använd tillverkarens rengöringsmedel för rostfritt stål eller polermedel för att ta bort ytliga repor på ytan.



Rengör alltid i samma riktning som den borstade ytan och inte på tvärs.



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



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.



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



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



Vreden kan tas bort vid rengöring. De kan lätt sättas tillbaka.



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

10. Gasläckage

Så fort du känner lukten av gas ska du:

- 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 exakt var läckaget finns. Använd aldrig en öppen låga för att hitta läckaget!

11. Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Brännarna bränner inte eller bränner ojämnt	Gasflaskan är tom Gaskranen är stängd Brännarlocken sitter inte korrekt	Fyll på flaska Öppna kranen Låt locken svalna och placera dem korrekt

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Brännarna är våta eller igensatta	Torka eller rengör brännarna
Automattändningen avger ingen gnista	12 V-batteriet har laddats ur Anslutningarna är lösa Tändpunkterna är våta eller smutsiga	Ladda batteriet Sätt fast anslutningarna Torka eller rengör tändpunkterna
Vreden fungerar inte	Vreden har satts fast på fel sätt	Sätt fast vreden på rätt sätt



Om du inte kan lösa ett problem ska du kontakta det lokala, auktoriserade servicecentret eller Thetfords kundtjänst i ditt land.

12. Service

SV

Service får endast utföras av en godkänd och behörig person. Innan någon service påbörjas måste apparaten lämnas att svalna och kopplas bort från både gas- och elförsörjning. Efter varje servicetillfälle ska apparaten kontrolleras med avseende på gasens felfrihet.

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

Model Name & Series Number				
G30	CAT I ₃ + (28/30-37)	CAT I ₃ B/P(30)	THETFORD	
G31	BUTANE 28-30mbar	BUTANE 30mbar		
EQn	PROPANE 37mbar	PROPANE 30mbar	Spark Ignition	
	Power kW (g/hr)	Model Number	Voltage ~ 60Hz	
CE	Pin Number	Serial Number	Power kW	
	Country Codes 1	Country Codes 2	QC Pass	Order No

13. Förvara

- Stäng gasventilen på gasflaskan.
- Koppla från batteriet.
- Se till att alla vred är i läget 0.
- Torka apparaten ren och torr.
- Stäng glaslocken.

14. Tekniska specifikationer

Tabell 3: Specifikationer för brännare

	SHB353			SCU353		
	Gasinlopp		Injektor	Gasinlopp		Injektor
						
	KW	g/tim	mm	KW	g/tim	mm
Hjälpbrännare	1,0	72	0,52	1,0	72	0,52
Halvsnabb brännare	1,5	107	0,61	1,5	107	0,61
Snabb brännare	2,5	179	0,77	2,5	179	0,77
Totalt	5,0	358		5,0	358	



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



Denna apparat måste jordas.

15. Frågor

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

- besöka www.thetford-europe.com
- Om du inte kan lösa ett problem ska du kontakta det lokala, auktoriserade servicecentret eller Thetfords kundtjänst i ditt land.

16. 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.

ES

Traducción del manual de usuario original

Índice general

1	Introducción.....	32
2	Símbolos.....	32
3	Seguridad.....	33
4	Componentes principales.....	35
5	Antes de usar.....	35
6	Uso de los quemadores.....	36
7	Uso del fregadero.....	36
8	Cocinar con seguridad.....	37
9	Mantenimiento y limpieza.....	38
10	Fugas de gas.....	38
11	Solución de problemas.....	39
12	Revisión.....	39
13	Almacenamiento.....	40
14	Especificaciones técnicas.....	40
15	Preguntas.....	40
16	Garantía.....	40

1. Introducción

Este es el manual del usuario para su placa de cocina de Thetford. Lea atentamente las instrucciones de seguridad y la información sobre el uso y mantenimiento de la placa de cocina antes de continuar. Esto le permitirá utilizar la placa de cocina con seguridad y eficacia. Conserve este manual para su consulta en el futuro.

2. Símbolos

Explicación de los símbolos utilizados:



Advertencia. Riesgo de lesiones o daños.



Precaución. Superficie caliente. Riesgo de lesiones o daños.



Atención. Información importante.



3. Seguridad



Utilice el aparato solamente para cocinar y no para otra cosa, tal como a modo de calefacción. Esto podría producir una intoxicación con monóxido de carbono y el sobrecalentamiento de la placa de cocina. El fabricante no se hace responsable de los daños resultantes de un uso indebido o un ajuste incorrecto de los mandos.



El uso de esta placa de cocina de gas aporta calor, humedad y productos de la combustión a la habitación en la que está instalada. Compruebe que la habitación tiene una ventilación adecuada cuando el aparato esté en uso. Durante un uso prolongado, podría precisarse ventilación adicional abriendo una ventana o aumentando la fuerza de extracción de la campana.



Este aparato solo podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas y/o falta de experiencia y conocimiento si se les supervisa o reciben instrucciones relativas al uso del aparato de una manera segura y entienden los riesgos que implica.



Los quemadores y los soportes de recipientes de cocina están calientes durante y después del uso. Deje que todas las piezas se enfríen antes de tocarlas, ya que esto podría causar lesiones graves.

ES



Nunca apague con agua un fuego de cocina. Apague el quemador y cubra la llama con una tapa o manta ignífuga.



Mantenga a los niños menores de 8 años alejados del aparato, excepto bajo supervisión constante.



No permita que los niños jueguen con el aparato.



No permita que los niños limpien o realicen el mantenimiento del equipo sin supervisión.



Utilice solo piezas suministradas por el fabricante.



No cambie ni ajuste nada en el aparato, a menos que el cambio está autorizado por el fabricante o su representante.



No almacene artículos sobre la superficie de cocinar.

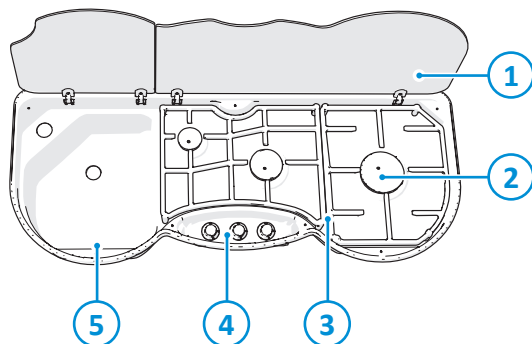


No cierre la tapa de cristal cuando los quemadores estén encendidos o sigan calientes.



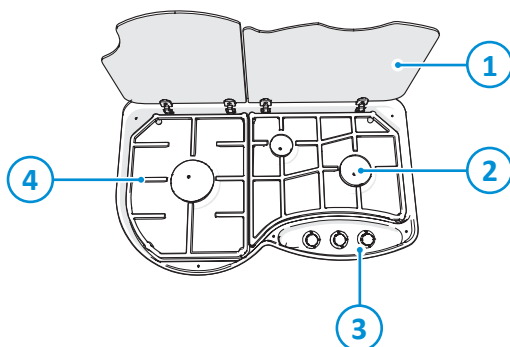
4. Componentes principales

SCU353



1. Tapas de cristal
2. Quemadores
3. Soportes de recipientes de cocina
4. Panel de control
5. Fregadero

SHB353



1. Tapas de cristal
2. Quemadores
3. Panel de control
4. Soportes de recipientes de cocina

ES

Los tipos de quemadores pueden variar dependiendo del tipo de aparato. Consulte Tabla 4: Especificaciones del quemador en la página 40 para obtener más información.

5. Antes de usar

Antes de usar el aparato:

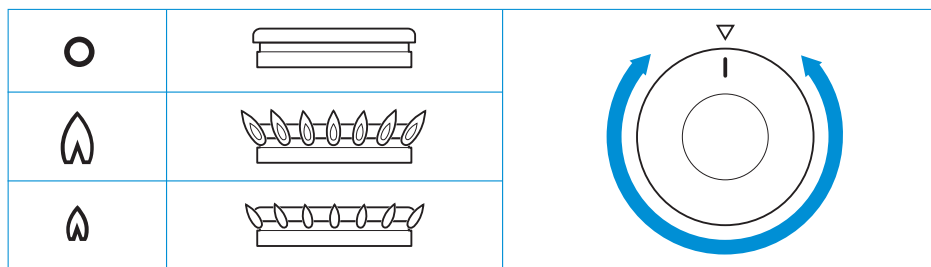
- Asegúrese de retirar todos los materiales de embalaje;
- Limpie el aparato con agua tibia y detergente del hogar y seque cuidadosamente con un paño suave;
- Asegúrese de que los soportes de los recipientes de cocina están colocados correctamente;
- Compruebe que el suministro de gas está conectado y abierto;

- Asegúrese de que el aparato esté conectado a la batería de 12 V CC (solo en el caso de modelos de encendido automático);
- Encienda los quemadores y déjelos arder para expulsar los olores y vapores.



Utilice únicamente GLP (gas licuado de petróleo). El aparato funciona con propano o butano. Se prefiere el propano al butano, ya que el butano tiene peor rendimiento a una temperatura ambiente inferior a 10° C y no puede utilizarse a una temperatura ambiente inferior a 5° C.

6. Uso de los quemadores



Para la ubicación exacta de los mandos consulte Componentes principales en la página 35.

Encender:

- Presione y gire el mando;
- Gire el mando hacia la izquierda hasta la posición de plena abertura;
 - El encendido automático del quemador produce una chispa para encender el gas.
 - En el caso de los modelos sin encendido automático sostenga una cerilla encendida sobre los quemadores.
- Mantenga presionado el mando durante unos 10-15 segundos y luego suéltelo;
- Ajuste la altura de la llama.

Apagar:

- Gire el mando a la derecha a la posición 0 después de apagar el quemador.



Si el quemador se apaga inintencionadamente gire el mando a la posición 0 y espere al menos 1 minuto antes de volver a encender el quemador.



Si no se ha encendido el quemador en menos de 15 segundos, gire el mando de vuelta a la posición 0 y suéltelo. Espere al menos 1 minuto y repita los pasos anteriores para encender el aparato.

7. Uso del fregadero

- Abra la tapa de cristal;
- Abra el grifo para que salga agua;
- Cierre el grifo para que no salga agua.



Tenga cuidado para que los quemadores no se mojen con el agua del grifo o fregadero. Los quemadores mojados queman con irregularidad y pueden apagarse.

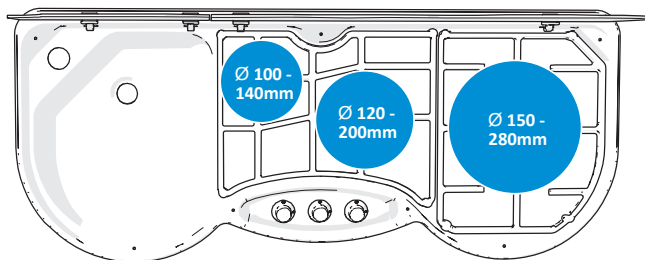


El agua dura o agua blanda puede dejar una película marrón o blanca en el fregadero. Seque el fregadero con un paño suave para evitarlo. Limpie el fregadero bien por lo menos una vez a la semana con un paño y un detergente doméstico.

8. Cocinar con seguridad

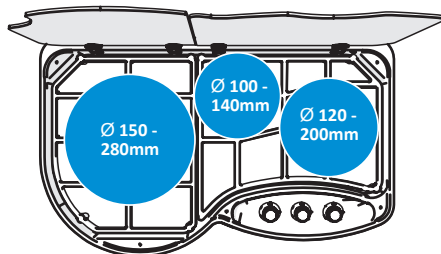
- No permita que los recipientes de cocina sobrepasen los bordes del aparato –utilice los tamaños correctos de recipientes y colóquelos centrados sobre los quemadores;

SCU353



ES

SHB353



- Compruebe que haya un hueco de por lo menos 10 mm entre los recipientes de cocina y los bordes de la placa de cocina;
- Gire los recipientes de cocina para que los mangos no sobresalgan por delante del aparato;
- Asegúrese de que la llama calienta el fondo del recipiente de cocina, no los lados;
- No deje la placa de cocina desatendida durante su funcionamiento;
- No utilice el aparato mientras el vehículo se esté moviendo;
- Gire los mandos a la posición 0 después de cocinar;
- Mantenga limpia la placa de cocina y evite la acumulación de grasa y restos de comida.

9. Mantenimiento y limpieza

Thetford recomienda un servicio de revisión anual en un centro de servicio autorizado. Entre revisiones anuales limpie la placa de cocina regularmente después de su uso:

- Siempre retire con agua caliente y jabón cualquier derrame o contaminación inmediatamente después de su uso. Seque la superficie con un paño suave.
- Use una crema de limpieza multiuso no abrasiva y un estropajo de nailon para limpiar la suciedad o grasa más incrustada.
- Use un producto limpiador o abrillantador de acero inoxidable para quitar las marcas superficiales.



Limpie siempre en la dirección del acabado y no contra el grano.



No use limpiadores abrasivos, estropajos de metal ni cepillos duros. Podrían dañar la placa de cocina.



No deje paños húmedos, estropajos, residuos de alimentos, productos de limpieza ni otra suciedad que se seque sobre la superficie. Puede causar picaduras, marcas o incluso oxidación.



Si limpia los anillos de los quemadores, compruebe que los orificios no estén obstruidos.



Los productos de limpieza que contengan lejía no deben dejarse en contacto con el acero inoxidable.



Los mandos se pueden quitar para su limpieza. Los mandos son fáciles de reemplazar.



El contenido de minerales en el agua (como hierro o cal) puede estropear el aspecto del metal.

10. Fugas de gas

En cuanto huela a gas:

- Compruebe que todos los quemadores estén apagados;
- Apague todas las luces incandescentes y no fume;
- Apague el suministro de gas de la botella de gas inmediatamente;
- No use interruptores eléctricos;
- Abra todas las puertas y ventanas.



El gas GLP es más pesado que el aire. El gas de una fuga se acumula en los niveles inferiores. Siguiendo el fuerte y desagradable olor a gas, puede determinar dónde se encuentra la fuga. Para investigar dónde está exactamente, utilice un vaporizador de detección de fugas especial. ¡Nunca use una llama abierta para encontrar la fuga!

11. Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
Los quemadores no queman o queman irregularmente	La botella de gas está vacía El paso de gas está cerrado Las tapas de los quemadores no están colocadas correctamente Los quemadores están húmedos u obstruidos	Llene la botella Abra el paso Deje que las tapas se enfríen y luego colóquelas Seque o limpie los quemadores
El encendido automático no produce chispa	La batería de 12 V CC está descargada Las conexiones están sueltas Los puntos de encendido están mojados o sucios	Cargue la batería Afiance las conexiones Seque o limpie los puntos de encendido
Los mandos no funcionan	Los mandos están montados incorrectamente	Monte los mandos correctamente

ES



Si no puede resolver un problema, comuníquese con el centro de servicio autorizado local o el servicio al cliente de Thetford de su país.

12. Revisión

Toda revisión deberá ser realizada por una persona autorizada y competente. Antes de iniciar cualquier trabajo de revisión del aparato hay que dejar que se enfríe y desconectar el gas y el suministro eléctrico. Después de cada revisión del aparato deberá hacerse una prueba de buen funcionamiento del gas.

Para la revisión, póngase en contacto con su centro de servicio autorizado local indicando los datos del modelo y el número de serie de la placa de características, además de la fecha de compra.

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

13. Almacenamiento

- Cierre la válvula de la botella de gas;
- Desconecte la batería;
- Compruebe que todos los mandos están en la posición 0;
- Deje el aparato limpio y seco;
- Cierre las tapas de cristal.

14. Especificaciones técnicas

Tabla 4: Especificaciones del quemador

	SHB353			SCU353		
	Entrada de gas		inyector	Entrada de gas		inyector
						
	kW	g/h	mm	kW	g/h	mm
Quemador auxiliar	1,0	72	0,52	1,0	72	0,52
Quemador semirrápido	1,5	107	0,61	1,5	107	0,61
Quemador rápido	2,5	179	0,77	2,5	179	0,77
Total	5,0	358		5,0	358	



Este aparato es apto para uso con GLP (gas licuado de petróleo) y no debe utilizarse con ningún otro gas.



Este aparato debe estar conectado a tierra.

15. Preguntas

Si tiene preguntas sobre la placa de cocina, piezas, accesorios o servicios autorizados:

- Visite www.thetford-europe.com
- Si no puede resolver un problema, comuníquese con el centro de servicio autorizado local o el servicio al cliente de Thetford de su país.

16. Garantía

Thetford BV ofrece a los usuarios finales de sus productos una garantía de tres años. En el caso de funcionamiento defectuoso dentro del periodo de garantía, Thetford reemplazará o reparará

el producto. En esta situación, los costes de sustitución y de mano de obra para el reemplazo de componentes defectuosos o el coste de las piezas correrán a cargo de Thetford.

Las piezas de repuesto adquiridas tienen una garantía de un año. Todo accesorio o los costes de mano de obra no están cubiertos por la garantía.

1. Para presentar una reclamación bajo esta garantía, el usuario debe llevar el producto a un servicio técnico autorizado de Thetford. Allí evaluarán la reclamación.
2. Los componentes reemplazados durante la reparación bajo garantía pasarán a ser propiedad de Thetford.
3. Esta garantía no actuará en perjuicio de la legislación vigente de protección del consumidor.
4. Esta garantía no es válida en el caso de productos usados para fines comerciales.
5. No se aceptarán bajo garantía las reclamaciones de una de las siguientes categorías:
 - El producto ha sido utilizado incorrectamente o no se han seguido las instrucciones del manual;
 - El producto no haya sido instalado según las instrucciones;
 - Se han realizado modificaciones en el producto;
 - El producto ha sido reparado, pero no por un servicio técnico autorizado de Thetford;
 - El número de serie o código de producto ha sido alterado o eliminado;
 - El producto ha sido dañado por un uso indebido.

ES

DK

Oversættelse af den originale brugervejledning

Indhold

1	Indledning.....	42
2	Symboler.....	42
3	Sikkerhed.....	43
4	Hovedkomponenter.....	45
5	Før brug.....	45
6	Brugen af brænderne.....	46
7	Brug af vasken.....	46
8	Sikker madlavning.....	47
9	Vedligeholdelse og rengøring.....	47
10	Gaslækager.....	48
11	Fejlfinding.....	48
12	Serviceeftersyn.....	49
13	Klargøring til opbevaring.....	49
14	Tekniske specifikationer.....	50
15	Spørgsmål.....	50
16	Garanti.....	50

1. Indledning

Dette er brugervejledningen til din Thetford-kogeplade. Læs sikkerhedsinstruktionerne og oplysningerne om brug og vedligeholdelse af kogepladen omhyggeligt, før du går videre. Så kan du bruge kogepladen på sikker og effektiv vis. Gem brugervejledningen til senere henvisning.

2. Symboler

Tegnforklaring til symboler:



Advarsel. Risiko for personskade og/eller beskadigelse.



Forsigtig. Varm overflade. Risiko for personskade og/eller beskadigelse.



Vigtigt. Vigtige oplysninger.



3. Sikkerhed



Brug kun apparatet til madlavning og ikke noget andet, f.eks. opvarmning af rum. Det kan medføre kulilteforgiftning og overophedning af kogepladen. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for skader, der følger af uegnet brug eller ukorrekt indstilling af betjeningsknapperne.



Brugen af dette gasmadlavningsapparat genererer varme, fugt og forbrændingsprodukter i det rum, det er installeret i. Sørg for, at rummet har tilstrækkelig ventilation, når apparatet bruges. Under længere tids brug kan yderligere udluftning blive nødvendig ved at åbne et vindue eller øge emhættens udsugningsevne.



Dette apparat må kun bruges af børn over 8 år og personer med reducerede fysiske, følelsesmæssige eller mentale evner og/eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har modtaget vejledning i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer.



Brænderne og ristene er brandvarme under og efter brug. Lad alle dele køle af, før der røres ved dem, da de kan forårsage alvorlig personskade.



Sluk aldrig en madlavningsbrand med vand. Sluk for brænderen, og dæk flammerne med et låg eller brandtæppe.



Hold børn under 8 år væk fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.



Børn må ikke lege med apparatet.



Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet uden opsyn.



Brug kun dele, der leveres af producenten.



Intet på apparatet må ændres eller justeres, medmindre ændringen er godkendt af producenten eller dennes repræsentant.



Opbevar ikke genstande på madlavningsoverfladen.

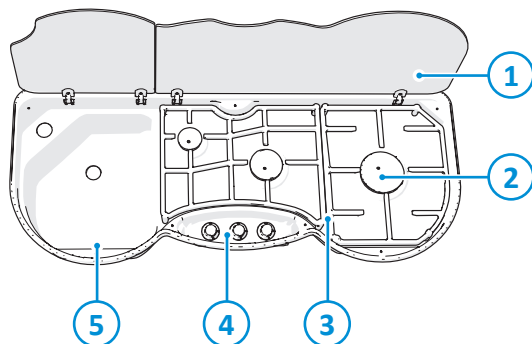


Luk ikke glaslåget, når brænderne er tændte eller stadig er varme.



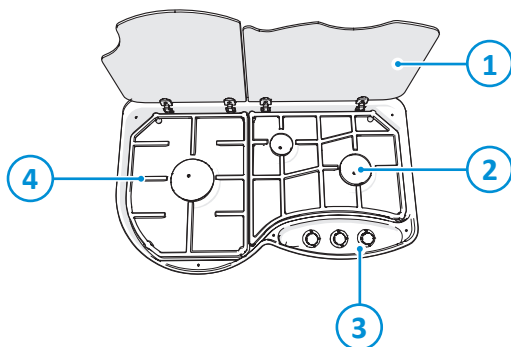
4. Hovedkomponenter

SCU353



1. Glaslåg
2. Brændere
3. Riste
4. Betjeningspanel
5. Vask

SHB353



1. Glaslåg
2. Brændere
3. Betjeningspanel
4. Riste

DK

Typen af brændere kan variere afhængigt af typen af apparat. Se Tabel 5: Brænderspecifikationer på side 50 for flere oplysninger.

5. Før brug

Før apparatet tages i brug:

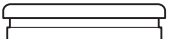
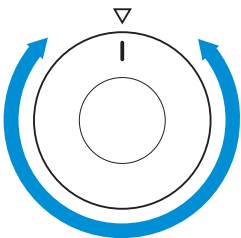
- Sørg for, at al emballage er fjernet.
- Rengør apparatet med varmt vand og husholdningsrengøringsmiddel, og tør det omhyggeligt af med en blød klud.
- Sørg for, at ristene sidder korrekt.
- Sørg for, at gasforsyningen er tilsluttet og tændt.

- Sørg for, at apparatet er tilsluttet 12 V DC-batteriet (gælder kun tændingsmodeller).
- Tænd brænderne, og lad dem brænde for at fjerne lugte og dampe først.



Brug kun LPG (flydende petroleums gas). Apparatet fungerer med propan eller butan. Propan foretrakkes frem for butan, da butan giver ringe resultater ved en omgivelsestemperatur på under 10 °C og ikke kan bruges ved en omgivelsestemperatur under 5 °C.

6. Brugen af brænderne

Du kan se betjeningsknappernes præcise placering under Hovedkomponenter på side 45.

Tænd:

- Tryk ind på og drej betjeningsknappen.
- Drej knappen mod uret til positionen kraftig.
 - Den automatiske brændertænding gnistrer og tænder.
 - Modeller uden tænding – hold en strøget tændstik eller gastænder mod brænderne.
- Hold betjeningsknappen inde i cirka 10-15 sekunder, og slip den så.
- Juster flammens højde.

Sluk:

- Drej betjeningsknappen med uret til 0-positionen for at slukke for brænderen.



Hvis brænderen utilsigtet går ud, drej betjeningsknappen til 0-positionen, og vent mindst 1 minut, før du tænder for brænderen igen.



Hvis brænderen ikke tændes inden for 15 sekunder, drej betjeningsknappen tilbage til 0-positionen, og slip den. Vent mindst 1 minut, og gentag trinene ovenfor for at tænde for apparatet.

7. Brug af vasken

- Åbn glaslåget.
- Tænd for hanen for at tappe vand.
- Sluk for hanen for at slukke for vandet.



Sørg for, at brænderne ikke bliver våde af vand fra hanen eller vasken. Våde brændere brænder uregelmæssigt og kan gå ud.

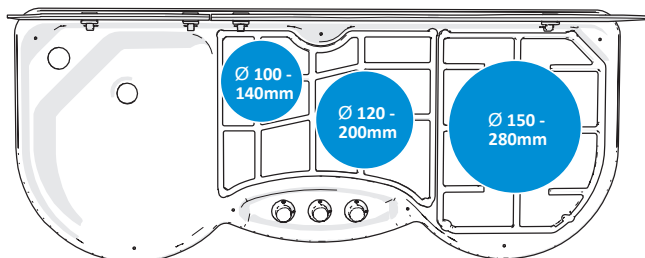


Hårdt vand eller blødt vand kan efterlade en brun eller hvid film i vasken. Tør vasken af med en blød klud efter brug for at forhindre dette. Rengør vasken grundigt mindst én gang om ugen med en klud og husholdningsrengøringsmiddel.

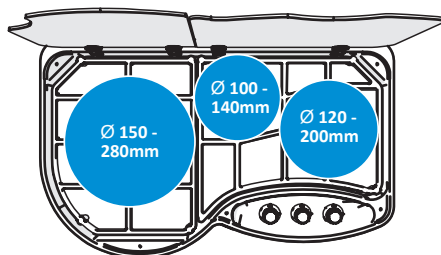
8. Sikker madlavning

- Sørg for, at kogegrej ikke stikker ud over apparatets kanter – brug gryder i korrekt størrelse, og placér dem centralt over brænderne.

SCU353



SHB353



DK

- Sørg for, at der er et mellemrum på mindst 10 mm mellem gryderne og kogepladens kanter.
- Drej gryderne således, at håndtagene ikke hænger over fronten af apparatet.
- Sørg for, at flammen opvarmer bunden af gryden, ikke siderne.
- Lad ikke kogepladen være uden opsyn, når den er i brug.
- Brug ikke apparatet, når køretøjet er i bevægelse.
- Drej betjeningsknapperne tilbage til 0-positionen efter madlavning.
- Hold kogepladen ren, og undgå ophobning af fedt og madrester.

9. Vedligeholdelse og rengøring

Thetford anbefaler en årlig inspektionsservice af et godkendt servicecenter. Mellem det årlige serviceeftersyn rengøres kogepladen regelmæssigt efter brug:

- Fjern altid spildrester eller forurening øjeblikkeligt efter brug med varmt vand og sæbe. Tør overfladen med en blød klud.
- Brug et ikke-slibende universalt flydende rengøringsmiddel og en nylonskuresvamp til at fjerne genstridig snavs eller fedt.
- Brug et virksomhedsspecifikt rustfrit stålrensemiddel eller pudsemiddel til at fjerne overfladiske ridser.



Rengør altid i retningen af den børstede finish og ikke på tværs af strukturen.



Brug ikke slibende rengøringsmidler, metalskuresvampe eller hårde børster. De kan beskadige kogepladen.



Lad ikke våde klude, rengøringssvampe, madrester, rengøringsmiddelrester eller anden snavs tørre ind på overfladen. Det kan forårsage pitting, mærker eller rustdannelse.



Hvis du rengør brænderringene, skal du sørge for, at hullerne ikke blokeres.



Rengøringsmidler, der indeholder blegemiddel, bør straks tørres af rustfrit stål.



Betjeningsknapperne kan fjernes før rengøring. Knapperne sættes let på igen.



Vands mineralindhold (som jern eller kalk) kan påvirke metals udseende.

10. Gaslækager

Så snart du lugter gas:

- Sørg for, at alle brændere er slukket.
- Sluk al åben ild, og ryg ikke.
- Sluk øjeblikkeligt for gasforsyningen på gasflasken.
- Brug ikke elektriske kontakter.
- Åbn alle døre og vinduer.



LPG er tungere end luft. Udsivende gas samler sig ved jorden. Ved at følge den stærke, ubehagelige gaslugt kan du finde frem til, hvor lækagen er. Brug en speciel lækagedetekteringspray til at undersøge helt præcist, hvor den er. Brug aldrig åben ild til at finde lækagen!

11. Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Løsning
Brændere brænder ikke eller brænder ujævnt	Gasflasken er tom Gashanen er lukket	Fyld flasken Åbn hanen

Problem	Mulig årsag	Løsning
	Brænderdæksler sidder ikke korrekt Brændere er våde eller tilstoppede	Lad dækslerne køle af, og sæt dem på igen Tør eller rengør brændere
Automatisk tænding gnistrer ikke	12 V DC-batteriet er afladet Tilslutningerne er løse Tændingspunkterne er våde eller tilsmudsede	Oplad batteriet Fastgør tilslutningerne Tør eller rengør tændingspunkterne
Betjeningsknapperne virker ikke	Knapperne er monteret forkert	Monter knapperne korrekt



Hvis du ikke kan løse et problem, skal du kontakte det godkendte lokale servicecenter eller Thetford Kundeservice i dit land.

12. Serviceeftersyn

DK

Alle serviceeftersyn skal udføres af en godkendt og kvalificeret person. Inden serviceeftersynet påbegyndes, skal apparatet køles ned og afbrydes fra både gas- og elforsyning. Efter hvert serviceeftersyn skal apparatet undersøges for gasfunktionsdygtighed.

For serviceeftersyn skal du kontakte dit lokale servicecenter og oplyse detaljer om modellen og serienummeret fra dataskiltet samt købsdatoen.

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

13. Klargøring til opbevaring

- Luk gasventilen på gasflasken.
- Frakobl batteriet.
- Sørg for, at alle betjeningsknapper er i 0-positionen.
- Tør apparatet rent og tørt.
- Luk glaslågene.

14. Tekniske specifikationer

Tabel 5: Brænderspecifikationer

	SHB353			SCU353		
	Gasindgang		Dyse	Gasindgang		Dyse
						
	KW	g/t	mm	KW	g/t	mm
Hjælpebrænder	1,0	72	0,52	1,0	72	0,52
Halvhurtig brænder	1,5	107	0,61	1,5	107	0,61
Hurtig brænder	2,5	179	0,77	2,5	179	0,77
Total	5,0	358		5,0	358	



Dette apparat er egnet til brug med LPG (flydende petroleumsgas) og bør ikke bruges med nogen anden gas.



Dette apparat skal jordforbindes.

15. Spørgsmål

Hvis du har spørgsmål til kogepladen, dele, tilbehør eller godkendte serviceydelser:

- Gå ind på www.thetford-europe.com
- Hvis du ikke kan løse et problem, skal du kontakte det godkendte lokale servicecenter eller Thetford Kundeservice i dit land.

16. Garanti

Thetford BV tilbyder slutbrugere af deres produkter en treårig garanti. Thetford udskifter eller reparerer produktet, hvis der opstår funktionsfejl i løbet af garantiperioden. I en sådan situation betaler Thetford omkostningerne ved udskiftning, arbejdslønnen til udskiftning af defekte komponenter og/eller omkostningerne ved selve delene.

Købte reservedele er dækket af en etårig garanti. Eventuelle monteringsomkostninger og/eller arbejdsløn dækkes ikke af garantien.

1. Brugeren skal indlevere produktet hos en autoriseret Thetford Servicepartner for at gøre et krav gældende i henhold til garantien. Kravet vil blive vurderet dér.
2. Komponenter, der udskiftes under garantien, bliver Thetfords ejendom.
3. Denne garanti påvirker ikke gældende forbrugerbeskyttelseslove.
4. Denne garanti er ikke gyldig i tilfælde af produkter, der bruges til kommercielle formål.

5. Garantikrav, der falder ind under en af følgende kategorier, vil ikke blive indfriet.
- Produktet er blevet brugt forkert, eller instruktionerne i vejledningen er ikke blevet fulgt.
 - Produktet er ikke blevet installeret i overensstemmelse med instruktionerne.
 - Der er foretaget ændringer på produktet.
 - Produktet er blevet repareret, men ikke af en autoriseret Thetford Servicepartner.
 - Der er pillet ved serienummeret eller produktkoden, eller de er blevet fjernet.
 - Produktet er beskadiget af misbrug.

DE

Übersetzung des Original-Benutzerhandbuchs

Inhalt

1	Einführung.....	52
2	Symbole.....	52
3	Sicherheit.....	53
4	Hauptbestandteile.....	55
5	Vor der Verwendung.....	56
6	Verwendung der Brenner.....	56
7	Verwendung des Spülbeckens.....	57
8	Sicheres Kochen.....	57
9	Wartung und Reinigung.....	58
10	Gaslecks.....	59
11	Fehlerbehebung.....	59
12	Instandhaltung.....	60
13	Lagerung.....	60
14	Technische Spezifikationen.....	60
15	Fragen.....	61
16	Garantie.....	61

1. Einführung

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

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



Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Kochen und zu keinem anderen Zweck wie z. B. zur Raumbeheizung. Dies kann zu einer Kohlenmonoxidvergiftung und einer Überhitzung des Herdes führen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder eine falsche Einstellung der Bedienelemente entstehen.



Die Verwendung dieses Gaskochgeräts führt in dem Raum, in dem es installiert ist, zur Entstehung von Hitze, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten. 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.



Kindern ab einem Alter von 8 Jahren und 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.

DE



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.



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



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 nicht reinigen, 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 Änderung wurde von dem Hersteller oder dessen Vertreter genehmigt.



Bewahren Sie keine Gegenstände auf der Kochfläche auf.

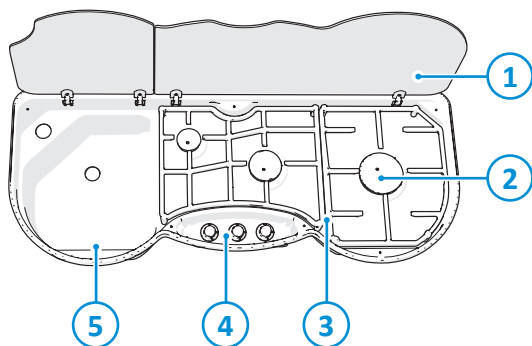


Schließen Sie nicht den Glasdeckel, wenn die Brenner in Betrieb oder noch warm sind.



4. Hauptbestandteile

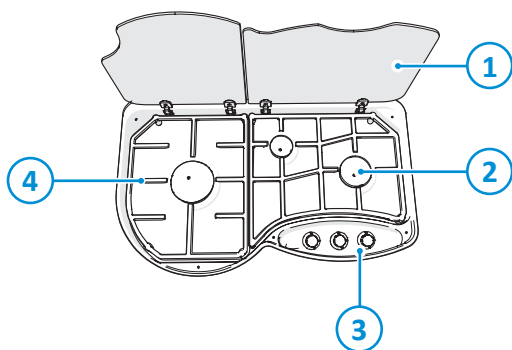
SCU353



1. Glasdeckel
2. Brenner
3. Topfauflagen
4. Bedienfeld
5. Spülbecken

DE

SHB353



1. Glasdeckel
2. Brenner
3. Bedienfeld
4. Topfauflagen

Die Brennerarten können je nach Art des Gerätes variieren. Tabelle 6: Technische Spezifikationen des Brenners auf Seite 60 können Sie weitere Einzelheiten entnehmen.

5. Vor der Verwendung

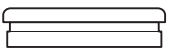
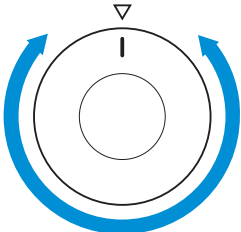
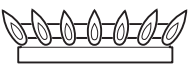
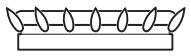
Bevor Sie das Gerät verwenden:

- 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.
- Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr angeschlossen und geöffnet ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die 12 -V-DC-Batterie angeschlossen ist (nur bei Modellen mit Zündung).
- Entzünden Sie die Brenner, und lassen Sie sie brennen, um zunächst Gerüche und Dämpfe zu entfernen.



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 nur 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 Hauptbestandteile auf Seite 55 entnehmen.

Einschalten:

- Drücken und drehen Sie den Bedienknopf.
- Drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn in die Position Hochflamme.
 - Die automatische Funkenzündung entzündet sich und leuchtet.
 - Halten Sie bei Modellen ohne Zündung 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.

Ausschalten:

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



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.

7. Verwendung des Spülbeckens

- Öffnen Sie den Glasdeckel.
- Drehen Sie den Wasserhahn auf, um Wasser in das Becken zu lassen.
- Drehen Sie den Wasserhahn zu, um das Wasser abzustellen.



Achten Sie darauf, dass die Brenner durch Wasser aus dem Hahn oder dem Spülbecken nicht nass werden. Feuchte Brenner brennen unregelmäßig und können ausgehen.

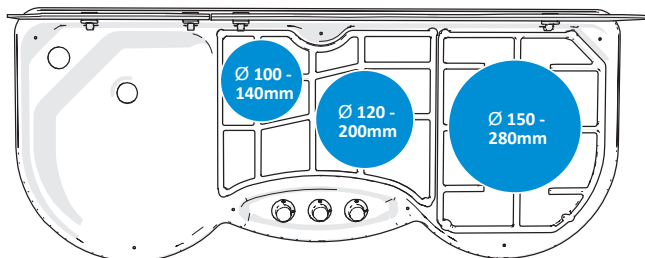


Hartes oder weiches Wasser kann im Spülbecken einen braunen oder weißen Film hinterlassen. Trocknen Sie das Spülbecken nach dem Gebrauch mit einem weichen Tuch, um dies zu vermeiden. Reinigen Sie das Spülbecken mindestens einmal in der Woche gründlich mit einem Tuch und Haushaltsreiniger.

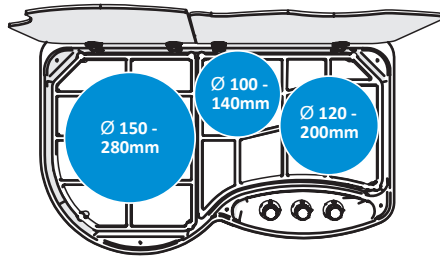
8. Sicheres Kochen

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

SCU353



DE



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

9. Wartung und Reinigung

Thetford empfiehlt, bei einer zugelassenen Servicestelle eine jährliche Inspektion durchführen zu lassen. Zwischen den jährlichen Wartungen sollten Sie den Herd nach jedem Gebrauch auf folgende Weise reinigen:

- 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.



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



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



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.



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



Bleichmittel enthaltende Reinigungsmittel dürfen nicht in Kontakt mit Edelstahl kommen.



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



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

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 genau sich das Leck befindet ist, 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.	Füllen Sie die Flasche auf. Öffnen Sie den Hahn. Lassen Sie die Deckel abkühlen, und positionieren Sie sie erneut. Trocknen oder reinigen Sie die Brenner.
Die automatische Zündung erzeugt keine Funken.	Die 12-V-DC-Batterie ist leer. Die Anschlüsse sind lose. Die Zündpunkte sind nass oder verunreinigt.	Laden Sie die Batterie auf. Schließen Sie die Anschlüsse fest an. Trocknen oder reinigen Sie die Zündpunkte.
Die Bedienknöpfe funktionieren nicht.	Die Knöpfe sind falsch angebracht.	Bringen Sie die Knöpfe richtig an.

DE



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 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.

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

13. Lagerung

- Schließen Sie das Gasventil an der Gasflasche.
- Trennen Sie die Batterie.
- Stellen Sie sicher, dass sich alle Bedienknöpfe in der Position 0 befinden.
- Wischen Sie das Gerät sauber und trocken.
- Schließen Sie die Glasdeckel.

14. Technische Spezifikationen

Tabelle 6: Technische Spezifikationen des Brenners

	SHB353			SCU353		
	Gaszufuhr		Düse	Gaszufuhr		Düse
						
	kW	g/hr	mm	kW	g/hr	mm
Sparbrenner	1,0	72	0,52	1,0	72	0,52
Normalbrenner	1,5	107	0,61	1,5	107	0,61
Schnellbrenner	2,5	179	0,77	2,5	179	0,77
Gesamt	5,0	358		5,0	358	



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



Dieses Gerät muss geerdet werden.

15. Fragen

Wenn Sie Fragen zum Herd, zu Teilen, Zubehör oder den autorisierten Servicestellen haben,

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

16. 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.

DE

Inhoud

1	Inleiding.....	62
2	Symbolen.....	62
3	Veiligheid.....	63
4	Belangrijkste onderdelen.....	65
5	Voor gebruik.....	65
6	De branders gebruiken.....	66
7	De gootsteen gebruiken.....	66
8	Veilig koken.....	67
9	Onderhoud en reiniging.....	68
10	Gaslekken.....	68
11	Probleemoplossing.....	69
12	Onderhoudswerkzaamheden.....	69
13	Opslag.....	70
14	Technische specificaties.....	70
15	Vragen.....	70
16	Garantie.....	70

1. Inleiding

Dit is de gebruikershandleiding voor uw Thetford-kookplaat. Lees de veiligheidsinstructies en de informatie over het gebruik en onderhoud van uw 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.

2. Symbolen

Legenda:



Waarschuwing. Risico op letsel en/of beschadigingen.



Pas op. Warm oppervlak. Risico op letsel en/of beschadigingen.



Let op. Belangrijke informatie.



3. Veiligheid



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 van de kookplaat. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die ontstaat door onjuist gebruik of de onjuiste instelling van de bedieningsknoppen.



Tijdens het gebruik van deze gaskookplaat 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.



Kinderen vanaf 8 jaar, mensen met een fysieke, zintuigelijke 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 en de veiligheidsrisico's.



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



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



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 een bevoegde vertegenwoordiger.



Leg nooit voorwerpen op de kookplaat.

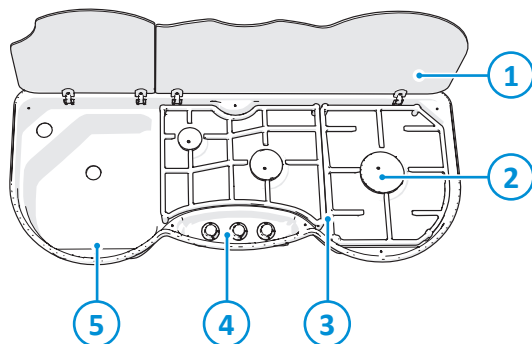


Sluit de glasplaat nooit wanneer de branders branden of nog warm zijn.



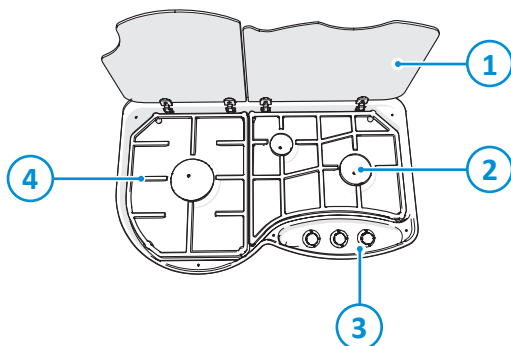
4. Belangrijkste onderdelen

SCU353



1. Glasplaten
2. Branders
3. Pannendragers
4. Bedieningsknoppen
5. Gootsteen

SHB353



1. Glasplaten
2. Branders
3. Bedieningsknoppen
4. Pannendragers

NL

Brandertypes kunnen variëren afhankelijk van het type apparaat. Raadpleeg Tabel 7: Branderspecificaties op pagina 70 voor meer informatie.

5. Voor gebruik

Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt:

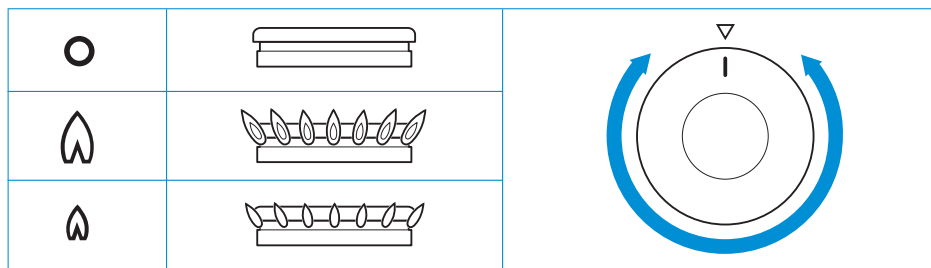
- Controleer of alle verpakkingsmaterialen zijn verwijderd;
- Reinig het apparaat met warm water en een reinigingsmiddel en droog het voorzichtig af met een zachte doek;
- Controleer of de pannendragers goed zijn geplaatst;
- Controleer of de gastoevoer is aangesloten en of de gaskraan is opengedraaid;

- Controleer of het apparaat is aangesloten op de 12V-gelijkstroombatterij (alleen voor modellen met vonkontsteking);
- Ontsteek de branders 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



Raadpleeg Belangrijkste onderdelen op pagina 65 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;
 - De brander wordt aangestoken door de automatische vonkontsteking.
 - Bij modellen zonder vonkontsteking houdt u een lucifer of gasaansteker bij de brander om hem aan te steken.
- Houd de bedieningsknop gedurende 10 tot 15 seconden ingedrukt en laat hem dan los;
- Pas de hoogte van de vlam aan.

Uitschakelen:

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



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



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

7. De gootsteen gebruiken

- Open de glasplaat;
- Draai de kraan open om water te pakken;

- Draai de kraan weer dicht.



Let op dat er geen water uit de kraan of gootsteen op de branders terecht komt. Natte branders branden onregelmatig en kunnen uitgaan.

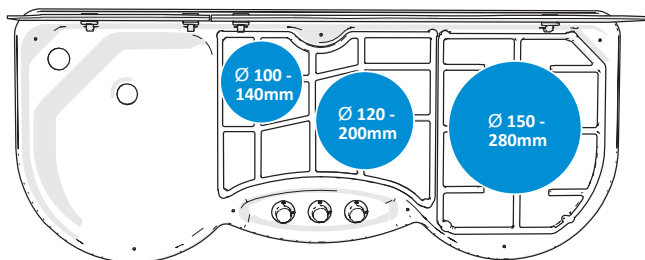


Hard of zacht water kan bruine of witte aanslag in de gootsteen veroorzaken. Droog de gootsteen na gebruik met een zachte doek om dit te voorkomen. Reinig de gootsteen ten minste één keer per week met een doek en reinigingsmiddel.

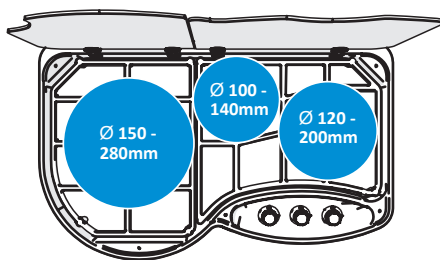
8. Veilig koken

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

SCU353



SHB353



NL

- 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 alleen de onderkant van de pan verwarmen en niet de zijkanten;
- Laat de kookplaat nooit onbeheerd wanneer hij in gebruik is;
- Gebruik het apparaat nooit tijdens het rijden;
- Draai de bedieningsknoppen na het koken altijd terug naar stand 0;
- Houd de kookplaat 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 de kookplaat regelmatig na gebruik:

- Verwijder etensresten en ander vuil direct na gebruik met zeep en warm water. Droog het oppervlak met een zachte doek.
- Gebruik een niet-schurende multireiniger en een nylon schuurspons om hardnekkig vuil en vet te verwijderen.
- Gebruik een speciaal rvs-reinigingsmiddel of -poetsmiddel om oppervlakkige krassen in het oppervlak te verwijderen.



Wrijf altijd in de richting van de geborstelde afwerking en nooit er tegenin.



Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, staalwol of harde borstels, omdat deze de kookplaat kunnen beschadigen.



Laat natte doeken, schuursponzen, reinigingsmiddelen, etensresten of ander vuil niet op het oppervlak liggen en/of opdrogen. Dit kan putjes, aanslag en zelfs roest veroorzaken.



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



Reinigingsmiddelen met bleek mogen niet in aanraking komen met het roestvrijstalen oppervlak.



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



Mineralen in het water (zoals ijzer en kalk) kunnen het metalen oppervlak aantasten.

10. Gaslekken

Wanneer u een gaslucht ruikt:

- Controleer of alle branders zijn uitgeschakeld;
- Doof alle niet afgeschermdde 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 lekdetectorspray 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	Vul de gasfles Draai de kraan open Laat de deksels afkoelen en breng ze juist aan Droog of reinig de branders
De automatische vonkontsteking werkt niet	De 12V-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



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

12. Onderhoudswerkzaamheden

Onderhoudswerkzaamheden mogen uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en deskundige personen. Laat het apparaat afkoelen en koppel de gasaansluiting en elektrische aansluitingen los alvorens onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uit te voeren. Na elke onderhoudsbeurt moet het apparaat worden gecontroleerd op eventuele gaslekken.

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

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

NL

13. Opslag

- Draai de gaskraan van de gasfles dicht;
- Koppel de accu los;
- Zorg ervoor dat alle bedieningsknoppen in stand 0 zijn gedraaid;
- Reinig de kookplaat en droog hem af;
- Sluit de glasplaten.

14. Technische specificaties

Tabel 7: Branderspecificaties

	SHB353			SCU353		
	Gastoevoer		Injector	Gastoevoer		Injector
						
	kW	g/uur	mm	kW	g/uur	mm
Hulpbrander	1,0	72	0,52	1,0	72	0,52
Semi-snelle brander	1,5	107	0,61	1,5	107	0,61
Snelle brander	2,5	179	0,77	2,5	179	0,77
Totaal	5,0	358		5,0	358	



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



Dit apparaat moet altijd worden geaard.

15. Vragen

Ga voor vragen over de kookplaat, onderdelen, accessoires of erkende servicecentra naar

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

16. Garantie

Thetford B.V. biedt de eindgebruikers van haar producten drie jaar garantie. In geval van een defect binnen de garantieperiode zal Thetford het product vervangen of repareren. In dit geval zijn de

kosten voor de vervanging, het arbeidsloon voor vervanging van defecte onderdelen en/of de kosten van de onderdelen voor rekening van Thetford.

Voor gekochte reserveonderdelen geldt een garantie van één jaar. Kosten voor montage en arbeidsloon vallen niet onder de garantie.

1. Om aanspraak op deze garantie te kunnen maken, moet de gebruiker het product naar een door Thetford erkend servicecentrum brengen. Hier zal de claim worden beoordeeld.
2. Onderdelen die tijdens de reparatie onder garantie worden vervangen, worden eigendom van Thetford.
3. De geldende consumentenwetgeving wordt door deze garantie onverlet gelaten.
4. Deze garantie is niet van toepassing op producten die voor commerciële doeleinden worden gebruikt.
5. Garantieclaims die in een van onderstaande categorieën vallen, worden niet in behandeling genomen:
 - Het product is op oneigenlijke wijze gebruikt of de instructies in de handleiding zijn niet opgevolgd;
 - Het product is niet volgens de instructies geïnstalleerd;
 - Er zijn veranderingen aan het product aangebracht;
 - Het product is gerepareerd, maar niet door een servicecentrum dat door Thetford is erkend;
 - Het serienummer of de productcode is gewijzigd of verwijderd;
 - Het product is beschadigd door onjuist of ondeskundig gebruik.

IT

Traduzione del manuale d'uso originale

Contenuti

1	Introduzione.....	72
2	Simboli.....	72
3	Sicurezza.....	73
4	Componenti principali.....	75
5	Prima dell'utilizzo.....	75
6	Uso dei bruciatori.....	76
7	Uso del lavello.....	76
8	Cucinare in sicurezza.....	77
9	Manutenzione e pulizia.....	78
10	Perdite di gas.....	78
11	Risoluzione dei problemi.....	79
12	Manutenzione.....	79
13	Stoccaggio dell'apparecchio.....	79
14	Caratteristiche tecniche.....	80
15	Domande.....	80
16	Garanzia.....	80

1. Introduzione

Questo è il manuale d'uso per il piano cottura Thetford. Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza e le informazioni di utilizzo e manutenzione prima di continuare. In tal modo è possibile utilizzare il piano cottura in modo sicuro ed efficiente. Conservare questo manuale per riferimento futuro.

2. Simboli

Legenda dei simboli:



Avvertenza. Rischio di lesioni e/o danni.



Cautela. Superficie calda. Rischio di lesioni e/o danni.



Attenzione. Informazioni importanti.



3. Sicurezza



Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per cucinare e non per altri usi, per esempio riscaldare l'ambiente. Questo potrebbe causare avvelenamento da monossido di carbonio e il surriscaldamento del piano di cottura. Il produttore non è responsabile per danni derivanti da un uso improprio o da un'impostazione non corretta dei comandi.



L'uso di questo apparecchio per la cottura a gas provoca la produzione di calore, umidità e prodotti di combustione nel locale in cui è installato. Accertarsi di provvedere ventilazione sufficiente nella stanza quando l'apparecchio è in funzione. In caso di uso prolungato, provvedere ad un'ulteriore ventilazione aprendo una finestra o aumentando la forza di aspirazione della cappa.



Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e/o con mancanza di esperienza e conoscenza dello stesso soltanto se gli stessi sono soggetti a supervisione o sono stati istruiti sull'uso dell'attrezzatura in modo sicuro e ne comprendono i rischi.



I bruciatori e i supporti pentole sono caldi durante e dopo l'uso. Lasciar raffreddare tutti i componenti prima di toccarli per evitare gravi lesioni.



Non spegnere mai un incendio da cottura con acqua. Spegnerlo l'apparecchio e coprire le fiamme con un coperchio o una coperta antincendio.



Tenere i bambini di età inferiore a 8 anni lontano dall'apparecchio, eccetto sotto costante supervisione.



Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio.



Non consentire ai bambini di pulire o eseguire la manutenzione dell'apparecchio senza supervisione.



Utilizzare esclusivamente i componenti forniti dal produttore.



Non effettuare alcuna modifica o regolazione dell'apparecchio, salvo non sia autorizzata dal produttore o suo rappresentante.



Non conservare oggetti sulla superficie di cottura.

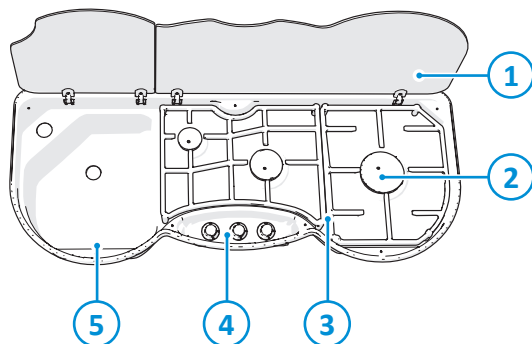


Non chiudere il coperchio in vetro quando i bruciatori sono accesi o ancora caldi.



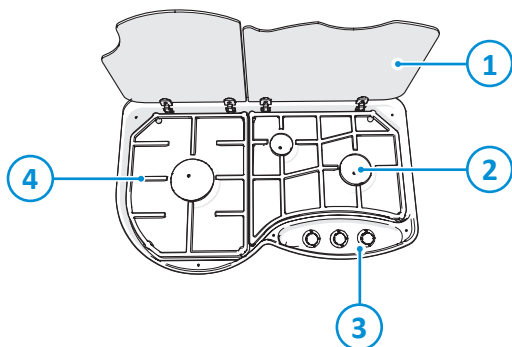
4. Componenti principali

SCU353



1. Coperchio in vetro
2. Bruciatori
3. Poggia pentole
4. Pannello di controllo
5. Lavello

SHB353



1. Coperchio in vetro
2. Bruciatori
3. Pannello di controllo
4. Poggia pentole

IT

I tipi di bruciatore possono variare in base al tipo di apparecchio. Per ulteriori dettagli, vedere Tabella 8: Caratteristiche dei bruciatori a pagina 80.

5. Prima dell'utilizzo

Prima di utilizzare l'apparecchio:

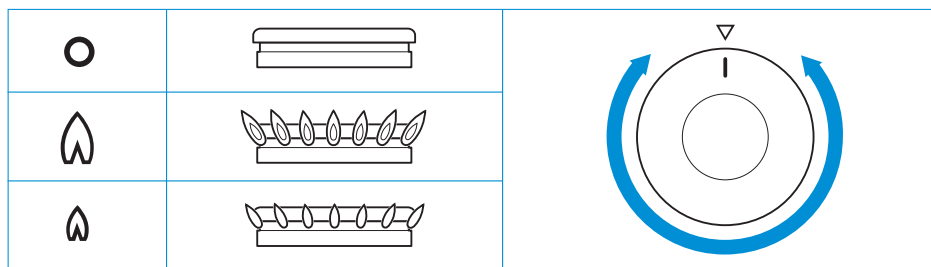
- Assicurarsi che tutti i materiali di imballaggio siano stati rimossi
- Pulire l'apparecchio con acqua calda e detergente domestico e asciugare attentamente con un panno morbido
- Assicurarsi che i supporti per le pentole siano correttamente posizionati
- Assicurarsi che l'alimentazione del gas sia collegata e attivata

- Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato alla batteria da 12VDC (solo per modelli con accensione)
- Accendere i bruciatori e lasciarli funzionare per espellere gli odori e i vapori.



Utilizzare esclusivamente GPL (gas di petrolio liquefatto). L'apparecchio può funzionare a propano o butano. Il propano è preferibile rispetto al butano, in quanto quest'ultimo ha uno scarso rendimento a temperature ambiente inferiori ai 10 °C e non può essere utilizzato a una temperatura ambiente inferiore a 5 °C.

6. Uso dei bruciatori



Per l'ubicazione esatta delle manopole di controllo vedere Componenti principali a pagina 75.

Accensione:

- Premere e ruotare la manopola di controllo.
- Ruotare in senso antiorario fino alla posizione di massima apertura.
 - L'accenditore automatico genera una scintilla per l'accensione.
 - Per i modelli senza accensione elettrica tenere un fiammifero acceso o un accendino a gas vicino ai bruciatori.
- Tenere la manopola di controllo premuta per circa 10-15 secondi quindi rilasciarla.
- Regolare l'altezza della fiamma.

Spegnimento:

- Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola di controllo in posizione 0.



Se il bruciatore si spegne accidentalmente, ruotare la manopola di controllo in posizione 0 e attendere almeno 1 minuto prima di riaccendere il bruciatore.



Se il bruciatore non si accende entro 15 secondi, riportare la manopola di controllo in posizione 0 e rilasciarla. Attendere almeno 1 minuto quindi ripetere le operazioni sopra indicate per accendere l'apparecchio.

7. Uso del lavello

- Aprire il coperchio in vetro.
- Aprire il rubinetto dell'acqua.
- Chiudere il rubinetto dell'acqua.



Prestare attenzione a non bagnare i bruciatori con l'acqua del rubinetto o del lavello. I bruciatori bagnati possono funzionare in modo irregolare e spegnersi.

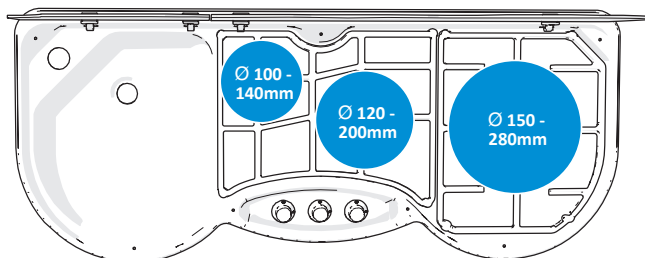


Acqua dura o dolce può lasciare una pellicola marrone o bianca nel lavello. Per evitare questo inconveniente, asciugare il lavello con un panno morbido. Pulire a fondo il lavello con un panno e detergente per uso domestico almeno una volta alla settimana.

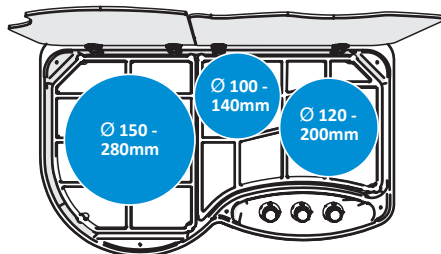
8. Cucinare in sicurezza

- Evitare che i recipienti utilizzati per la cottura si sovrappongano ai bordi dell'apparecchio: utilizzare pentole di dimensioni corrette e posizzarle al centro sopra i bruciatori.

SCU353



SHB353



IT

- Accertarsi di lasciare almeno 10 mm di spazio tra le pentole e i bordi del piano cottura.
- Girare le pentole in modo che i manici non sporgano dalla parte anteriore dell'apparecchio.
- Accertarsi che la fiamma scaldi il fondo della pentola e non i lati.
- Non lasciare il piano cottura incustodito durante l'uso.
- Non utilizzare il piano cottura con il veicolo in movimento.
- Al termine della cottura, riportare le manopole di controllo in posizione 0.
- Tenere il piano cottura pulito ed evitare l'accumulo di grasso e residui di alimenti.

9. Manutenzione e pulizia

Thetford raccomanda una ispezione di controllo annuale da parte di un centro di assistenza autorizzato. Tra gli intervalli di manutenzione annuale, pulire regolarmente il piano di cottura dopo l'uso:

- Rimuovere sempre eventuali versamenti o contaminazioni immediatamente dopo l'uso con acqua calda e sapone. Asciugare la superficie con un panno morbido.
- Utilizzare una crema detergente multiuso non abrasiva e una spugna in nylon per pulire lo sporco più ostinato o il grasso.
- Utilizzare un detergente o lucidante per acciaio inossidabile brevettato per rimuovere i graffi superficiali.



Pulire sempre nel senso della satinatura e non trasversalmente alla venatura.



Non utilizzare detergenti abrasivi, spugne abrasive metalliche o spazzole dure. Potrebbero danneggiare il piano di cottura.



Non lasciare asciugare sulla superficie panni umidi, tamponi detergenti, residui di alimenti o di prodotti per la pulizia o altra sporcizia. Possono causare corrosione, marcature o persino ruggine.



Se si puliscono gli anelli dei bruciatori, assicurarsi che i fori non siano ostruiti.



Detergenti contenenti candeggina non devono essere lasciati a contatto con l'acciaio inossidabile.



Le manopole di controllo possono essere rimosse per la pulizia. Le manopole sono facilmente riposizionabili.



Il contenuto minerale nell'acqua (come ferro o calcare) può pregiudicare l'aspetto del metallo.

10. Perdite di gas

Non appena si percepisce odore di gas:

- Assicurarsi che tutti i bruciatori siano spenti
- Spegnerne tutte le fiamme libere e non fumare
- Chiudere immediatamente l'alimentazione del gas dalla bombola
- Non utilizzare accendini elettrici
- Aprire tutte le porte e tutte le finestre.



Il GPL è più pesante dell'aria. Le fughe di gas si accumulano a livelli inferiori. Seguendo l'odore forte e spiacevole di gas, è possibile determinare l'ubicazione della perdita. Per individuarne esattamente la posizione, utilizzare uno speciale spray rilevatore di fughe. Mai utilizzare fiamme libere per individuare la fuga!

11. Risoluzione dei problemi

Problema	Causa possibile	Soluzione
I bruciatori non funzionano o funzionano parzialmente	Bombola del gas vuota Rubinetto del gas chiuso Spartifiamma non correttamente posizionati Bruciatori umidi od ostruiti	Riempire la bombola Aprire il rubinetto Lasciar raffreddare gli spartifiamma, quindi riposizionarli Asciugare o pulire i bruciatori
L'accensione automatica non genera la scintilla	Batteria 12VDC scarica Collegamenti allentati Punti di accensione umidi o sporchi	Caricare la batteria Fissare i collegamenti Asciugare o pulire i punti di accensione
Le manopole di controllo non funzionano	Le manopole non sono montate correttamente	Montare correttamente le manopole



Se il problema non può essere risolto, contattare il Centro di assistenza autorizzato o l'Assistenza clienti Thetford locale.

12. Manutenzione

Tutti gli interventi di manutenzione devono essere eseguiti da personale autorizzato e competente. Prima di iniziare qualsiasi intervento di manutenzione, l'apparecchio deve essere lasciato raffreddare e deve essere scollegato sia dall'alimentazione del gas che da quella elettrica. Dopo ogni intervento di manutenzione, l'apparecchio deve essere testato per assicurare la tenuta a gas.

Per assistenza, contattare il proprio Centro di assistenza locale autorizzato fornendo i dettagli del modello e il numero di serie riportati sulla targhetta identificativa, nonché la data di acquisto.

IT

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

13. Stoccaggio dell'apparecchio

- Chiudere la valvola del gas sulla bombola.

- Scollegare la batteria.
- Accertarsi che tutte le manopole di controllo siano in posizione 0.
- Pulire l'apparecchio con un panno e asciugare.
- Chiudere i coperchi in vetro.

14. Caratteristiche tecniche

Tabella 8: Caratteristiche dei bruciatori

	SHB353			SCU353		
	Ingresso gas		Iniettore	Ingresso gas		Iniettore
						
	KW	g/hr	mm	KW	g/hr	mm
Bruciatore ausiliario	1,0	72	0,52	1,0	72	0,52
Bruciatore semi-rapido	1,5	107	0,61	1,5	107	0,61
Bruciatore rapido	2,5	179	0,77	2,5	179	0,77
Totale	5,0	358		5,0	358	



Questo apparecchio è adatto per l'utilizzo con GPL (gas di petrolio liquefatto) e non deve essere utilizzato con altro gas.



Questo apparecchio deve essere collegato a terra.

15. Domande

Per eventuali domande relative al piano di cottura, ai componenti, agli accessori o all'assistenza autorizzata:

- Visitare il sito www.thetford-europe.com
- Se il problema non può essere risolto, contattare il Centro di assistenza autorizzato o l'Assistenza clienti Thetford locale.

16. Garanzia

Thetford BV offre agli utilizzatori finali dei propri prodotti una garanzia di tre anni. In caso di anomalia durante il periodo di garanzia, Thetford sostituirà o riparerà il prodotto. In queste condizioni, il costo della sostituzione, i costi di manodopera per la sostituzione dei componenti difettosi e/o i componenti stessi saranno a carico di Thetford.

Le parti di ricambio acquistate hanno una garanzia di un anno. Eventuali costi di montaggio e/o manodopera non sono coperti dalla garanzia.

1. Per inoltrare una richiesta di rimborso ai sensi della presente garanzia, l'utente deve portare il prodotto a un centro di assistenza autorizzato Thetford. La richiesta di rimborso sarà valutata in tale sede.
2. I componenti sostituiti durante la riparazione in garanzia diventano di proprietà di Thetford.
3. La presente garanzia non condiziona le leggi di tutela dei consumatori in vigore.
4. La presente garanzia non è valida in caso di prodotti utilizzati per fini commerciali.
5. Le richieste di rimborso in garanzia rientranti in una delle seguenti categorie non saranno considerate:
 - Prodotto non utilizzato correttamente o mancato rispetto delle istruzioni del manuale.
 - Prodotto non installato in conformità alle istruzioni.
 - Modifiche al prodotto.
 - Prodotto riparato ma non da un centro di assistenza autorizzato Thetford.
 - Numero di serie o codice prodotto manomesso o rimosso.
 - Prodotto danneggiato a causa di uso improprio.

PT

Tradução do manual do utilizador original

Índice

1	Introdução.....	82
2	Símbolos.....	82
3	Segurança.....	83
4	Componentes principais.....	85
5	Antes da utilização.....	85
6	Utilização dos queimadores.....	86
7	Utilizar o lava-louça.....	86
8	Cozinhar de forma segura.....	87
9	Manutenção e limpeza.....	88
10	Fugas de gás.....	88
11	Resolução de problemas.....	89
12	Manutenção.....	89
13	Armazenar.....	90
14	Especificações técnicas.....	90
15	Questões.....	90
16	Garantia.....	90

1. Introdução

Este é o manual de utilizador para a sua placa Thetford. Leia atentamente as instruções de segurança e informações sobre a utilização e manutenção da placa antes de a utilizar. Tal irá permitir-lhe utilizar a placa de forma segura e eficiente. Conserve este manual para referência futura.

2. Símbolos

Legenda dos símbolos:



Aviso. Risco de lesões e/ou danos.



Cuidado. Superfície quente. Risco de lesões e/ou danos.



Atenção. Informação importante.



3. Segurança



Utilize o aparelho apenas para cozinhar e não para outros fins como, por exemplo, o aquecimento de espaços. Tal poderá provocar o envenenamento por monóxido de carbono e o sobreaquecimento da placa. O fabricante não poderá ser responsabilizado por danos resultantes de utilização indevida ou configuração incorreta dos botões de controlo.



A utilização deste fogão a gás aumenta o nível de calor, a humidade e os produtos de combustão do espaço no qual se encontra instalado. Certifique-se de que o espaço tem ventilação suficiente quando o aparelho está a ser utilizado. Em caso de utilização prolongada, poderá ser necessária ventilação adicional mediante a abertura de uma janela ou o aumento da força de sucção do exaustor.



Este aparelho poderá ser utilizado por crianças com 8 ou mais anos de idade, pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas e/ou falta de experiência e conhecimento na condição de que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização deste aparelho com segurança e compreendido os potenciais perigos.



Os queimadores e as grelhas de suporte estão quentes durante e após a sua utilização. Permita que todas as peças arrefeam antes de lhes tocar dado que podem causar ferimentos graves.



Nunca apague um incêndio de cozinha com água. Desligue o queimador e cubra as chamas com uma tampa ou manta antifogo.



Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho, exceto sob supervisão permanente.



Não permita que crianças brinquem com o aparelho.



Não permita que crianças limpem ou reparem este aparelho sem vigilância.



Utilize apenas peças fornecidas pelo fabricante.



Não substitua nem ajuste nada no aparelho, exceto se a substituição for autorizada pelo fabricante ou respectivo representante.



Não armazene artigos sobre a superfície de cozinha.

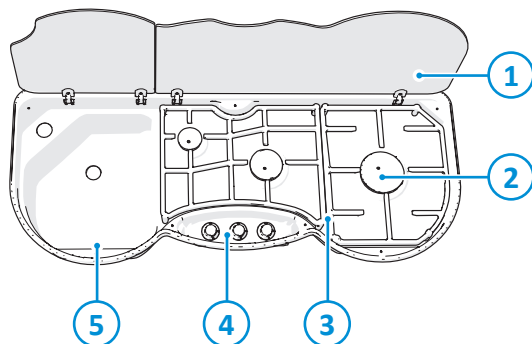


Não feche a tampa de vidro quando os queimadores estiverem acesos ou ainda quentes.



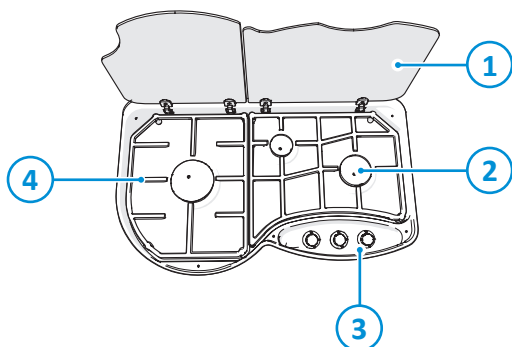
4. Componentes principais

SCU353



1. Tampas de vidro
2. Queimadores
3. Grelhas de suporte
4. Painel de controlo
5. Lava-louça

SHB353



1. Tampas de vidro
2. Queimadores
3. Painel de controlo
4. Grelhas de suporte

PT

Os tipos de queimadores podem variar, dependendo do tipo de equipamento. Consulte Tabela 9: Especificações do queimador na página 90 para obter mais informações.

5. Antes da utilização

Antes de utilizar o aparelho:

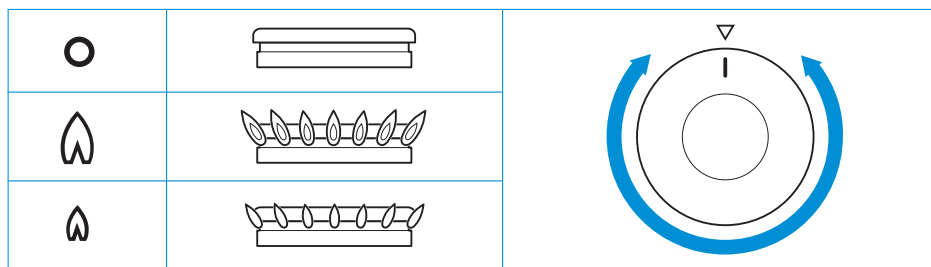
- Certifique-se de que todos os materiais de embalagem foram removidos;
- Limpe o aparelho com água quente e detergente de uso doméstico e seque-o cuidadosamente com um pano macio;
- Certifique-se de que as grelhas de suporte estão corretamente posicionadas;
- Certifique-se de que a fonte de gás está ligada e aberta;

- Certifique-se de que o aparelho está ligado à bateria de 12 V CC (apenas para modelos de ignição);
- Acenda os queimadores e deixe-os queimar para eliminar todos os odores e vapores primeiro.



Utilize somente GPL (Gás de Petróleo Liquefeito). O aparelho opera com gás propano ou butano. O propano é preferido em relação ao butano porque o butano proporciona um mau desempenho em temperaturas ambientes inferiores a 10 °C e não pode ser utilizado em temperaturas ambientes inferiores a 5 °C.

6. Utilização dos queimadores



Para obter a localização exata dos botões de controlo, consulte Componentes principais na página 85.

Para acender:

- Pressione e gire o botão de controlo;
- Gire o botão de controlo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição de potência máxima;
 - A ignição automática do queimador faz faísca e acende.
 - Para modelos de não ignição, aproxime um fósforo ou isqueiro do queimador.
- Mantenha o botão de controlo pressionado durante cerca de 10-15 segundos e depois solte-o;
- Ajuste a altura da chama.

Para desligar:

- Gire o botão de controlo no sentido dos ponteiros do relógio até à posição 0 para desligar o queimador.



Se o queimador apagar acidentalmente, gire o botão de controlo até à posição 0 e aguarde pelo menos 1 minuto antes de voltar a acendê-lo.



Se o queimador não acender dentro de 15 segundos, gire o botão de controlo de volta para a posição 0 e solte-o. Aguarde pelo menos 1 minuto e repita os passos indicados acima para acender o aparelho.

7. Utilizar o lava-louça

- Abra a tampa de vidro;

- Abra a torneira da água;
- Feche a torneira da água.



Tenha cuidado para que os queimadores não fiquem molhados com a água da torneira ou do lava-louça. Os queimadores molhados queimam de forma irregular e podem sair.

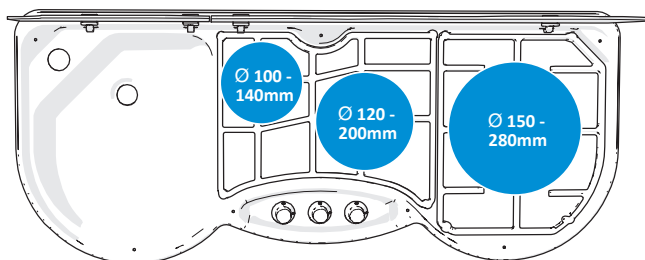


A água dura ou a água doce poderá deixar uma película castanha ou branca no lava-louça. Para evitá-la, seque o lava-louça após utilização com um pano macio. Limpe bem o lava-louça pelo menos uma vez por semana com um pano e detergente de uso doméstico.

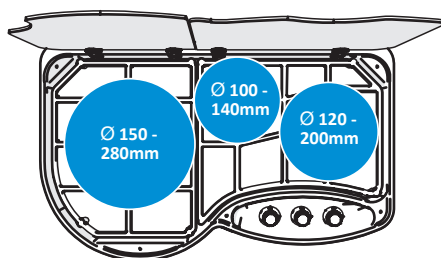
8. Cozinhar de forma segura

- Não permita que as placas ultrapassem as extremidades do equipamento – utilize os tamanhos de placas corretos e coloque-as numa posição central sobre os queimadores;

SCU353



SHB353



PT

- Certifique-se de que existe pelo menos um intervalo de 10 mm entre as placas e as extremidades da placa;
- Gire as placas de forma a que as pegas não fiquem suspensas sobre a parte frontal do aparelho;
- Certifique-se de que a chama atinge a parte inferior da panela e não os lados;
- Não deixe a placa sem vigilância quando estiver a ser utilizada;
- Não utilize o aparelho quando o veículo estiver em movimento;
- Gire os botões de controlo de volta para a posição 0 após cozinhar;

- Mantenha a placa limpa e evite a acumulação de gordura e restos de comida.

9. Manutenção e limpeza

A Thetford recomenda a realização de um serviço de inspeção anual por um centro de assistência aprovado. Entre as manutenções anuais, limpe a placa regularmente após a sua utilização:

- Remova sempre todos os derrames ou contaminações imediatamente após a utilização com sabão e água quente. Seque a superfície com um pano macio.
- Utilize um produto de limpeza multiusos não abrasivo e um esfregão de nylon para limpar gordura ou sujidade mais difícil.
- Utilize um produto de limpeza ou de polimento de aço inoxidável patenteado para remover arranhões superficiais da superfície.



Limpe sempre no sentido do acabamento polido e não em sentido transversal.



Não utilize produtos de limpeza abrasivos, esfregões metálicos ou escovas duras. Estes poderão danificar a placa.



Não permita que panos molhados, esfregões de limpeza, resíduos de comida ou produtos de limpeza ou outras sujidades sequem sobre a superfície. Tal poderá provocar corrosão, marcas ou até ferrugem.



Se limpar os bicos dos queimadores, certifique-se de que os orifícios não ficam obstruídos.



Os produtos de limpeza com lixívia não deverão entrar em contacto com o aço inoxidável.



Os botões de controlo podem ser removidos para limpeza. Os botões são fáceis de substituir.



O conteúdo mineral na água (tal como Ferro ou Calcário) poderá afetar o aspeto do metal.

10. Fugas de gás

Quando notar um cheiro de gás:

- Certifique-se de que todos os queimadores estão desligados;
- Apague todas as chamas vivas e não fume;
- Desligue imediatamente a fonte de alimentação da garrafa de gás;
- Não utilize interruptores elétricos;
- Abra todas as portas e janelas.



O GPL é mais pesado do que o ar. O gás que tiver escapado acumula-se ao nível do chão. Seguindo o cheiro forte e desagradável do gás, poderá determinar a localização da fuga. Para investigar a sua localização exata, utilize um spray especial de deteção de fugas. Nunca utilize uma chama viva para encontrar uma fuga!

11. Resolução de problemas

Problema	Causa possível	Solução
Os queimadores não queimam ou queimam de forma desigual	A garrafa de gás está vazia A torneira de gás está fechada As tampas dos queimadores não estão corretamente posicionadas Os queimadores estão molhados ou obstruídos	Encha a garrafa Abra a torneira Deixe as tampas arrefecerem e depois reposicione-as Seque ou limpe os queimadores
A ignição automática não acende	A bateria de 12 V CC está descarregada As ligações estão soltas Os pontos de ignição estão molhados ou sujos	Carregue a bateria Fixe as ligações Seque ou limpe os pontos de ignição
Os botões de controlo não funcionam	Os botões estão montados incorretamente	Instale os botões corretamente



Se não conseguir resolver um problema, contacte o Centro de assistência autorizado local ou o Serviço de Apoio ao Cliente da Thetford no seu país.

12. Manutenção

Todos os serviços de manutenção deverão ser realizados por uma pessoa competente aprovada. Antes de iniciar qualquer serviço de manutenção, o equipamento terá de arrefecer e ser desligado das fontes de gás e de energia elétrica. Após todo o serviço de manutenção, o funcionamento do gás terá de ser verificado.

Para serviços de manutenção, contacte o seu Centro de assistência autorizado local, fornecendo o modelo e o número de série que constam da etiqueta de dados, bem como a data da aquisição.

PT

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

13. Armazenar

- Feche a válvula de gás da garrafa de gás;
- Desligue a bateria;
- Certifique-se de que todos os botões de controlo estão na posição 0;
- Limpe o equipamento, deixando-o limpo e seco;
- Feche as tampas de vidro.

14. Especificações técnicas

Tabela 9: Especificações do queimador

	SHB353			SCU353		
	Entrada de gás		Injetor	Entrada de gás		Injetor
						
	KW	g/h	mm	KW	g/h	mm
Queimador auxiliar	1,0	72	0,52	1,0	72	0,52
Queimador semirrápido	1,5	107	0,61	1,5	107	0,61
Queimador rápido	2,5	179	0,77	2,5	179	0,77
Total	5,0	358		5,0	358	



Este equipamento pode ser utilizado com GPL (Gás de Petróleo Liquefeito) e não deverá ser utilizado com outro gás.



Este equipamento deverá estar ligado à terra.

15. Questões

Se tiver alguma questão sobre a placa, peças, acessórios ou serviços autorizados:

- Visite www.thetford-europe.com
- Se não conseguir resolver um problema, contacte o Centro de assistência autorizado local ou o Serviço de Apoio ao Cliente da Thetford no seu país.

16. Garantia

A Thetford BV oferece aos utilizadores finais dos seus produtos uma garantia de três anos. Em caso de avaria dentro do período de garantia, a Thetford irá substituir ou reparar o produto. Nesse caso, os

custos de substituição, custos de mão-de-obra para a substituição de componentes com defeito e/ou custos das próprias peças serão pagos pela Thetford.

As peças sobresselentes adquiridas têm garantia de um ano. Todos os custos de montagem e/ou trabalho não estão abrangidos pela garantia.

1. Para apresentar uma reclamação no âmbito desta garantia, o utilizador deverá levar o produto a um Serviço parceiro de assistência da Thetford. A reclamação será avaliada lá.
2. Os componentes substituídos durante a reparação sob garantia tornam-se propriedade da Thetford.
3. Esta garantia não prejudica as atuais leis de proteção do cliente.
4. Esta garantia não é válida no caso de produtos que são utilizados para fins comerciais.
5. Não serão aceites as reclamações de garantia que se enquadrem numa das seguintes categorias:
 - O produto foi utilizado indevidamente ou as instruções no manual não foram respeitadas;
 - O produto não foi instalado de acordo com as instruções;
 - Foram efetuadas modificações ao produto;
 - O produto foi reparado mas não por um Serviço parceiro de assistência da Thetford;
 - O número de série ou código do produto foi adulterado ou removido;
 - O produto foi danificado devido a utilização indevida.

NO

Øversettelse av den originale brukerhåndboken

Innhold

1	Introduksjon.....	92
2	Symboler.....	92
3	Sikkerhet.....	93
4	Hovedkomponenter.....	95
5	Før bruk.....	95
6	Bruke brennerne.....	96
7	Bruke vasken.....	96
8	Sikker matlaging.....	97
9	Vedlikehold og rengjøring.....	97
10	Gasslekkasjer.....	98
11	Feilsøking.....	98
12	Utføring av service.....	99
13	Lagre apparatet.....	99
14	Tekniske spesifikasjoner.....	100
15	Spørsmål.....	100
16	Garanti.....	100

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 sikker og effektiv måte. Ta vare på denne håndboken for fremtidig referanse.

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.



3. Sikkerhet



Apparatet skal kun brukes til matlaging, og ikke til andre formål som f.eks. oppvarming av rommet. Dette kan føre til kullsforgiftning og overoppheting av komfyren. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår som følge av uegnet bruk eller uriktig innstilling av kontrollene.



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.



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.



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



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



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.



Ikke oppbevar gjenstander på kokeplaten.

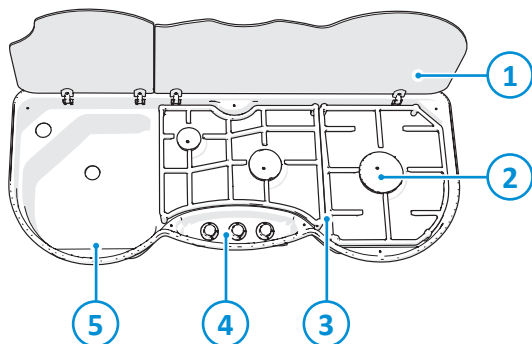


Ikke lukk glasslokket når brennerne er tent eller fortsatt er varme.



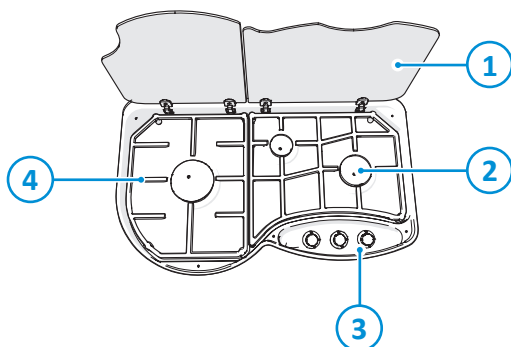
4. Hovedkomponenter

SCU353



1. Glasslokk
2. Brennere
3. Grytestøtter
4. Kontrollpanel
5. Vask

SHB353



1. Glasslokk
2. Brennere
3. Kontrollpanel
4. Grytestøtter

Typene av brennere kan variere avhengig av typen apparat. Se Tabell 10: Brennerspesifikasjoner på side 100 for flere detaljer.

NO

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 grytestøttene er riktig plassert.
- Påse at gasstilførselen er koblet til og slått på.

- Påse at apparatet er koblet til 12 V likestrømsbatteriet (kun for modeller med tenning).
- Tenn brennerne og la dem brenne for å fordre lukt og damp.



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 på side 95.

Slå på:

- Trykk inn og vri styreknotten.
- Vri knotten mot klokken til den høyeste innstillingen.
 - Den automatiske brennerteningen slår gnister og tennes.
 - For modeller uten tenning, hold en tent fyrstikk eller gassfyrstikk mot brennerne.
- Trykk inn styreknotten i 10–15 sekunder og slipp den.
- Juster flammehøyden.

Slå av:

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



Hvis brenneren slukkes ved et uhell, vri styreknotten til 0-posisjonen og vent i minst 1 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 1 minutt og gjenta trinnene ovenfor for å slå apparatet på.

7. Bruke vasken

- Åpne glasslokket.
- Skru på kranen for å tappe vann.
- Skru av kranen for å stanse vanntilførselen.



Pass på at brennerne ikke blir våte av vann fra kranen eller vasken. Våte brennere brenner uregelmessig og kan slukkes.

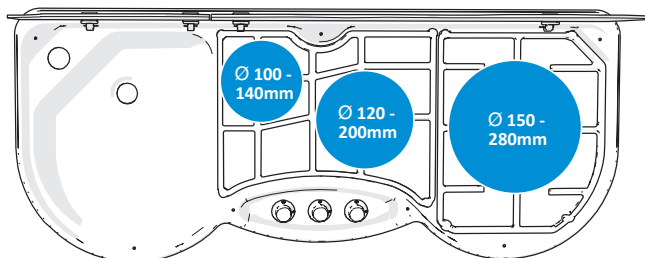


Hardt eller bløtt vann kan etterlate seg et brunt eller hvitt belegg i vasken. Tørk av vasken etter bruk med en myk klut for å unngå dette. Rengjør vasken godt minst én gang i uken med en klut og et husholdningsvaskemiddel.

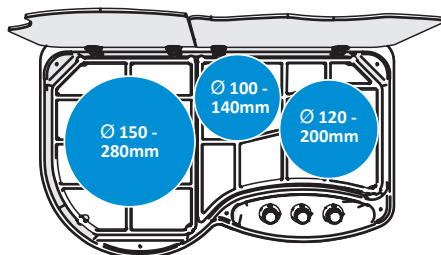
8. Sikker matlaging

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

SCU353



SHB353



- 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 varmer opp bunnen av gryten, ikke sidene.
- Ikke la komfyren bli stående uten tilsyn når den er i bruk.
- Ikke bruk apparatet mens kjøretøyet er i bevegelse.
- Vri styreknettene tilbake til 0-stillingen etter matlagingen.
- Hold komfyren ren og pass på at det ikke samler seg opp fett og matrester.

NO

9. Vedlikehold og rengjøring

Thetford anbefaler en årlig inspeksjonsservice av et godkjent servicesenter. Mellom årlige servicekontroller skal komfyren rengjøres jevnlig etter bruk:

- 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.



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



Bruk ikke slipende rengjøringsmidler, skuresvamper i metall eller harde børster. De kan skade komfyren.



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



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



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



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



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

10. Gasslekkasjer

Så snart du kjenner lukten av gass:

- Påse at alle brennere er slått av.
- Slukk alle åpne flammer, og la være 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!

11. Feilsøking

Problem	Mulig årsak	Løsning
Brennerne brenner ikke, eller de brenner ujevnt	Gassflasken er tom Gasskranen er stengt	Fyll på flasken Åpne kranen

Problem	Mulig årsak	Løsning
	Brennerhettene er ikke riktig plassert Brennerne er våte eller tilstoppet	La hettene kjøle seg ned og juster dem Tørk av eller rengjør brennerne
Den automatiske tenningen slår ikke gnister	12 V likestrømsbatteriet er utladet Koblingene er løse Tenningspunkter er våte eller skitne	Lad batteriet Fest koblingene Tørk eller rengjør tenningspunktene
Styreknottene virker ikke	Knottene er satt feil på	Monter knottene riktig



Hvis du ikke kan løse et problem, kan du kontakte ditt autoriserte lokale servicesenter eller Thetfords kundeservice i ditt land.

12. Utføring av service

All service skal utføres av en godkjent og kompetent person. Før service utføres, må apparatet kjøles av og kobles fra både strøm- og gasstilførsel. Kontroller at apparatet er tett og ikke slipper ut gass etter service.

Hvis du vil at service skal utføres, tar du kontakt med ditt lokale servicesenter og oppgir modell- og serienummeret på datamerket, samt kjøpsdato.

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

13. Lagre apparatet

- Lukk gassventilen på gassflasken.
- Koble fra batteriet.
- Påse at alle styreknottene er stilt til 0.
- Tørk av apparatet til det er rent og tørt.
- Lukk glasslokkene.

NO

14. Tekniske spesifikasjoner

Tabell 10: Brennerspesifikasjoner

	SHB353			SCU353		
	Gasstilførsel		Injektor	Gasstilførsel		Injektor
						
	kW	g/t	mm	kW	g/t	mm
Hjelpebrenner	1,0	72	0,52	1,0	72	0,52
Halvrask brenner	1,5	107	0,61	1,5	107	0,61
Rask brenner	2,5	179	0,77	2,5	179	0,77
Totalt	5,0	358		5,0	358	



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



Dette apparatet må jordes.

15. Spørsmål

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

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

16. 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 utskifting 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.

FI

Alkuperäisen käyttöohjeen käännös

Sisällys

1	Johdanto.....	102
2	Symbolit.....	102
3	Turvallisuus.....	103
4	Pääosat.....	105
5	Ennen käyttöä.....	105
6	Polttimien käyttö.....	106
7	Altaan käyttö.....	106
8	Turvallinen ruoanlaitto.....	107
9	Kunnossapito ja puhdistus.....	107
10	Kaasuvuodot.....	108
11	Vianmääritys.....	108
12	Huolto.....	109
13	Varastointi.....	109
14	Tekniset tiedot.....	110
15	Kysymykset.....	110
16	Takuu.....	110

1. Johdanto

Tämä on Thetford-keittotason käyttöohje. Lue keittotason käyttöä ja kunnossapitoa koskevat turvallisuusohjeet ja tiedot huolellisesti, ennen kuin jatkat. Näin voit varmistaa käyttäväsi keittotasoa turvallisesti ja tehokkaasti. Säilytä tämä käyttöohje tulevaa tarvetta varten.

2. Symbolit

Symbolien selite:



Varoitus. Loukkaantumisen ja vaurioiden vaara.



Varoitus. Kuuma pinta. Loukkaantumisen ja vaurioiden vaara.



Huomio. Tärkeitä tietoja.



3. Turvallisuus



Laitetta saa käyttää vain ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää huoneen lämmitykseen eikä mihinkään muuhun tarkoitukseen. Muuten seurauksena voi olla häkämyrkytys ja keittotason ylikuumeneminen. Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat laitteen vääränlaisesta käytöstä tai säädinten vääristä asetuksista.



Tämän kaasukäyttöisen keittotason käyttäminen synnyttää tilaan kuumuutta, kosteutta ja palamisen sivutuotteita. Varmista, että huoneessa on riittävä ilmanvaihto, kun laite on käytössä. Pitkään jatkuvan käytön aikana voi olla tarpeen lisätä ilmanvaihtoa avaamalla ikkuna tai lisäämällä liesituulettimen imutehoa.



Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset, fyysiseltä tai henkiseltä suorituskyvyltään rajoittuneet henkilöt ja/tai laitteen käytössä kokemattomat henkilöt vain siinä tapauksessa, että käyttöä valvotaan tai että heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.



Polttimet ja keittoastioiden kannakkeet ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Anna kaikkien osien jäähtyä, ennen kuin kosket niihin, sillä muuten seurauksena voi olla vakava vamma.



Älä koskaan yritä sammuttaa liekkejä vedellä. Kytke laite pois päältä ja tukahduta liekit kannella tai sammutuspeitteellä.



Pidä alle 8-vuotiaat lapset etäällä laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.



Älä anna lasten leikkiä laitteella.



Älä anna lasten puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.



Käytä vain valmistajan toimittamia osia.



Älä vaihda tai muokkaa mitään laitteen osaa, ellei valmistaja tai sen edustaja ole hyväksynyt muutosta.



Älä koskaan säilytä esineitä keittotasolla.

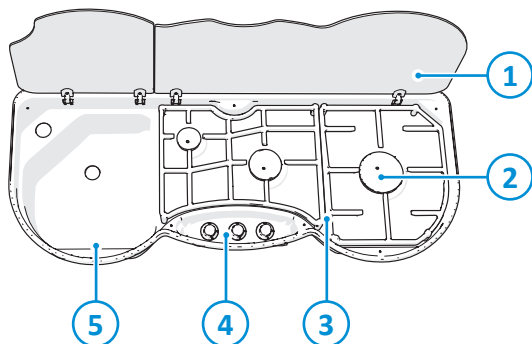


Älä sulje lasikantta polttimien ollessa käytössä tai edelleen lämpimiä.



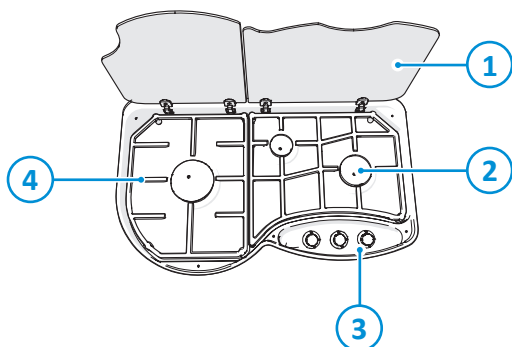
4. Pääosat

SCU353



1. Lasikannet
2. Polttimet
3. Keittoastioiden kannakkeet
4. Säättöpaneeli
5. Allas

SHB353



1. Lasikannet
2. Polttimet
3. Säättöpaneeli
4. Keittoastioiden kannakkeet

Polttimien tyypit saattavat vaihdella laitteen tyypin mukaan. Taulukko 11: Polttimen tekniset tiedot sivulla 110 sisältää lisätietoja.

5. Ennen käyttöä

FI

Ennen laitteen käyttöä:

- Varmista, että kaikki pakkausmateriaali on poistettu.
- Puhdista laite lämpimällä vedellä ja kotitalouspuhdistusaineella ja kuivaa se huolellisesti pehmeällä liinalla.
- Varmista, että keittoastioiden kannakkeet ovat paikoillaan.
- Varmista, että kaasunsyöttö on liitetty ja kytketty päälle.

- Varmista, että laite on kytketty 12 V DC -akkuun (vain sytytysmallit).
- Sytytä polttimet ja anna niiden palaa, kunnes hajut ja höyryt ovat haihtuneet.



Käytä vain nestekaasua (LPG). Laite toimii propaanilla tai butaanilla. Propaani on butaania parempi vaihtoehto, koska butaani toimii huonosti, kun ympäristön lämpötila on alle 10°C, eikä sitä voi käyttää, kun ympäristön lämpötila on alle 5°C.

6. Polttimien käyttö

Tehonsäätimien tarkka sijainti on kuvattu kohdassa Pääosat sivulla 105.

Sytytys:

- Paina ja käännä tehonsäädintä.
- Käännä säädin vastapäivään täydelle teholle.
 - Poltin syttyy automaattisesti.
 - Muissa kuin automaattisesti syttyvissä malleissa pidä palavaa tulitikkua tai sytytintä poltinten lähellä.
- Pidä tehonsäädin painettuna noin 10–15 sekunnin ajan ja vapauta se sitten.
- Säädä liekin korkeutta.

Sammutus:

- Sammuta poltin kääntämällä tehonsäädin myötäpäivään 0-asentoon.



Jos poltin sammuu vahingossa, käännä tehonsäädin 0-asentoon ja odota vähintään yksi minuutti ennen polttimen uudelleensytytystä.



Jos poltin ei ole syttynyt 15 sekunnin kuluttua, käännä tehonsäädin takaisin 0-asentoon ja vapauta se. Odota vähintään yksi minuutti ja sytytä laite toistamalla edellä kuvatut vaiheet.

7. Altaan käyttö

- Avaa lasikansi.
- Laske vettä hanasta avaamalla hana.
- Katkaise veden tulo sulkemalla hana.



Varo, ettei polttimiin pääse vettä hanasta tai altaasta. Märät polttimet palavat epätasaisesti ja saattavat sammua.

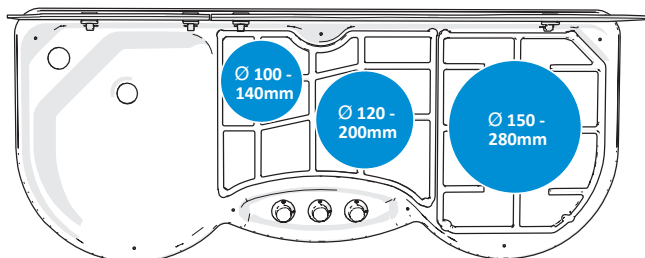


Kova tai pehmeä vesi saattaa jättää ruskean tai valkoisen kerroksen altaaseen. Tämän voi välttää kuivaamalla altaan käytön jälkeen. Puhdista allas hyvin vähintään kerran viikossa liinalla ja kotitalouspuhdistusaineella.

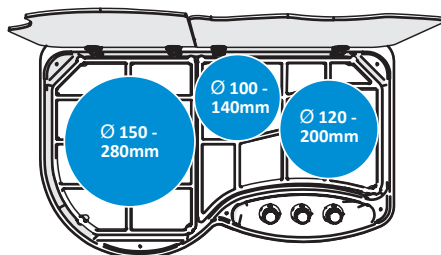
8. Turvallinen ruoanlaitto

- Älä käytä laitteen reunojen yli ulottuvia keittoastioita. Käytä vain oikeankokoisia keittoastioita ja aseta ne keittoalueen keskelle polttimen päälle.

SCU353



SHB353



- Varmista, että keittoastioiden ja keittotason reunojen välillä on vähintään 10 mm:n rako.
- Käännä keittoastiat niin, että niiden kahvat eivät ulotu laitteen etureunan ulkopuolelle.
- Varmista, että liekki lämmittää keittoastian pohjaa, ei sen kylkiä.
- Älä jätä keittotasoa ilman valvontaa käytön aikana.
- Älä käytä laitetta ajoneuvon liikkeessä.
- Käännä tehonsäätimet takaisin 0-asentoon ruoanlaiton päätyttyä.
- Pidä keittotaso puhtaana ja huolehdi, ettei siihen kerry rasvaa tai ruoantähteitä.

FI

9. Kunnossapito ja puhdistus

Thetford suosittelee laitteen huollattamista vuosittain hyväksytyssä huoltokeskuksessa. Vuosihuoltojen välissä puhdista keittotaso säännöllisesti aina käytön jälkeen.

- Poista roiskeet ja lika keittotasolta heti käytön jälkeen kuumalla vedellä ja saippualla. Kuivaa pinta pehmeällä liinalla.
- Poista pinttynyt lika ja rasva käyttämällä hankaamatonta yleispuhdistusrasvaa ja nailonista pesulappua.
- Poista pintanaarmut käyttämällä ruostumattomalle teräkselle tarkoitettua puhdistus- tai kiillotusainetta.



Puhdista aina pinnan syiden suuntaisesti, ei niiden poikki.



Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, metallisia hankaussieniä tai kovia harjoja. Ne saattavat vaurioittaa keittotasoa.



Älä jätä märkiä kankaita, puhdistussieniä, ruoan tai puhdistustuotteiden jäämiä tai muuta likaa kuivumaan pinnalle. Se saattaa aiheuttaa syöpymiä, värjäytymiä tai ruostumista.



Jos puhdistat polttimeen renkaita, varmista, että aukot eivät tukkeudu.



Valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita ei saa jättää kosketuksiin ruostumattoman teräksen kanssa.



Tehonsäätimet voidaan irrottaa puhdistusta varten. Säätimet on helppo asentaa takaisin paikoilleen.



Kivennäispitoinen (esim. rautaa tai kalkkia sisältävä) vesi saattaa vaikuttaa metallin ulkonäköön.

10. Kaasuvuodot

Heti, kun huomaat kaasun hajua:

- Varmista, että kaikki polttimet on sammutettu.
- Sammuta kaikki tulenlähteet, äläkä tupakoi.
- Katkaise kaasunsyöttö kaasupullosta välittömästi.
- Älä käytä sähkökatkaisimia.
- Avaa kaikki ovet ja ikkunat.



Nestekaasu on ilmaa raskaampaa. Vuotanut kaasu kerääntyy matalalle. Selvitä vuodon sijainti seuraamalla voimakasta ja epämiellyttävää kaasunhajua. Käytä tarkan sijainnin selvittämiseen erityistä vuototunnistesuihketta. Älä koskaan etsi vuotoa avotulen avulla!

11. Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Polttimet eivät pala tai palavat epätasaisesti.	Kaasupullo on tyhjä. Kaasuhana on kiinni.	Täytä pullo. Avaa hana.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
	Polttimien kannet eivät ole paikoillaan oikein. Polttimet ovat märät tai tukkeutuneet.	Anna kansien jäähtyä ja aseta ne sitten uudelleen paikoilleen. Kuivaa tai puhdista polttimet.
Automaattinen sytytys ei toimi.	12 V DC -akussa ei ole varausta. Liitännät ovat irrallaan. Sytytyskohdat ovat märät tai likaiset.	Lataa akku. Kytke liitännät. Kuivaa tai puhdista sytytyskohdat.
Tehonsäätimet eivät toimi.	Tehonsäätimet on asennettu väärin.	Asenna säätimet oikein.



Jos et osaa ratkaista ongelmaa, ota yhteys valtuutettuun paikalliseen huoltokeskukseen tai Thetfordin asiakaspalveluun maassasi.

12. Huolto

Laitteen saa huoltaa vain valtuutettu pätevä asentaja. Ennen huoltoa laitteen on annettava jäähtyä ja se on irrotettava kaikista kaasu- ja sähköliitännöistä. Huollon jälkeen tulee varmistua kaasun tasalaatuisuudesta.

Varaa huolto valtuutetusta paikallisesta huoltokeskuksesta ja ilmoita laitteen arvokilven malli- ja sarjanumerotiedot ja laitteen ostopäivä.

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

13. Varastointi

FI

- Sulje kaasuventtiili kaasupullosta.
- Irrota akku.
- Varmista, että kaikki tehonsäätimet ovat 0-asennossa.
- Pyyhi laite puhtaaksi ja kuivaksi.
- Sulje lasikannet.

14. Tekniset tiedot

Taulukko 11: Polttimen tekniset tiedot

	SHB353			SCU353		
	Kaasun syöttö		Suutin	Kaasun syöttö		Suutin
						
	kW	g/h	mm	kW	g/h	mm
Sivupoltin	1,0	72	0,52	1,0	72	0,52
Puolinopea poltin	1,5	107	0,61	1,5	107	0,61
Nopea poltin	2,5	179	0,77	2,5	179	0,77
Yhteensä	5,0	358		5,0	358	



Laite on tarkoitettu käytettäväksi nestekaasulla (LPG), eikä siinä saa käyttää mitään muita kaasuja.



Laite on maadoitettava.

15. Kysymykset

Jos sinulla on kysyttävää keittotasosta, sen osista, lisävarusteista tai valtuutetuista palveluista:

- Käy osoitteessa www.thetford-europe.com
- Jos et osaa ratkaista ongelmaa, ota yhteys valtuutettuun paikalliseen huoltokeskukseen tai Thetfordin asiakaspalveluun maassasi.

16. Takuu

Thetford BV tarjoaa tuotteidensa loppukäyttäjille kolmen vuoden takuun. Jos tuotteessa ilmenee vika takuuajana, Thetford vaihtaa tai korjaa tuotteen. Tällöin Thetford vastaa kustannuksista, joita koituu tuotteen tai viallisten osien vaihdosta sekä vaihto-osista.

Ostetuilla varaosilla on yhden vuoden takuu. Takuu ei kata asennus- ja/tai työkustannuksia.

1. Jos käyttäjä haluaa tehdä korvausvaatimuksen, hänen on vietävä tuote Thetfordin valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Vaatimus käsitellään siellä.
2. Takuun kattaman korjauksen aikana vaihdetuista osista tulee Thetfordin omaisuutta.
3. Tämä takuu ei rajoita voimassa olevia kuluttajansuojalakeja.
4. Tämä takuu ei koske tuotteita, joita käytetään kaupallisiin tarkoituksiin.
5. Korvausvaatimuksia ei hyväksytä seuraavissa tapauksissa:

- Tuotetta on käytetty epäasianmukaisesti tai käyttöohjeita ei ole noudatettu.
- Tuotetta ei ole asennettu ohjeiden mukaisesti.
- Tuotteeseen on tehty muunnoksia.
- Tuotetta on korjannut jokin muu taho kuin Thetfordin valtuutettu huoltoliike.
- Sarjanumeroa tai tuotekoodia on peukaloitu tai se on poistettu.
- Tuote on vaurioitunut väärinkäytön seurauksena.

SL

Prevod izvirnega priročnika za uporabo

Kazalo

1	Uvod.....	112
2	Simboli.....	112
3	Varnost.....	113
4	Glavne komponente.....	115
5	Pred uporabo.....	115
6	Uporaba gorilnikov.....	116
7	Uporaba umivalnika.....	116
8	Varno kuhanje.....	117
9	Vzdrževanje in čiščenje.....	117
10	Pušcanje plina.....	118
11	Odpravljanje težav.....	118
12	Servisiranje.....	119
13	Shranjevanje.....	119
14	Tehnične specifikacije.....	120
15	Vprašanja.....	120
16	Garancija.....	120

1. Uvod

To je priročnik za uporabo kuhališča Thetford. Pred nadaljevanjem natančno preberite varnostna navodila in informacije o uporabi in vzdrževanju kuhališča. Tako boste lahko kuhališče uporabljali varno in učinkovito. Shranite priročnik, saj ga boste še potrebovali.

2. Simboli

Legenda simbolov



Opozorilo. Nevarnost poškodb/gmotne škode.



Pozor. Vroča površina. Nevarnost poškodb/gmotne škode.



Pozor. Pomembne informacije.



3. Varnost



Napravo uporabljajte samo za kuhanje, ne za druge namene, npr. gretje prostora. S tem lahko povzročite zastrupitev z ogljikovim monoksidom in pregrevanje kuhališča. Proizvajalec ne more biti odgovoren za škodo, ki izhaja iz nepravilne uporabe ali nepravilnih nastavitev.



Uporaba plinske kuhalne naprave povzroči tvorjenje toplote, vlage in produktov izgorovanja v prostoru, v katerem je nameščena. Pazite, da ima prostor zadostno ventilacijo, ko uporabljate napravo. Med daljšo uporabo bo morda potrebno dodatno prezračevanje, tako da odprete okno ali povečate moč nape.



To napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutilnimi ali miselnimi sposobnostmi in/ali pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so dobili navodila za varno uporabo naprave in razumejo potencialna tveganja.



Gorilniki in stojala za posodo so med uporabo in po njej vroči. Pustite, da se vsi deli ohladijo, preden se jih dotaknete, saj drugače lahko pride do poškodb.



Nikoli ne gasite ognja na kuhališču z vodo. Izklopite napravo in pokrijte plamene s pokrovko ali protipožarno odejo.



Otroci, mlajši od 8 let, ne smejo biti v bližini naprave, če niso pod stalnim nadzorom.



Otroci se z napravo ne smejo igrati.



Otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati te opreme brez nadzora.



Uporabljajte samo dele, ki jih dobavlja proizvajalec.



Ne spreminjajte ali prilagajajte česarkoli na napravi, če tega ne dovoli proizvajalec ali njegov zastopnik.



Ne shranjujte predmetov na kuhalni površini.

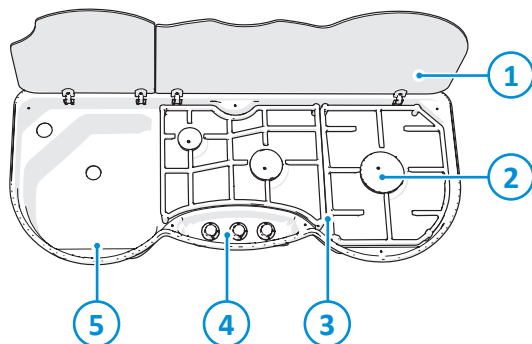


Ne zapirajte steklenega pokrova, če so gorilniki prižgani ali še vedno vroči.



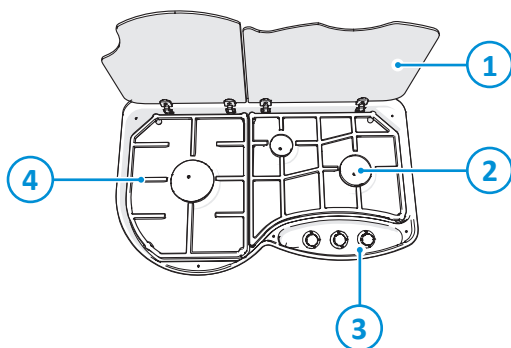
4. Glavne komponente

SCU353



1. Stekleni pokrovi
2. Gorilniki
3. Nosilci posode
4. Nadzorna plošča
5. Umivalnik

SHB353



1. Stekleni pokrovi
2. Gorilniki
3. Nadzorna plošča
4. Nosilci posode

Tipi gorilnikov se lahko glede na tip naprave razlikujejo. Glejte Tabela 12: Specifikacije gorilnika na strani 120 za več informacij.

5. Pred uporabo

Pred uporabo naprave:

- Prepričajte se, da ste odstranili vso embalažo.
- Previdno očistite napravo s toplo vodo in gospodinjskim detergentom ter jo previdno osušite z mehko krpo.
- Prepričajte se, da so stojala za posode pravilno nameščena.
- Prepričajte se, da je dovod plina priključen in odprt.

SL

- Pazite, da je naprava priključena na 12 V enosmerni akumulator (samo za modele z vžigom).
- Prižgite gorilnike in pustite, da gorijo, da se odstranijo vonji in hlapi.



Uporabljajte samo utekočinjen naftni plin. Ta naprava deluje na propan ali butan. Priporočamo propan, saj butan slabo gori pri temperaturah okolice pod 10 °C in ga ni mogoče uporabljati pri temperaturah okolice pod 5 °C.

6. Uporaba gorilnikov

Za natančno lokacijo krmilnih gumbov glejte Glavne komponente na strani 115.

Vklop:

- Pritisnite in obrnite krmilni gumb.
- Obrnite krmilni gumb v levo na položaj za največjo stopnjo.
 - Samodejni vžig gorilnika ustvari iskro, da prižge gorilnik.
 - Za modele brez vžiga držite prižgano vžigalico ali vžigalico za plin v bližini gorilnika.
- Krmilni gumb držite pritisnjen 10–15 sekund, nato pa ga izpustite.
- Nastavite višino plamena.

Izklop:

- Obrnite krmilni gumb v desno na položaj 0, da izklopite gorilnik.



Če se gorilnik ugasne po nesreči, obrnite krmilni gumb v položaj 0 in počakajte vsaj 1 minuto, preden gorilnik znova prižgete.



Če se gorilnik ne prižge po 15 sekundah, obrnite krmilni gumb nazaj na položaj 0 in ga spustite. Počakajte vsaj 1 minuto, nato pa ponovite zgornje korake, da vklopite napravo.

7. Uporaba umivalnika

- Odprite stekleni pokrov.
- Odprite pipo, da steče voda.
- Zaprite pipo, da zaprete vodo.



Pazite, da gorilnikov ne zmoči voda iz pipe ali umivalnika. Mokri gorilniki gorijo neenakomerno in lahko ugasnejo.

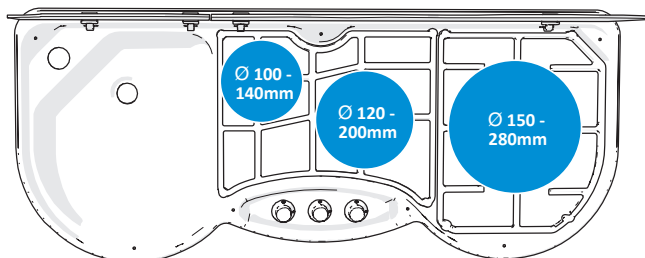


Trda ali mehka voda lahko na umivalniku pusti rjavo ali belo oblogo. Da to preprečite, po uporabi osušite umivalnik z mehko krpo. Vsaj enkrat tedensko temeljito očistite umivalnik s krpo in gospodinjskim detergentom.

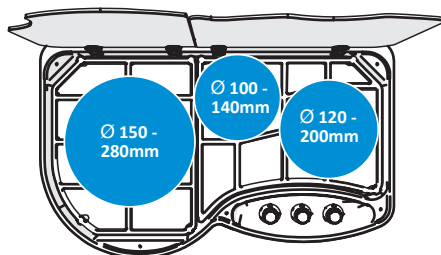
8. Varno kuhanje

- Ne dovolite, da posode segajo čez rob naprave – uporabite pravilne velikosti posod in jih namestite sredinsko nad gorilnike.

SCU353



SHB353



- Pazite, da je med posodami in robom kuhališča razmik vsaj 10 mm.
- Obrnite posode tako, da ročaji ne segajo čez sprednji del naprave.
- Pazite, da plamen greje dno posode, ne stranic.
- Kuhališča med uporabo ne puščajte brez nadzora.
- Ne uporabljajte naprave, če se vozilo premika.
- Obrnite krmilne gume nazaj v položaj 0 po kuhanju.
- Kuhališče morate redno čistiti ter preprečiti nabiranje masti in ostankov hrane.

9. Vzdrževanje in čiščenje

SL

Podjetje Thetford priporoča letni servisni pregled, ki ga izvede odobren servisni center. Med letnimi servisi po vsaki uporabi očistite kuhališče:

- Vedno odstranite razlitja ali umazanijo takoj po uporabi z milom in vročo vodo. Osušite površino z mehko krpo.
- Uporabljajte neabrazivno večnamensko kremasto čistilo in najlonsko krpico za odstranjevanje trdovratne umazanije ali masti.
- Uporabite čistilo ali polituro za nerjavno jeklo, da odstranite površinske praske na površini.



Vedno čistite v smeri brušenja površine, nikdar pravokotno nanj.



Ne uporabljajte abrazivnih čistil, kovinskih gobic ali trdih krtač. S tem lahko poškodujete kuhališče.



Na površini ne puščajte mokrih krp, čistilnih gobic, ostankov hrane, čistil ali druge umazanije, da se zasuši. To lahko povzroči luknjice, oznake ali celo rjavenje.



Če čistite obroče gorilnika, pazite, da luknje niso zamašene.



Čistila z belilom ne smejo ostati v stiku z nerjavnim jeklom.



Krmilne gumbje lahko odstranite za čiščenje. Gumbje zlahka namestite nazaj.



Minerali v vodi (kot je železo ali apnenec) lahko vplivajo na videz kovine.

10. Puščanje plina

Ko zavohate plin:

- Prepričajte se, da so vsi gorilniki izklopljeni.
- Pogasite vse izpostavljene plamene in ne kadite.
- Takoj zaprite dovod plina na jeklenki.
- Ne uporabljajte električnih stikal.
- Odprite vsa vrata in okna.



Plin je težji od zraka. Uhajajoči plin se nabira v nizkih predelih. S sledenjem močnemu neprijetnemu vonju plina lahko določite, kje prihaja do puščanja. Če želite določiti natančno mesto, uporabite pršilo za zaznavanje puščanja. Puščanja nikdar ne iščite z odprtim plamenom!

11. Odpravljanje težav

Težava	Morebitni razlog	Rešitev
Gorilniki ne gorijo ali gorijo neenakomerno	Jeklenka s plinom je prazna Pipa za plin je zaprta Pokrovi gorilnika niso pravilno nameščeni	Napolnite jeklenko Odprite pipo Pustite, da se pokrovčki ohladijo, nato jih prestavite

Težava	Morebitni razlog	Rešitev
	Gorilniki so mokri ali zamašeni	Posušite ali očistite gorilnike
Samodejni vžig ne tvori iskre	Izprazen 12 V enosmerni akumulator Razrahljani priključki Točke vžiga so umazane ali mokre	Napolnite akumulator Privijte priključke Očistite ali osušite točke vžiga
Krmilni gumbi ne delujejo	Gumbi so nepravilno nameščeni	Pravilno namestite gumb



Če težave ne morete odpraviti, se obrnite na pooblaščen lokalni servisni center ali službo za pomoč strankam Thetford v vaši državi.

12. Servisiranje

Vse servise mora izvesti pooblaščen in strokovno usposobljena oseba. Pred začetkom kakršnega koli servisnega opravlja je treba pustiti, da se naprava ohladi, in jo odklopiti z dovoda plina in električnega toka. Po vsakem servisu je treba preveriti napravo glede tesnosti na plin.

Glede servisa stopite v stik s pooblaščenim lokalnim servisnim centrom in navedite podatke o modelu in serijsko številko s tipske ploščice ter datum nakupa.

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

13. Shranjevanje

- Zaprite plinski ventil na jeklenki.
- Odklopite akumulator.
- Pazite, da so vsi krmilni gumbi v položaju 0.
- Očistite in osušite napravo.
- Zaprite steklene pokrove.

SL

14. Tehnične specifikacije

Tabela 12: Specifikacije gorilnika

	SHB353			SCU353		
	Vhod za plin		Injektor	Vhod za plin		Injektor
						
	kW	g/h	mm	kW	g/h	mm
Pomožni gorilnik	1,0	72	0,52	1,0	72	0,52
Polhitri gorilnik	1,5	107	0,61	1,5	107	0,61
Hitri gorilnik	2,5	179	0,77	2,5	179	0,77
Skupaj	5,0	358		5,0	358	



Ta naprava je primerna za uporabo z utekočinjenim naftnim plinom. Ne smete je uporabljati z drugimi plini.



Napravo je treba ozemljiti.

15. Vprašanja

Če imate vprašanja o kuhališču, delih, dodatni opremi ali pooblaščenih servisih:

- Obiščite www.thetford-europe.com
- Če težave ne morete odpraviti, se obrnite na pooblaščen lokalni servisni center ali službo za pomoč strankam Thetford v vaši državi.

16. Garancija

Družba Thetford BV končnim uporabnikom svojih izdelkov zagotavlja triletno garancijo. Če v garancijskem obdobju pride do okvare, bo družba Thetford zamenjala ali popravila izdelek. V tem primeru bodo stroški zamenjave, dela za zamenjavo okvarjenih komponent in/ali stroški delov sami breme družbe Thetford.

Kupljeni nadomestni deli imajo enoletno garancijo. Stroški nameščanja in/ali dela niso vključeni v garancijo.

1. Če želite vložiti zahtevek pod to garancijo, mora uporabnik izdelek pripeljati k pooblaščenemu servisnemu partnerju Thetford. Tam bodo ocenili zahtevek.
2. Komponente, ki so zamenjane med garancijskim popravilom, postanejo last družbe Thetford.
3. Garancija ne prejudicira trenutnih zakonov o varstvu potrošnikov.
4. Garancija ne velja, če je bil izdelek uporabljan v komercialne namene.

5. Garancijski zahtevki, ki spadajo v naslednje kategorije, ne bodo upoštevani:
- Izdelek je bil nepravilno uporabljen ali pa niste upoštevali navodil v priročniku.
 - Izdelek ni bil nameščen skladno z navodili.
 - Izdelek ste spreminjali.
 - Izdelka ni popravljala pooblaščen servisni partner Thetford.
 - Serijska številka izdelka ali koda izdelka je bila spremenjena ali odstranjena.
 - Izdelek je poškodovan zaradi zlorabe.



www.thetford-europe.com

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 info@thetford.eu

GERMANY

Thetford GmbH
Schallbruch 14
D-42781 Haan
Deutschland

T +49 2129 94250

F +49 2129 942525

E info@thetford.eu

FRANCE

Thetford S.A.R.L.
Bâtiment Le Californie
11, Rue Rosa Luxembourg
CS 40204 Eragny sur Oise
95614 Cergy Pontoise Cedex
France

T +33 1 30 37 58 23

F +33 1 30 37 97 67

E info@thetford.eu

ITALY

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

T +39 0744 709071

F +39 0744 719833

E info@thetford.eu

SPAIN AND PORTUGAL

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

T +34 938 154 389

F not available

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 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 info@thetford.eu

www.thetford.com.au

CHINA

Thetford (Shenzhen) Trade Co., Ltd.
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