



**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 that

**Product Types; Domestic build-in gas cookers**

**Model Number/Description; Triplex SOH70XXX Series & SOH76XXX Series LPG Cookers**

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

Satisfies the essential requirements of the Electro Magnetic Compatibility Directive 2014/30/EU and is manufactured in accordance with the harmonised European standards:

EN 30-1-1: 1998+A2:2010  
EN 30-2-1: 1998+A1:2003+A2:2005

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

**EC 495 Rev. 4, Issued by Intertek**

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


05016237/B & 0501724, Issued by Intertek

Name: S.P. Cordeille

Title/Position: Chief Executive Officer

Place & date of issue: Rotherham 27<sup>th</sup> October 2014

Signature

S. Cordeille  


# FI

## Alkuperäisen käyttöohjeen käännös

## Sisällys

1	Johdanto.....	182
2	Symbolit.....	182
3	Turvallisuus.....	183
4	Tärkeimmät osat.....	187
5	Ennen käyttöä.....	187
6	Polttimien käyttö.....	188
7	Sähköisen keittolevyn käyttö (jos sellainen on).....	189
8	Grillin käyttö.....	190
9	Uunin käyttäminen.....	191
10	Turvallinen ruoanlaitto.....	192
11	Lämpötilansäätö.....	194
12	Kunnossapito ja puhdistus.....	194
13	Kaasuvuodot.....	195
14	Vianmääritys.....	195
15	Huolto.....	196
16	Varastointi.....	196
17	Tekniset tiedot.....	197
18	Hävittäminen.....	198
19	Kysymykset.....	198
20	Takuu.....	198

## 1. Johdanto

Tämä on tuotteen Thetford-lieden käyttöopas. Lue tuotteen lieden käyttöä ja kunnossapitoa koskevat turvallisuusohjeet ja tiedot huolellisesti, ennen kuin jatkat. Näin varmistat osaavasi käyttää tuotetta liettä turvallisesti ja tehokkaasti. Säilytä tämä käyttöopas tulevaa tarvetta varten.

Tämän käyttöoppaan uusin versio on saatavissa sivustosta [www.thetford.com](http://www.thetford.com).

## 2. Symbolit

Symbolien selite:



**Varoitus.** Loukkaantumisen ja vaurioiden vaara.



**Varoitus.** Kuuma pinta. Loukkaantumisen ja vaurioiden vaara.



**Huomio.** Tärkeitä tietoja.



**Huomautus.** Tietoja.

### 3. Turvallisuus



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



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



Älä anna lasten leikkiä laitteella.



Älä anna lasten puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.



Käytä vain valmistajan toimittamia osia.



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



Jos laitteen virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihdon tekee valmistaja, valtuutettu huoltoedustaja tai muu vastaavasti pätevä henkilö.



Laitetta saa käyttää vain ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää huoneen lämmitykseen eikä mihinkään

FI

muuhun tarkoitukseen. Muuten seurauksena voi olla häikämyrkytys ja uunin ylikuumentuminen. Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat laitteen vääränlaisesta käytöstä tai säädinten vääristä asetuksista.



Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.



Tämän kaasukäyttöisen laitteen käytön aikana käyttöpaikan lämpötila nousee ja siihen muodostuu kosteutta ja palamistuotteita. Varmista, että huoneessa on riittävä ilmanvaihto, kun laite on käytössä. Pitkään jatkuvan käytön aikana voi olla tarpeen lisätä ilmanvaihtoa avaamalla ikkuna tai lisäämällä liesituulettimen imutehoa.



Älä koskaan yritä sammuttaa liekkejä vedellä. Sulje poltin ja tukahduta liekit kannella tai sammutuspeitteellä.




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




Tulipalovaaran ja muiden vaarojen vuoksi keittotason luota ei saa poistua käytettäessä rasvaa tai öljyä ruoan valmistuksessa. Älä anna laitteen olla valvomatta käytön aikana.





Sopimattomien keittotason suojien käyttö voi aiheuttaa vaaratilanteita.


 Älä koskaan säilytä esineitä keittotason paistopinnalla.

 Uuniritilät ja -pellit ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Anna kaikkien osien jäähtyä, ennen kuin kosket niihin, sillä muuten seurauksena voi olla vakava vamma. Käytä uunihansikkaita aina uuniritilän tai -pellin irrottamiseen.


 Älä säilytä tavaroita laitteen sisällä.

 Älä aseta avoimen uuniluukun päälle painavia esineitä.

 Uuni ja sen osat kuumentuvat erittäin paljon grilliä käytettäessä. Lapset tulee pitää pois uunin lähetyviltä.


 Vaara: pinnat ovat kuumia. Luukun on oltava auki, kun grilli on käytössä.





 Jos uunin lämpötila muuttuu odottamatta, pyydä pätevää huoltoteknikkoa tarkastamaan termostaatti.


 Uunia ei saa täyttää liian täyteen. Varmista vapaa ilmankierto jättämällä astioiden väliin riittävästi tilaa.


FI

 Älä käytä laitteen puhdistamiseen höyry- tai painepesuria. Lisätietoja on kohdassa Kunnossapito ja puhdistus.

 Älä jätä laitteen pinnalle öljy- tai rasvajäämiä.  
Puhdista laite aina käytön jälkeen.

 Lasikansi saattaa napsahtaa kiinni alakohtaa kohti,  
mikä johtuu saranoiden matkalukitustoiminnosta.  
Varmista, etteivät sormesi jää väliin kanta  
sulkiessasi.

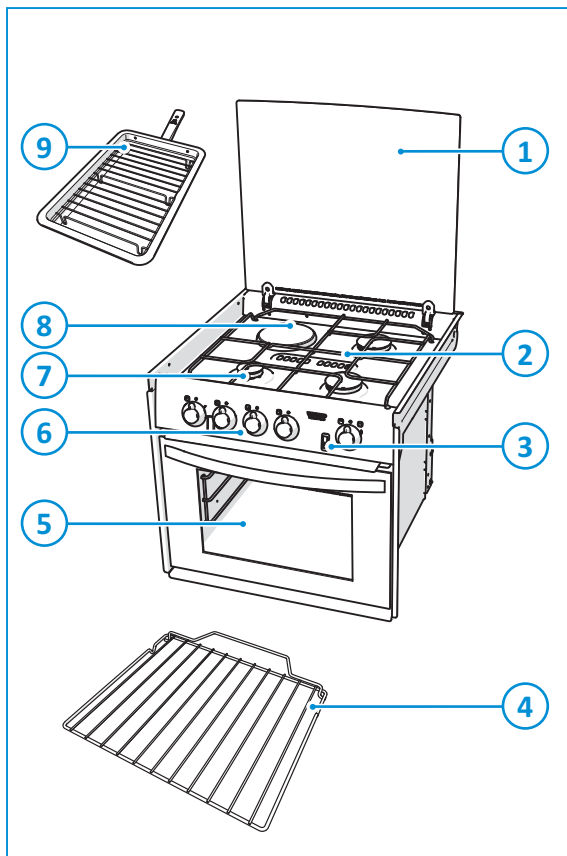
 Älä käytä lasin puhdistamiseen hankaavia  
puhdistusaineita tai metalliteriä, sillä ne voivat  
naarmuttaa lasia ja aiheuttaa sen rikkoutumisen.

 Poista mahdolliset roiskeet lasikannesta ennen kuin  
avaat kannen.

 Älä sulje lasikanta polttimien ollessa käytössä tai  
edelleen lämpimiä.



## 4. Tärkeimmät osat



1. Lasikansi
2. Keittoastian kannakkeet
3. Kipinäsytytys (lisävaruste)
4. Uuniritilä
5. Grilli/uuni
6. Ohjauspaneeli
7. Kaasupolttimet
8. Sähköinen keittolevy (vain kaksikäyttöisissä malleissa)
9. Grillipannu

Polttimien tyypit saattavat vaihdella laitteen tyyppin mukaan. Jos haluat lisätietoja, katso Tekniset tiedot.

## 5. Ennen käyttöä

Ennen laitteen käyttöä:

- Varmista, että kaikki pakkausmateriaalit on otettu pois.
- Puhdista laite lämpimällä vedellä ja kotitalouspuhdistusaineella ja kuivaa se huolellisesti pehmeällä liinalla.
- Varmista, että kaasunsyöttö on liitetty ja kytketty päälle.
- Varmista, että laite on kytketty kipinäsytytteisille laitteille tarkoitettuun akkuun (12 VDC).
- Varmista, että keittoastioiden kannakkeet ovat paikoillaan.
- Sytytä kaasupolttimet ja anna niiden palaa, kunnes hajut ja höyryt ovat haihtuneet.

FI



- Sytytä poltin ja anna grillin kuumentua noin 20 minuuttia, jotta mahdolliset tehdasvalmistuksen aikaiset voiteluaineet haihtuvat uunista eivätkä aiheuta ruokaan epämiellyttäviä hajuja. Tämä voi aiheuttaa savun muodostumista. Poista savu mahdollisuuksien mukaan avaamalla ikkunat ja käynnistämällä ilmastointilaite.
- Sytytä poltin ja kuumenna uunia 200 °C:ssa noin 30 minuutin ajan, jotta mahdolliset tehdasvalmistuksen aikaiset voiteluaineet haihtuvat uunista eivätkä aiheuta ruokaan epämiellyttäviä hajuja. Tämä voi aiheuttaa savun muodostumista. Poista savu mahdollisuuksien mukaan avaamalla ikkunat ja käynnistämällä ilmastointilaite.

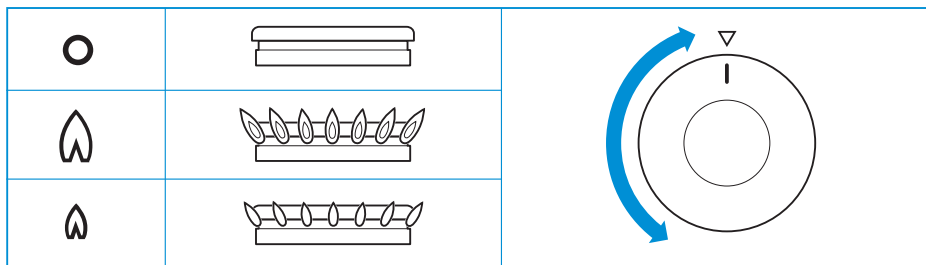
Vain kaksikäyttöiset mallit:

- Varmista, että sähkö on liitetty ja kytketty päälle.
- Valmistele keittolevy kytkemällä se päälle hetkeksi ilman keittoastiaa, jotta levyn pinnoite kovettuu ja palaa pois. Käytä keskitason–korkeaa lämpötila-asetusta 3–5 minuutin ajan. Huolehdi riittävästä tuuletuksesta, jotta kaikki tänä aikana mahdollisesti syntyvät savut haihtuvat. Anna keittolevyn jäähtyä.
- Kuumenna keittolevyä 30 sekunnin ajan keskitason lämpötila-asetuksella ja kytke keittolevy sen jälkeen pois päältä. Kaada pieni määrä suolatonta kasvisöljyä puhtaalle, kuivalle liinalle ja hiero keittolevyn pintaan ohut öljykerros. Pyyhi ylimääräinen öljy pois ja kuumenna keittolevyä keskitason lämpötila-asetuksella yhden minuutin ajan. Keittolevyn käsittely uudelleen tällä tavalla auttaa pitämään sen paremman näköisenä.



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

## 6. Polttimien käyttö



Tehonsäätimien tarkka sijainti on kuvattu kohdassa Tärkeimmät osat.

Sytyttäminen:

- Paina ja käännä tehonsäädintä.
- Käännä tehonsäädin vastapäivään täyden tehon asentoon.
  - Automaattisesti sytyvät mallit: sytytys toimii automaattisesti.
  - Muut kuin automaattisesti sytyvät mallit: pidä palavaa tulitikkaa tai sytytintä poltinten lähellä.
- Pidä tehonsäädintä painettuna noin 10–15 sekunnin ajan ja vapauta se.
- Säädä liekin korkeutta.



Jos poltin sammuu vahingossa, käännä tehonsäädin 0-asentoon ja odota vähintään minuutti ennen kuin sytytät polttimen uudelleen.



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

Sammuttaminen:

- Sammuta poltin kääntämällä tehonsäädin myötäpäivään 0-asentoon.

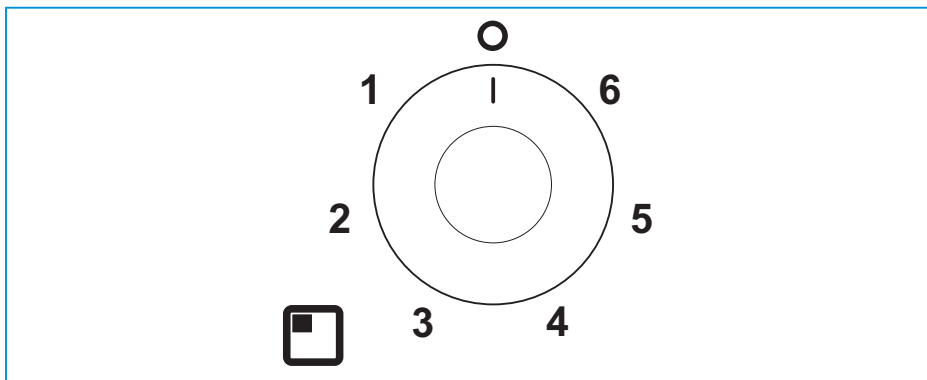


Kun lopetat kaasupoltinten käytön, varmista aina, että tehonsäädin on 0-asennossa.



Älä sulje lasikantta polttimien ollessa käytössä tai edelleen lämpimiä.

## 7. Sähköisen keittolevyn käyttö (jos sellainen on)



Tehonsäätimen tarkka sijainti kuvataan kohdassa Tärkeimmät osat.

Sytyttäminen:

- Käännä tehonsäädintä joko myötä- tai vastapäivään haluamaasi asentoon (1–6).



Jotta käyttö on mahdollisimman tehokasta, käytä oikeankokoista keittoastiaa, jossa on tasainen, raskas pohja. Keittoastian on oltava samankokoinen tai hiukan suurempi kuin keittolevy [enintään 2,5 cm suurempi kuin levy].

Sammuttaminen:

- Sammuta keittolevy kääntämällä tehonsäädin 0-asentoon.



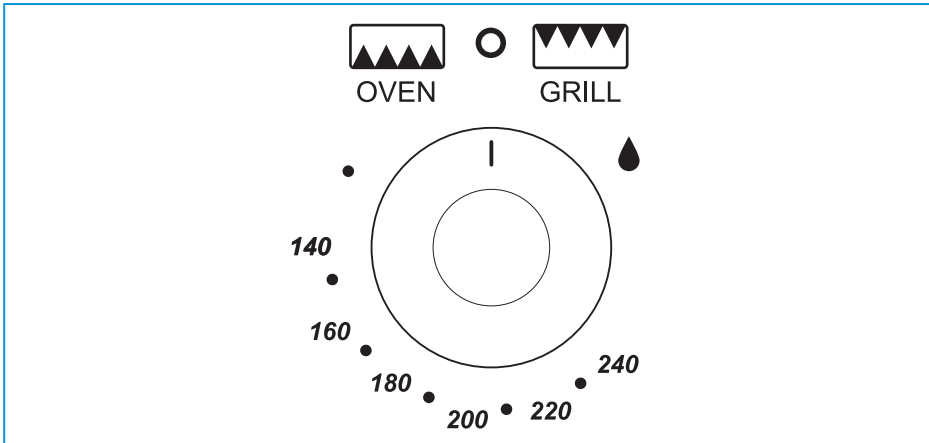
Varmista aina, että tehonsäädin on 0-asennossa, kun et enää käytä keittolevyä.



Älä sulje lasikantta, kun keittolevy on päällä tai kun se on edelleen lämmin.

FI

## 8. Grillin käyttö



Tehonsäätimen tarkka sijainti kuvataan kohdassa Tärkeimmät osat.

Sytyttäminen:

- Avaa luukku ja käännä tehonsäädintä.
- Paina tehonsäädintä edelleen ja käännä se myötöpäivään täyden tehon asentoon.
  - Kipinäsytytysmallit: Paina sytytyspainiketta.
  - Muut kuin automaattisesti syttyvät mallit: Pidä polttimen vieressä sytytettyä tulitikkaa tai sytytintä.
- Pidä tehonsäädintä painettuna noin 10–15 sekunnin ajan ja vapauta se.
- Säädä tavoitelämpötila.
- Oikea grillauskorkeus voidaan saavuttaa kääntämällä pannualusta joko korkeaan tai matalaan asentoon grillattavan ruoan mukaan.
- Mukana toimitettu grillipannu on monikäyttöinen. Sitä voi käyttää sekä grillissä että uunissa, ja sen kahvan muotoilun ansiosta sen voi asettaa sisään ja ottaa pois kätevästi pannun ollessa grillissä/uunissa. Poista kahva aina pannun ollessa käytössä.
- Aseta uuniritilä haluamaasi kohtaan.



Grillin luukun on oltava auki grilliä sytytettäessä tai käytettäessä.



Jos poltin sammuu vahingossa, käännä tehonsäädin 0-asentoon ja odota vähintään minuutti ennen kuin sytytät polttimen uudelleen.



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



Vaikka grilli kuumenee nopeasti, suosittelemme, että annat sen kuumentua muutaman minuutin ajan ennen käyttöä.



Grillin polttimoiden liekkiä kärkeksi muuttuu keltaiseksi grillin lämmitessä. Tämä on normaalia.

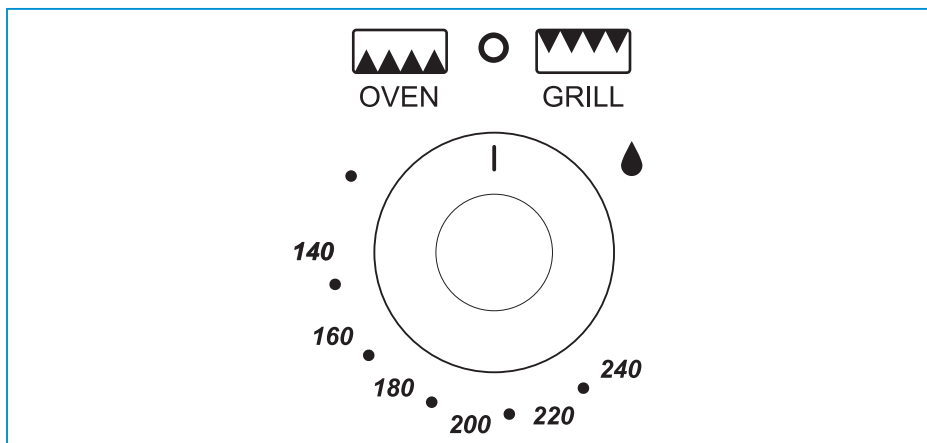
Sammuttaminen:

- Sammuta poltin kääntämällä tehonsäädin vastapäivään 0-asentoon.



Varmista aina, että tehonsäädin on 0-asennossa, kun et enää käytä grilliä.

## 9. Uunin käyttäminen



Tehonsäätimen tarkka sijainti kuvataan kohdassa Tärkeimmät osat.

Sytyttäminen:

- Avaa luukku ja paina tehonsäädintä.
- Paina säätönuppia edelleen ja käännä se vastapäivään ääriasentoon (240 °C, kaasusetus 9).
  - Kipinäsytytysmallit: Paina sytytyspainiketta.
  - Muut kuin automaattisesti syttyvät mallit: Pidä polttimen vieressä sytytettyä tulitikkua tai sytytintä.
- Pidä tehonsäädintä painettuna noin 10–15 sekunnin ajan ja vapauta se.
- Säädä tavoitelämpötila.
- Aseta uuniritilä paikalleen ja sulje luukku.



Luukku on aina pidettävä auki sytytyksen aikana.



Jos poltin sammuu vahingossa, käännä tehonsäädin 0-asentoon ja odota vähintään minuutti ennen kuin sytytät polttimen uudelleen.



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



Vaikka uuni kuumenee nopeasti, on suositeltavaa antaa sen kuumentua 10 minuuttia ennen käyttöä. Uuni saavuttaa tavoitelämpötilan yleensä 15–20 minuutissa.

Sammuttaminen:

- Sammuta poltin kääntämällä tehonsäädin myötäpäivään 0-asentoon.

FI

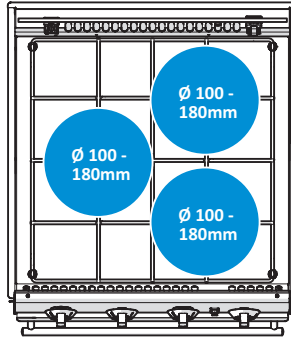


Varmista aina käytön jälkeen, että tehonsäädin on 0-asennossa.

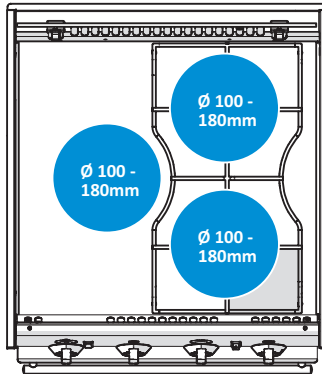
## 10. Turvallinen ruoanlaitto

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

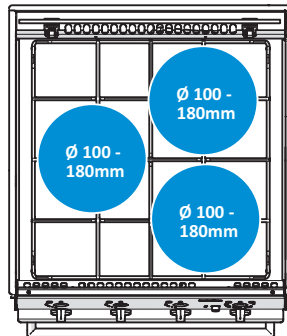
SOH700



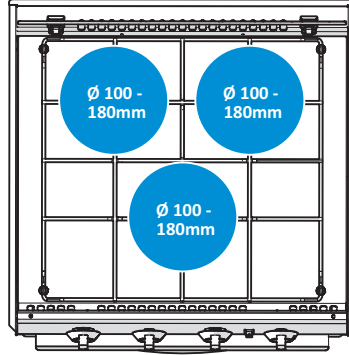
SOH710



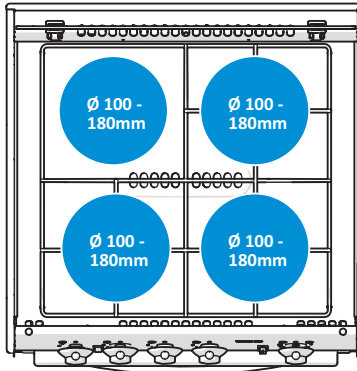
SOH750



SOH760



SOH770



- Varmista, että keittoastioiden ja keittotason reunojen välillä on vähintään 10 mm:n rako.
- Käännä keittoastiat niin, että niiden kahvat eivät ulotu laitteen etureunan ulkopuolelle.
- Varmista, että kaasupolttimen liekki lämmittää keittoastian pohjaa eikä sen kylkiä.
- Tämän laitteen mukana toimitetut keittoastiat ja uunipelit ovat suurinta kokoa. Älä käytä niitä suurempia keittoastioita ja uunipeltejä. Ne saattavat estää lämmön jakautumista hyvin, mikä saattaa pidentää kiehumisaikaa.
- Uuniritilä mahdollistaa hyvän ilmankierron uunin takana.
- Ritilän takaosassa on koroke, joka estää peltejä tai astioita koskettamasta uunin takaosaan.
- Voit irrottaa ritilän vetämällä sitä eteenpäin, kunnes se pysähtyy, nostamalla sitä etuosasta ja ottamalla sen pois.
- Aseta ritilä uuniin laskemalla sen etuosaa ja liu'uttamalla sitä taaksepäin, kunnes se pysähtyy.
- Älä anna laitteen olla valvomatta käytön aikana.
- Älä käytä laitetta ajoneuvon liikkeessa.
- Käännä tehonsäädin takaisin 0-asentoon ruoanlaiton päätyttyä.
- Pidä uuni puhtaana ja huolehdi, ettei siihen kerry rasvaa tai ruoantähteitä.



Laitteen aukkoja ei saa koskaan peittää, eikä uuniritilää saa peittää alumiinifoliolla tai muulla vastaavalla materiaalilla. Tällainen toiminta estää ilmaa virtaamasta vapaasti ja voi aiheuttaa häikämyrkyksen.

FI






Uuniritilät ja -pellit ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Anna kaikkien osien jäähtyä, ennen kuin kosket niihin, sillä muuten seurauksena voi olla vakava vamma. Käytä uunihansikkaita aina uuniritilän tai -pellin irrottamiseen.

## 11. Lämpötilansäätö

Uunin lämpötilaa säädetään termostaattisella kaasuhanalla, jonka lämpötilan säätöalue on 130–240 °C.

Seuraavassa taulukossa esitetään kunkin uuniritilän paikan arvioitu lämpötila suhteessa säädettyyn kaasumerkkiasetukseen. Uuniritilän paikkojen lämpötilavaihteluja voidaan hyödyntää, sillä uunissa voidaan kypsentää eri lämpötiloja vaativia ruokalajeja yhtä aikaa. Näin uunin lämmittämiseen käytettyä kaasua voidaan hyödyntää tehokkaasti.

Table 21: Lämpötila-alueet

Kaasumerkki				Ruokalaji
1/4–1/2	90 °C	110 °C	130 °C	Marenki
1	110 °C	130 °C	150 °C	Hedelmäkompotti
2	120 °C	140 °C	160 °C	Perinteinen hedelmäkakku, riisivanukas
3	130 °C	150 °C	170 °C	Uunivanukas, murokeksit
4	140 °C	160 °C	185 °C	Kuivakakku
5	155 °C	180 °C	200 °C	Sokerikakku, piparkakut
6	170 °C	190 °C	215 °C	Piirakkapohjat
7	185 °C	210 °C	230 °C	Leipä, teeleivät, lehtevä taikina
8	200 °C	220 °C	245 °C	Voitaikina
9	215 °C	240 °C	260 °C	Pikaruskistus



Uunia ei saa täyttää liikaa. Varmista vapaa ilmankierto jättämällä astioiden väliin riittävästi tilaa.



Kun paistamisessa käytetään alumiinifoliota, varmista, että se ei estä ilmankiertoa eikä tuki uunin ilmaputkien aukkoja.

## 12. Kunnossapito ja puhdistus

Theftord suosittelee laitteen vuosittaista huollattamista valtuutetussa huollossa. Vuosihuoltojen välillä laite on puhdistettava säännöllisesti aina käytön jälkeen. Ennen puhdistamista laitteen on annettava jäähtyä ja se on irrotettava kaasun- ja sähkönsyötöstä.

- Poista roiskeet ja lika heti käytön jälkeen kuumalla vedellä ja saippualla. Kuivaa pinta pehmeällä liinalla.

- Poista pinnittynyt lika ja rasva käyttämällä hankaamatonta yleispuhdistusrasvaa ja nailonista pesulappua.
- Poista pintanaarmut käyttämällä ruostumattomalle teräkselle tarkoitettua puhdistus- tai kiillotusainetta.



Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, teräsvillaa tai kovia harjoja, sillä ne saattavat vaurioittaa laitetta.



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



Älä käytä lasipinnan puhdistamiseen hankaavia puhdistusaineita tai metalliteriä, sillä ne voivat naarmuttaa lasia ja aiheuttaa sen rikkoutumisen.



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



Puhdista aina pinnan syiden suuntaisesti, ei niiden poikki.



Valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita ei saa jättää kosketuksiin ruostumattoman teräksen kanssa.



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



Poista mahdolliset roiskeet lasikannesta ennen kuin avaat kannen.



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

## 13. Kaasuvuodot

Heti kun huomaat kaasun hajua:

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



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

## 14. Vianmääritys

FI

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Polttimet eivät pala tai palavat epätasaisesti.	Kaasusäiliö on tyhjä. Kaasuhana on kiinni. Polttimien kannet eivät ole kunnolla paikoillaan.	Vaihda kaasusäiliö. Avaa hana. Anna kansien jäähtyä ja aseta ne sitten uudelleen paikoilleen.



Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
	Polttimet ovat märät tai tukkeutuneet.	Kuivaa tai puhdista polttimet.
Automaattinen sytytys ei toimi.	12 VDC:n akussa ei ole varaus-ta. Liitännät ovat irrallaan. Sytytyskohdat ovat märät tai likaiset.	Lataa akku. Kytke liitännät. Kuivaa tai puhdista sytytys-kohdat.
Tehonsäätimet eivät toimi.	Tehonsäätimet on asennettu väärin.	Asenna tehonsäätimet oikein.




Jos ongelma ei ratkea, ota yhteys valtuutettuun paikalliseen huoltokeskukseen tai oman maasi Thetford-asiakaspalveluun.

## 15. Huolto

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

Varaa huolto valtuutetusta paikallisesta huoltokeskuksesta. Ilmoita samalla laitteen arvokilpeen merkitty malli- ja sarjanumero sekä laitteen ostopäivä.







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







## 16. Varastointi

- Sulje kaasupullon kaasuventtiili.
- Vain kaksikäyttöiset mallit: Irrota laite sähkövirrasta.
- Mallit, joissa on automaattinen sytytys: Irrota akku.
- Varmista, että tehonsäätimet ovat 0-asennossa.
- Sulje lasikansi.
- Sulje grillin luukku.
- Sulje uunin luukku.
- Pyyhi laite puhtaaksi ja kuivaksi.

## 17. Tekniset tiedot

Taulukko 22: Polttimen tekniset tiedot

	SOH700- ja SOH750-sarja			SOH760-sarja		
	Kaasunsyöttö		Suutin	Kaasunsyöttö		Suutin
						
	kW	g/h	mm	kW	g/h	mm
Kaasupolttimet	2 × 1,8 1 × 2,4	2 × 130 1 × 173	0,67 0,77	2 × 1,5 1 × 2,4	2 × 108 1 × 173	0,61 0,77
Uunin poltin	1,6	115	0,59	1,6	115	0,59
Grillin poltin	1,6	115	0,62	1,6	115	0,62
Yhteensä	9,2	663		8,6	619	

	SOH710-sarja			SOH770-sarja		
	Kaasunsyöttö		Suutin	Kaasunsyöttö		Suutin
						
	kW	g/h	mm	kW	g/h	mm
Kaasupolttimet	2 × 1,5	2 × 108	0,61	2 × 1,5 1 × 1,0	2 × 108 1 × 72	0,61 0,52
Keittolevyn poltin	1 × 800 W 230–240 V, AC 50 Hz			1 × 800 W 230–240 V, AC 50 Hz		
Uunin poltin	1,6	115	0,59	1,6	115	0,59
Grillin poltin	1,6	115	0,62	1,6	115	0,62
Yhteensä	6,2 (kaasu) 800 W (sähkö)	446		7,2 (kaasu) 800 W (sähkö)	518	



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



Laite on maadoitettava.

FI

Energiankulutusmittaukset ja -tiedot vastaavat EN60350-2 2013 -standardia				
Thetford-laitteen malli-tunnus	Ruoanlaittoalueet	Keittotason tyyppi (W)	Ruoanlaittoalueen halkaisija	Energiankulutus, EY-sähkökeittotaso Wh/kg
Triplex MK3 kaksikäyttöinen liesi, SOH710- ja SOH770-sarjat	1	800 W:n keittolevy	115 mm	193,1

Jos haluat vähentää keittotason sähkönkulutusta, toimi seuraavasti:

- Käytä oikeankokoista keittoastiaa. Kun keittoastia ja -levy ovat samankokoisia, energiaa kuluu vähemmän kuin silloin, jos toinen on toista suurempi tai pienempi.
- Käytä pienintä mahdollista lämpötila-asetusta, jolla kiehuminen jatkuu. Tätä suurempi lämmitys aiheuttaa vain lämmönhukkaa.
- Peitä keittoastiat tai kattilat mahdollisuuksien mukaan kannella. Näin lämpö säilyy paremmin.
- Älä käytä vanhoja, vaurioituneita tai vääntyneitä keittoastioita, koska ne heikentävät tehoa.

## 18. Hävittäminen

Hankkimasi tuote on suunniteltu ja valmistettu laadukkaista materiaaleista ja osista, jotka voidaan kierrättää ja käyttää uudelleen. Kun tuote on tullut käyttöikänsä loppuun, hävitä se paikallisten sääntöjen mukaisesti. Älä hävitä tuotetta tavallisen kotitalousjätteen mukana. Vanhan tuotteen oikea hävitystapa ehkäisee mahdollisia haittavaikutuksia ympäristölle ja ihmisten terveydelle.

## 19. Kysymykset

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

- Käy osoitteessa [www.thetford.com](http://www.thetford.com)
- Jos et osaa ratkaista ongelmaa, ota yhteys valtuutettuun paikalliseen huoltokeskukseen tai Thetfordin asiakaspalveluun maassasi.

## 20. Takuu

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

Osstuilla varaosilla on yhden vuoden takuu. Takuu ei kata asennus- ja/tai työkuksannuksia.

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

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

**EUROPEAN HEADQUARTERS**

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

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

**UNITED KINGDOM**

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

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

**GERMANY**

Thetford GmbH  
Schallbruch 14  
D-42781 Haan  
Deutschland

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

**FRANCE**

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

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

**ITALY**

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

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

**SPAIN AND PORTUGAL**

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

T +34 938 154 389  
F not available  
E 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 info@thetford.eu  
www.thetford.com.au

**CHINA**

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

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