



Cooker Triplex 700 Series

User Manual



DECLARATION OF CONFORMITY

We: **THETFORD Ltd**

Address: Unit 6 Brookfields Way, Manvers, Rotherham, S63 5DL

Telephone: (+44) (0) 844 997 1960. Fax: (+44) (0) 844 997 1961

Declare under our sole responsibility that;

Product Types; Domestic build-in LP Gas and dual fuel cooking appliances;

Model Number/Description; Triplex SOH70xxx, SOH71xxx, SOH75xxx, SOH76xxx & SOH77xxx Series Cookers; SHB70xxx & SHB75xxx Series Hobs; Duplex SOG70xxx & SOG75xxx Series Ovens & Grills; MK3 Ovens SOV70xxx Series; XL Duplex SOG10xxx Series Ovens & Grills; XL Ovens SOV10xxx Series;

Are in conformity with the relevant European Union harmonization legislation, Regulation (EU) 2016/426 which applies as from 21 April 2018 and are manufactured in accordance with the harmonised European standards; EN 30-1-1:2008+A3:2013 & EN 30-2-1:2015;

Satisfy the essential requirements of the Low Voltage Directive 2014/35/EU, where applicable and are manufactured in accordance with the harmonised European standards; EN 60335-1 (IEC 60335-1:2010); EN 60335-2-6 (IEC 60335-2-6:2002 +A1:2004 +A2:2008); EN 60335-2-102 (IEC 60335-2-102:2006 +A1:2010);

Satisfy the essential requirements of the Electro Magnetic Compatibility Directive 2014/30/EU and are manufactured in accordance with the harmonized European standards; EN 55014-1: 2006 + A1:2009 + A2:2011 & EN55014-2: 1997 + A1:2001 + A2: 2008; EN 61000-3-2:2006 +A1:2009 & EN 61000-3-3:2013 where applicable;

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

CE 680550, Issued by BSI

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

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

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

Signature

:



DE

Übersetzung des Original-Benutzerhandbuchs

Inhalt

1	Einleitung.....	3
2	Symbole.....	4
3	Sicherheit.....	4
4	Hauptbestandteile.....	9
5	Vor der Verwendung.....	9
6	Verwendung der Brenner.....	10
7	Verwendung der elektrischen Kochplatte (falls zutreffend).....	11
8	Verwendung des Grills.....	12
9	Verwendung des Ofens.....	13
10	Sicheres Kochen.....	14
11	Temperaturregelung.....	16
12	Wartung und Reinigung.....	17
13	Gaslecks.....	18
14	Fehlerbehebung.....	18
15	Instandhaltung.....	19
16	Lagerung.....	19
17	Technische Spezifikationen.....	20
18	Entsorgung.....	21
19	Fragen.....	21
20	Garantie.....	21

1. Einleitung

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

Dieses Dokument ist die Ausgabe SINS2026/0521-V05 des Benutzerhandbuchs. Die aktuellste Ausgabe finden Sie auf www.thetford.com.

2. Symbole

Symbolschlüssel:



Warnhinweis. Gefahr von Verletzungen und/oder Schäden.



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



Achtung. Wichtige Informationen.



Hinweis. Informationen.

3. Sicherheit



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



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



Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.



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



Verwenden Sie ausschließlich die vom Hersteller gelieferten Teile.



Nehmen Sie an dem Gerät keine Änderungen oder Anpassungen vor, es sei denn, die betreffende

Änderung wurde von dem Hersteller oder dessen Vertreter genehmigt.



Bei Beschädigung des Netzkabels muss dieses aus Sicherheitsgründen von dem Hersteller, einer Servicestelle oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.



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



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



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



Löschen Sie offene Flammen nicht mit Wasser. Schalten Sie den Brenner aus und bedecken

Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.



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



Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Kochvorgang muss durchgängig beaufsichtigt werden. Es kann zu einem Brand führen, wenn Sie mit Fett oder Öl kochen und das Kochfeld unbeaufsichtigt lassen. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie es benutzen.



Die Verwendung eines ungeeigneten Kochfeldschutzes kann zu Unfällen führen.



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



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



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



Bewahren Sie keine Gegenstände im Gerät auf.



Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die offene Tür des Geräts.



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



Vorsicht, heiße Oberflächen. Siehe Handbuch für Grillbedienung. Grilltür muss bei Betrieb des Grills geöffnet sein.



Bei Auftreten unnormaler Abweichungen der Kochtemperatur sollte der Ofenthermostat von einem qualifizierten Servicetechniker überprüft werden.



Achten Sie darauf, den Ofen nicht zu überladen. Lassen Sie genug Freiraum, damit die Wärme ungehindert zirkulieren kann.



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



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



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



Der Glasdeckel kann bei Absenken bedingt durch die Travel-Lock-Wirkung der Scharniere zuschnappen. Halten Sie Ihre Finger bei Schließen des Deckels von dem Gerät fern.



Verwenden Sie keine aggressiven Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um das Glas zu reinigen, da sie die Oberfläche zerkratzen und dazu führen können, dass das Glas zersplittert.



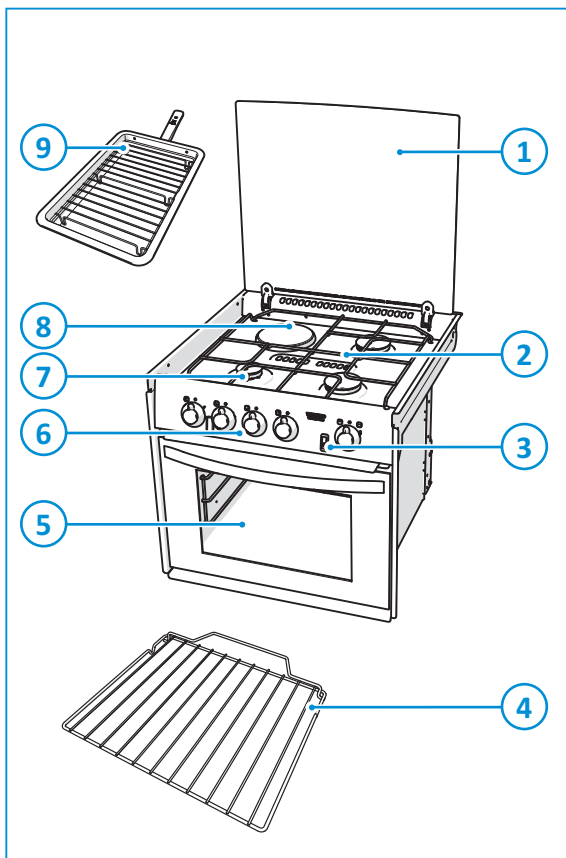
Entfernen Sie Verschüttungen von dem Glasdeckel, bevor Sie diesen öffnen.



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



4. Hauptbestandteile



1. Glasdeckel
2. Topfauflagen
3. Zündung (optional)
4. Ofenrost
5. Grill/Ofen
6. Bedienfeld
7. Gasbrenner
8. Elektrische Kochplatte (nur Dual Fuel)
9. Grillpfanne

Die Brennerarten können je nach Art des Geräts variieren. Den technischen Spezifikationen 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 Gaszufuhr angeschlossen und geöffnet ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät für die Kühlgebläse und zur Funkenzündung an die 12-V-DC-Batterie angeschlossen ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Topfauflagen richtig positioniert sind.

- Entzünden Sie die Gasbrenner und lassen Sie sie brennen, um zunächst Gerüche und Dämpfe zu entfernen.
- Zünden Sie den Brenner und heizen Sie den Grill etwa 20 Minuten lang, um Reste des werkseitig verwendeten Schmiermittels zu entfernen. Auf diese Weise wird Geruchsbeeinträchtigung zubereiteter Lebensmittel vermieden. Während dieses Vorgangs kann es zu Rauchbildung kommen. Öffnen Sie alle Fenster und schalten Sie mechanische Ventilatoren ein, um den Rauch zu beseitigen.
- Zünden Sie den Brenner und heizen Sie den Ofen etwa 30 Minuten lang bei 200 °C, um Reste des werkseitig verwendeten Schmiermittels zu entfernen. Auf diese Weise wird Geruchsbeeinträchtigung zubereiteter Lebensmittel vermieden. Während dieses Vorgangs kann es zu Rauchbildung kommen. Öffnen Sie alle Fenster und schalten Sie mechanische Ventilatoren ein, um den Rauch zu beseitigen.

Nur Dual Fuel:

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen und der Strom eingeschaltet ist.
- Bereiten Sie die Kochplatte vor, indem Sie diese für kurze Zeit ohne Topf einschalten, um die Beschichtung zu härten und zu entfernen. Verwenden Sie hierfür mittlere bis starke Hitze für die Dauer von 3 - 5 Minuten. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung zur Abführung des Rauchs, der während dieses Vorgangs entsteht. Lassen Sie die Kochplatte abkühlen.
- Behandeln Sie die Kochplatte, indem Sie diese 30 Sekunden lang bei mittlerer Hitze erhitzen. Schalten Sie sie anschließend aus. Geben Sie eine sehr kleine Menge ungesalzenes Pflanzenöl auf ein sauberes, trockenes (Papier)Tuch und tragen Sie eine dünne Schicht Öl auf die Oberfläche der Kochplatte auf. Wischen Sie überschüssiges Öl ab. Dann erhitzen Sie die Kochplatte bei mittlerer Hitze 1 Minute lang. Ein gelegentliches Einfetten trägt zur Verbesserung des optischen Erscheinungsbilds der Kochplatte bei.



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

6. Verwendung der Brenner

Die genaue Position der Bedienknöpfe können Sie den Hauptbestandteilen entnehmen.

Einschalten:

- Drücken und drehen Sie den Bedienknopf.
- Drehen Sie den Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn in die Position Hochflamme.
 - Bei Modellen mit Funkenzündung: Drücken Sie den Zündknopf.

- Bei Modellen ohne Zündung: Halten Sie ein brennendes Streichholz oder einen Gasanzünder an die Brenner.
- Halten Sie den Bedienknopf für ca. 10-15 Sekunden gedrückt, und lassen Sie ihn anschließend los.
- Stellen Sie die Höhe der Flamme ein.



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



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

Ausschalten:

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

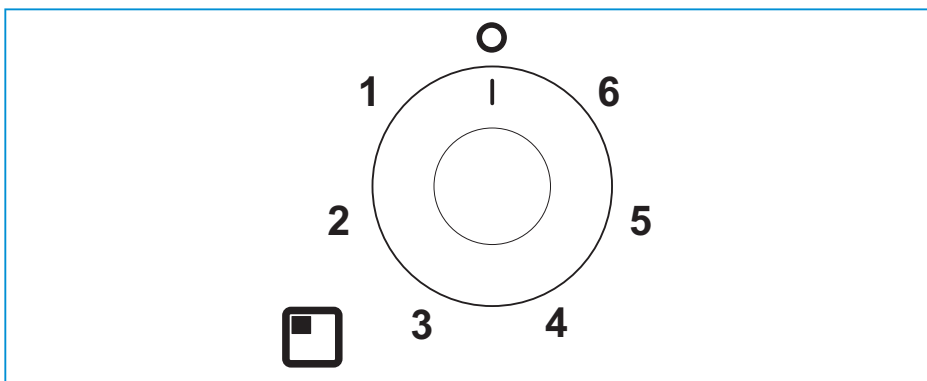


Achten Sie darauf, dass sich der Bedienknopf in der Position 0 befindet, wenn Sie die Gasbrenner nicht mehr verwenden.



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

7. Verwendung der elektrischen Kochplatte (falls zutreffend)



Die genaue Position des Bedienknopfes können Sie den Hauptkomponenten entnehmen.

Einschalten:

- Drehen Sie den Bedienknopf entweder im oder gegen den Uhrzeigersinn in die gewünschte Position (1 - 6).



Für maximale Effizienz sollte ein Topf der korrekten Größe mit flacher, schwerer Standfläche verwendet werden. Die Topfgröße sollte der Größe der Kochplatte entsprechen oder diese leicht überschreiten (bis zu 2,5 cm Übergröße).

Ausschalten:

- Drehen Sie den Bedienknopf in die Position 0, um die Kochplatte auszuschalten.

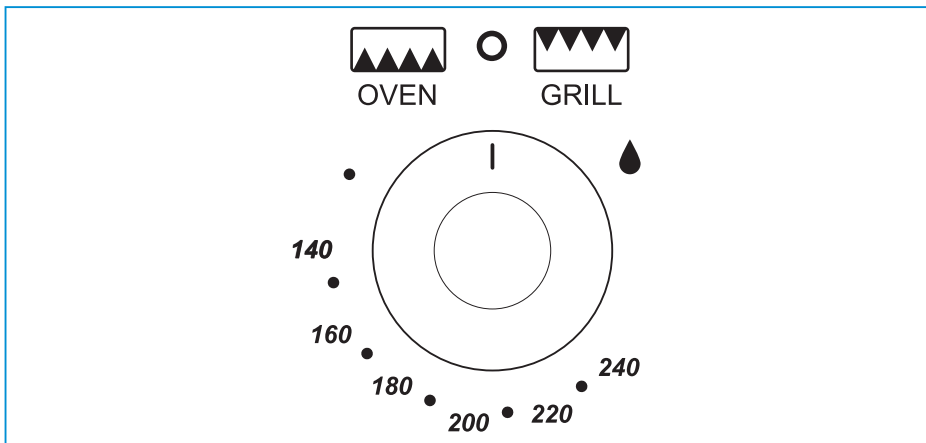


Achten Sie darauf, dass sich der Bedienknopf in der Aus-Position befindet, wenn Sie die Kochplatte nicht mehr verwenden.



Schließen Sie nicht den Glasdeckel, wenn die Kochplatte in Betrieb oder noch warm ist.

8. Verwendung des Grills



Die genaue Position des Bedienknopfes können Sie den Hauptkomponenten entnehmen.

Einschalten:

- Öffnen Sie die Tür und drücken Sie den Bedienknopf ein.
- Halten Sie den Bedienknopf gedrückt und drehen Sie ihn mit dem Uhrzeigersinn in die Position Hochflamme.
 - Bei Modellen mit Funkenzündung: Drücken Sie den Zündknopf.
 - Bei Modellen ohne Zündung: Halten Sie ein brennendes Streichholz oder einen Gasanzünder an den Brenner.
- Halten Sie den Bedienknopf für ca. 10-15 Sekunden gedrückt, und lassen Sie ihn anschließend los.



Der Grill darf nur bei Nenntemperatur verwendet werden.

- Je nach Art der zuzubereitenden Speisen kann die korrekte Grillhöhe durch Umkehrung des Topfuntersetzers in entweder die hohe oder niedrige Position erreicht werden.
- Die Grillpfanne ist multifunktionell zur Verwendung im Grill oder Ofen. Die Konstruktion des Griffs ermöglicht Entfernung oder Anbringung, während der Topf verwendet wird. Entfernen Sie immer den Griff, wenn die Pfanne verwendet wird.
- Schieben Sie den Rost in die gewünschte Position.



Die Grilltür muss bei Entzünden und Verwendung des Grills offen bleiben.



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



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



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



Der Grill heizt sich schnell auf. Trotzdem wird eine Vorwärmzeit von einigen Minuten empfohlen. Ein 12-Volt-Kühlgebläse arbeitet automatisch über dem Grillraum.



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

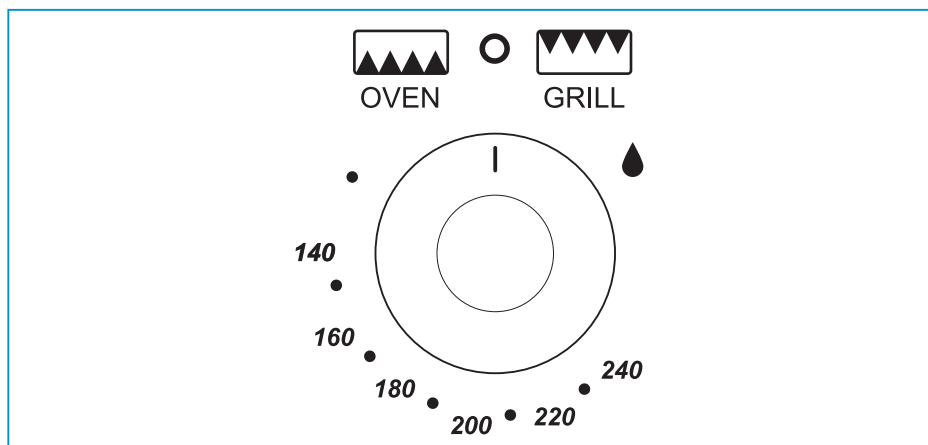
Ausschalten:

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



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

9. Verwendung des Ofens



Die genaue Position des Bedienknopfes können Sie den Hauptkomponenten entnehmen.

Einschalten:

- Öffnen Sie die Tür und drücken Sie den Bedienknopf ein.
- Halten Sie den Knopf gedrückt und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Position Hochflamme [240 °C, Gasstufe 7 / 9].
 - Bei Modellen mit Funkenzündung: Drücken Sie den Zündknopf.
 - Bei Modellen ohne Zündung: Halten Sie ein brennendes Streichholz oder einen Gasanzünder an den Brenner.
- Halten Sie den Bedienknopf für ca. 10-15 Sekunden gedrückt, und lassen Sie ihn anschließend los.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

- Schieben Sie den Ofenrost in die gewünschte Position und schließen Sie die Tür.



Die Zündung muss immer bei offener Ofentür erfolgen.



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



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



Der Ofen heizt sich schnell auf. Dennoch wird ein 10-minütiges Vorwärmen empfohlen. Der Ofen erreicht seine Maximaltemperatur in etwa 15-20 Minuten.

Ausschalten:

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

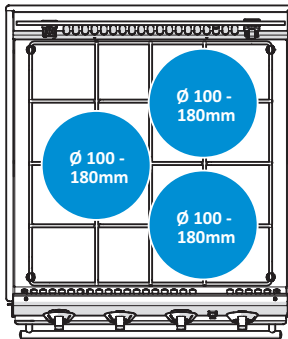


Achten Sie stets darauf, dass sich der Bedienknopf in der Position 0 befindet und die Ofentür geschlossen ist, wenn Sie den Ofen nicht mehr verwenden.

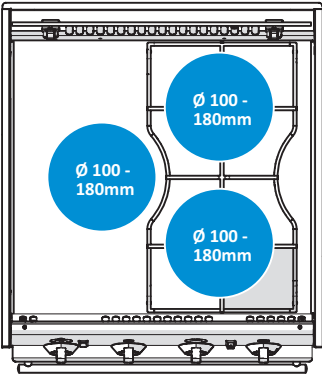
10. Sicheres Kochen

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

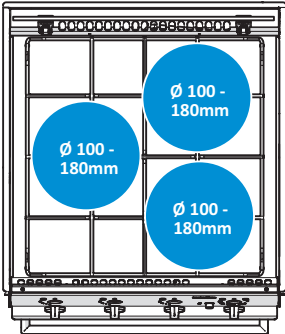
SOH700



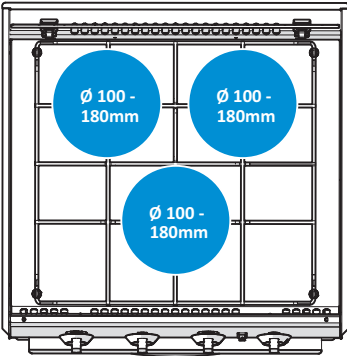
SOH710

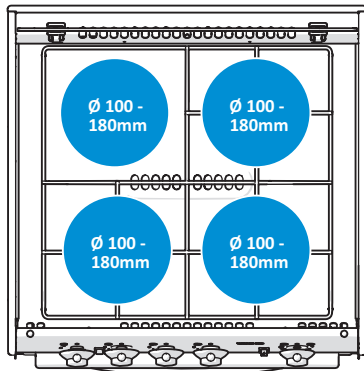


SOH750



SOH760





- Achten Sie darauf, dass zwischen den Töpfen und den Rändern des Kochfelds ein Mindestabstand von 10 mm besteht.
- Drehen Sie die Töpfe, sodass die Griffe nicht über die Vorderseite des Geräts hinausragen.
- Stellen Sie sicher, dass die Flamme des Gasbrenners den Boden des Topfes erhitzt und nicht die Seiten.
- Die im Lieferumfang dieses Geräts enthaltenen Töpfe und Roste haben die maximale Größe. Verwenden Sie keine größeren Töpfe und Roste. Diese können die Wärmezirkulation beeinträchtigen, was zu verlängerten Garzeiten führen kann.
- Der Ofenrost ermöglicht eine gute Zirkulation im hinteren Bereich des Ofens.
- Eine Erhöhung im hinteren Bereich des Rostes verhindert, dass Schalen oder Schüsseln mit dem hinteren Teil des Ofens in Berührung kommen.
- Zum Entnehmen eines Rostes ziehen Sie diesen bis zum Anschlag nach vorn und heben ihn vorne an.
- Zum Einsetzen eines Rostes in den Ofen senken Sie diesen vorne ab und schieben ihn nach hinten bis zum Anschlag.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie es benutzen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht während der Fahrt.
- Drehen Sie den Bedienknopf nach dem Kochen wieder in die Position 0.
- Halten Sie das Gerät sauber und vermeiden Sie, dass sich Fett und Speisereste ansammeln.



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



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

11. Temperaturregelung

Die Temperatur im Ofen wird durch einen thermostatischen Gashahn reguliert und ist im Bereich von 130 °C bis 220 °C einstellbar.

Die Tabelle unten gibt Hinweise auf die ungefähren Temperaturen bei der jeweiligen Rostposition in Bezug auf die Einstellung der Gasstufe. Die Temperaturunterschiede zwischen den einzelnen

Rostpositionen bieten den Vorteil, dass verschiedene Gerichte, die unterschiedliche Temperaturen benötigen, gleichzeitig zubereitet werden können. Auf diese Weise wird das für die Beheizung des Ofens verwendete Gas maximal ausgenutzt.

Tabelle 1: Temperaturbereiche

Gasstufe				Gericht
1/4-1/2	90 °C	110 °C	130 °C	Baiser
1	110 °C	130 °C	150 °C	Früchtekompott
2	120 °C	140 °C	160 °C	Früchtekuchen, Milchreis
3	130 °C	150 °C	170 °C	Crème brulée, Mürbeteigkekse (Short-bread)
4	140 °C	160 °C	185 °C	Englischer Biskuitkuchen (Victoria Sponge)
5	155 °C	180 °C	200 °C	Biskuit, Pfeffernüsse
6	170 °C	190 °C	215 °C	Mürbeteig
7	185 °C	210 °C	220 °C	Brot, Scones, Blätterteig
8	200 °C	220 °C	220 °C	Blätterteig



Achten Sie darauf, den Ofen nicht zu überladen. Lassen Sie genug Freiraum, damit die Wärme ungehindert zirkulieren kann.



Achten Sie bei der Verwendung von Aluminiumfolie darauf, dass diese die Wärmezirkulation nicht behindert oder den Abzug des Ofens nicht versperrt.

12. Wartung und Reinigung

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

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



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



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



Verwenden Sie keine aggressiven Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um das Glas zu reinigen, da sie die Oberfläche zerkratzen und dazu führen können, dass das Glas zersplittert.



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



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



Bleichmittel enthaltende Reinigungsmittel dürfen nicht in Kontakt mit Edelstahl kommen.



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



Entfernen Sie Verschüttungen von dem Glasdeckel, bevor Sie diesen öffnen.



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

13. Gaslecks

Sobald Sie Gas riechen, sollten Sie Folgendes tun:

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



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

14. Fehlerbehebung

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

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die 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.



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

15. Instandhaltung

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

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

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

16. Lagerung

- Schließen Sie das Gasventil an der Gasflasche.
- Nur Dual Fuel: Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Nur bei Modellen mit Funkenzündung: Trennen Sie das Gerät von der Batterie.
- Stellen Sie sicher, dass sich alle Bedienknöpfe in der Position 0 befinden.
- Öffnen Sie den Glasdeckel.
- Schließen Sie die Tür des Grills.
- Schließen Sie die Tür des Ofens.
- Wischen Sie das Gerät sauber und trocken.

17. Technische Spezifikationen

Tabelle 2: Technische Spezifikationen des Brenners

	Serien S0H700 & S0H750			Serie S0H760		
	Gaszufuhr		Düse	Gaszufuhr		Düse
						
	kW	g/hr	mm	kW	g/hr	mm
Gasbrenner	2 x 1,7 1 x 2,4	2 x 130 1 x 173	0,67 0,77	2 x 1,5 1 x 2,4	2 x 108 1 x 173	0,61 0,77
Ofenbrenner	1,6	115	0,59	1,6	115	0,59
Grillbrenner	1,6	115	0,62	1,6	115	0,62
Gesamt	7,4	548		7	504	

	Serie S0H710			Serie S0H770		
	Gaszufuhr		Düse	Gaszufuhr		Düse
						
	kW	g/hr	mm	kW	g/hr	mm
Gasbrenner	2 x 1,5	2 x 108	0,61	2 x 1,5 1 x 1,0	2 x 108 1 x 72	0,61 0,52
Kochplatten- brenner	1 x 800 W 230-240 V ~ AC 50 Hz			1 x 800 W 230-240 V ~ AC 50 Hz		
Ofenbrenner	1,6	115	0,59	1,6	115	0,59
Grillbrenner	1,6	115	0,62	1,6	115	0,62
Gesamt	4,6 (Gas) 800 W (elektrisch)	331		5,6 (Gas) 800 W (elektrisch)	403	



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



Dieses Gerät muss geerdet werden.

Messung und Berechnung des Energieverbrauchs gemäß EN 60350-2 2013.

Thetford-Gerät Modell- identifizierung	Kochfelder	Herdtyp (Watt)	Durchmesser des Kochfelds	Energieverbrauch EC _{elektrisches Kochfeld} Wh/kg
Triplex MK3 Du- al Fuel-Kocher Se- rie S0H710 und S0H770	1	800 W feste Kochplatte	115 mm	193,1

Zur Reduzierung des Energieverbrauchs des Kochfelds beim Kochen:

- Verwenden Sie Töpfe der richtigen Größe - diese verbrauchen weniger Energie als zu große oder zu kleine.
- Verwenden Sie nur so viel Energie, wie nötig ist, um Speisen am Köcheln oder Kochen zu halten - alles darüber hinaus ist Verschwendung.
- Decken Sie Töpfe oder Kessel, wenn möglich ab - das hält die Hitze im Kochgefäß zurück.
- Verwenden Sie keine alten, beschädigten oder verzogenen Töpfe, da diese die Effizienz herabsetzen.

18. Entsorgung

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

19. Fragen

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

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

20. 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.

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.
Parc BUROPLUS / Bâtiment 6
18, Boulevard de la Paix
95800 CERGY
France

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

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 2ª
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.
130-132 Freight Drive
Somerton, VIC 3062
Australia

T +61 3 9358 0700
E info@thetford.com.au
www.thetford.com.au

CHINA

Thetford China
Rm. 1207, Coastal Building
(East Block)
Haide 3rd Road, Nanshan District
Shenzhen, 518054
China

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