

THE  **FORD**



Hob-grill Mini Grill 720-730 Series

User Manual

DECLARATION OF CONFORMITY

We: **THETFORD Ltd**

Address: Unit 6 Brookfields Way, Manvers, Rotherham, S63 5DL

Telephone: (+44) (0) 844 997 1960. Fax: (+44) (0) 844 997 1961

Declare under our sole responsibility that;

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

Model Number/Description; 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 23 rd February 2018

Signature

:



Índice

1	Introdução.....	3
2	Símbolos.....	3
3	Segurança.....	4
4	Componentes principais.....	8
5	Antes da utilização.....	9
6	Utilização dos queimadores.....	9
7	Utilização da placa de aquecimento elétrica (se aplicável).....	10
8	Utilização do grelhador.....	11
9	Cozinhar de forma segura.....	12
10	Manutenção e limpeza.....	13
11	Fugas de gás.....	14
12	Resolução de problemas.....	14
13	Manutenção.....	15
14	Armazenamento.....	15
15	Especificações técnicas.....	16
16	Eliminação do produto.....	17
17	Questões.....	17
18	Garantia.....	17

1. Introdução

Este é o manual de utilizador para o seu minigrelhador da Thetford. Leia atentamente as instruções de segurança e informações sobre a utilização e manutenção do minigrelhador antes de continuar. Tal irá permitir-lhe utilizar o minigrelhador de forma segura e eficiente. Conserve este manual para referência futura.

Este documento é a versão SINS2032/0521–V04 do manual do utilizador. Visite www.thetford.com para obter a versão mais recente.

2. Símbolos

Legenda dos símbolos:



Aviso. Risco de lesões e/ou danos.



Cuidado. Superfície quente. Risco de lesões e/ou danos.



Atenção. Informação importante.



Nota. Informação.

3. Segurança



Este aparelho poderá ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos, pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas e/ou falta de experiência e conhecimento na condição de que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização deste aparelho com segurança e compreendido os potenciais perigos.



Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho, exceto sob supervisão permanente.



Não permita que crianças brinquem com o aparelho.



Não permita que crianças limpem ou reparem este aparelho sem vigilância.



Utilize apenas peças fornecidas pelo fabricante.



Não substitua nem ajuste nada no aparelho, exceto se a substituição for autorizada pelo fabricante ou respetivo representante.



Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deverá ser substituído pelo fabricante, pelo agente

de manutenção ou por pessoas com qualificações semelhantes, como medida de prevenção de risco.



Utilize o aparelho apenas para cozinhar e não para outros fins como, por exemplo, o aquecimento de espaços. Tal poderá provocar o envenenamento por monóxido de carbono e um sobreaquecimento. O fabricante não poderá ser responsabilizado por danos resultantes de utilização indevida ou configuração incorreta dos botões de controlo.



Este aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.



A utilização deste fogão a gás aumenta o nível de calor, a humidade e os produtos de combustão do espaço no qual se encontra instalado. Certifique-se de que o espaço tem ventilação suficiente quando o aparelho está a ser utilizado. Em caso de utilização prolongada, poderá ser necessária ventilação adicional mediante a abertura de uma janela ou o aumento da força de sucção do exaustor.



Nunca apague um incêndio de cozinha com água. Desligue o queimador e cubra as chamas com uma tampa ou manta antifogo.



O equipamento e as peças que estão acessíveis aquecem durante a utilização. É preciso ter cuidado para evitar tocar em elementos de aquecimento.



O processo de cocção deve ser supervisionado. Um processo de cocção de curto prazo deve ser

supervisionado continuamente. Cozinhar sem vigilância numa placa com gordura ou óleo pode provocar um incêndio. Não deixe o aparelho sem vigilância quando este estiver a ser utilizado.



A utilização de proteções de placa inapropriadas pode causar acidentes.



Perigo de incêndio, não guarde artigos na superfície de cocção da placa.



Os queimadores e as grelhas de suporte estão quentes durante e após a sua utilização. Permita que todas as peças arrefeçam antes de lhes tocar, dado que podem causar ferimentos graves.



As grelhas e os tabuleiros de alimentos no aparelho estão quentes durante e após a utilização. Permita que todas as peças arrefeçam antes de lhes tocar, dado que podem causar ferimentos graves. Utilize sempre luvas de cozinha quando retirar as grelhas e os tabuleiros.



Não armazene artigos no aparelho.



Não coloque objetos pesados sobre a porta aberta do aparelho.



O aparelho e as peças que estão acessíveis podem ficar quentes durante a utilização do grelhador. As crianças deverão ser mantidas afastadas.

Cuidado, superfícies quentes. Consulte o manual para a operação do grelhador. A porta do grelhador deve estar aberta enquanto o grelhador estiver a ser utilizado.



Não utilize produtos de limpeza a vapor nem máquinas de lavar à pressão para limpar o aparelho. Consulte Manutenção e limpeza para obter mais instruções.



Não deixe acumular óleo ou gordura no aparelho. Limpe o aparelho após cada utilização.



Antes de fazer a limpeza ou a manutenção, o equipamento tem de arrefecer e de ser desligado das fontes de gás e de energia elétrica.



A tampa de vidro poderá fechar-se quando estiver perto da superfície onde vai assentar, devido à ação de bloqueio do movimento das dobradiças. Certifique-se de que todos os dedos estão afastados do aparelho ao fechar a tampa.



Não utilize produtos de limpeza ásperos e abrasivos nem raspadores metálicos afiados para limpar a superfície do vidro, uma vez que estes podem riscar a mesma, o que poderá levar a que o vidro se estilhace.



Remova qualquer derramamento da tampa de vidro antes de abri-la.

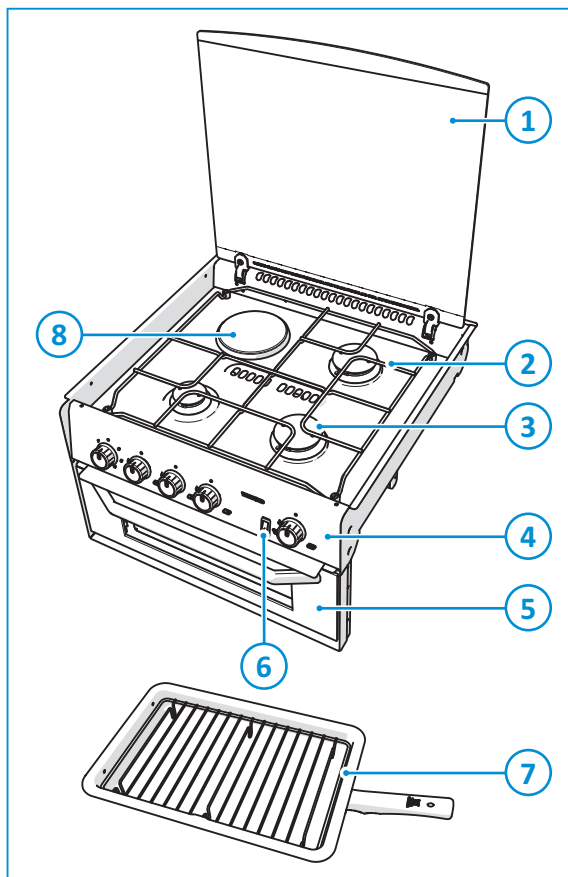




Não feche a tampa de vidro quando os queimadores estiverem acesos ou ainda quentes.



4. Componentes principais



1. Tampa de vidro
2. Grelhas de suporte
3. Queimadores a gás
4. Painel de controlo
5. Grelhador
6. Ignição por faísca (opcional)
7. Frigideira/Grelhador
8. Placa de aquecimento elétrica (apenas em fogão misto)

Os tipos de queimadores podem variar em função do tipo de aparelho. Consulte as Especificações técnicas para obter mais informações.

5. Antes da utilização

Antes de utilizar o aparelho:

- Certifique-se de que todos os materiais de embalagem foram removidos.
- Limpe o aparelho com água quente e detergente de uso doméstico e seque-o cuidadosamente com um pano macio.
- Certifique-se de que a fonte de gás está ligada e aberta.
- Para modelos de ignição: Certifique-se de que o aparelho está ligado à bateria de 12 V CC para a ignição por faísca.
- Acenda o queimador e aqueça o grelhador durante cerca de 20 minutos para eliminar todos os resíduos de lubrificantes de fábrica que possam conferir cheiros desagradáveis aos alimentos a serem cozinhados. Poderá ocorrer fumo durante este procedimento. Abra todas as janelas e ligue ventiladores mecânicos para ajudar a remover o fumo.

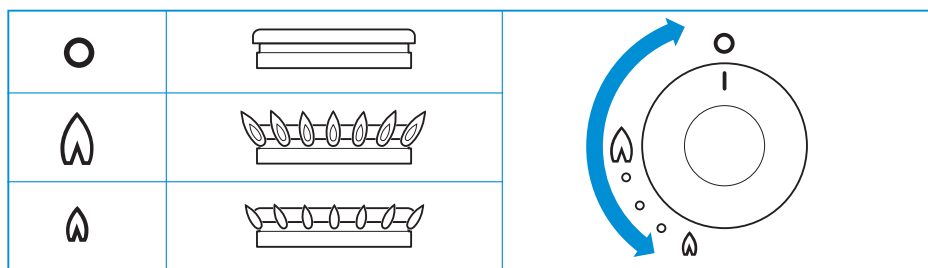
Apenas em modelos mistos:

- Certifique-se de que a fonte de alimentação elétrica está ligada e ativada.
- De forma a preparar a placa de aquecimento, em primeiro lugar, ligue-a durante um curto espaço de tempo, sem panela, para endurecer e queimar o revestimento. Utilize uma temperatura de média a alta durante 3 a 5 minutos. Permita uma ventilação adequada para dispersar qualquer fumo resultante deste processo. Permita que a placa de aquecimento arrefeça.
- Numa segunda fase da preparação da placa de aquecimento, aqueça-a durante 30 segundos a uma temperatura de nível médio, desligando-a posteriormente. Coloque uma quantidade mínima de óleo vegetal sem sal num pano limpo e seco ou em papel de cozinha e aplique uma fina camada de óleo sobre a superfície da placa de aquecimento. Limpe qualquer excedente de óleo e, em seguida, aqueça a placa de aquecimento a uma temperatura de nível médio durante 1 minuto. Este tipo de preparação ocasional irá ajudar a manter a aparência da placa de aquecimento.



Utilize somente GPL [Gás de Petróleo Liquefeito]. O aparelho opera com gás propano ou butano. O propano é preferido em relação ao butano porque o butano proporciona um mau desempenho em temperaturas ambientes inferiores a 10 °C e não pode ser utilizado em temperaturas ambientes inferiores a 5 °C.

6. Utilização dos queimadores



Para obter a localização exata dos botões de controlo, consulte Componentes principais.

Para acender:

- Pressione e gire o botão de controlo.

- Gire o botão de controlo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição de potência máxima.
 - Para modelos de ignição por faísca: Pressione o botão de ignição.
 - Para modelos de não ignição: Aproxime um fósforo ou isqueiro dos queimadores.
- Mantenha o botão de controlo pressionado durante cerca de 10 a 15 segundos e depois solte-o.
- Ajuste a altura da chama.



Se o queimador apagar acidentalmente, gire o botão de controlo até à posição 0 e aguarde pelo menos 1 minuto antes de voltar a acendê-lo.



Se o queimador não acender dentro de 15 segundos, gire o botão de controlo de volta para a posição 0 e solte-o. Aguarde, pelo menos, 1 minuto e repita os passos indicados acima para acender o aparelho.

Para desligar:

- Gire o botão de controlo no sentido dos ponteiros do relógio até à posição 0 para desligar o queimador.

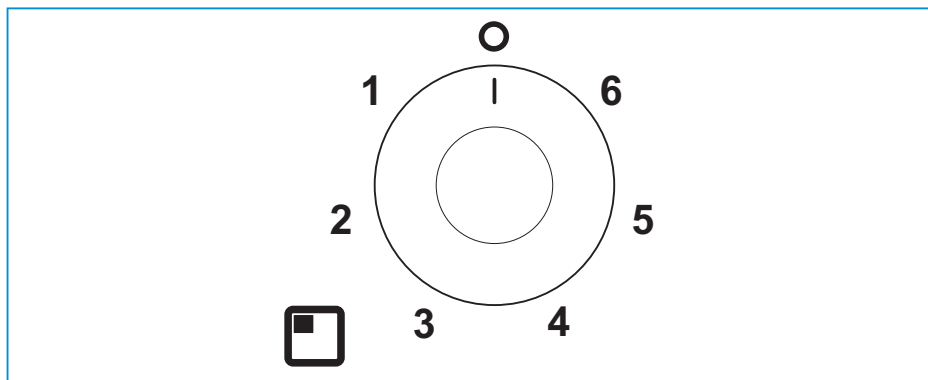


Certifique-se sempre de que o botão de controlo está na posição 0 após utilizar os queimadores a gás.



Não feche a tampa de vidro quando os queimadores estiverem acesos ou ainda quentes.

7. Utilização da placa de aquecimento elétrica (se aplicável)



Para obter a localização exata do botão de controlo, consulte Componentes principais.

Para acender:

- Rode o botão de controlo no sentido dos ponteiros do relógio ou contrário até à posição pretendida (1 – 6).



Para uma eficiência máxima, deve ser utilizada uma panela com o tamanho correto e com uma base plana e espessa. O tamanho da panela deve ser o mesmo, ou ligeiramente maior, do que o da placa de aquecimento [até 1"/2,5 cm em excesso].

Para desligar:

- Gire o botão de controlo até à posição 0 para desligar a placa de aquecimento.

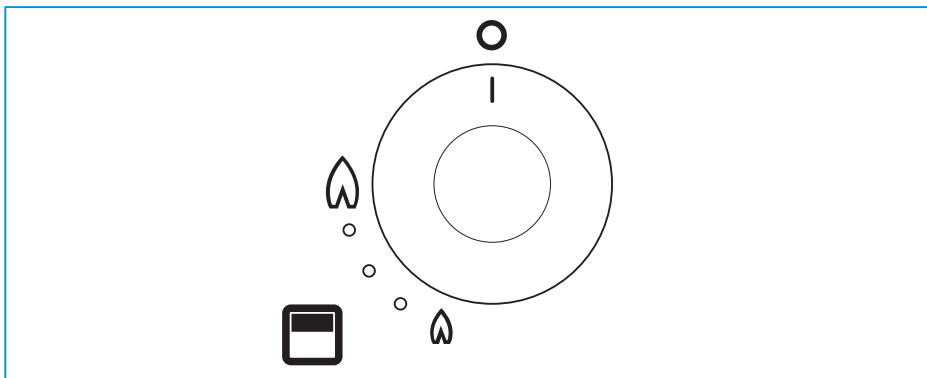


Certifique-se sempre de que o botão de controlo se encontra na posição de desligado quando tiver acabado de utilizar a placa de aquecimento.



Não feche a tampa de vidro quando a placa de aquecimento estiver ligada ou ainda quente.

8. Utilização do grelhador



Para obter a localização exata do botão de controlo, consulte Componentes principais.

Para acender:

- Abra a porta e pressione o botão de controlo.
- Continue a pressionar o botão de controlo e gire-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição de potência máxima.
 - Para modelos de ignição por faísca: Pressione o botão de ignição.
 - Para modelos de não ignição: Aproxime um fósforo ou isqueiro do queimador.
- Mantenha o botão de controlo pressionado durante cerca de 10 a 15 segundos e depois solte-o.
- Dependendo dos alimentos a serem cozinhados, a altura correta para grelhar pode ser alcançada ao colocar a grelha na posição alta ou baixa.
- A frigideira/grelhador é multifunções, a utilização com a grelha e o design da pega permitem que seja removida ou introduzida durante a utilização da frigideira. Remova sempre a pega quando estiver em utilização.



A porta do grelhador deve manter-se aberta ao acender e utilizar o grelhador.



Se o queimador apagar acidentalmente, gire o botão de controlo até à posição 0 e aguarde pelo menos 1 minuto antes de voltar a acendê-lo.



Se o queimador não acender dentro de 15 segundos, gire o botão de controlo de volta para a posição 0 e solte-o. Aguarde, pelo menos, 1 minuto e repita os passos indicados acima para acender o aparelho.



Apesar de o grelhador aquecer rapidamente, recomenda-se que este aqueça previamente durante alguns minutos.



Apesar de o grelhador aquecer rapidamente, recomenda-se que este aqueça previamente durante alguns minutos. Um ventilador de arrefecimento de 12 volts funciona automaticamente acima da cavidade do grelhador.



É normal que as chamas neste queimador comecem a apresentar pontas amarelas à medida que o grelhador aquece.

Para desligar:

- Gire o botão de controlo no sentido dos ponteiros do relógio até à posição 0 para desligar o grelhador.

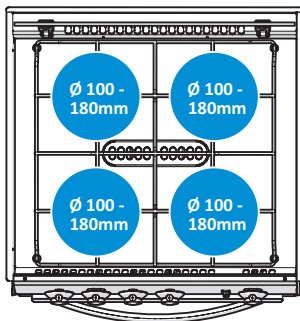


Certifique-se sempre de que o botão de controlo se encontra na posição 0 quando tiver acabado de utilizar o grelhador.

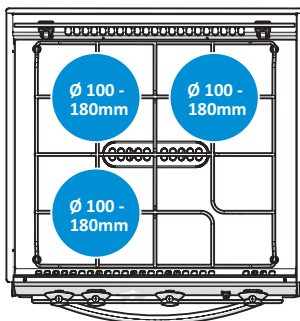
9. Cozinhar de forma segura

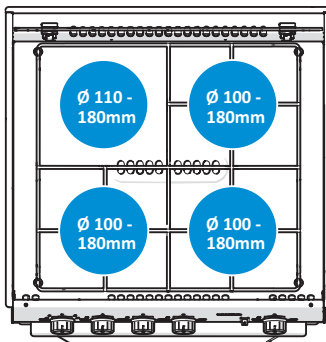
- Não deixe que os recipientes ultrapassem as extremidades do aparelho – utilize os tamanhos de painéis corretos e coloque-as numa posição central sobre os queimadores.

SHG720



SHG720





- Certifique-se de que existe pelo menos um intervalo de 10 mm entre as painéis e as extremidades da placa.
- Gire as painéis para que as pegas não fiquem suspensas sobre a parte frontal do aparelho.
- Certifique-se de que a chama do queimador a gás atinge a parte inferior da panela e não os lados.
- As painéis e os tabuleiros fornecidos juntamente com este aparelho têm o tamanho máximo permitido. Não utilize painéis e tabuleiros maiores. Estes poderão restringir a circulação adequada do calor, o que pode levar ao aumento dos tempos de cocção.
- Não deixe o aparelho sem vigilância quando estiver a ser utilizado.
- Não utilize o aparelho quando o veículo estiver em movimento.
- Gire o botão de controlo de volta para a posição 0 após cozinhar.
- Mantenha o aparelho limpo e evite a acumulação de gordura e restos de comida.



Nunca tape aberturas ou orifícios no aparelho e nunca cubra uma grelha com materiais como folha de alumínio. Tal restringe o fluxo de ar e pode causar envenenamento por monóxido de carbono.



As grelhas e os tabuleiros de alimentos no aparelho estão quentes durante e após a utilização. Permita que todas as peças arrefeçam antes de lhes tocar, dado que podem causar ferimentos graves. Utilize sempre luvas de cozinha quando retirar as grelhas e os tabuleiros.

10. Manutenção e limpeza

A Thetford recomenda a realização de um serviço de inspeção anual por um centro de assistência aprovado. Entre as manutenções anuais, limpe o aparelho regularmente após a sua utilização. Antes de iniciar qualquer trabalho de limpeza, o aparelho terá de arrefecer e ser desligado das fontes de gás e/ou alimentação.

- Remova sempre todos os derrames ou contaminações imediatamente após a utilização com sabão e água quente. Seque a superfície com um pano macio.
- Utilize um produto de limpeza multiusos não abrasivo e um esfregão de nylon para limpar gordura ou sujidade mais difícil.
- Utilize um produto de limpeza ou de polimento de aço inoxidável patenteado para remover arranhões superficiais da superfície.



Não utilize produtos de limpeza abrasivos, esfregões metálicos ou escovas duras. Estes poderão danificar o aparelho.



Se limpar os bicos dos queimadores, certifique-se de que os orifícios não ficam obstruídos.



Não utilize produtos de limpeza ásperos e abrasivos nem raspadores metálicos afiados para limpar a superfície de vidro, uma vez que estes podem riscar a superfície de vidro, o que poderá levar a que o vidro se estilhace.



Não permita que panos molhados, esfregões de limpeza, resíduos de comida ou produtos de limpeza ou outras sujidades sequem sobre a superfície. Tal poderá provocar corrosão, marcas ou até ferrugem.



Limpe sempre no sentido do acabamento polido e não em sentido transversal.



Os produtos de limpeza com lixívia não deverão entrar em contacto com o aço inoxidável.



O conteúdo mineral na água (tal como ferro ou calcário) poderá afetar o aspeto do metal.



Remova qualquer derramamento da tampa de vidro antes de abri-la.



Os botões de controlo podem ser removidos para limpeza. Os botões são fáceis de substituir.

11. Fugas de gás

Quando notar um cheiro de gás:

- Certifique-se de que todos os queimadores estão desligados.
- Apague todas as chamas vivas e não fume.
- Desligue imediatamente a fonte de alimentação da garrafa de gás.
- Não utilize interruptores elétricos.
- Abra todas as portas e janelas.



O GPL é mais pesado do que o ar. O gás que tiver escapado acumula-se ao nível do chão. Seguindo o cheiro forte e desagradável do gás, poderá determinar a localização da fuga. Para investigar a sua localização exata, utilize um spray especial de deteção de fugas. Nunca utilize uma chama viva para encontrar uma fuga!

12. Resolução de problemas

Problema	Causa possível	Solução
Os queimadores não queimam ou queimam de forma desigual	A garrafa de gás está vazia A torneira de gás está fechada As tampas dos queimadores não estão corretamente posicionadas Os queimadores estão molhados ou obstruídos	Substitua a garrafa de gás Abra a torneira Deixe as tampas arrefecerem e, em seguida, reposicione-as Seque ou limpe os queimadores

Problema	Causa possível	Solução
A ignição por faísca não acende	A bateria de 12 V CC está descarregada As ligações estão soltas Os pontos de ignição estão molhados ou sujos	Carregue a bateria Fixe as ligações Seque ou limpe os pontos de ignição
Os botões de controlo não funcionam	Os botões estão montados incorretamente	Instale os botões corretamente




Se não conseguir resolver um problema, contacte o Centro de assistência autorizado local ou o Serviço de Apoio ao Cliente da Thetford no seu país.

13. Manutenção

Todos os serviços de manutenção deverão ser realizados por uma pessoa competente aprovada. Antes de iniciar qualquer serviço de manutenção, o eletrodoméstico terá de arrefecer e ser desligado das fontes de gás e alimentação. Após cada serviço de manutenção, o funcionamento do gás terá de ser verificado, assim como a segurança elétrica do eletrodoméstico.

Para serviços de manutenção, contacte o seu Centro de assistência autorizado local, fornecendo o modelo e o número de série que constam da etiqueta de dados, bem como a data da aquisição.









Model Name & Series Number				
G30 G31	CAT I ₃ +(28-30/37) BUTANE 28-30mbar PROPANE 37mbar	CAT I ₃ B/P(30) BUTANE 30mbar PROPANE 37mbar	THETFORD	
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





14. Armazenamento

- Feche a válvula de gás da garrafa de gás.
- Apenas em modelos mistos: Desligue a fonte de alimentação.
- Apenas para modelos de ignição por faísca: Desligue a bateria.
- Certifique-se de que os botões de controlo estão na posição 0.
- Feche a tampa de vidro.
- Feche a porta do grelhador.
- Limpe o aparelho, deixando-o limpo e seco.

15. Especificações técnicas

Tabela 1: Especificações do queimador

	Série SHG720				Série SHG720			
	Entrada de gás		Injetor		Entrada de gás		Injetor	
								
	kW	g/h	mm		kW	g/h	mm	
		Sabaf	Somipress			Sabaf	Somipress	
Queimadores a gás	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 2,5	2 x 108 1 x 180	0,62 0,78	0,61 0,77
Queimador do grelhador	1,6	115	0,62	0,62	1,6	115	0,62	0,62
Total	7,1	511			7,1	511		

	Série SHG730			
	Entrada de gás		Injetor	
				
	kW	g/h	mm	
		Sabaf	Somipress	
Queimadores a gás	2 x 1,5 1 x 1,0	2 x 108 1 x 72	0,62 0,50	0,61 0,52
Placa elétrica	1 x 800 W 230–240 V ~ 50 Hz			
Queimador do grelhador	1,6	115	0,62	0,62
Total	5,6 (gás) 800 W (elétrico)		403	



Este aparelho pode ser utilizado com GPL (Gás de Petróleo Liquefeito) e não deverá ser utilizado com outro gás.



Este aparelho deverá estar ligado à terra.

Medições e cálculos do consumo energético em conformidade com a norma EN60350-2 2013

Identificação do modelo de aparelho da Thetford	Zonas de cocção	Tipo de placa (watt)	Diâmetro da zona de cocção	Consumo energético $CE_{\text{placa elétrica}}$ Wh/kg
Minifogões mistos com grelhador série SHG730	1	Placa de aquecimento sólida de 800 W	115 mm	193,1

Para reduzir o consumo energético da placa ao cozinhar:

- Utilize uma panela com as dimensões corretas – uma panela com um tamanho adequado à placa de aquecimento irá consumir menos energia do que uma panela demasiado grande ou demasiado pequena.
- Utilize a temperatura mais baixa para manter a cozedura ou fervura a lume brando – o calor adicional é apenas desperdiçado.
- Cubra as panelas ou chaleiras com uma tampa sempre que possível – isto ajuda a reter o calor.
- Não utilize panelas velhas, danificadas ou deformadas, uma vez que estas irão reduzir a eficiência.

16. Eliminação do produto

O seu produto foi concebido e fabricado com materiais e componentes de alta qualidade que podem ser reciclados e reutilizados. Assim que o produto chegar ao fim da sua vida útil, este deverá ser eliminado de acordo com as legislações locais. Não elimine o produto juntamente com o lixo doméstico. A correta eliminação do seu produto usado evitará potenciais consequências negativas para o ambiente e a saúde humana.

17. Questões

Se tiver alguma questão sobre o seu produto, peças, acessórios ou serviços autorizados:

- Visite www.thetford.com.
- Se não conseguir resolver um problema, contacte o Centro de assistência autorizado local ou o Serviço de Apoio ao Cliente da Thetford no seu país.

18. Garantia

A Thetford BV oferece aos utilizadores finais dos seus produtos uma garantia de três anos. Em caso de avaria dentro do período de garantia, a Thetford irá substituir ou reparar o produto. Nesse caso, os custos de substituição, custos de mão-de-obra para a substituição de componentes com defeito e/ou custos das próprias peças serão pagos pela Thetford.

As peças sobresselentes adquiridas têm garantia de um ano. Todos os custos de montagem e/ou trabalho não estão abrangidos pela garantia.

1. Para apresentar uma reclamação no âmbito desta garantia, o utilizador deverá levar o produto a um Serviço parceiro de assistência da Thetford. A reclamação será avaliada lá.

2. Os componentes substituídos durante a reparação sob garantia tornam-se propriedade da Thetford.
3. Esta garantia não prejudica as atuais leis de proteção do cliente.
4. Esta garantia não é válida no caso de produtos que são utilizados para fins comerciais.
5. Não serão aceites as reclamações de garantia que se enquadrem numa das seguintes categorias:
 - O produto foi utilizado indevidamente ou as instruções no manual não foram respeitadas;
 - O produto não foi instalado de acordo com as instruções;
 - Foram efetuadas modificações ao produto;
 - O produto foi reparado mas não por um Serviço parceiro de assistência da Thetford;
 - O número de série ou código do produto foi adulterado ou removido;
 - O produto foi danificado devido a utilização indevida.

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 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

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 infod@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