THETFORD

Cooker
Caprice 440-700 Series

User Manual

THETFORD

DECLARATION OF CONFORMITY

We: **THETFORD Ltd**

Address: Unit 6 Brookfields Way, Manvers, Rotherham, S63 5DL
Telephone: (+44) (0) 844 997 1960. Fax: (+44) (0) 844 997 1961

Declare under our sole responsibility that;

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

Model Number/Description; MK3 Caprice Cookers SOH44xxx, SOH72xxx, SOH73xxx & SOH74xxx Series; MK3 Minigrill Hobs & Grills SHG72xxx & SHG73xxx Series; MK3 Midi Prima Ovens & Grills SOP70xxx & SOP72xxx Series; MK3 Grills SGR70xxx 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 680552, 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):

8432405, 8849934, TR 14 404 & TR 15 049, Issued by BSI

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

Signature :

IT

Traduzione del manuale d'uso originale

Contenuti

1 Introduzione ... 3
2 Simboli ... 3
3 Sicurezza ... 4
4 Componenti principali ... 8
5 Prima dell'utilizzo ... 8
6 Uso dei bruciatori ... 9
7 Utilizzo della piastra riscaldante elettrica (se applicabile) ... 10
8 Uso del grill ... 11
9 Uso del forno ... 12
10 Cucinare in sicurezza ... 13
11 Controllo della temperatura ... 15
12 Manutenzione e pulizia ... 16
13 Perdite di gas ... 16
14 Ricerca e riparazione dei guasti ... 17
15 Manutenzione ... 17
16 Stoccaggio dell'apparecchio ... 17
17 Caratteristiche tecniche ... 18
18 Smaltimento ... 20
19 Domande ... 20
20 Garanzia ... 20

1. Introduzione

Questo è il manuale d'uso per il fornello Thetford. Prima di continuare, leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza e le informazioni di utilizzo e manutenzione del fornello. In tal modo è possibile utilizzare il fornello in modo sicuro ed efficiente. Conservare questo manuale per riferimento futuro.

Questo documento è la versione SINS2031/0521-V05 del manuale d'uso. Visitare il sito www.thetford.com per la versione più recente.

2. Simboli

Legenda dei simboli:

Avvertenza. Rischio di lesioni e/o danni.

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

Attenzione. Informazioni importanti.

Nota. Informazioni.

3. Sicurezza

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 della stessa soltanto se gli stessi sono soggetti a supervisione o sono stati istruiti sull'uso dell'attrezzatura in modo sicuro e ne comprendono i rischi.

Tenere i bambini di età inferiore a 8 anni lontano dall'apparecchio o 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 dal suo rappresentante.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal produttore, dal suo

servizio di assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica equivalente, in modo da evitare ogni possibile pericolo.

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 forno. Il produttore non è responsabile per danni derivanti da un uso improprio o da un'impostazione non corretta dei comandi.

Questo apparecchio non è destinato all'utilizzo con timer esterno o sistema di telecomando separato.

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.

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

L'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

Sorvegliare la cottura. Sorvegliare continuamente la cottura breve. Cucinare su un piano di cottura

usando olio o grasso e lasciando l'attrezzatura incustodita può provocare incendi. Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.

L'uso inappropriato delle protezioni del piano cottura può causare incidenti.

Pericolo di incendio: non riporre oggetti sulla superficie del piano cottura.

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.

Le griglie e i vassoi all'interno dell'apparecchio sono bollenti durante e dopo l'uso. Lasciar raffreddare tutti i componenti prima di toccarli per evitare gravi lesioni. Per l'estrazione di griglie e vassoi indossare sempre appositi guanti da forno.

Non riporre oggetti all'interno dell'apparecchio.

Non posare oggetti pesanti sullo sportello aperto dell'apparecchio.

L'apparecchio e le parti accessibili diventano bollenti durante l'utilizzo del grill. Tenere i bambini a debita distanza.

Attenzione, superficie calda. Fare riferimento al manuale per il funzionamento del grill. Lo sportello del grill deve essere aperto quando il grill è attivo.

Se si rilevano variazioni anomale della temperatura di cottura del forno, richiedere il controllo del termostato da parte di un tecnico qualificato.

Prestare attenzione a non sovraccaricare il forno, prevedendo uno spazio adeguato per consentire la libera circolazione del calore.

Non usare pulitori a vapore o idropulitrici per pulire l'apparecchio. Vedere Manutenzione e pulizia per le istruzioni.

Evitare l'accumulo di depositi di olio o grasso sull'apparecchio. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Prima di iniziare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia, l'apparecchio deve essere lasciato raffreddare e deve essere scollegato dall'alimentazione del gas e da quella elettrica.

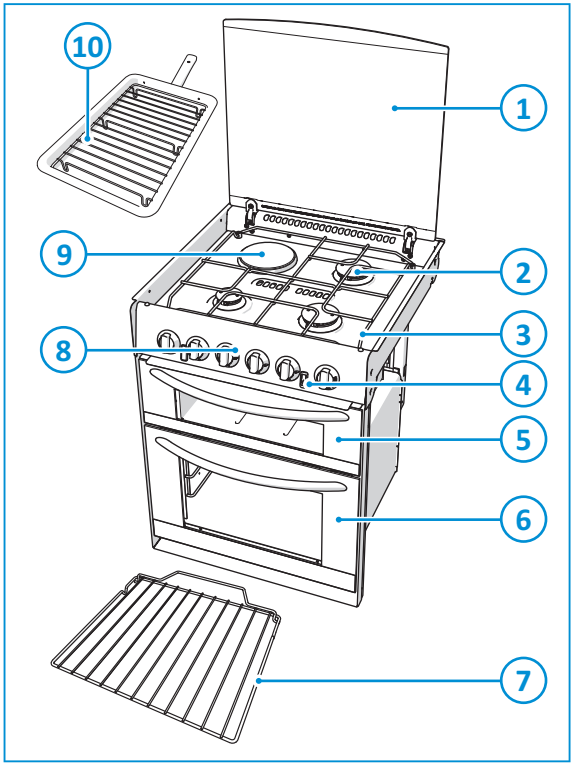
Il coperchio in vetro può chiudersi a scatto verso la fine della chiusura a seguito dell'azione di corsa-bloccaggio delle cerniere. Tenere le dita a distanza dall'apparecchio quando si chiude il coperchio.

Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire la superficie in vetro, onde evitare di graffiarla o anche di romperla.

Prima di aprire il coperchio, rimuovere qualsiasi versamento dalla superficie in vetro.

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

4. Componenti principali



1. Coperchio in vetro
2. Bruciatori
3. Poggia pentole
4. Accensione elettrica (opzionale)
5. Grill
6. Forno
7. Griglia del forno
8. Pannello di controllo
9. Piastra elettrica (solo Dual Fuel)
10. Piastra per grill

I tipi di bruciatori possono variare in base al tipo di apparecchio. Per ulteriori dettagli, vedere le Caratteristiche tecniche.

5. Prima dell'utilizzo

Prima di utilizzare l'apparecchio:

- Accertarsi che tutti i materiali di imballaggio siano stati rimossi.
- Pulire l'apparecchio con acqua calda e detergente domestico e asciugare con cautela con un panno morbido.

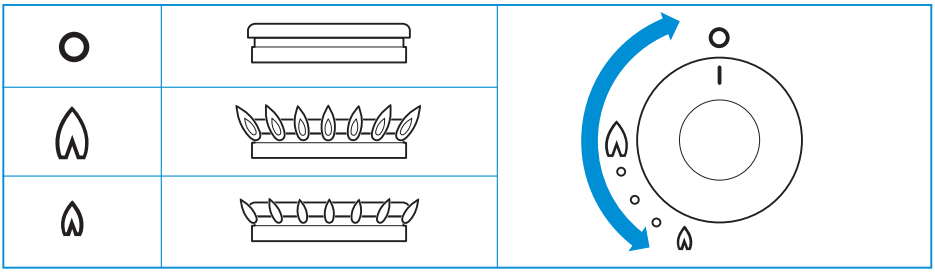
- Accertarsi che l'alimentazione del gas sia ben collegata.
- Accertarsi che l'apparecchio sia collegato alla batteria da 12 V c.c. per le ventole di raffreddamento e l'accensione elettrica.
- Accertarsi che i poggia pentole siano correttamente posizionati.
- Accendere i bruciatori a gas e lasciarli funzionare per far espellere gli odori e i vapori.
- Accendere il bruciatore e scaldare il grill per circa 20 minuti per eliminare eventuali residui di lubrificante di fabbricazione, che potrebbero conferire odori sgradevoli alle pietanze cucinate. Durante lo svolgimento di questa procedura può verificarsi la comparsa di fumo. Per favorire l'eliminazione del fumo, aprire le finestre ed azionare i ventilatori meccanici.
- Accendere il bruciatore e scaldare il forno per circa 30 minuti a 200 °C per eliminare eventuali residui di lubrificante di fabbricazione, che potrebbero conferire odori sgradevoli alle pietanze cucinate. Durante lo svolgimento di questa procedura può verificarsi la comparsa di fumo. Per favorire l'eliminazione del fumo, aprire le finestre ed azionare i ventilatori meccanici.

Solo Dual Fuel:

- Verificare che la rete elettrica sia collegata ed inserita.
- Avviare la piastra elettrica accendendola per un breve periodo, a vuoto senza tegami, al fine di indurire e bruciare il rivestimento. Utilizzare un'impostazione di regolazione da media ad elevata per 3 – 5 minuti. Prevedere una ventilazione adeguata per disperdere eventuali fumi che si dovessero formare durante tale processo. Lasciare raffreddare la piastra.
- Per eseguire il trattamento della piastra elettrica, riscaldarla per 30 secondi su una impostazione di regolazione intermedia e quindi spegnerla. Versare una quantità minima di olio vegetale non salato su un panno pulito o una salvietta di carta ed applicare un velo di olio sulla superficie della piastra. Eliminare eventuali eccessi di olio, quindi riscaldare la piastra su una impostazione di regolazione intermedia per 1 minuto. Il trattamento occasionale contribuirà a preservare l'aspetto esterno della piastra.

Utilizzare esclusivamente GPL (gas di petrolio liquefatto). L'apparecchio funziona 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 comando vedere Componenti principali.

Accensione:

- Premere e ruotare la manopola di comando.
- Ruotare in senso antiorario fino alla posizione di massima apertura.
  - Per i modelli ad accensione elettrica: Premere il pulsante di accensione.

- Per i modelli senza accensione: Tenere un fiammifero acceso o un accendino a gas vicino ai bruciatori.

■ Tenere la manopola di comando premuta per circa 10-15 secondi quindi rilasciarla.

■ Regolare l'altezza della fiamma.

Se il bruciatore si spegne accidentalmente, ruotare la manopola di comando 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 comando in posizione 0 e rilasciarla. Attendere almeno 1 minuto quindi ripetere le operazioni sopra indicate per accendere l'apparecchio.

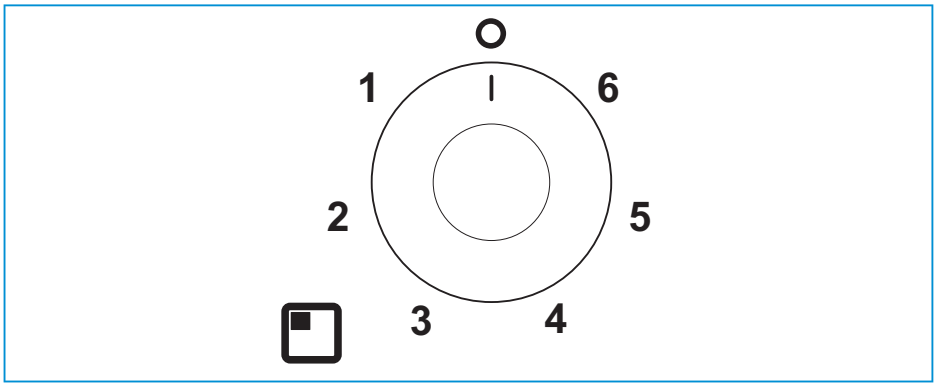
Spegnimento:

■ Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola di comando in posizione 0.

Al termine dell'utilizzo dei bruciatori a gas, assicurarsi che la manopola di comando sia in posizione 0.

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

7. Utilizzo della piastra riscaldante elettrica (se applicabile)



Per l'ubicazione esatta della manopola di comando vedere Componenti principali.

Accensione:

■ Ruotare la manopola di comando in senso orario o in senso antiorario portandola nella posizione richiesta (1 - 6).

Per garantire la massima efficienza, utilizzare un tegame di dimensione idonea con fondo pesante piano. La dimensione del tegame deve essere uguale o leggermente maggiore rispetto alla piastra elettrica (sovradimensionamento non superiore a 1"/2,5 cm).

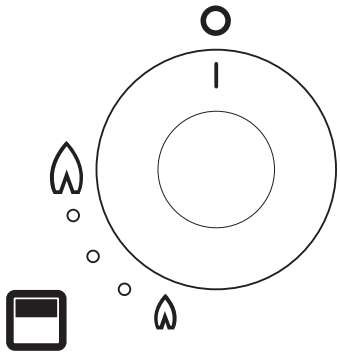
Spegnimento:

■ Per spegnere la piastra elettrica ruotare in senso orario la manopola di comando in posizione 0.

Al termine dell'utilizzo della piastra, assicurarsi che la manopola di comando sia in posizione 0.

Non chiudere il coperchio in vetro quando la piastra elettrica è accesa o ancora calda.

8. Uso del grill



Per l'ubicazione esatta della manopola di comando vedere Componenti principali.

Accensione:

- Aprire lo sportello e premere la manopola di comando.
- Non rilasciare la manopola e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di massima temperatura.
  - Per i modelli ad accensione elettrica: Premere il pulsante di accensione.
  - Per i modelli senza accensione: Tenere un fiammifero acceso o un accendino a gas vicino al bruciatore.
- Tenere la manopola di comando premuta per circa 10-15 secondi quindi rilasciarla.
- A seconda del cibo da cuocere, è possibile fissare la corretta altezza di grigliatura spostando la griglia in posizione alta o bassa.
- La piastra per grill in dotazione è di tipo multi-funzionale, per l'uso nel grill o nel forno e il design ergonomico ne consente la rimozione o l'inserimento durante l'utilizzo. Rimuovere sempre il manico quando la piastra è in uso.

Lo sportello del grill deve restare aperto durante l'accensione e l'utilizzo del grill.

Se il bruciatore si spegne accidentalmente, ruotare la manopola di comando 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 comando in posizione 0 e rilasciarla. Attendere almeno 1 minuto quindi ripetere le operazioni sopra indicate per accendere l'apparecchio.

Sebbene il grill si riscaldi rapidamente, si consiglia un tempo di preriscaldo di alcuni minuti.

Sebbene il grill si riscaldi rapidamente, si consiglia un tempo di preriscaldo di alcuni minuti. Sopra la cavità grill si aziona automaticamente una ventola di raffreddamento a 12 V.

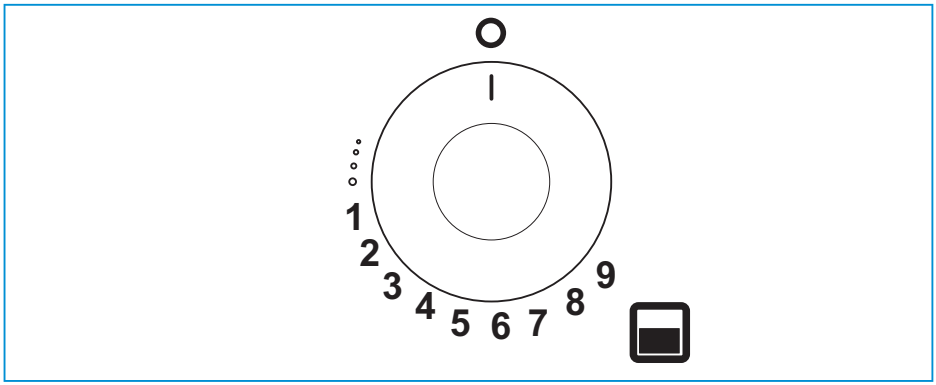
È normale che le fiamme del bruciatore presentino punte gialle durante il riscaldamento del grill.

Spegnimento:

- Per spegnere il grill, ruotare la manopola di controllo in senso orario sulla posizione 0.

Al termine dell'utilizzo del grill, assicurarsi che la manopola di comando sia in posizione 0.

9. Uso del forno



Per l'ubicazione esatta della manopola di comando vedere Componenti principali.

Accensione:

- Aprire lo sportello e premere la manopola di comando.
- Non rilasciare la manopola e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di massima temperatura (240 °C, tipo di gas 7/9).
  - Per i modelli ad accensione elettrica: Premere il pulsante di accensione.
  - Per i modelli senza accensione: Tenere un fiammifero acceso o un accendino a gas vicino al bruciatore.
- Tenere la manopola di comando premuta per circa 10-15 secondi quindi rilasciarla.
- Impostare la temperatura desiderata.
- Sistemare la griglia del forno nella posizione desiderata e chiudere lo sportello.

L'accensione deve essere sempre eseguita con sportello del forno in posizione di apertura.

Se il bruciatore si spegne accidentalmente, ruotare la manopola di comando 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 comando in posizione 0 e rilasciarla. Attendere almeno 1 minuto quindi ripetere le operazioni sopra indicate per accendere l'apparecchio.

Sebbene il riscaldamento del forno avvenga rapidamente, è consigliato un preriscaldamento di 10 minuti. Il forno deve portarsi a temperatura in circa 15-20 minuti.

Spegnimento:

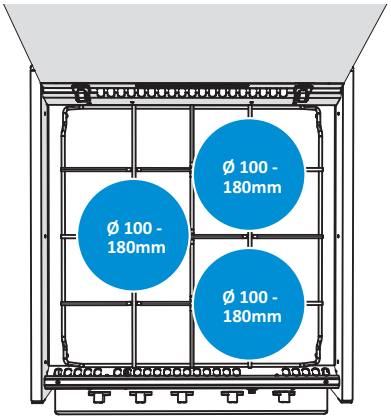
- Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola di comando in posizione 0.

Al termine dell'utilizzo del forno, assicurarsi sempre che la manopola di comando sia in posizione 0 e che lo sportello del forno sia chiuso.

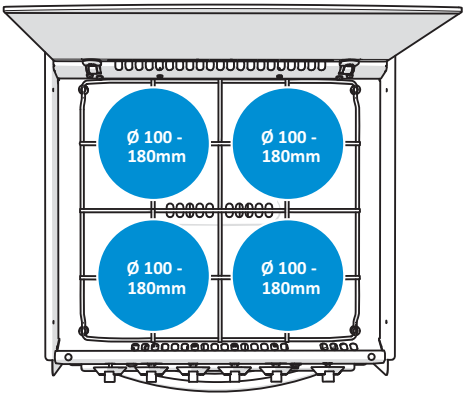
10. Cucinare in sicurezza

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

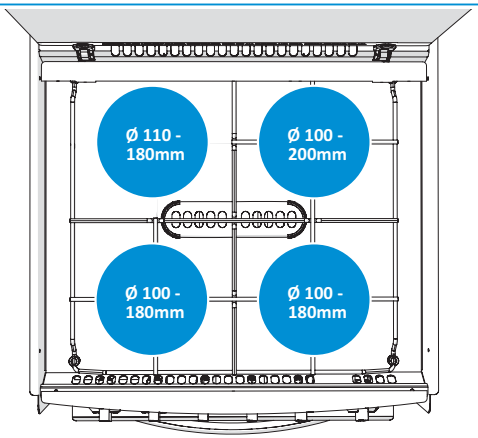
SOH440



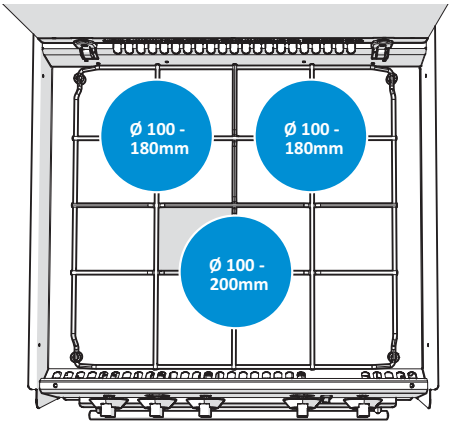
SOH720



SOH730



SOH740



- Accertarsi di lasciare almeno 10 mm di spazio tra le pentole e i bordi del piano cottura.
- Orientare le pentole in modo che i manici non sporgano dalla parte anteriore dell'apparecchio.
- Accertarsi che la fiamma dei bruciatori a gas riscaldi il fondo della pentola e non i lati.
- I tegami ed i vassoi forniti a corredo dell'apparecchio sono delle dimensioni massime. Non utilizzare tegami e vassoi di dimensioni superiori. Potrebbero, infatti, ostacolare la circolazione di calore con conseguente aumento dei tempi di cottura.
- La griglia del forno garantisce una circolazione ottimale sulla parte posteriore del forno.
- Una barra rialzata sulla parte posteriore della griglia impedisce il contatto di vassoi o piatti con la parte posteriore del forno.
- Per estrarre la griglia, tirarla in avanti fino all'arresto, sollevarla anteriormente ed estrarla.
- Per inserire una griglia nel forno, abbassarla sulla parte anteriore e farla scorrere indietro fino a quando non si arresta.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Non utilizzare l'apparecchio con il veicolo in movimento.
- Al termine della cottura, riportare la manopola di comando in posizione 0.

- Tenere l'apparecchio pulito ed evitare l'accumulo di grasso e residui di alimenti.

Non coprire fessure o fori presenti nell'apparecchio e non rivestire la griglia con materiali quali fogli di alluminio, onde evitare restrizioni nel flusso dell'aria con conseguente rischio di avvelenamento da monossido di carbonio.

Le griglie e i vassoi all'interno dell'apparecchio sono bollenti durante e dopo l'uso. Lasciar raffreddare tutti i componenti prima di toccarli per evitare gravi lesioni. Per l'estrazione di griglie e vassoi indossare sempre appositi guanti da forno.

11. Controllo della temperatura

La temperatura del forno è controllata da un rubinetto gas termostatico e può variare nell'intervallo compreso tra 130 °C e 220 °C.

La tabella riportata di seguito fornisce una guida per le temperature approssimative in corrispondenza di ciascuna delle posizioni della griglia, rispetto all'impostazione della tipologia di gas. È possibile utilizzare in modo conveniente la variazione di temperatura tra le varie posizioni delle griglie, consentendo la contemporanea cottura di diverse vivande che richiedono differenti temperature. In tal modo è possibile ottenere il massimo vantaggio dal gas utilizzato per riscaldare il forno.

Tabella 1: Zone di temperatura

Tipo di gas				Vivanda
1/4 - 1/2	90 °C	110 °C	130 °C	Meringhe
1	110 °C	130 °C	150 °C	Composte di frutta
2	120 °C	140 °C	160 °C	Torta di frutta, budino di riso
3	130 °C	150 °C	170 °C	Crema inglese al forno, shortbread fingers (biscotti scozzesi)
4	140 °C	160 °C	185 °C	Torta "Victoria sponge"
5	155 °C	180 °C	200 °C	Torta "Whisked sponge", biscotti ginger nuts
6	170 °C	190 °C	215 °C	Pasta frolla
7	185 °C	210 °C	220 °C	Pane, focaccine, pasta sfoglia
8	200 °C	220 °C	220 °C	Pasta sfoglia

Prestare attenzione a non sovraccaricare il forno, prevedere uno spazio adeguato per consentire la libera circolazione del calore.

Durante la cottura in forno con l'utilizzo di un foglio di alluminio, assicurarsi che il foglio non ostacoli la circolazione del calore o blocchi in alcun modo lo scarico fumi del forno.

12. Manutenzione e pulizia

Thetford raccomanda un controllo annuale da parte di un centro assistenza autorizzato. Tra gli intervalli di manutenzione annuale, pulire regolarmente l'apparecchio dopo l'uso. Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia, l'apparecchio deve essere lasciato raffreddare e deve essere scollegato dall'alimentazione del gas e/o da quella elettrica.

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

Non utilizzare detergenti abrasivi, spugne abrasive metalliche o spazzole dure. Potrebbero danneggiare l'apparecchio.

Per pulire gli anelli dei bruciatori, accertarsi che i fori non siano ostruiti.

Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire la superficie in vetro, in quanto possono graffiare la superficie e potrebbero provocare la rottura del vetro.

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

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

Non lasciare prodotti detergenti contenenti candeggina a contatto con l'acciaio inossidabile.

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

Prima di aprire il coperchio, rimuovere qualsiasi versamento dalla superficie in vetro.

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

13. Perdite di gas

Non appena si percepisce odore di gas:

- Verificare che tutti i bruciatori siano spenti.
- Spegnere tutte le fiamme libere e non fumare.
- Interrompere immediatamente l'alimentazione del gas alla 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!

14. Ricerca e riparazione dei guasti

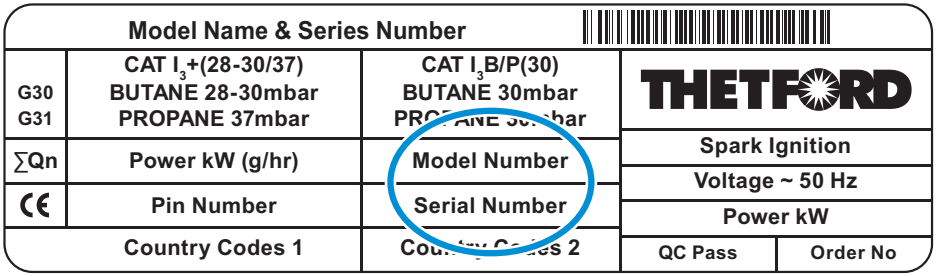
Problema	Causa possibile	Soluzione
I bruciatori non funzionano o funzionano parzialmente	Bombola del gas vuota Rubinetto del gas chiuso Spartifiamma non correttamente posizionati Bruciatori umidi od ostruiti	Sostituire la bombola Aprire il rubinetto Lasciar raffreddare gli spartifiamma, quindi riposizionarli Asciugare o pulire i bruciatori
L'accensione non genera la scintilla	Batteria 12 V c.c. 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	Installare correttamente le manopole

Se il problema non può essere risolto, rivolgersi al Centro di assistenza autorizzato o all'Assistenza Clienti Thetford locale.

15. Manutenzione

Tutti gli interventi di manutenzione devono essere eseguiti da persona autorizzata 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 assicurarne la tenuta del gas e la sicurezza elettrica.

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.



16. Stoccaggio dell'apparecchio

- Chiudere la valvola del gas sulla bombola.
- Solo Dual Fuel: Scollegare l'alimentazione elettrica.

- Solo per i modelli ad accensione elettrica: Scollegare la batteria.
- Accertarsi che le manopole di comando siano in posizione 0.
- Chiudere il coperchio in vetro.
- Chiudere lo sportello del grill.
- Chiudere lo sportello del forno.
- Pulire l'apparecchio con un panno e asciugare.

17. Caratteristiche tecniche

Tabella 2: Caratteristiche del bruciatore

	Serie SOH720				Serie SOH740			
	Ingresso gas		Iniettore		Ingresso gas		Iniettore	
			Sabaf	Somipress			Sabaf	Somipress
	kW	g/hr	mm		kW	g/hr	mm	
Bruciatori a gas	3 x 1,5 1 x 1,0	3 x 108 1 x 72	0,62 0,50	0,61 0,52	2 x 1,5 1 x 2,4	2 x 108 1 x 173	0,62 0,78	0,61 0,77
Bruciatore forno	1,5	108	0,59	0,59	1,5	108	0,59	0,59
Bruciatore grill	1,6	115	0,62	0,62	1,6	115	0,62	0,62
Totale	8,6	619			8,5	612		

	Serie SOH730				Serie SOH440			
	Ingresso gas		Iniettore		Ingresso gas		Iniettore	
	kW	g/hr	mm		kW	g/hr	mm	
			Sabaf	Somipress			Sabaf	Somipress
Bruciatori a gas	2 x 1,5 1 x 1,0	2 x 108 1 x 72	0,62 0,50	0,61 0,52	2 x 1,5 1 x 2,4	2 x 108 1 x 173	0,62 0,78	0,61 0,77
Bruciatore piastra elettrica	1 x 800 W 230-240 V ~ 50 Hz							
Bruciatore forno	1,5	108	0,59	0,59	1,5	108	0,59	0,59
Bruciatore grill	1,6	115	0,62	0,62	1,6	115	0,62	0,62
Totale	7,1 (gas) 800 W (elettrico)	511			8,5	612		

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.

Misurazione e calcolo del consumo energetico in conformità a EN60350-2 2013				
Identificazione del modello apparecchio Thetford	Zone di cottura	Tipo di piano cottura (watt)	Diametro della zona di cottura	Consumo energetico $CE_{\text{piano cottura elettrico}}$ Wh/kg
Fornelli Caprice Dual Fuel serie SOH730	1	Piastra elettrica compatta 800 W	115 mm	193,1

Per ridurre il consumo di energia sul piano cottura durante la cottura:

- Utilizzare la dimensione corretta di tegame: un tegame adatto alla piastra richiede meno energia rispetto a uno troppo grande o troppo piccolo.
- Utilizzare l'impostazione minima di regolazione di calore per mantenere il sobbollimento o il bollore: un calore maggiore rappresenta uno spreco.
- Quando possibile, coprire pentole e bollitori con un coperchio per trattenere il calore.
- Non utilizzare tegami vecchi, danneggiati o deformati, in quanto riducono l'efficienza.

18. Smaltimento

Il prodotto è stato progettato e realizzato con l'impiego di materiali e componenti di elevata qualità, che possono essere riciclati e riutilizzati. Al termine della vita utile del prodotto, eseguirne lo smaltimento in accordo con le normative locali. Non smaltire il prodotto con i comuni rifiuti domestici. Il corretto smaltimento del prodotto usato contribuisce ad evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute.

19. Domande

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

- Visitare il sito www.thetford.com.
- Se il problema non può essere risolto, rivolgersi al Centro di assistenza autorizzato o all'Assistenza Clienti Thetford locale.

20. 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.

SINS2031/0521-V05

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

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

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

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

GERMANY
Thetford GmbH
Schallbruch 14
D-42781 Haan
Deutschland

T +49 2129 94250
F +49 2129 942525
E infod@thetford.eu

FRANCE
Thetford S.A.R.L.
Parc BUROPLUS / Bâtiment 6
18, Boulevard de la Paix
95800 CERGY
France

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

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

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

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

T +34 938 154 389
F not available
E infosp@thetford.eu

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

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

AUSTRALIA
Thetford Australia Pty. Ltd.
41 Lara Way
Campbellfield VIC 3061
Australia

T +61 3 9358 0700
F +61 3 9357 7060
E infoau@thetford.eu
www.thetford.com.au

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

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

Copyright 2011-2021 Thetford B.V. All rights reserved.

www.thetford.com