

**THE**TFORD



# Cooker Aspire 220-230 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 gas and dual fuel appliances.**

**Model Numbers/Description;** Aspire SCK12xxx & SCK13xxx Series and Aspire MK2 SCK22xxx & SCK23xxx Series all gas and dual fuel cookers; Aspire MK2 SHB22xxx & SHB23xxx Series all gas and dual fuel hobs; MK4 Midi Prima SOP13xxx Series gas ovens & grills;

Are in conformity with the relevant 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 harmonised European standards: EN 55014-1: 2006 + A1:2009 + A2:2011 & EN55014-2: 1997 + A1:2001 + A2: 2008, EN61000-3-2: 2006; EN61000-3-3:2008;

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


**CE 680549** 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, 8859681, TR 14 404, TR 14 405 & TR 15 049 Issued by BSI

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

**Signature** :



ES

## Traducción del manual de usuario original

# Índice general

1	Introducción.....	3
2	Símbolos.....	3
3	Seguridad.....	4
4	Componentes principales.....	8
5	Antes de usar.....	9
6	Uso de los quemadores.....	10
7	Uso de la placa eléctrica (si procede).....	11
8	Uso de la parrilla.....	11
9	Uso del horno.....	13
10	Cocina segura.....	14
11	Control de temperatura.....	15
12	Mantenimiento y limpieza.....	16
13	Fugas de gas.....	16
14	Solución de problemas.....	17
15	Revisión.....	17
16	Almacenamiento.....	18
17	Especificaciones técnicas.....	18
18	Eliminación.....	19
19	Preguntas.....	19
20	Garantía.....	19

## 1. Introducción

Este es el manual del usuario para su cocina de Thetford. Lea atentamente las instrucciones de seguridad y la información sobre el uso y mantenimiento de la cocina antes de continuar. Esto le permitirá utilizar la cocina con seguridad y eficacia. Conserve este manual para su consulta en el futuro.

Este documento es la versión SINS2025/0521-V04 del manual de usuario. Visite [www.thetford.com](http://www.thetford.com) para acceder a la versión más reciente.

## 2. Símbolos

Explicación de los símbolos utilizados:



**Advertencia.** Riesgo de lesiones y daños.



**Precaución.** Superficie caliente. Riesgo de lesiones y daños.



**Atención.** Información importante.



**Nota.** Información.

### 3. Seguridad

Este aparato solo lo podrán utilizar niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos si se les supervisa o reciben instrucciones relativas al uso del aparato de una manera segura y entienden los riesgos que implica.



Mantenga a los niños menores de 8 años alejados del aparato, excepto bajo supervisión constante.



No permita que los niños jueguen con el aparato.



No permita que los niños limpien o realicen el mantenimiento del equipo sin supervisión.



Utilice únicamente piezas suministradas por el fabricante.



No cambie ni ajuste nada en el aparato, a menos que el cambio está autorizado por el fabricante o su representante.



Si se daña el cable de alimentación, se debe sustituir por el fabricante o por su representante

de servicio técnico o una persona debidamente cualificada, para así evitar todo peligro.



Utilice el aparato solamente para cocinar y no para otra cosa, como a modo de calefacción. Esto podría producir una intoxicación con monóxido de carbono y el sobrecalentamiento. El fabricante no se hace responsable de los daños resultantes de un uso indebido o un ajuste incorrecto de los mandos.



Este aparato no está previsto para su funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.



El uso de este aparato de cocina de gas aporta calor, humedad y productos de la combustión a la habitación en la que está instalado. Compruebe que la habitación tiene una ventilación adecuada cuando el aparato esté en uso. Durante un uso prolongado, puede abrirse una ventana o aumentar la fuerza de extracción de la campana para proporcionar ventilación adicional.



Nunca apague con agua un fuego de cocina. Apague el quemador y cubra la llama con una tapa o manta ignífuga.



El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Hay que procurar no tocar los elementos calientes.



Se debe supervisar el proceso de cocinar. Durante los procesos cortos de cocina debe haber

supervisión constante. Dejar funcionando sin supervisión una placa de cocina con grasa o aceite podría provocar un incendio. No deje el aparato desatendido durante su funcionamiento.



El uso de protecciones no adecuadas de las placas puede causar accidentes.



No almacene artículos sobre la superficie de la placa de cocina o puede haber riesgo de incendio.



Los quemadores y los soportes de recipientes de cocina están calientes durante y después del uso. Deje que todas las piezas se enfríen antes de tocarlas, ya que esto podría causar lesiones graves.



Los estantes y las bandejas del aparato están calientes durante y después del uso. Deje que todas las piezas se enfríen antes de tocarlas, ya que esto podría causar lesiones graves. Siempre use guantes para horno para extraer los estantes y las bandejas.



No almacene artículos en el aparato.



No coloque objetos pesados sobre la puerta del aparato abierta.



El aparato y las piezas accesibles pueden estar calientes cuando la parrilla esté en uso. Mantenga a los niños pequeños alejados.

Precaución, superficie caliente. Consulte manual para utilizar la parrilla. Cuando la parrilla está en uso, la puerta de la parrilla debe estar abierta.



En caso de que se observe una variación irregular de la temperatura del horno, un técnico cualificado debe revisar el termostato.



Debe de tenerse cuidado de no sobrecargar el horno, permitiendo el espacio adecuado para asegurar la libre circulación del calor.



No utilice limpiadores a vapor o a presión para limpiar el aparato. Véase Mantenimiento y limpieza para obtener instrucciones.



No permita que se acumule aceite o grasa en el aparato. Limpie el aparato después de cada uso.



Antes de limpiar o de iniciar cualquier trabajo de mantenimiento del aparato, hay que dejar que este se enfríe y desconectarlo del gas y del suministro eléctrico.



La tapa de cristal puede cerrarse hacia el final del descenso debido a la acción de bloqueo para viaje de las bisagras. Asegúrese de alejar los dedos del aparato al cerrar la tapa.



No use limpiadores abrasivos ni rasquetas metálicas afiladas para limpiar la superficie del



crystal, ya que la pueden rayar e incluso provocar la rotura del cristal.



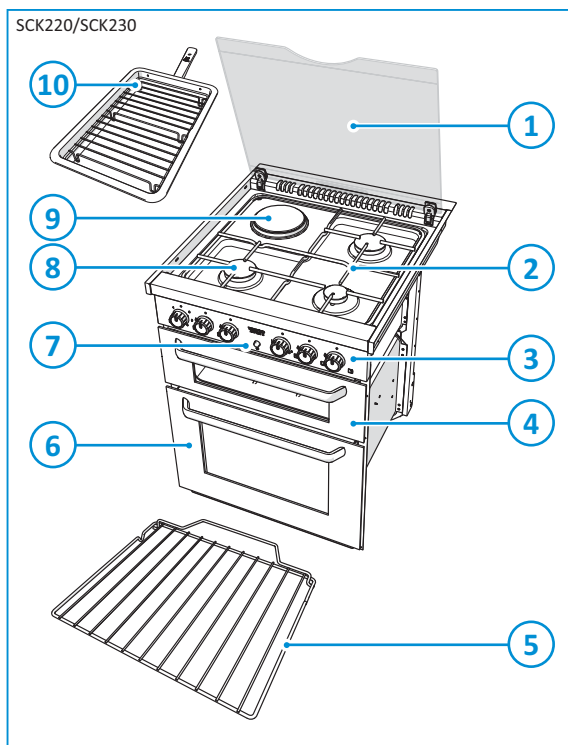
Elimine cualquier derrame de la tapa de vidrio antes de abrir la tapa.



No cierre la tapa de cristal si los quemadores están encendidos o siguen calientes.



#### 4. Componentes principales



1. Tapa de cristal
2. Soportes de recipientes de cocina
3. Panel de control
4. Parrilla
5. Estante de horno
6. Horno
7. Encendido automático (opcional)
8. Quemadores de gas
9. Placa eléctrica (solo en caso de doble combustible)
10. Parrilla



Los tipos de quemadores pueden variar dependiendo del tipo de aparato. Consulte el apartado Especificaciones técnicas para obtener más información.

## 5. Antes de usar

Antes de usar el aparato:

- Asegúrese de retirar todos los materiales de embalaje.
- Limpie el aparato con agua tibia y detergente del hogar y seque cuidadosamente con un paño suave.
- Compruebe que el suministro de gas está conectado y abierto.
- Asegúrese de que el aparato está conectado a la batería de 12 V CC para los ventiladores de refrigeración y el encendido por chispa.
- Asegúrese de que los soportes de los recipientes de cocina están colocados correctamente.
- Encienda los quemadores de gas y déjelos arder para expulsar primero los olores y vapores.
- Encienda el quemador y caliente la parrilla durante unos 20 minutos para eliminar cualquier lubricante residual de fábrica que pueda ocasionar olores desagradables a los alimentos cocinados. Puede producirse humo durante este procedimiento. Abra todas las ventanas y encienda los extractores para ayudar a eliminar el humo.
- Encienda el quemador y caliente el horno durante unos 30 minutos a 200 °C para eliminar cualquier lubricante residual de fábrica que pueda ocasionar olores desagradables a los alimentos cocinados. Puede producirse humo durante este procedimiento. Abra todas las ventanas y encienda los extractores para ayudar a eliminar el humo.

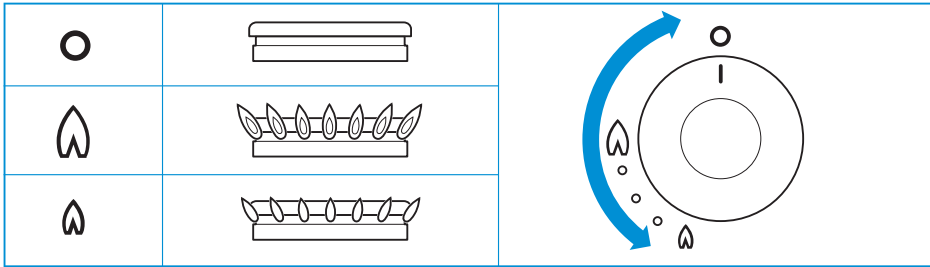
Solo en caso de doble combustible:

- Asegúrese de que la electricidad está conectada y encendida.
- Prepare la placa encendiéndola durante poco tiempo, sin ningún recipiente de cocina, para endurecer y quemar el revestimiento. Use un ajuste entre medio y alto durante 3 a 5 minutos. Permita una adecuada ventilación para dispersar cualquier humo que se produzca durante este proceso. Deje que la placa se enfríe.
- Acondicione la placa encendiéndola durante 30 segundos a un nivel medio y luego apáguela. Vierta una cantidad mínima de aceite vegetal sin sal en un paño limpio y seco o una toallita de papel y aplique una fina capa de aceite a la superficie de la placa. Limpie cualquier exceso de aceite y caliente la placa a un nivel medio durante 1 minuto. Este acondicionamiento ocasional ayudará a mantener el aspecto de la placa.



Utilice únicamente GLP (gas licuado de petróleo). El aparato funciona con propano o butano. Se prefiere el propano al butano, ya que el butano tiene peor rendimiento a una temperatura ambiente inferior a 10 °C y no puede utilizarse a una temperatura ambiente inferior a 5 °C.

## 6. Uso de los quemadores



Para conocer la ubicación exacta de los mandos, consulte Componentes principales.

Encender:

- Presione y gire el mando.
- Gire el mando hacia la izquierda hasta la posición de plena apertura.
  - Para modelos de encendido por chispa: Pulse el botón de encendido.
  - Para los modelos sin encendido automático: sostenga una cerilla encendida o un encendedor de cocina sobre los quemadores.
- Mantenga presionado el mando durante unos 10-15 segundos y luego suéltelo.
- Ajuste la altura de la llama.



Si el quemador se apaga inintencionalmente gire el mando a la posición 0 y espere al menos 1 minuto antes de volver a encender el quemador.



Si no se ha encendido el quemador en menos de 15 segundos, gire el mando de vuelta a la posición 0 y suéltelo. Espere al menos 1 minuto y repita los pasos anteriores para encender el aparato.

Apagar:

- Gire el mando hacia la derecha a la posición 0 para apagar el quemador.

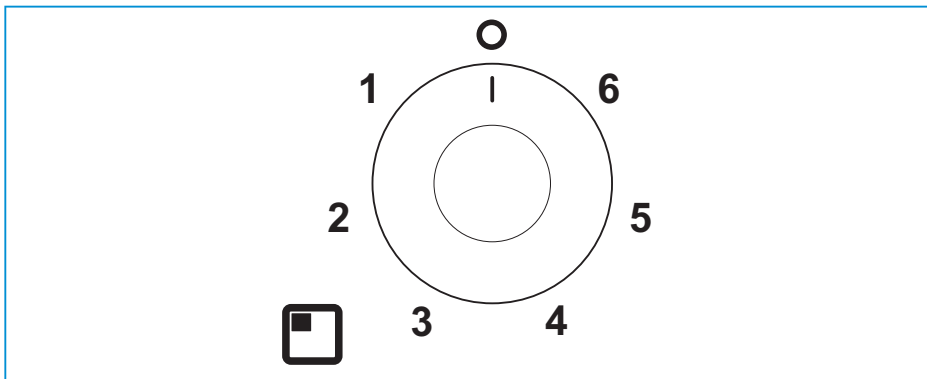


Asegúrese siempre de que el mando esté en la posición 0 cuando haya terminado de usar los quemadores de gas.



No cierre la tapa de cristal si los quemadores están encendidos o siguen calientes.

## 7. Uso de la placa eléctrica (si procede)



Para conocer la ubicación exacta del mando, consulte Componentes principales.

Encender:

- Gire el mando a la derecha o izquierda hasta la posición deseada (1 – 6).



Para la máxima eficiencia, debe usarse un recipiente de cocina del tamaño correcto con una base plana y gruesa. El tamaño del recipiente de cocina debe ser igual o ligeramente más grande que la placa (hasta 1" / 2,5 cm de mayor tamaño).

Apagar:

- Gire el mando a la posición 0 para apagar la placa.

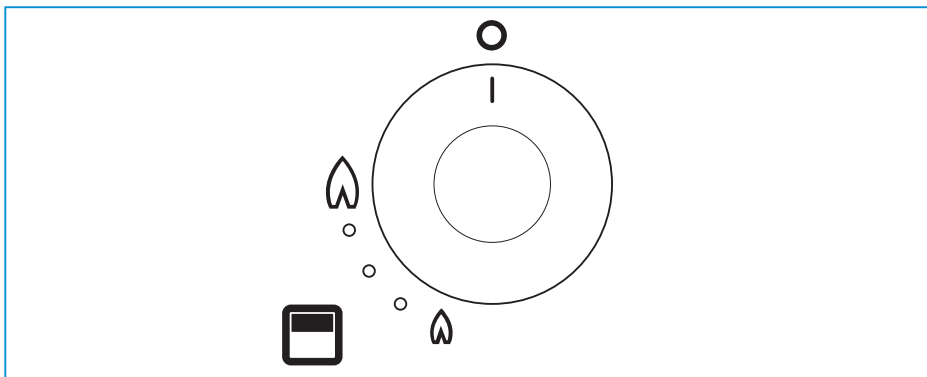


Asegúrese siempre de que el mando esté en la posición de apagado cuando haya terminado de usar la placa.



No cierre la tapa de cristal si la placa está encendida o sigue caliente.

## 8. Uso de la parrilla



Para conocer la ubicación exacta del mando, consulte Componentes principales.

Encender:

- Abra la puerta y empuje hacia adentro el mando.
- Siga presionando el mando y gírelo hacia la izquierda hasta la posición de temperatura máxima.
  - Para modelos de encendido por chispa: Pulse el botón de encendido.
  - Para los modelos sin encendido automático: Sostenga una cerilla encendida sobre el quemador.
- Mantenga presionado el mando durante unos 10-15 segundos y luego suéltelo.
- Ajuste la temperatura que desee.
- Dependiendo de los alimentos que van a cocinarse, la correcta altura para el asado se logra invirtiendo el soporte del recipiente de cocina a la posición alta o baja.
- El recipiente de cocina suministrado es multifuncional para usarlo tanto en la parrilla como en el horno y el diseño del asa permite quitarla o montarla mientras se está usando el recipiente de cocina. Retire siempre el asa cuando se esté usando el recipiente de cocina.
- Coloque el estante en la posición adecuada.



La puerta de la parrilla debe permanecer abierta al encender y usar la parrilla.



Si el quemador se apaga inintencionalmente gire el mando a la posición 0 y espere al menos 1 minuto antes de volver a encender el quemador.



Si no se ha encendido el quemador en menos de 15 segundos, gire el mando de vuelta a la posición 0 y suéltelo. Espere al menos 1 minuto y repita los pasos anteriores para encender el aparato.



Aunque la parrilla se caliente rápidamente, se recomienda precalentarla durante unos minutos.



Aunque la parrilla se caliente rápidamente, se recomienda precalentarla durante unos minutos. Hay un ventilador de refrigeración de 12 voltios de funcionamiento automático sobre la cavidad de la parrilla.



Es normal que las llamas de este quemador presenten puntas amarillas mientras la parrilla se calienta.

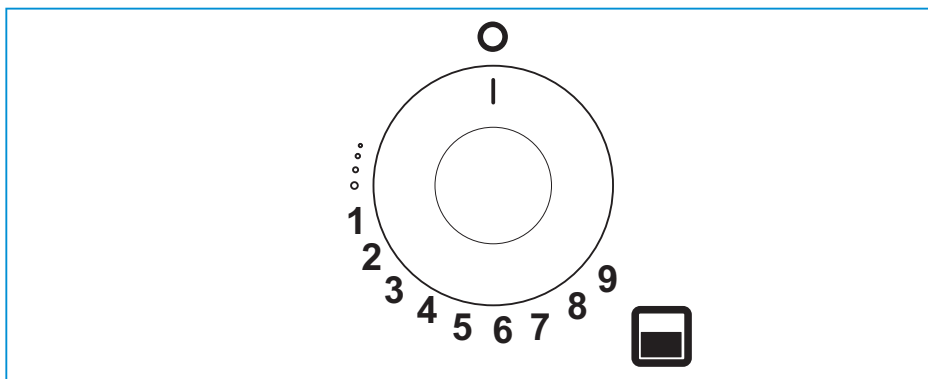
Apagar:

- Gire el mando hacia la derecha a la posición 0 para apagar la parrilla.



Asegúrese siempre de que el mando esté en la posición 0 cuando haya terminado de usar la parrilla.

## 9. Uso del horno



Para conocer la ubicación exacta del mando, consulte Componentes principales.

Encender:

- Abra la puerta y empuje hacia adentro el mando.
- Siga presionando el mando y gírelo hacia la izquierda hasta la posición de temperatura máxima [240 °C, marca de gas 7/9].
  - Para modelos de encendido por chispa: Pulse el botón de encendido.
  - Para los modelos sin encendido automático: sostenga una cerilla encendida o un encendedor de cocina sobre los quemadores.
- Mantenga presionado el mando durante unos 10-15 segundos y luego suéltelo.
- Ajuste la temperatura que desee.
- Coloque el estante del horno en la posición deseada y cierre la puerta.



El encendido debe realizarse siempre con la puerta del horno abierta.



Si el quemador se apaga inintencionadamente gire el mando a la posición 0 y espere al menos 1 minuto antes de volver a encender el quemador.



Si no se ha encendido el quemador en menos de 15 segundos, gire el mando de vuelta a la posición 0 y suéltelo. Espere al menos 1 minuto y repita los pasos anteriores para encender el aparato.



Aunque el horno se calienta rápidamente, se recomienda un precalentamiento de 10 minutos. El horno debería alcanzar la temperatura ajustada en unos 15 a 20 minutos.

Apagar:

- Gire el mando hacia la derecha a la posición 0 para apagar el quemador.

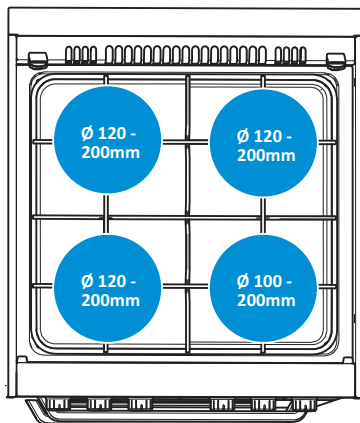


Asegúrese siempre de que el mando esté en la posición 0 y de que la puerta del horno esté cerrada cuando haya terminado de usar el horno.

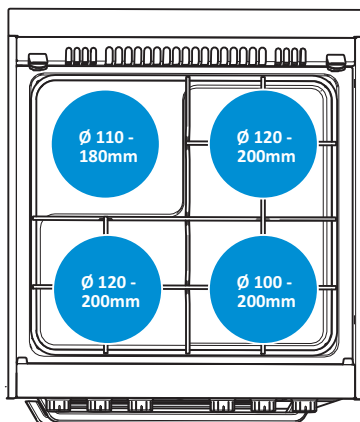
## 10. Cocina segura

- No permita que los recipientes de cocina sobrepasen los bordes del aparato; utilice los tamaños correctos y colóquelos centrados sobre los quemadores.

SCK220



SCK230



- Compruebe que haya un hueco de por lo menos 10 mm entre los recipientes de cocina y los bordes de la placa de cocina.
- Gire los recipientes de cocina para que los mangos no sobresalgan por delante del aparato.
- Asegúrese de que la llama del quemador de gas caliente el fondo del recipiente de cocina, no los lados.
- Los estantes y bandejas que se incluyen con este aparato son de los tamaños máximos. No use recipientes de cocina ni bandejas de mayor tamaño. Podrían impedir la buena circulación del calor, aumentando los tiempos de cocinado.
- El estante del horno permite una buena circulación en la parte posterior del horno.
- Una barra levantada en la parte trasera del estante evita que las bandejas o platos hagan contacto con la parte posterior del horno.

- Para quitar un estante, tire del mismo hacia usted hasta que haga tope, levántelo por la parte delantera y extráigalo.
- Para colocar un estante en el horno, bájelo por la parte delantera y deslícelo hacia atrás hasta que llegue al tope.
- No deje el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- No utilice el aparato mientras el vehículo se esté moviendo.
- Gire el mando a la posición 0 después de cocinar.
- Mantenga limpio el aparato y evite la acumulación de grasa y restos de comida.



Nunca cubra las ranuras u orificios del aparato y nunca cubra un estante con materiales tales como papel de aluminio. Esto limitaría la circulación de aire y podría provocar la intoxicación por monóxido de carbono.






Los estantes y las bandejas del aparato están calientes durante y después del uso. Deje que todas las piezas se enfríen antes de tocarlas, ya que esto podría causar lesiones graves. Siempre use guantes para horno para extraer los estantes y las bandejas.

## 11. Control de temperatura

La temperatura del horno se controla mediante un paso termostático variable de gas que permite un intervalo de 130 °C a 220 °C.

La siguiente tabla es una guía de las temperaturas aproximadas en cada una de las posiciones de los estantes en función de la marca de ajuste del paso de gas. Puede aprovecharse la variación de temperatura de las distintas posiciones de los estantes, permitiendo cocinar al mismo tiempo varios platos que requieran diferentes temperaturas. De esta manera, puede aprovecharse al máximo el gas utilizado para calentar el horno.

**Tabla 1: Zonas de temperatura**

Marca de gas				Plato
1/4 - 1/2	90 °C	110 °C	130 °C	Merengues
1	110 °C	130 °C	150 °C	Compotas
2	120 °C	140 °C	160 °C	Pastel de fruta, arroz con leche
3	130 °C	150 °C	170 °C	Flan al horno, pastas de mantequilla
4	140 °C	160 °C	185 °C	Tarta rellena
5	155 °C	180 °C	200 °C	Bizcocho batido, galletas de jengibre
6	170 °C	190 °C	215 °C	Masa quebrada
7	185 °C	210 °C	220 °C	Pan, bollos, hojaldre
8	200 °C	220 °C	220 °C	Masa de hojaldre



Debe de tenerse cuidado para no sobrecargar el horno, permitiendo el espacio adecuado para asegurar la libre circulación del calor.



Si asar con papel de aluminio, asegúrese de que este no impida la circulación de calor o bloquee alguna salida de humos del horno.

## 12. Mantenimiento y limpieza

Thetford recomienda un servicio de revisión anual en un centro de servicio autorizado. Entre revisiones anuales limpie el aparato regularmente después de su uso. Antes de iniciar cualquier trabajo de limpieza del aparato, hay que dejar que este se enfríe y desconectar el gas y la electricidad.

- Siempre retire con agua caliente y jabón cualquier derrame o suciedad inmediatamente después de su uso. Seque la superficie con un paño suave.
- Use una crema de limpieza multiuso no abrasiva y un estropajo de nailon para limpiar la suciedad o grasa más incrustada.
- Use un producto limpiador o abrillantador de acero inoxidable para quitar las marcas superficiales.



No use limpiadores abrasivos, estropajos de metal ni cepillos duros. Podrían dañar el aparato.



Si limpia los anillos de los quemadores, compruebe que los orificios no estén obstruidos.



No use limpiadores abrasivos ni rasquetas metálicas afiladas para limpiar la superficie de cristal, ya que la pueden rayar e incluso provocar la rotura del cristal.



No deje paños húmedos, estropajos, residuos de alimentos, productos de limpieza ni otra suciedad que se seque sobre la superficie. Puede causar picaduras, marcas o incluso oxidación.



Limpie siempre en la dirección del acabado y no contra el grano.



Los productos de limpieza que contengan lejía no deben dejarse en contacto con el acero inoxidable.



El contenido de minerales en el agua (como hierro o cal) puede estropear el aspecto del metal.



Elimine cualquier derrame de la tapa de vidrio antes de abrir la tapa.



Los mandos se pueden quitar para su limpieza. Los mandos son fáciles de reemplazar.

## 13. Fugas de gas

En cuanto huela a gas:

- Compruebe que todos los quemadores estén apagados.
- Apague todas las luces incandescentes y no fume.
- Apague el suministro de gas de la botella de gas inmediatamente.
- No use interruptores eléctricos.
- Abra todas las puertas y ventanas.





El gas GLP es más pesado que el aire. El gas de una fuga se acumula en los niveles inferiores. Siguiendo el fuerte y desagradable olor a gas, puede determinar dónde se encuentra la fuga. Para investigar dónde está exactamente, utilice un vaporizador de detección de fugas especial. ¡Nunca use una llama abierta para encontrar la fuga!

## 14. Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
Los quemadores no queman o queman irregularmente	La botella de gas está vacía El paso de gas está cerrado Los tapones de los quemadores no están colocados correctamente Los quemadores están húmedos u obstruidos	Cambie la botella de gas Abra el paso Deje que los tapones se enfríen y luego colóquelos Seque o limpie los quemadores
El encendido por chispa no produce chispa	La batería de 12 V CC está descargada Las conexiones están sueltas Los puntos de encendido están mojados o sucios	Cargue la batería Asegure las conexiones Seque o limpie los puntos de encendido
Los mandos no funcionan	Los mandos están montados incorrectamente	Monte los mandos correctamente



Si no puede resolver un problema, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado local o el servicio de atención al cliente de Thetford de su país.

## 15. Revisión

Todas las revisiones las deberá realizar una persona autorizada y competente. Antes de iniciar cualquier trabajo de revisión del aparato hay que dejar que se enfríe y desconectar el gas y el suministro eléctrico. Después de cada revisión del aparato deberá hacerse una prueba de buen funcionamiento del gas y de seguridad eléctrica.

Para la revisión, póngase en contacto con su centro de servicio autorizado local e indique los datos del modelo y el número de serie de la placa de características, además de la fecha de compra.







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

## 16. Almacenamiento

- Cierre la válvula de la botella de gas.
- Solo en caso de doble combustible: Desconecte de la red eléctrica.
- Solo modelos de encendido por chispa: Desconecte la batería.
- Compruebe que los mandos están en la posición 0.
- Cierre la tapa de cristal.
- Cierre la puerta de la parrilla.
- Cierre la puerta del horno.
- Deje el aparato limpio y seco.

## 17. Especificaciones técnicas

Tabla 2: Especificaciones del quemador

	Serie SCK220			Serie SCK230		
	Entrada de gas		Inyector	Entrada de gas		Inyector
						
	kW	g/h	mm	kW	g/h	mm
Quemadores de gas	3 x 1,5 1 x 1,0	3 x 107 1 x 72	0,61 0,52	2 x 1,5 1 x 1,0	2 x 107 1 x 72	0,61 0,52
Quemador de la placa				1 x 800 W 230 V ~ AC 50 Hz		
Quemador del horno	1,5	107	0,59	1,5	107	0,59
Quemador de la parrilla	1,6	114	0,64	1,6	114	0,64
Total	8,6	614		7,1 [gas] 800 W [eléctrica]	507	



Este aparato es apto para uso con GLP (gas licuado de petróleo) y no debe utilizarse con ningún otro gas.



Este aparato debe estar conectado a tierra.

### Medición y cálculos del consumo de energía de acuerdo con EN60350-2 2013

Identificación del modelo de aparato de Thetford	Zonas de cocina	Tipo de placa de cocina (vatios)	Diámetro de la zona de cocina	Consumo de energía de CE <sub>placa eléctrica</sub> Wh/kg
Cocina de doble combustible Aspire MK2 de la serie SCK230	1	Vitrocerámica de 800 W	115 mm	193,1

Para reducir el consumo de energía de la placa de cocina:

- Utilice recipientes de cocina del tamaño correcto: los recipientes del mismo tamaño que la placa consumen menos energía que los que son demasiado grandes o demasiado pequeños.
- Use el ajuste de temperatura mínima para mantener a fuego lento o en ebullición: todo calor adicional simplemente se desperdicia.
- Cubra las sartenes u ollas con una tapa siempre que pueda: esto ayuda a retener el calor.
- No utilice recipientes de cocina viejos, dañados o deformados, ya que su eficiencia será menor.

## 18. Eliminación

El producto se ha diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad que se pueden reciclar y reutilizar. Cuando el producto haya alcanzado el final de su vida útil, deséchelo según las normas locales. No deseche el producto con los residuos domésticos. La correcta eliminación del producto antiguo le ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

## 19. Preguntas

Si tiene preguntas sobre su producto, piezas, accesorios o servicios autorizados:

- Visite [www.thetford.com](http://www.thetford.com).
- Si no puede resolver un problema, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado local o el servicio de atención al cliente de Thetford de su país.

## 20. Garantía

Thetford BV ofrece a los usuarios finales de sus productos una garantía de tres años. En el caso de funcionamiento defectuoso dentro del periodo de garantía, Thetford reemplazará o reparará el producto. En esta situación, los costes de sustitución y de mano de obra para el reemplazo de componentes defectuosos o el coste de las piezas correrán a cargo de Thetford.

Las piezas de repuesto adquiridas tienen una garantía de un año. Todo accesorio o los costes de mano de obra no están cubiertos por la garantía.

1. Para presentar una reclamación bajo esta garantía, el usuario debe llevar el producto a un servicio técnico autorizado de Thetford. Allí evaluarán la reclamación.
2. Los componentes reemplazados durante la reparación bajo garantía pasarán a ser propiedad de Thetford.
3. Esta garantía no actuará en perjuicio de la legislación vigente de protección del consumidor.
4. Esta garantía no es válida en el caso de productos usados para fines comerciales.
5. No se aceptarán bajo garantía las reclamaciones de una de las siguientes categorías:
  - El producto ha sido utilizado incorrectamente o no se han seguido las instrucciones del manual;
  - El producto no haya sido instalado según las instrucciones;
  - Se han realizado modificaciones en el producto;

- El producto ha sido reparado, pero no por un servicio técnico autorizado de Thetford;
- El número de serie o código de producto ha sido alterado o eliminado;
- El producto se ha dañado por un uso indebido.

**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 BUROPLUS / 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 infof@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 infoi@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