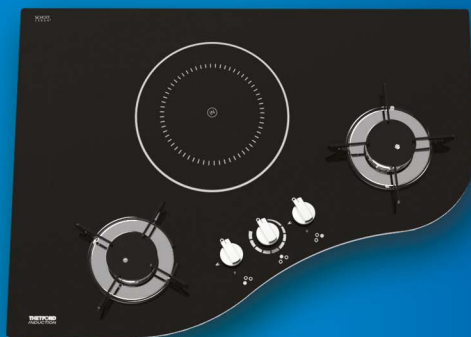
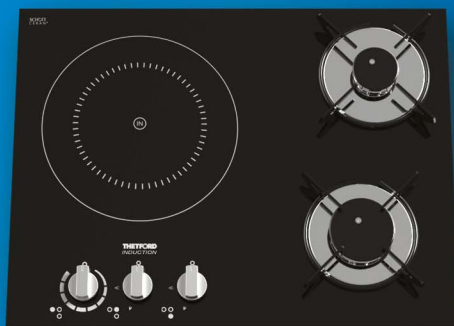


THEFORD



Hob 980 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 electric induction cooking appliances;

Model Number/Description; SHB980xx & SHB981xx Series Gas Hybrid Hobs

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 60335-1:2012; EN 60335-2-6:2003+A12:2012;

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 & EN 62233:2008

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

CE 680545, 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):

8288232, 8374793 & 8427154 Issued by BSI; 101152013MKS-004 issued by Intertek; PCL11604926 issued by Panasonic MFG (UK) Ltd.

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

Signature :



SV

Översättning av original bruksanvisning

Innehåll

1	Inledning.....	3
2	Symboler.....	3
3	Säkerhet.....	4
4	Huvudkomponenter.....	7
5	Före användning.....	8
6	Använda brännarna.....	8
7	Så här använder du induktionsvärmepattan.....	9
8	Säker matlagning.....	12
9	Underhåll och rengöring.....	13
10	Gasläckage.....	13
11	Felsökning.....	14
12	Service.....	14
13	Förvaring.....	15
14	Tekniska specifikationer.....	15
15	Avfallshantering.....	16
16	Frågor.....	16
17	Garanti.....	16

1. Inledning

Det här är bruksanvisningen till din Thetford-häll. Läs säkerhetsanvisningarna och informationen om användning och underhåll av hällen noggrant innan du fortsätter. På så sätt kan hällen användas säkert och effektivt. Behåll den här bruksanvisningen för framtida referens.

Den senaste versionen av denna bruksanvisning finns på www.thetford.com.

2. Symboler

Förklaring till symboler:



Varning. Risk för skada på person och/eller föremål.



Var försiktig. Het yta. Risk för skada på person och/eller föremål.



Var uppmärksam. Viktig information.



Obs! Information.

3. Säkerhet



Denna apparat får användas av barn från 8 år och uppåt, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga och/eller brist på erfarenhet och kunskap endast om de övervakas eller har fått anvisningar om säker användning av apparaten och förstår de möjliga riskerna.



Håll barn under 8 år borta från apparaten, såvida de inte övervakas hela tiden.



Låt inte barn leka med apparaten.



Låt inte barn rengöra eller underhålla utrustningen oövervakade.



Använd endast delar som tillhandahålls av tillverkaren.



Ändra eller justera inte något på apparaten, såvida inte ändringen har godkänts av tillverkaren eller en representant för tillverkaren.



Om strömssladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceombud eller av en annan kvalificerad person så att risker undviks.



Använd endast apparaten för matlagning och inget annat, till exempel för att värma upp rummet. Det kan leda till kolmonoxidförgiftning och att apparaten överhettas. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för

skador som uppstår vid felaktig användning eller felaktiga inställningar av vredet.



Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.



Användningen av den här gasspisen resulterar i produktion av värme, fukt och förbränningsprodukter i rummet där den är installerad. Säkerställ att rummet har tillräcklig ventilation när apparaten används. Vid användning under en längre tid kan ytterligare ventilation behövas. Öppna då ett fönster eller öka utsugsfläktens styrka.



Släck aldrig en matlagningseld med vatten. Stäng av apparaten och täck lågan med ett lock eller en brandfilt.



Apparaten och dess åtkomliga delar blir varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.



Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas hela tiden. Obevakad matlagning med fett eller olja på en häll kan leda till brand. Lämna inte apparaten utan uppsikt när den används.



Användning av olämpliga spisskydd kan orsaka olyckor.



Brandrisk – förvara inte föremål på spishällens yta.



Brännarna och gallren är heta under och efter användning. Låt alla delar svalna innan du vidrör dem, annars kan allvarliga skador uppstå.



Använd inte plastfolie på någon del av spisen eftersom den kan smälta och skada spisytan.



Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på spisytan eftersom de kan bli mycket varma.



Om glasytan spricker ska du stänga av och koppla från strömmen till apparaten för att undvika risken för elstötar och kontakta ditt serviceombud.



Om strömssladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren eller ett serviceombud för att undvika risk.



Använd inte ångtvättar eller högtryckstvättar för att rengöra apparaten. Se Underhåll och rengöring för anvisningar.



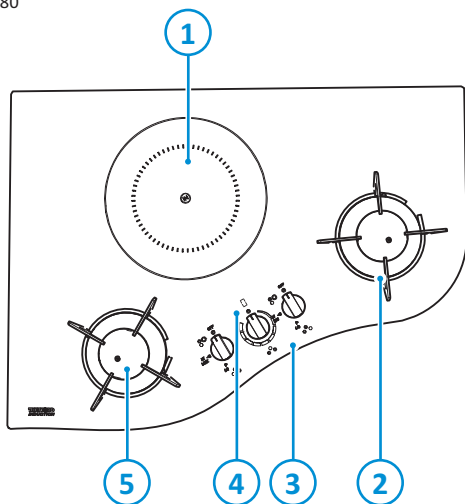
Låt inte olja eller fett ansamlas på apparaten. Rengör apparaten efter varje användning.



Innan du rengör eller utför underhåll på apparaten måste den svalna och kopplas bort från gas- och elförsörjningen.

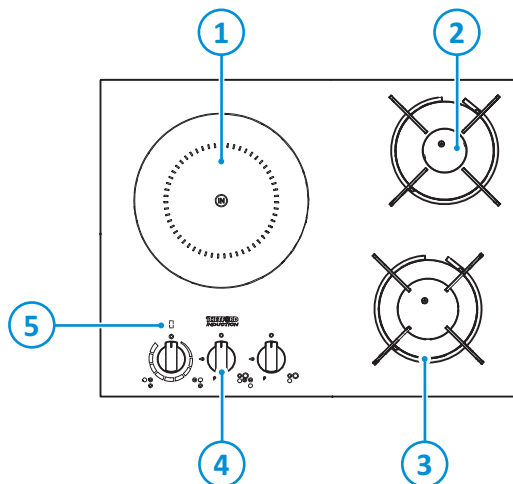
4. Huvudkomponenter

SHB980



1. Zon för induktionsmatlagning
2. Gasbrännare
3. Kontrollpanel
4. LED-display
5. Gasbrännare

SHB981



1. Zon för induktionsmatlagning
2. Gasbrännare
3. Gasbrännare
4. Kontrollpanel
5. LED-display

Typerna av brännare kan variera beroende på vad de ska användas till. Se Tekniska specifikationer för mer information.

5. Före användning

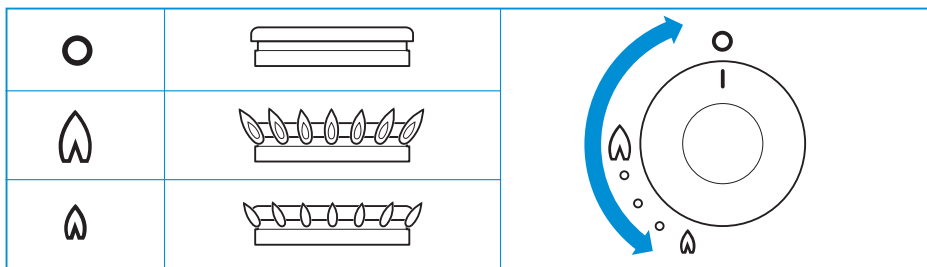
Innan apparaten används ska du göra följande:

- Se till att allt emballage tagits bort.
- Ta bort eventuellt smuts eller kvarvarande fabriksmörjmedel med en fuktig pappershandduk eller en ren trasa.
- Applicera ett tunt lager rengöringsmedel för keramiskt glas på glasytan och polera den med en ren trasa.
- Säkerställ att gasförsörjningen är ansluten och påslagen.
- Se till att elen är ansluten och påslagen.
- Säkerställ att gallren sitter korrekt.
- Tänd gasbrännarna och låt dem brinna en stund för att bli av med odörer och ångor.



Använd endast gasol (LPG). Apparaten fungerar med propan eller butan. Propan är att föredra framför butan eftersom butan presterar dåligt vid omgivningstemperaturer under 10 °C och inte kan användas vid omgivningstemperaturer under 5 °C.

6. Använda brännarna



Se Huvudkomponenter för vredens exakta placering.

Sätta på:

- Tryck in och vrid vredet.
- Vrid vredet moturs till det högsta läget.
 - För modeller med gnisttändning: Tryck på gnisttändningsknappen.
 - För modeller utan tändning: Håll en tänd tändsticka eller gaständare mot brännarna.
- Håll vredet intryckt i ungefär 10–15 sekunder och släpp det sedan.
- Justera lågans höjd.



Om brännaren oavsiktligt slocknar ska du vrida vredet till läget 0 och vänta minst 1 minut innan du tänder brännaren igen.



Om brännaren inte har tänts inom 15 sekunder ska du vrida tillbaka vredet till läget 0 och släppa det. Vänta minst 1 minut och upprepa sedan stegen ovan för att sätta på apparaten.

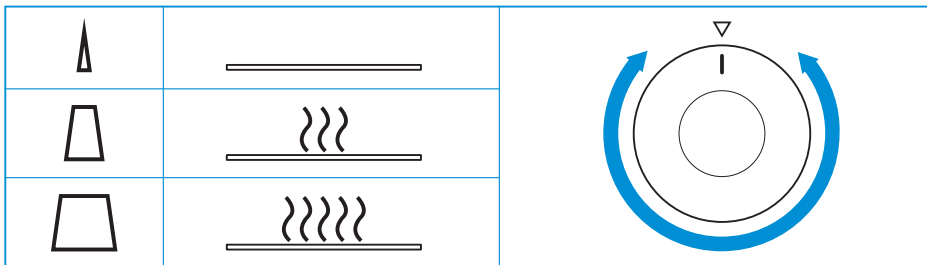
Stänga av:

- Vrid vredet medurs till läget 0 för att stänga av brännaren.



Se alltid till att vredet står i läget 0 när du har slutat använda gasbrännarna.

7. Så här använder du induktionsvärmepattan



Se Warehouse Main components för vredets exakta plats.

Matlagning på en induktionshäll skiljer sig från matlagning på en konventionell spis som antingen har värmeelement eller värmeplattor. En induktionshäll använder kraftiga elektromagneter, som är placerade under glasskivan. När ett kokkärl som är tillverkad av ett magnetiskt material placeras över en elektromagnet induceras energi i kokkärlens material. Denna energi gör att metallen i kokkärllet blir så varm att mat kan lagas i det. Eftersom värmen för matlagningen skapas i kokkärllet blir bara det område av hällens glas som är i direktkontakt med kokkärllet varmt.



Induktionshällerna uppfyller tillämpliga standarder beträffande elektromagnetiska störningar och uppfyller helt europadirektivet 89/336/EEG. Hällen stör ingen annan elektrisk utrustning förutsatt att även de uppfyller gällande föreskrifter. Personer som har en pacemaker, insulinpump eller något annat elektriskt implantat ska fråga sin läkare eller tillverkaren av implantatet om implantatet uppfyller gällande föreskrifter.



Använd bara kokkärl som är specielltillverkade för denna typ av apparat. En god regel är att välja kokkärl med symbolen "Class Induction" (För induktion). Kokkärl av glas, keramik eller stengods, aluminium (om de inte har en särskild legering), koppar och vissa omagnetiska kokkärl av rostfritt stål är inte lämpliga för induktionshällar. Om du vill använda dina befintliga kokkärl och är osäker på om de är lämpliga kan du testa om de är av rätt typ genom att använda en magnet. Om magneten fäster i botten av kokkärllet bör kokkärllet vara lämpligt för induktionsplattor.



Oavsett typ av kokkärl (rostfritt, emaljerat stål, gjutjärn m.m.) måste du kontrollera att kokkärlens undersida är jämn och plan så att den inte kan repa glaset.



Dra aldrig ett kokkärl över glasytan. Det repar glaset.

Starta:

- När strömmen slås på första gången visar displayen kort "8", sedan "0" för att sedan bli tom.



Om kontrollvredet inte är i läge 0 (Från) när strömmen slås på första gången, blir displayen tom.



Induktionsenheten kan inte användas förrän kontrollvredet vrids till läget 0. Displayen visar "0" om vredet står i ett annat läge.



För att återställa enheten vrids du kontrollvredet moturs till läget 0. Displayen blir tom och induktionsplattan är klar att använda.

Slå på:

- Vrid kontrollvredet medurs från effektläge 0 till ett högre läge.
- Välj önskad effektnivå genom att vrida kontrollvredet till motsvarande siffra.



Använd bara kokkärl som är specialtillverkade för induktionsvärme. För mer information, se Säker matlagning.



När värmaren är aktiverad lyser den röda LED-lampan för att visa effektinställningen från 1, den lägsta effekten, till 9, den högsta effekten. En graderad display runt kontrollvredet visar också den ökande effektinställningen.

Stänga av:

- Vrid kontrollvredet medurs till läget 0 för att stänga av induktionsvärmeplattan.



Stäng alltid av induktionselementet med dess kontrollvred efter användning. Lita inte på kokkärlsdetektorn.



När induktionsvärmeplattan stängs av släcks LED-lampan.



Induktionsenheten har en inbyggd kylfläkt som är igång när värmeplattan värmer upp. Fläkten fortsätter att gå för att kyla värmeplattan även sedan kontrollvredet har stängts av. Detta är normalt och när matlagningen är klar ska huvudströmmen fortsatt vara på så att fläkten kan kyla de inre komponenterna tills fläkten stoppas automatiskt.

Tabell 1. Induktionskontrollvredets displayfunktioner

LED-display	Funktion	Förklaring
U	Kokkärlsdetektor	Inget kokkärl detekterat eller olämpligt kokkärl
H	Restvärme	Värmeplattans yta är fortfarande het
L	Säkerhetslås för barn	Apparaten kan inte användas förrän låset låses upp
0	Effektinställning	0 = från 1 = lägst 9 = högst effekt
A	Automatisk uppvärmning	Funktionen aktiv

Kokkärlsdetektor: Om ett olämpligt kokkärl används eller om inget kokkärl finns på induktionsvärmезonen när värmen sätts på visar displayen "U". Efter 30 sekunder stängs värmeplattan automatiskt av om inget lämpligt kokkärl ställs i induktionszonen. Displayen visar kort "0" och blir sedan tom för att markera att plattan har stängts av.



Du måste vrida tillbaka kontrollvredet till läge "0" för att återställa systemet innan värmeplattan kan sättas på igen.

Restvärme: När glashällen är het under matlagning eller efter matlagning markeras värmen genom att "H" visas på displayen när hällen är över 60 °C. När hällen har svalnat till under 60 °C släcks displayen.

Säkerhetslås för barn: Med kontrollvredet på "0" vrider du vredet moturs och håller kvar det i ca 5 sekunder tills "L" visas på displayen. Induktionsvärmern kan inte sättas på förrän låset har låsts upp. Tills dess visas "L" på displayen. För att låsa upp induktionsvärmern upprepar du låsproceduren tills "L" försvinner från displayen. Vrid sedan tillbaka vredet till "0".

Effektinställning: Vid effektinställningarna från 1 till 8 pulserar induktionsenheten kontinuerligt från låg till hög effekt för att ge en effektiv uppvärmning. Vid inställningen 9 är induktionsenheten hela tiden på hög nivå.

Automatisk uppvärmning: Den här funktionen ger en snabb uppvärmning av induktionszonen med en automatisk effektminskning till en förinställd nivå när den önskade temperaturen uppnåtts. För att sätta på induktionsvärmern: Se till att ett lämpligt kokkärl står på zonen och att kontrollvredet står på "0". Vrid vredet moturs kort tills "A" visas på displayen. Vrid sedan omedelbart vredet medurs till den önskade effektnivån. Displayen visar "A" och induktionsenheten arbetar med maximal effekt för att höja värmezonen temperatur. Enheten sänker sedan automatiskt effekten till den inställda nivån, som därefter visas. Funktionen för automatisk uppvärmning arbetar enligt de tider som visas i tabellen nedan.

Tabell 2. Tider för automatisk uppvärmning

Effektnivå	100 % effekt under min:sek	Effektnivå	100 % effekt under min:sek
1	0:40	6	7:10
2	1:10	7	2:00
3	2:00	8	3:08
4	2:53	9	Ej tillämpligt
5	4:13		

Automatisk säkerhetsavstängning: Den maximala användningstiden för induktionsvärmepattan är automatiskt begränsad och beror på den valda effektnivån enligt tabellen nedan.

Tabell 3. Maximala användningstider

Effektnivå	Tid i minuter	Effektnivå	Tid i minuter
1	520	6	170
2	402	7	139
3	318	8	110
4	260	9	90
5	212		

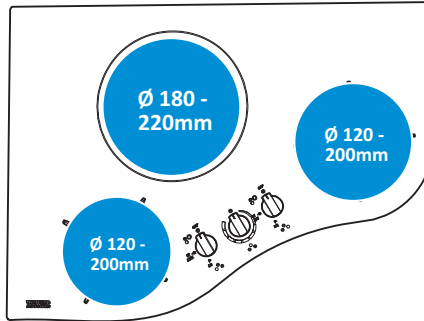


När den maximala användningstiden för en viss effektnivå överskrids stängs induktionsvärmepattan automatiskt av och displayen blir tom för att markera att kontrollvredet måste vridas till "0" för att systemet ska återställas.

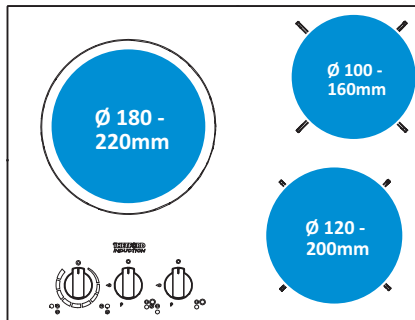
8. Säker matlagning

- Låt inte kokkärl sticka ut över kanterna på apparaten – använd rätt storlekar på kastruller och placera dem mitt över brännarna.

SHB980



SHB981



- Se till att det är minst 10 mm mellanrum mellan kastrullerna och hällens kant.
- Vrid kastrullerna så att handtagen inte sticker ut över apparatens främre kant.
- Se till att gasbrännarens lågor värmer botten på kastrullen och inte sidorna.
- Lämna inga tomma kastruller på en induktionskokplatta.
- Värm inte upp förslutna förpackningar med mat, de kan explodera.
- Vid matlagning med induktionskokplatta kan kastrullen avge ljud. Detta är normalt och beror på hur kastrullen har tillverkat, vilket kan påverka ljudnivån. Inställningar med hög värme kan ge högst ljud.
- För att säkerställa att du får ut maximal tillagningseffekt från din induktionskokplatta rekommenderar vi att du använder kastruller som är särskilt avsedda för denna typ av apparat. Välj kastruller med en spolsymbol och texten "induktion" på undersidan. Om du vill använda dina befintliga kastruller och är osäker på om de är lämpliga kan du testa om de är av rätt typ genom att använda en magnet. Om magneten fäster i botten av kastrullen bör kastrullen vara lämplig för induktionsplattor.

- Induktionsapparaten har ett automatiskt skydd mot överhettning som, om det aktiveras, kan begränsa vissa funktioner eller göra att spisen helt stängs av.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt när den används.
- Använd inte apparaten medan fordonet är i rörelse.
- Vrid tillbaka vredet till läget 0 efter användning.
- Håll apparaten ren och undvik att fett och matrester ansamlas.

9. Underhåll och rengöring

Thetford rekommenderar att produkten inspekteras årligen av ett godkänt servicecenter. Mellan de årliga servicetillfällena ska apparaten rengöras regelbundet efter användning. Innan någon typ av rengöringsarbete påbörjas måste apparaten lämnas att svalna och kopplas bort från gas- och elförsörjningen.

- Ta alltid bort spill eller smuts omedelbart efter användning med tvål och varmt vatten. Torka ytan torr med en mjuk trasa.
- För rutinmässig rengöring av glasytan ska du använda en rengöringskräm och en ren trasa eller pappershandduk. Torka med en torr pappershandduk efteråt.



Använd inte repande rengöringsmedel, stålskrubb eller hårda borstar. De kan skada apparaten.



Om du rengör brännringarna ska du se till att hålen inte täpps igen.



Använd en keramisk spisskrapa om glasinduktionsytan missfärgas på grund av matavlagringar och för att ta bort hårt sittande fläckar. Mat med högt sockernehåll ska avlägsnas direkt för att förhindra att den fastnar på eller missfärgar induktionsytan.



Vreden kan tas bort vid rengöring. Vreden är enkla att byta ut.

10. Gasläckage


Så fort du känner lukten av gas ska du göra följande:

- Se till att alla brännare är avstängda.
- Släcka alla öppna lågor och inte röka.
- Omedelbart stänga av gasförsörjningen på gasflaskan.
- Inte använda elektriska strömbrytare.
- Öppna alla dörrar och fönster.



Gasol är tyngre än luft. Läckt gas ansamlas på låg höjd. Om du följer den starka, obehagliga gaslukten kan du fastställa var läckaget är. Använd en läcksökssprej för att hitta läckaget. Använd aldrig en öppen låga för att hitta läckaget!

11. Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Brännarna fungerar inte eller ger en ojämn värme	Gasflaskan är tom Gaskranen är stängd Brännarlocken sitter inte korrekt Brännarna är våta eller tilltäppa	Byt gasflaska Öppna kranen Låt locken svalna och placera dem korrekt Torka eller rengör brännarna
Automattändningen avger ingen gnista	12 V-batteriet har laddats ur Anslutningarna är lösa Tändpunkterna är våta eller smutsiga	Ladda batteriet Sätt fast anslutningarna Torka eller rengör tändpunkterna
Vreden fungerar inte	Vreden har monterats felaktigt	Montera vreden korrekt
Symbolen  eller bokstaven E, följt av en siffra, visas på LED-indikatorn	Ett internt tekniskt fel har uppstått	Stäng av strömmen. Slå på strömmen. Om felindikationen inte försvinner när strömmen slagits på igen kan du inte själv åtgärda felet. Slå av strömmen och kontakta ditt serviceombud




Om problemet inte kan lösas ska du kontakta det lokala, auktoriserade servicecentret eller Thetfords kundtjänst i ditt land.

12. Service

All service måste utföras av en godkänt kompetent person. Innan någon typ av servicearbete påbörjas måste apparaten lämnas att svalna och kopplas bort från både gas- och elförsörjningen. Efter varje servicetillfälle ska apparaten kontrolleras beträffande gasens felfrihet och elsäkerhet.

Kontakta ditt lokala servicecenter för service och uppge information om modell- och serienummer från märkplåten samt inköpsdatum.

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

13. Förvaring







- Stäng gasventilen på gasflaskan.
- Koppla från elförsörjningen.
- Koppla från batteriet.
- Se till att vreden är i läget 0.
- Torka apparaten ren och torr.



Kondensation på elektriska komponenter måste undvikas under förvaring. Förvara apparaten på en torr plats med god ventilation.

14. Tekniska specifikationer

Tabell 4. Specifikationer för brännare

	SHB980-serien			SHB981-serien		
	Gasinlopp		Injektor	Gasinlopp		Injektor
						
	kW	g/tim	mm	kW	g/tim	mm
Gasbrännare	2 x 1,5	2 x 107	0,61	1 x 1,5 1 x 1,0	1 x 107 1 x 72	0,61 0,52
Induktionsvärmepatta	1,4 kW, max. 6 A			1,4 kW, max. 6 A		
Totalt	3,0 [gas] 1,4 [in- duktion]	214		2,5 [gas] 1,4 [in- duktion]	179	



Denna apparat är lämplig för användning med gasol (LPG) och ska inte användas med någon annan gas.



Denna apparat måste jordas.

Mätningarna och uträkningarna av energiförbrukning är i enlighet med SS-EN 60350-2 2013

Modellidentifiering av Thetford-apparat	Tillagningszoner	Typ av spis [watt]	Diameter på tillagningszon	Energiförbrukning EC _{elektrisk spis} Wh/kg
Hybridhäll i SHB98050-serien	1	1,4 kW induktionsvärmepatta	210 mm	186,7
Hybridhäll i SHB98150-serien	1	1,4 kW induktionsvärmepatta	210 mm	186,7

Gör följande för att minska spisens energiförbrukning vid matlagning:

- Använd rätt kastrullstorlek – en kastrull som passar kokplattan förbrukar mindre energi än en som är för stor eller för liten.
- Använd den lägsta värmeinställningen för sjudning eller småkokning – mer värme behövs inte.
- Använd om möjligt lock på kastruller och grytor – detta bidrar till att bibehålla värmen.
- Använd inte gamla, skadade eller skeva kastruller eftersom de minskar effektiviteten.

15. Avfallshantering

Din produkt är konstruerad och tillverkad av högkvalitativa material och komponenter, som kan återvinnas och återanvändas. Följ lokala lagar och anvisningar när uttjänta produkter ska kasseras. Kasta inte produkten tillsammans med vanligt hushållsavfall. Korrekt hantering av uttjänta produkter förhindrar eventuell negativ påverkan på miljön och människors hälsa.

16. Frågor

Om du har frågor om våra produkter, delar, tillbehör eller auktoriserade tjänster:

- Besök www.thetford.com.
- Om problemet inte kan lösas ska du kontakta det lokala, auktoriserade servicecentret eller Thetfords kundtjänst i ditt land.

17. Garanti

Villkoren som nämns i våra garantibestämmelser finns på www.thetford-europe.com/service/warranty. Kontakta Thetfords kundtjänst i ditt land för mer information.

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 info@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 info@thetford.eu

AUSTRALIA

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

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

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
Shenzen, 518054
China

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