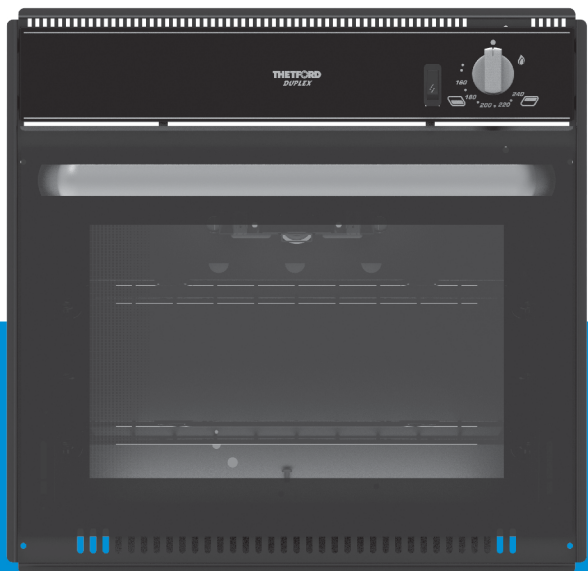


**THETFORD**



# GEBRUIKERSHANDLEIDING OVEN EN GRILL

series Duplex XS 11, Duplex 70-75 en  
Duplex XL 10

NL

## Vertaling van de originele gebruikershandleiding

# Inhoud

1	Inleiding.....	2
2	Gaslekken.....	3
3	Veiligheid.....	3
4	Overzicht.....	7
5	Vóór gebruik.....	8
6	Gebruik.....	9
7	Reiniging en onderhoud.....	12
8	Technische specificaties.....	13
9	Service en vragen.....	16
10	Afvoer.....	17

## 1. Inleiding

### Algemeen

Dit is de gebruikershandleiding voor uw Thetford-oven en -grill en heeft betrekking op de volgende modellen: SOG10, SOG11, SOG70, SOG75 en SOV70.

Lees de veiligheidsinstructies en de informatie over het gebruik en onderhoud van de van het apparaat zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Zo kunt u het apparaat veilig en efficiënt gebruiken. Bewaar deze handleiding zodat u deze later nog eens kunt raadplegen.

Dit is versie SINS2037/0625-V08 van de gebruikershandleiding. Wij streven naar voortdurende ontwikkeling en verbetering. Specificaties en afbeeldingen kunnen na publicatie worden gewijzigd. Ga naar [www.thetford.com](http://www.thetford.com) voor de meest recente versie.

Ga voor meer informatie over uw product, inclusief installatie-instructies, technische details, probleemoplossing, instructievideo's voor reparatie en reserveonderdelen naar de servicepagina op [www.thetford.com](http://www.thetford.com).

## Symbolen

In deze handleiding kunnen de volgende symbolen worden gebruikt:



**Waarschuwing.** Risico op ernstig letsel en/of ernstige schade.



**Voorzichtig** Risico op licht letsel en/of beperkte schade.



**Let op.** Belangrijke informatie.



**Opmerking.** Aanvullende informatie.



**Tip Video.** Video met aanvullende instructies beschikbaar.

## 2. Gaslekken



Wanneer u een gaslucht ruikt:

- Controleer of alle branders zijn **UITGESCHAKELD**.
- **DOOF** alle niet afgeschermdde ontstekingsbronnen, inclusief sigaretten, sigaren en pijpen.
- Gebruik **GEEN** elektrische schakelaars of mobiele apparaten (telefoons, enzovoort).
- Evacueer onmiddellijk alle aanwezigen uit de ruimte.
- Sluit direct de gastoevoer bij de gasfles af.
- Zet alle ramen en deuren open.



LPG is zwaarder dan lucht, waardoor het ontsnapte gas zich op het laagste punt zal verzamelen. Door de onprettige en overheersende geur van gas te volgen, kan de locatie van een lek worden opgespoord. Gebruik een lekdetectiespray om de exacte locatie van het lek op te sporen.



Gebruik **NOOIT** open vuur om een gaslek op te sporen!

## 3. Veiligheid



**LEES DEZE GEBRUIKSAANWIJZING ZORGVULDIG DOOR. MAAK UZELF VERTROUWD MET HET APPARAAT. BEWAAR DEZE INSTRUCTIES VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.**

### Algemeen



Risico op ernstig letsel door verbranding, explosie, afklemming, elektrocutie, verstikking en vergiftiging of schade aan het product.

- Zorg dat **ALLE** gebruikers instructies ontvangen over veilig gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen.
- Pas dit apparaat **NIET** aan.
- Laat het apparaat **NIET** onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.
- Gebruik het apparaat **NOOIT** in een rijdend voertuig.
- Het apparaat moet waterpas staan wanneer het wordt gebruikt.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld om mee te koken en niet voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een ruimte. Dit kan leiden tot koolmonoxidevergiftiging en oververhitting. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die ontstaat door onjuist gebruik of de onjuiste instelling van de bedieningsknoppen.
- Dek sleuven of gaten in het apparaat **NOOIT** af en bedek een rooster nooit met materialen zoals aluminiumfolie. Dit beperkt de luchtstroming en kan koolmonoxidevergiftiging veroorzaken.
- Tijdens het gebruik van dit gaskooktoestel nemen de temperatuur, het vochtgehalte en de hoeveelheid verbrandingsgassen in de betreffende ruimte toe. Zorg daarom voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik van het apparaat.

Als het apparaat langere tijd intensief wordt gebruikt, kan het nodig zijn om extra te ventileren, bijvoorbeeld door het versterken van mechanische ventilatie (indien aanwezig), het gebruik van extra ventilatie om de verbrandingsstoffen veilig naar buiten toe af te voeren en tegelijkertijd ook via extra ventilatie de lucht in de ruimte te verversen.

Raadpleeg een professional voordat u extra ventilatiemiddelen installeert.

- Het apparaat en de zichtbare onderdelen worden heet tijdens gebruik. Raak de verwarmingselementen niet aan.
- Gebruik uitsluitend originele onderdelen van de fabrikant.
- Dit apparaat is **NIET** bedoeld om te worden bediend met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Indien de stroomkabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant, de servicedienst van de fabrikant of iemand met dezelfde kwalificaties worden vervangen om ongelukken te voorkomen.
- Zorg dat elektriciteits snoeren uit de buurt blijven van hete oppervlakken waar ze beschadigd kunnen raken.
- Als het glas barst, schakel het apparaat dan uit en koppel het los van het elektriciteitsnet.
- Het apparaat mag **NIET** worden gewijzigd of aangepast, tenzij de fabrikant of zijn vertegenwoordiger hiervoor toestemming heeft gegeven.
- Blokkeer/belemmer de ventilatie voor het apparaat **NIET**.
- Ter voorkoming van oververhitting moet het apparaat **NIET** achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd.

## Kinderen/mensen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens



Risico op ernstig letsel door verbranding, explosie, afklemming, elektrocutie, verstikking en vergiftiging of schade aan het product.

- Dit apparaat mag **NIET** worden gebruikt door kinderen en personen met een fysieke of geestelijke beperking en/of weinig ervaring met dan wel kennis van het gebruik ervan. Zij mogen het apparaat alleen gebruiken als er iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht houdt of wanneer zij hiervoor instructies hebben ontvangen.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar tijdens het gebruik uit de buurt van het apparaat, tenzij er continu toezicht is.
- Laat kinderen **NOOIT** met het apparaat spelen.
- Laat kinderen **NOOIT** het apparaat reinigen of onderhouden, tenzij er toezicht is.
- **Het apparaat en zichtbare onderdelen worden heet wanneer de grill wordt gebruikt.**  
**Houd kleine kinderen uit de buurt van het apparaat!**

## Grills en ovens



Risico op ernstig letsel door verbranding, explosie, afklemming, elektrocutie, verstikking en vergiftiging of schade aan het product.



**PAS OP**, hete oppervlakken. Raadpleeg de handleiding voor de bediening van de grill.

Tijdens het gebruik van de grill **MOET** de deur geopend blijven.



- De roosters en schalen in het apparaat zijn heet tijdens en na het gebruik. Laat onderdelen afkoelen voordat u deze aanraakt, om ernstig letsel te voorkomen. Gebruik **ALTIJD** ovenwanten als u schalen en roosters uit de oven moet halen.
- Berg **GEEN** voorwerpen op in het apparaat.
- Plaats **GEEN** zware voorwerpen op de openstaande apparaatdeur.
- Als er sprake is van een abnormale temperatuursverandering in de oven, moet de thermostaat worden gecontroleerd door een bevoegde monteur.
- Bereid **NIET** niet te veel gerechten tegelijk in de oven en zorg voor voldoende ruimte in de oven zodat de warmte kan circuleren.
- **Het apparaat en zichtbare onderdelen worden heet wanneer de grill wordt gebruikt.**  
**Houd kleine kinderen uit de buurt van het apparaat!**
- Zorg dat het apparaat is **UITGESCHAKELD** voordat u de ovenlamp gaat vervangen. U voorkomt zo een mogelijke elektrische schok.

## Veilig koken



Risico op ernstig letsel door verbranding, explosie, afklemming, elektrocutie, verstikking en vergiftiging of schade aan het product.

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die ontstaat door onjuist gebruik of de onjuiste instelling van de bedieningsknoppen.
- Gebruik **GEEN** grotere schalen in de oven of grill. Deze kunnen een goede warmtecirculatie belemmeren waardoor de bereidingstijd kan toenemen.
- Draai de bedieningsknop na het koken altijd terug naar de 0-stand (uit).

## Reiniging en onderhoud



Risico op ernstig letsel door verbranding, explosie, afklemming, elektrocutie, verstikking en vergiftiging of schade aan het product.

- Voordat onderhoud aan het apparaat kan plaatsvinden of het apparaat kan worden gereinigd, **MOET** het apparaat zijn afgekoeld en moeten de gasaansluiting en elektrische aansluitingen zijn losgekoppeld.
- Zorg dat er zich **GEEN** olie of vet ophoopt op het apparaat. Reinig het apparaat na elk gebruik met heet water en zeep. Droog het oppervlak met een zachte doek.
- Gebruik **GEEN** stoom- of hogedrukreinigers om het apparaat te reinigen.
- Gebruik **GEEN** schurende reinigingsmiddelen of scherpe metaalreinigers om het glas van de ovendeur dan wel de scharnierende glasplaat van de kookplaat te reinigen. Deze kunnen krassen veroorzaken waardoor het glas kan breken.
- Gebruik **GEEN** schurende reinigingsmiddelen, staalwol of harde borstels. Deze kunnen het apparaat beschadigen.
- Laat **GEEN** vochtige doeken, schuursponzen, resten van reinigingsmiddelen, etensresten of ander vuil op het oppervlak liggen en/of opdrogen. Dit kan putjes, aanslag en zelfs roest veroorzaken.
- Schoonmaakmiddelen die bleek bevatten mogen **NIET** in aanraking komen met het roestvrijstalen oppervlak.
- Wrijf **ALTIJD** in de richting van de geborstelde afwerking en **NOOIT** er tegenin.

## Veiligheid met betrekking tot gas

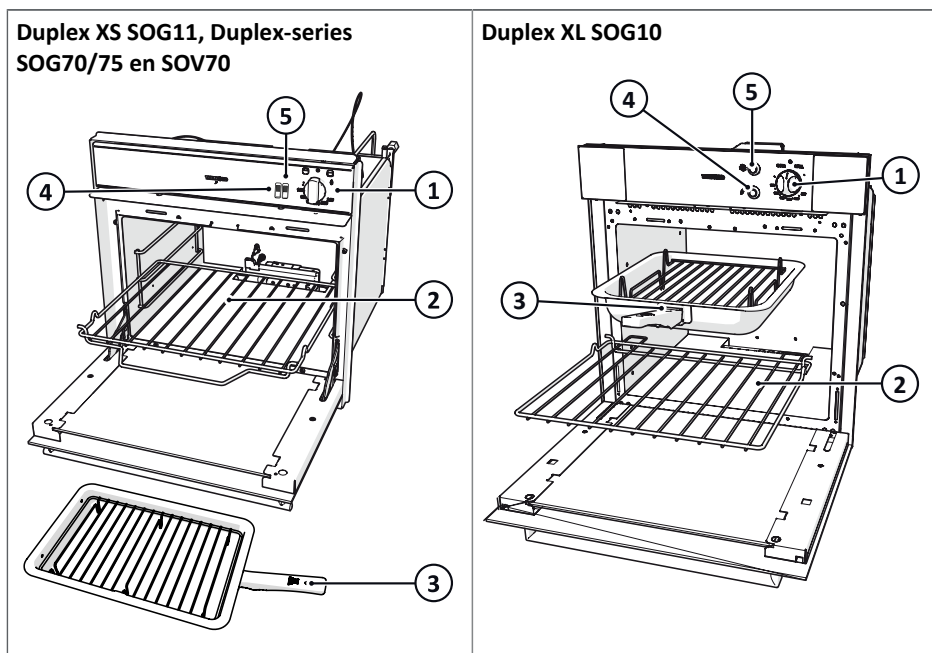


Risico op ernstig letsel door verbranding, explosie, afklemming, elektrocutie, verstikking en vergiftiging of schade aan het product.

- Zorg dat het gastype en de gasdruk overeenkomen met de specificaties van het apparaat. Raadpleeg het typeplaatje voor de specificaties.

## 4. Overzicht

### Duplex XS SOG11, Duplex SOG70/75, SOV70 en Duplex XL SOG10 series



1. Bedieningsknop
2. Ovenrooster
3. Grillpan, chromen panhouder en afneembare handgreep
4. Ovenlampje (optioneel)
5. Vonkontsteking

## 5. Vóór gebruik



Lees eerst de toepasselijke instructies in hoofdstuk *Veiligheid*.

### Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt:

- Controleer of **ALLE** verpakkingsmaterialen zijn verwijderd.
- Reinig het apparaat met warm water en een reinigingsmiddel en droog het voorzichtig af met een zachte doek.
- Controleer of de gas- en stroombronnen zijn aangesloten en ingeschakeld.
- **Grill, waar van toepassing:** Ontsteek de brander en verwarm de grill gedurende circa 20 minuten om eventueel achtergebleven smeermiddelen te verwijderen. Deze middelen kunnen het bereide eten een nare geur geven. Tijdens de procedure kan zich rook ontwikkelen. Zet ramen open en schakel de mechanische ventilatie in om de rook te verwijderen.
- **Oven:** Ontsteek de brander en verwarm de oven gedurende circa 30 minuten op 200 °C om eventueel achtergebleven smeermiddelen te verwijderen. Deze middelen kunnen het bereide eten een nare geur geven. Tijdens de procedure kan zich rook ontwikkelen. Zet ramen open en schakel de mechanische ventilatie in om de rook te verwijderen.



Gebruik uitsluitend LPG (Liquefied Petroleum Gas). Dit apparaat is geschikt voor zowel propaan als butaan. Propaan heeft de voorkeur ten opzichte van butaan. Bij het gebruik van butaan werkt het apparaat namelijk minder goed wanneer de omgevingstemperatuur lager is dan 10 °C en kan het apparaat niet worden gebruikt wanneer de omgevingstemperatuur lager is dan 5 °C.

## 6. Gebruik



Lees eerst de toepasselijke instructies in het hoofdstuk *Veiligheid*.

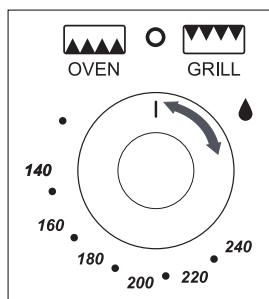
### Gebruik van de grill, waar van toepassing

Raadpleeg het hoofdstuk *Overzicht* voor de exacte locatie van de bedieningsknop.

#### Inschakelen:



Indicaties en instellingen kunnen per model verschillen.



- Open de deur en druk de bedieningsknop in.
- Houd de bedieningsknop ingedrukt en draai deze volledig rechtsom naar de hoogste stand.
  - Bij modellen met vonkontsteking: Druk op de ontstekingsknop.
  - Bij modellen zonder vonkontsteking: Houd een brandende lucifer of gasaansteker bij de brander.
- Houd de bedieningsknop 10 tot 15 seconden ingedrukt en laat hem dan los.
- Stel de gewenste temperatuur in.
- Plaats de grillpan in de gewenste positie.



De grilldeur **MOET** open blijven als de grill wordt ontstoken en gebruikt.



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



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



Hoewel de grill snel opwarmt, is het raadzaam om deze een paar minuten te laten voorverwarmen.

- Het is normaal dat de vlammen van deze brander tijdens het voorverwarmen gele tongen vertonen.

#### Uitschakelen:

- Draai de bedieningsknop linksom naar de stand 0 om de grill uit te schakelen.



Zorg er altijd voor dat de bedieningsknop na gebruik van de grill in de 0-stand staat.



Gebruikstips:

- Afhankelijk van het te bereiden voedsel kan de juiste grillhoogte worden ingesteld door de panhouder in de hoge of lage positie te zetten.
- De meegeleverde grillpan is multifunctioneel voor gebruik in de grill of oven, en de handgreep is zodanig ontworpen dat deze kan worden bevestigd of verwijderd terwijl de pan in gebruik is. Verwijder altijd de handgreep als de pan in gebruik is.

## De oven gebruiken



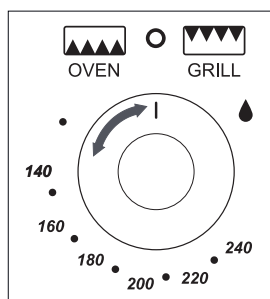
Lees eerst de toepasselijke instructies in het hoofdstuk *Veiligheid*.

Raadpleeg het hoofdstuk *Overzicht* voor de exacte locatie van de bedieningsknop.

### Inschakelen:



Indicaties en instellingen kunnen per model verschillen.



- Open de deur en druk de bedieningsknop in.
  - Houd de bedieningsknop ingedrukt en draai hem volledig linksom naar de hoogste stand.
    - Bij modellen met vonkontsteking: Druk op de ontstekingsknop.
    - Bij modellen zonder vonkontsteking: Houd een brandende lucifer of gasaansteker bij de brander.
  - Houd de bedieningsknop 10 tot 15 seconden ingedrukt en laat hem dan los.
  - Stel de gewenste temperatuur in.
- Plaats het ovenrooster in de gewenste positie en sluit de deur.



De ovendeur **MOET** altijd geopend zijn tijdens het ontsteken.



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




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



Hoewel de oven snel opwarmt, wordt aanbevolen om de oven 10 minuten voor te verwarmen. De oven moet binnen 15 tot 20 minuten de maximumtemperatuur hebben bereikt.

### Uitschakelen:

- Draai de bedieningsknop rechtsonder naar de stand 0 om de brander uit te schakelen.
-  Zorg er na gebruik van de oven altijd voor dat de bedieningsknop op 0 staat en de ovendeur gesloten is.

### Ovenrooster:

- De ovenroosters garanderen een goede circulatie achter in de oven.
- Een verhoging aan het uiteinde van het rooster voorkomt dat ovenschalen de achterkant van de oven raken.
- Trek het rooster zo ver mogelijk naar voren en til het aan de voorkant omhoog om het te verwijderen.
- Om een rooster in de oven te plaatsen, houdt u de voorzijde iets lager en schuift u het achteruit totdat het rooster niet meer verder kan.

## Temperatuurregeling

De temperatuur in de oven wordt geregeld met een thermostatische gaskraan. De oven kan worden ingesteld op een temperatuur van 120 tot 240 °C.

In de onderstaande tabel vindt u de gemiddelde temperatuur voor elke roosterpositie afhankelijk van de stand van de thermostaat. Dankzij de verschillende temperaturen bij elke roosterpositie kunt u gerechten die bij verschillende temperaturen moeten worden bereid tegelijkertijd in de oven plaatsen. Op deze manier maakt u optimaal gebruik van het gas dat wordt verbruikt om de oven te verwarmen.



Bereikbare temperatuurinstellingen kunnen per apparaatmodel verschillen. De temperatuurinstelling op het apparaat is leidend en geldt voor de middelste stand hieronder.









Bereid niet te veel gerechten tegelijk in de oven en zorg voor voldoende ruimte in de oven zodat de warmte kan circuleren.



Zorg er bij het gebruik van aluminiumfolie voor dat de folie de circulatie van de warmte of de uitlaat van de oven niet blokkeert.

Tabel 1: Temperatuurzones bij benadering

Gas stand	 Lage positie	 Midden positie	 Hoge positie	Gerecht
1/4 - 1/2	90 °C	120 °C	130 °C	Merengue
1	110 °C	130 °C	150 °C	Compote
2	120 °C	140 °C	160 °C	Gevulde fruitcake, rijstpudding
3	130 °C	150 °C	170 °C	Crème brûlée, shortbread-koekjes
4	140 °C	160 °C	185 °C	Victoria sponge cake
5	155 °C	180 °C	200 °C	Biscuitgebak, kruidnoten
6	170 °C	190 °C	215 °C	Zanddeeg
7	185 °C	210 °C	230 °C	Brood, scones, bladerdeeg

Gas stand	 Lage positie	 Midden positie	 Hoge positie	Gerecht
8	200 °C	220 °C	245 °C	Bladerdeeg
9	215 °C	240 °C	260 °C	Snel bruin kleuren

## Aanbevolen roosterformaten



Lees eerst de toepasselijke instructies in het hoofdstuk *Veiligheid*.

- De schaal die bij dit apparaat is geleverd, heeft het maximale formaat. Gebruik **GEEN** grotere schalen. Deze kunnen een goede warmtecirculatie belemmeren waardoor de bereidingstijd kan toenemen.

## 7. Reiniging en onderhoud



Lees eerst de toepasselijke instructies in hoofdstuk *Veiligheid*.



Thetford raadt aan om het apparaat jaarlijks te laten inspecteren door een erkend servicecentrum. Reinig daarnaast het apparaat na elk gebruik.

- Voordat onderhoud aan het apparaat kan plaatsvinden of het apparaat kan worden gereinigd, **MOET** het apparaat zijn afgekoeld en moeten de gasaansluiting en elektrische aansluitingen zijn losgekoppeld.
- Verwijder etensresten en ander vuil direct na gebruik met zeep en warm water. Droog het oppervlak met een zachte doek of een papieren tissue.
- Gebruik een niet-schurende multireiniger en een nylon schuurspons om hardnekkig vuil en vet te verwijderen.
- Gebruik een reinigingsmiddel of poetsmiddel dat is bedoeld voor rvs of glas om oppervlakkige krassen in het oppervlak te verwijderen.



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

- De bedieningsknop kan worden verwijderd om hem te reinigen. De knoppen kunnen eenvoudig weer worden teruggeplaatst.

## Opslag



Lees eerst de toepasselijke instructies in hoofdstuk *Veiligheid*.









**VOORKOM** tijdens de opslag condensvorming op elektronische componenten. Bewaar het apparaat in een droge, goed geventileerde ruimte.

- Draai de gaskraan van de gasfles dicht.
- Koppel het apparaat los van de accu of het elektriciteitsnet.
- Zorg ervoor dat alle bedieningsknoppen in de 0-stand staan.
- Reinig het apparaat en droog het af.
- Sluit deuren en glasplaten.

## 8. Technische specificaties

Tabel 2: Branderspecificaties

	SOG70, SOG75 en SOG10			SOV70		
	Gastoevoer		Injector	Gastoevoer		Injector
						
	kW	g/uur	mm	kW	g/uur	mm
Grillbrander	1,60	115	0,65*			
Ovenbrander	1,50	108	0,59	1,50	108	0,59
Totaal	1,60**	115**		1,50	108	
Elektrische stroom	12 V-gelijkstroom			12 V-gelijkstroom		

(\*) Op modellen van vóór 2024 is de injectorafmeting 0,62mm

(\*\*) Dubbelfunctionele kraan op grill en oven, er kan er één tegelijk actief zijn.

**Tabel 3: Afmetingen en gewicht**

	SOG70 en SOG75			SOV70		
Afmetingen	H	W	D	H	W	D
mm	445	456	440	445	456	440
Gewicht	13,5 kg			12,5 kg		
Inhoud	SOG70: 22 l SOG75: 22 l			27 l		

	SOG10			SOG11		
Afmetingen	H	W	D	H	W	D
mm	518	496	483	420	455	410
Gewicht	20kg			12kg		
Inhoud	32L			19L		



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

**Tabel 4: Gascategorie**

Klasse 3-apparaat		
Gascategorie en -druk	CAT I <sub>3</sub> + (28-30/37)	CAT I <sub>3</sub> B/P (30)
	BUTAAN (G30) 28 – 30 mbar	BUTAAN (G30) 30 mbar
	PROPAAN (G31) 37 mbar	PROPAAN (G31) 30 mbar
Voor installatie in	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, TR	AT, BE*, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, FI, FR, GB*, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, PL, RO, SE, SI, SK, TR
Normatieve verwijzingen	EN 30-1-1 : 2021 + A1 : 2023 EN 30-2-1 : 2024	

(\* ) Categorie geldt alleen voor apparaten die zijn geïnstalleerd in caravans en campers.



Wijk nooit af van het voorschreven gastype en de voorgeschreven gasdrukwaarden. U vindt de specificaties voor uw apparaat op het label dat staat beschreven in hoofdstuk *Service en vragen*.

## Suggesties voor lager energieverbruik

Het energieverbruik tijdens het koken verlagen:

- Warm de oven **NIET** te snel op. Een paar minuten van tevoren is meestal voldoende.
- Gebruik een voedselthermometer die aangeeft wanneer voedsel de juiste temperatuur heeft bereikt en goed gaar is.
- Gebruik de opgeslagen warmte door de oven een paar minuten eerder uit te schakelen. De restwarmte zal het voedsel nog een paar minuten blijven garen.
- Maak optimaal gebruik van de volledige ovenruimte en de gebruikte energie. Bereid gerechten samen of na elkaar terwijl het apparaat heet is.
- Houd de oven dicht tijdens het koken; elke keer dat u de deur opent, gaat er warmte verloren en kost het meer energie om weer op temperatuur te komen.
- Laat bevroren voedsel 's nachts in de koelkast ontdooien. Als u voedsel van tevoren ontdooit, halveert u de bereidingstijd.
- Snijd voedsel in kleinere stukken zodat het sneller gaar is.
- Gebruik indien mogelijk de heteluchtoptie. Zo kunt u een lagere temperatuur instellen dan wanneer u de statische bereidingsoptie gebruikt.
- Gebruik altijd de juiste temperatuurinstelling. Een hogere temperatuurinstelling leidt tot meer energieverbruik.

## 9. Service en vragen



Lees eerst de toepasselijke instructies in hoofdstuk *Veiligheid*.



De vonkontsteking werk alleen als het apparaat is uitgerust met een 12 V-gelijkstroomaansluiting. Als de vonkontsteking niet werkt, kunt u de brander met een brandende lucifer ontsteken.

### Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Branders branden niet of onregelmatig.	Gasfles is leeg.	Vervang de gasfles.
	Gaskraan is gesloten.	Open de kraan.
	De branders zijn nat of verstopt.	Droog of reinig branders.
De vonkontsteking werkt niet.	12 V DC-accu is leeg.	Laad de accu op.
	Aansluitpunten zitten los.	Bevestig de aansluitingen.
	Het ontstekingsmechanisme is nat of vuil.	Droog of reinig het ontstekingsmechanisme.
	12 V-gelijkstroom niet beschikbaar.	Gebruik een aangestoken lucifer.
De bedieningsknop werkt niet.	De knop is onjuist aangebracht.	Breng de knop op de juiste wijze aan.
Koelventilator werkt niet, hierdoor kan apparaat niet worden gebruikt.	Ventilator is oververhit. Thermostaat is defect.	Neem contact op met uw dealer, een erkend servicecentrum of de Thetford-klantenservice in uw land.

Ga naar de website [www.thetford.com](http://www.thetford.com) voor meer informatie over het oplossen van problemen.



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

## Onderhoud

Laat het apparaat afkoelen en koppel de gasaansluiting en elektrische aansluitingen los alvorens onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uit te voeren. Na elke onderhoudsbeurt moet het apparaat worden gecontroleerd op eventuele gaslekken en elektrische veiligheid.



Onderhoudswerkzaamheden mogen uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en deskundige personen.

## Vragen

Ga voor vragen over uw product, onderdelen, accessoires of erkende servicecentra naar [www.thetford.com](http://www.thetford.com).

Wanneer u contact opneemt met uw erkende, lokale servicecentrum vermeld dan altijd het model- en serienummer en de aankoopdatum.



## Garantie

Ga voor onze garantievoorwaarden naar [www.thetford.com](http://www.thetford.com).

## Verklaring van overeenstemming

Thetford verklaart hierbij dat dit product voldoet aan de essentiële vereisten en andere relevante bepalingen in de van toepassing zijnde regelgevingen, richtlijnen en normen. Ga voor een kopie van de Verklaring van overeenstemming naar [www.thetford.com](http://www.thetford.com).

## 10. Afvoer



Uw product is vervaardigd van kwalitatief hoogwaardige materialen en onderdelen die kunnen worden gerecycled en hergebruikt. Wanneer uw product het einde van zijn nuttige levensduur heeft bereikt, moet u het afvoeren in overeenstemming met de lokale regelgeving. Voer het product **NIET** af als normaal huishoudelijk afval. Door uw product op de juiste manier af te voeren, voorkomt u potentieel negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid.

## EUROPEAN HEADQUARTERS

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

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

## UNITED KINGDOM

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

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

## GERMANY

Thetford GmbH  
Schallbruch 14  
D-42781 Haan  
Deutschland

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

## FRANCE

Thetford S.A.R.L.  
Bâtiment Le Louisiane  
10, Chaussée Jules César  
95520 Osny  
France

T +33 1 30 37 58 23  
F not available  
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 Scandinavia  
Bangatan 6  
521 43 Falköping  
Sverige

T +46 31 336 35 80  
F not available  
E info@thetford.eu

## AUSTRALIA

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

T +61 3 9358 0700  
F not available  
E info@thetford.com.au  
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