

THETFORD



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 :



Table des matières

1	Introduction.....	3
2	Symboles.....	3
3	Sécurité.....	4
4	Composants principaux.....	9
5	Avant utilisation.....	9
6	Utilisation des brûleurs.....	10
7	Utilisation de la plaque chauffante électrique (si présente).....	11
8	Utilisation du gril.....	12
9	Utilisation du four.....	13
10	Cuisson en toute sécurité.....	14
11	Contrôle de la température.....	16
12	Entretien et nettoyage.....	17
13	Fuites de gaz.....	17
14	Dépannage.....	18
15	Entretien.....	18
16	Stockage.....	19
17	Caractéristiques techniques.....	19
18	Mise au rebut.....	21
19	Questions.....	21
20	Garantie.....	21

1. Introduction

Ce manuel est destiné à l'utilisation votre cuisinière Thetford. Lisez les informations relatives à l'utilisation et à l'entretien de la cuisinière ainsi que les instructions de sécurité avant de poursuivre. Ce manuel vous permettra d'utiliser la cuisinière de façon sécurisée et optimisée. Conservez ce manuel afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

Ce document est la version SINS2026/0521-V05 du manuel d'utilisation. Pour obtenir la version la plus récente, consultez le site www.thetford.com.

2. Symboles

Légende des symboles :



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



Prudence. Surface chaude. Risque de blessure et/ou de dommages.



Attention. Informations importantes.



Remarque. Informations.

3. Sécurité

 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 et/ou 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 potentiels.

 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.

 Ne pas laisser les enfants nettoyer ou entretenir cet équipement 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.



Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un centre de service agréé ou toute autre personne disposant des mêmes qualifications afin d'éviter tout risque.



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. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable d'un dommage résultant d'une mauvaise utilisation ou d'un mauvais réglage des boutons.



Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande.



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.



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.



L'appareil et les pièces accessibles deviennent très chauds en cours d'utilisation. Il faut éviter de toucher les éléments chauffants.



Le processus de cuisson doit être surveillé. Tout processus de cuisson rapide doit être surveillé en continu. Si vous laissez cuire des aliments dans de la graisse ou de l'huile sur une plaque de cuisson sans surveillance, cela risque de causer un incendie. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation.



L'utilisation de protections inadaptées autour de l'appareil peut causer des accidents.



Risque d'incendie, ne pas ranger des objets sur la surface de la plaque cuisson.



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.



Les plats et les grilles de l'appareil sont chauds pendant et après l'utilisation. Laisser toutes les parties refroidir avant de les toucher afin d'éviter tout risque de blessure grave. Toujours utiliser des gants pour enlever les plats et les grilles du four.



Ne pas ranger des objets dans l'appareil.



Ne pas déposer d'objets lourds sur la porte de l'appareil lorsqu'elle est ouverte.



L'appareil et les accessoires deviennent chauds lors de l'utilisation du gril. Empêcher les jeunes enfants de l'approcher.

Attention, surfaces chaudes. Se reporter au manuel pour savoir comment utiliser le gril. La porte doit être ouverte lors de l'utilisation du gril.



En cas de dérive anormale de la température de cuisson, faire contrôler le thermostat par un technicien spécialisé.



Veillez à ne pas surcharger le four, et à respecter un bon espacement afin de permettre une bonne circulation de la chaleur.



Ne pas utiliser de dispositifs de nettoyage à la vapeur ni de systèmes de lavage utilisant de l'eau sous pression pour nettoyer l'appareil. Voir Entretien et nettoyage pour le mode d'emploi.



Ne pas laisser l'huile ou la graisse s'accumuler sur l'appareil. Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.



Avant de commencer tout travail de nettoyage ou d'entretien, il faut laisser l'appareil refroidir et le débrancher de l'alimentation en gaz et de l'alimentation électrique.



Le couvercle en verre peut se refermer brusquement en fin de course du fait de l'action des charnières qui permettent de le maintenir en place durant les déplacements. Garder les doigts à l'écart du dispositif lors de la fermeture du couvercle.





Ne pas utiliser de produits de nettoyage fortement abrasifs ni de racloirs métalliques coupants pour nettoyer la surface du verre, car ils risqueraient de la rayer et le verre pourrait alors se briser.



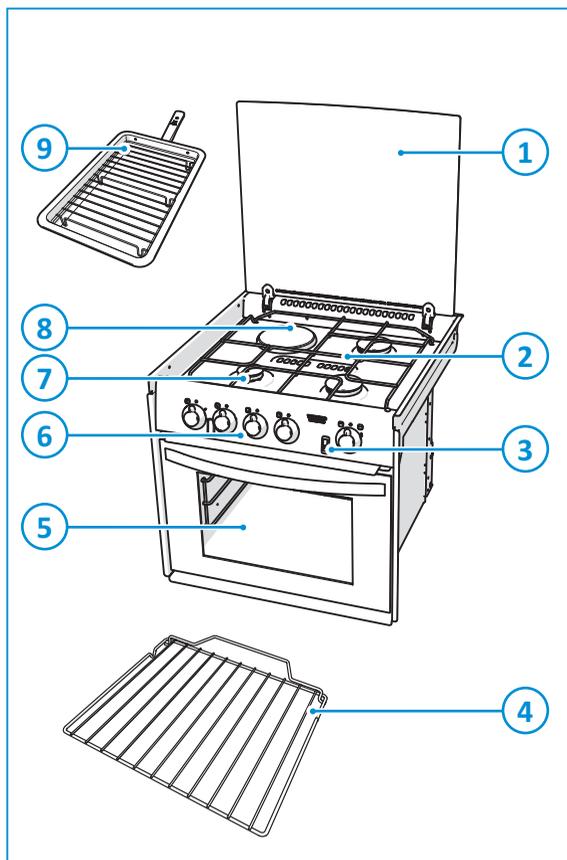
Enlever toute trace de liquide du couvercle en verre avant de l'ouvrir.



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



4. Composants principaux



1. Couverture en verre
2. Grilles
3. Allumage par étincelle (en option)
4. Grille du four
5. Gril/four
6. Panneau de commande
7. Brûleurs à gaz
8. Plaque chauffante électrique (modèles à deux sources d'alimentation uniquement)
9. Plaque de cuisson

Les types de brûleurs peuvent varier en fonction du modèle de l'appareil. Voir Caractéristiques techniques pour plus d'informations.

5. Avant utilisation

Avant d'utiliser l'appareil :

- Assurez-vous 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 l'alimentation en gaz est raccordée et ouverte.
- S'assurer que l'appareil est connecté à la batterie 12 V CC pour les ventilateurs de refroidissement et l'allumage par étincelle.
- Assurez-vous que les grilles sont placées correctement.

- Allumer les brûleurs à gaz et, dans un premier temps, les laisser dégager tous les résidus d'usine (odeurs et vapeurs).
- Allumer le brûleur et faire chauffer le grill pendant environ 20 minutes afin d'éliminer les résidus de lubrifiants d'usine pouvant entraîner des odeurs désagréables au niveau des aliments en cours de cuisson. De la fumée peut apparaître durant cette procédure. Ouvrir les fenêtres et activer les ventilateurs mécaniques pour éliminer la fumée.
- Allumer le brûleur et faire chauffer le four pendant environ 30 minutes à 200 °C afin d'éliminer les résidus de lubrifiants d'usine pouvant entraîner des odeurs désagréables au niveau des aliments. De la fumée peut apparaître durant cette procédure. Ouvrir les fenêtres et activer les ventilateurs mécaniques pour éliminer la fumée.

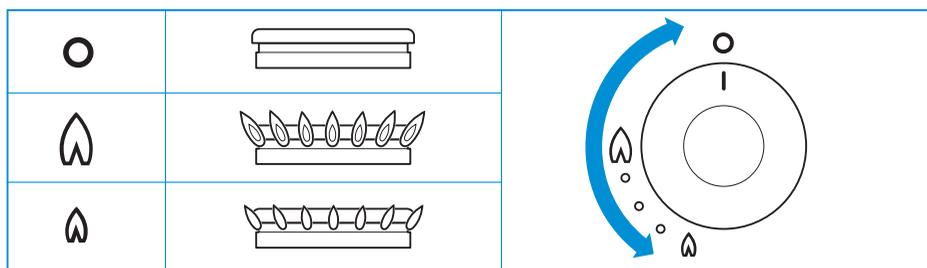
Modèles à deux sources d'alimentation uniquement :

- S'assurer que la source d'électricité est raccordée et sous tension.
- Allumer la plaque chauffante un court instant, en l'absence de casserole, de façon à durcir et brûler le revêtement. Régler la chaleur sur un niveau moyen à élevé pendant 3 – 5 minutes. Aérer de manière appropriée afin de disperser la fumée qui se produit durant cette étape. Laisser la plaque chauffante refroidir.
- Entretenir la plaque chauffante en la chauffant pendant 30 secondes à température moyenne puis l'éteindre. Verser une petite quantité d'huile végétale non salée sur un chiffon sec ou une feuille de papier absorbant et en appliquer une fine couche sur la surface de la plaque chauffante. Essuyer le surplus d'huile puis chauffer la plaque chauffante à température moyenne pendant 1 minute. L'entretien, lorsqu'il est pratiqué de façon occasionnelle, permet de conserver l'aspect général de la plaque chauffante.



Utiliser uniquement du GPL (gaz de pétrole liquéfié). 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.

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.
 - Pour les modèles à allumage automatique : Appuyer sur le bouton d'allumage.
 - Pour les modèles sans allumage automatique : Tenir une allumette enflammée ou un allume-gaz près des brûleurs.

- Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 10 à 15 secondes environ, puis relâchez-le.
- Régler l'intensité de la flamme.



En cas d'extinction accidentelle du brûleur, tourner le bouton de commande sur la position 0 et attendre au moins 1 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.

Arrêt :

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

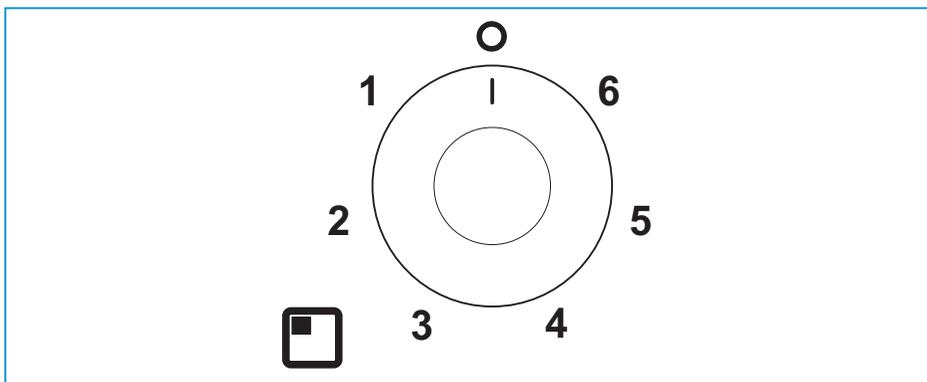


Toujours s'assurer que le bouton de commande est en position 0 quand vous avez fini d'utiliser les brûleurs à gaz.



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

7. Utilisation de la plaque chauffante électrique (si présente)



Pour l'emplacement exact du bouton de commande, voir Composants principaux.

Mise en marche :

- Tourner le bouton de commande vers la droite ou vers la gauche jusqu'à la position souhaitée (1 – 6).



Pour un maximum d'efficacité, il est conseillé d'utiliser une casserole de taille adaptée disposant d'un fond plat et épais. Le diamètre de la casserole doit être équivalent (ou légèrement plus grand jusqu'à 2,5 cm) que celui de la plaque chauffante.

Arrêt :

- Tourner le bouton de commande jusqu'à la position 0 pour arrêter la plaque chauffante.

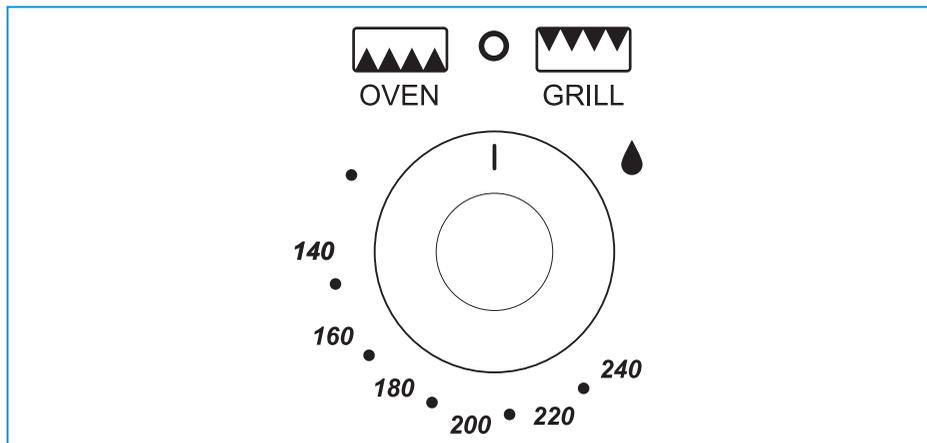


Toujours s'assurer que le bouton de commande est en position d'arrêt quand vous avez fini d'utiliser la plaque chauffante.



Ne pas fermer le couvercle en verre lorsque la plaque chauffante est allumée ou encore chaude.

8. Utilisation du gril



Pour l'emplacement exact du bouton de commande, voir Composants principaux.

Mise en marche :

- Ouvrir la porte et enfoncer le bouton de commande.
- Tourner le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au débit maximum.
 - Pour les modèles à allumage automatique : Appuyer sur le bouton d'allumage.
 - Pour les modèles sans allumage automatique : Tenir une allumette enflammée ou un allume-gaz près du brûleur.
- Maintenir le bouton de commande enfoncé pendant 10 à 15 secondes environ, puis le relâcher.



Le gril ne doit être utilisé qu'à son débit thermique nominal.

- Selon les aliments cuisinés, il est possible d'ajuster la hauteur de cuisson en plaçant la grille en position haute ou basse.
- La plaque de cuisson fournie est polyvalente et peut être utilisée dans le gril ou dans le four ; la conception de sa poignée facilite le retrait et l'insertion de la plaque lors de son utilisation. Toujours retirer la poignée lorsque la plaque de cuisson est en cours d'utilisation.
- Mettre la grille dans la position voulue.



La porte du gril doit rester ouverte lorsqu'on allume et qu'on fait fonctionner le gril.



En cas d'extinction accidentelle du brûleur, tourner le bouton de commande sur la position 0 et attendre au moins 1 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.



Bien que le gril chauffe rapidement, il est recommandé de le laisser préchauffer quelques minutes.



Bien que le gril chauffe rapidement, il est recommandé de le laisser préchauffer quelques minutes. Un ventilateur de refroidissement de 12 V fonctionne automatiquement au-dessus de la cavité du gril.



Il est normal que l'extrémité des flammes du brûleur soient jaunes à mesure que le gril chauffe.

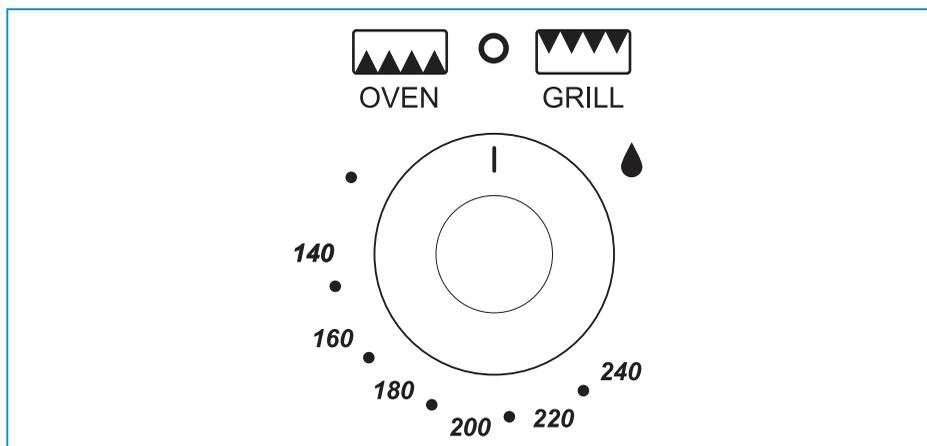
Arrêt :

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



Toujours s'assurer que le bouton de commande est en position d'arrêt quand vous avez fini d'utiliser le gril.

9. Utilisation du four



Pour l'emplacement exact du bouton de commande, voir Composants principaux.

Mise en marche :

- Ouvrir la porte et enfoncer le bouton de commande.
- Tourner le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au débit maximum [240 °C, thermostat 7/9].
 - Pour les modèles à allumage automatique : Appuyer sur le bouton d'allumage.
 - Pour les modèles sans allumage automatique : Tenir une allumette enflammée ou un allume-gaz près du brûleur.
- Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 10 à 15 secondes environ, puis relâchez-le.
- Réglez la température requise.
- Mettez la grille dans la position voulue et fermez la porte.



L'allumage doit toujours être réalisé avec la porte du four ouverte.



En cas d'extinction accidentelle du brûleur, tourner le bouton de commande sur la position 0 et attendre au moins 1 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.



Bien que le four chauffe rapidement, un préchauffage de 10 minutes est recommandé. Le four devrait atteindre sa température en 15-20 minutes.

Arrêt :

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

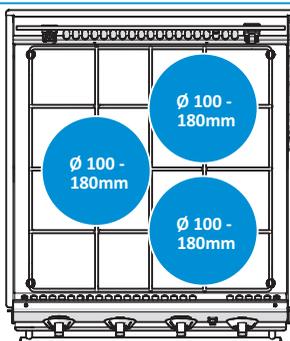


Assurez-vous toujours de placer le bouton de commande en position d'arrêt et de fermer la porte du four quand vous avez fini d'utiliser ce dernier.

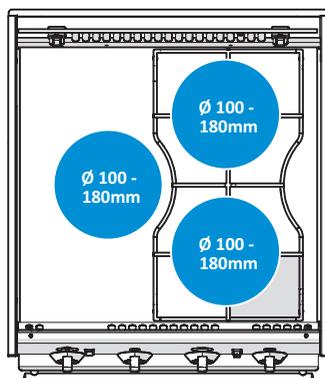
10. Cuisson en toute sécurité

- 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.

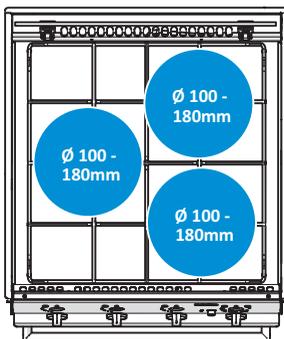
SOH700



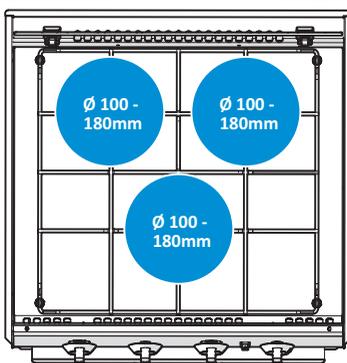
SOH710



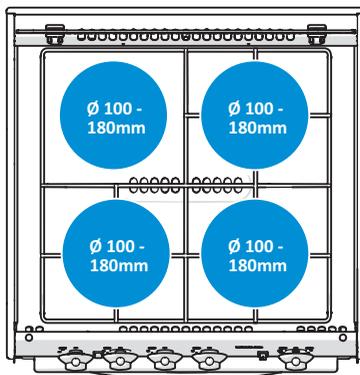
SOH750



SOH760



SOH770



- Laisser 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 du brûleur à gaz chauffe le fond et non les côtés de la casserole.
- Les casseroles et les grilles fournies avec l'appareil sont aux dimensions maximales. Ne pas utiliser de casseroles et de grilles plus grandes. Cela pourrait entraver la bonne circulation de la chaleur et, de fait, augmenter les temps de cuisson.
- La grille du four permet une bonne circulation à l'arrière du four.

- Un rebord à l'arrière de la grille empêche les plats d'être en contact avec l'arrière du four.
- Pour enlever une grille, la tirer jusqu'à ce qu'elle bloque, la soulever à l'avant et l'enlever.
- Pour la remettre en place, la baisser à l'avant et la pousser vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle bloque.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque le véhicule se déplace.
- Remettre le bouton de commande sur la position 0 après la cuisson.
- Maintenir l'appareil propre et éviter toute accumulation de graisse et de résidus alimentaires.



Ne jamais recouvrir les fentes ou les trous de l'appareil, ne jamais recouvrir une grille avec des matériaux tels que du papier aluminium. Cela entrave le flux d'air et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone.



Les plats et les grilles de l'appareil sont chauds pendant et après l'utilisation. Laisser toutes les parties refroidir avant de les toucher afin d'éviter tout risque de blessure grave. Toujours utiliser des gants pour enlever les plats et les grilles du four.

11. Contrôle de la température

La température du four est régulée par un robinet de gaz thermostatique et peut se régler dans une plage allant de 130 à 220 °C.

Le tableau ci-dessous fournit un guide des températures approximatives pour chacune des positions de la grille, par rapport au réglage du thermostat. La variation de température entre les différentes positions de grilles peut s'avérer utile lors de la cuisson simultanée de plats qui peuvent nécessiter différentes températures. De la sorte, vous tirez pleinement profit du gaz utilisé pour chauffer le four.

Tableau 1 : Zones de température

Thermostat				Plat
1/4 – 1/2	90 °C	110 °C	130 °C	Meringues
1	110 °C	130 °C	150 °C	Compotes
2	120 °C	140 °C	160 °C	Cake aux fruits, gâteau de riz
3	130 °C	150 °C	170 °C	Crème anglaise, sablés
4	140 °C	160 °C	185 °C	Sandwich Victoria
5	155 °C	180 °C	200 °C	Madeleines, biscuits au gingembre
6	170 °C	190 °C	215 °C	Pâte brisée
7	185 °C	210 °C	220 °C	Pain, scones, pâte feuilletée
8	200 °C	220 °C	220 °C	Pâte feuilletée



Veillez à ne pas surcharger le four, et à respecter un bon espacement afin de permettre une bonne circulation de la chaleur.



Lorsque vous faites griller un plat avec du papier aluminium, veillez à ce que celui-ci n'entrave pas la circulation de la chaleur ni ne bloque les sorties des gaz.

12. 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 l'appareil régulièrement après chaque utilisation. Avant de commencer tout nettoyage, il faut laisser refroidir l'appareil, couper l'alimentation en gaz et/ou le mettre hors tension.

- 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.



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



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



Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ni de racloirs métalliques coupants pour nettoyer la surface du verre, car ils risqueraient de la rayer et le verre pourrait alors se briser.



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.



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



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



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



Enlever toute trace de liquide du couvercle en verre avant de l'ouvrir.



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

13. 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 aux niveaux inférieurs. Il est possible de déterminer d'où vient la fuite en suivant l'odeur forte et désagréable du gaz. Pour trouver son emplacement précis, utiliser un spray spécifique de détection des fuites. Ne jamais utiliser une flamme nue pour trouver la fuite !

14. Dépannage

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	Changez la bouteille Ouvrez le robinet Laissez refroidir les chapeaux des brûleurs, puis replacez-les Essuyez ou nettoyez les brûleurs
L'allumage par étincelle ne crée pas d'étincelles	La batterie 12 V CC est déchargée Les raccords sont desserrés Les points d'allumage sont humides ou sales	Chargez la batterie Vérifiez les branchements Essuyez ou nettoyez les points d'allumage
Les boutons de commande ne fonctionnent pas	Les boutons ne sont pas montés correctement	Installez les boutons correctement



S'il n'est pas possible de résoudre un problème, contactez le revendeur local ou le service client Thetford du pays concerné.

15. Entretien

Toutes les interventions sur l'équipement doivent être effectuées par une personne compétente et agréée. Avant de commencer tout travail d'entretien, il faut laisser refroidir l'équipement et le débrancher de l'alimentation en gaz et en électricité. Après chaque entretien, il faut vérifier que l'alimentation en gaz et la sécurité électrique de l'équipement sont correctes.

Si vous souhaitez procéder à un entretien, veuillez contacter votre revendeur local 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 G31	CAT I ₃ +(28-30/37) BUTANE 28-30mbar PROPANE 37mbar	CAT I ₃ B/P(30) BUTANE 30mbar PROPANE 30mbar	THETFORD	
ΣQn	Power kW (g/hr)	Model Number		
CE	Pin Number	Serial Number	Voltage ~ 50 Hz	
Country Codes 1		Country Codes 2	Power kW	
			QC Pass	Order No

16. Stockage

- Fermer le robinet de gaz sur la bouteille de gaz.
- Modèles à deux sources d'alimentation uniquement : Couper l'alimentation électrique.
- Pour les modèles à allumage par étincelle uniquement : Débrancher la batterie.
- S'assurer que les boutons de commande sont sur la position 0.
- Fermer le couvercle en verre.
- Fermer la porte du grill.
- Fermer la porte du four.
- Nettoyer et essuyer l'appareil.

17. Caractéristiques techniques

Tableau 2 : Caractéristiques des brûleurs

	Séries SOH700 et SOH750			Série SOH760		
	Alimentation en gaz		Injecteur	Alimentation en gaz		Injecteur
						
	kW	g/h	mm	kW	g/h	mm
Brûleurs à gaz	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
Brûleur four	1,6	115	0,59	1,6	115	0,59
Brûleur grill	1,6	115	0,62	1,6	115	0,62
Total	7,4	548		7	504	

	Série SOH710			Série SOH770		
	Alimentation en gaz		Injec- teur	Alimentation en gaz		Injec- teur
						
kW	g/h	mm	kW	g/h	mm	
Brûleurs à gaz	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
Brûleur plaque chauffante	1 x 800 W 230-240 V ~ CA 50 Hz			1 x 800 W 230-240 V ~ CA 50 Hz		
Brûleur four	1,6	115	0,59	1,6	115	0,59
Brûleur grill	1,6	115	0,62	1,6	115	0,62
Total	4,6 (gaz) 800 W (élec- trique)	331		5,6 (gaz) 800 W (élec- trique)	403	



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



Cet appareil doit être mis à la terre.

Les mesures et calculs inhérents à la consommation énergétique sont conformes à la norme EN60350-2 2013				
Identification du modèle de l'appareil Thetford	Zones de cuisson	Type de table de cuisson (watt)	Diamètre de la zone de cuisson	Consommation énergétique $CE_{\text{plaque électrique}}$ Wh/kg
Cuisinière Triplex MK3 deux sources d'alimentation Séries SOH710 et SOH770	1	Plaque chauffante solide 800 W	115 mm	193,1

Pour réduire la consommation d'énergie de la plaque de cuisson durant son utilisation :

- Utiliser une casserole de taille adaptée – une casserole qui s'adapte parfaitement à la taille de la plaque de cuisson utilisera moins d'énergie qu'une casserole trop grande ou trop petite.
- Utiliser le niveau d'intensité de chaleur minimum pour faire frémir ou bouillir le contenu de la casserole – l'excédent de chaleur est tout simplement perdu.
- Couvrir les casseroles ou les bouilloires à l'aide d'un couvercle si possible – cela permet de retenir la chaleur.
- Ne pas utiliser de casseroles usagées, endommagées ou déformées : elles ne feront que réduire l'efficacité de la plaque de cuisson.

18. Mise au rebut

Votre produit a été conçu et fabriqué avec des matériaux et des composants de grande qualité, qui peuvent être recyclés et réutilisés. Une fois votre produit en fin de vie, mettez le produit au rebut dans le respect de la réglementation locale. Ne le jetez pas avec les déchets ménagers classiques. La mise au rebut appropriée de votre ancien produit permettra de prévenir d'éventuelles conséquences dommageables pour l'environnement et la santé.

19. Questions

Si vous avez des questions concernant votre produit, les pièces, les accessoires ou les centres de service agréés :

- Consultez www.thetford.com.
- S'il n'est pas possible de résoudre un problème, contactez le revendeur local ou le service client Thetford du pays concerné.

20. Garantie

Thetford BV offre aux utilisateurs finaux 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 ledit cas, les frais de remplacement, les frais de main-d'œuvre pour le remplacement des composants défectueux et/ou le coût des pièces elles-mêmes seront assumés 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 un partenaire 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 honorées :
 - 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.
 - Le produit a subi des modifications.
 - Le produit a été réparé mais pas par un partenaire de service agréé Thetford.
 - Le numéro de série ou le code produit a été modifié ou effacé.
 - Le produit a été endommagé par un usage abusif.

EUROPEAN HEADQUARTERS

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

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

FRANCE

Thetford S.A.R.L.
Parc BURDPLUS / Bâtiment G
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

SCANDINAVIA

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

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

UNITED KINGDOM

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

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

ITALY

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

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

AUSTRALIA

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

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

GERMANY

Thetford GmbH
Schallbruch 14
D-42781 Haan
Deutschland

T +49 2129 94250
F +49 2129 942525
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

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