



Oven-Grill

SOG700/750 & SOV700 Series

SOG52 & SOV52 Series

User Manual

DE

Übersetzung des Original-Benutzerhandbuchs

Inhalt

1	Einleitung.....	2
2	Symbole.....	3
3	Sicherheit.....	3
4	Hauptbestandteile.....	6
5	Vor der Verwendung.....	7
6	Verwendung des Grills (falls zutreffend).....	8
7	Verwendung des Ofens.....	9
8	Sicheres Kochen.....	10
9	Temperaturregelung.....	11
10	Wartung und Reinigung.....	12
11	Gaslecks.....	12
12	Lagerung.....	13
13	Technische Spezifikationen.....	13
14	Entsorgung.....	14
15	Service & Fragen.....	14

1. Einleitung

Dies ist das Benutzerhandbuch für Ihren Thetford-Ofen und Grill. Dieses Handbuch unterstützt die folgenden Modelle: Ofen und Grill der Serie SOG700 / 750, Ofen der Serie SOV700, Ofen und Grill der Serie SOG52 und Ofen der Serie SOV52.

Lesen Sie die Sicherheitsanweisungen und Informationen zur Nutzung und Wartung des Ofens und Grills sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Auf diese Weise stellen Sie sicher, dass Sie den Ofen und Grill sicher und effizient nutzen. Bewahren Sie dieses Handbuch auf, um zu einem späteren Zeitpunkt darauf zurückgreifen zu können.

Dieses Dokument ist die Ausgabe SINS2037/1022-V07 des Benutzerhandbuchs. Die aktuellste Ausgabe finden Sie auf www.thetford.com.

2. Symbole

Symbolschlüssel:



Warnhinweis. Gefahr von Verletzungen und/oder Schäden.



Vorsicht. Heiße Oberfläche. Gefahr von Verletzungen und/oder Schäden.



Achtung. Wichtige Informationen.



Hinweis. Informationen.

3. Sicherheit



Kinder ab einem Alter von 8 Jahren sowie Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und/oder mangelnder Erfahrung bzw. fehlendem Wissen dürfen das Gerät nur verwenden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen bezüglich der sicheren Nutzung des Geräts erhalten haben und die mit der Benutzung verbundenen Gefahren kennen.



Halten Sie Kinder, die jünger als 8 Jahre sind, von dem Gerät fern, es sei denn, sie befinden sich unter ständiger Aufsicht.



Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.



Lassen Sie Kinder dieses Gerät weder reinigen noch warten, und lassen Sie es nicht unbeaufsichtigt.



Verwenden Sie ausschließlich die vom Hersteller gelieferten Teile.



Nehmen Sie an dem Gerät keine Änderungen oder Anpassungen vor, es sei denn, die betreffende

Änderung wurde von dem Hersteller oder dessen Vertreter genehmigt.



Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Kochen und zu keinem anderen Zweck wie z. B. zur Raumbeheizung. Dies kann zu Kohlenmonoxidvergiftung und Überhitzung des Geräts führen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder eine falsche Einstellung der Bedienelemente entstehen.



Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung durch eine externe Schaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem gedacht.



Die Verwendung dieses Gaskochgeräts führt in dem Raum, in dem es installiert ist, zur Entstehung von Hitze, Feuchtigkeit und Verbrennungsrückständen. Achten Sie darauf, dass der Raum ausreichend belüftet ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Bei längerem Gebrauch kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein, indem Sie beispielsweise ein Fenster öffnen oder die Auszugskraft der Haube verstärken.



Löschen Sie offene Flammen nicht mit Wasser. Schalten Sie den Brenner aus und bedecken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.



Die Roste und Bleche im Gerät sind während und nach dem Gebrauch heiß. Lassen Sie alle Teile abkühlen, bevor Sie sie berühren, da dies ansonsten

zu schweren Verletzungen führen kann. Verwenden Sie grundsätzlich Ofenhandschuhe, wenn Sie Roste und Bleche aus dem Ofen nehmen.



Bewahren Sie keine Gegenstände im Gerät auf.



Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die offene Tür des Geräts.



Das Gerät und seine zugänglichen Teile können heiß sein, wenn der Grill in Betrieb ist. Kleine Kinder von dem Gerät fernhalten.



Vorsicht, heiße Oberflächen. Siehe Handbuch für Grillbedienung. Grilltür muss bei Betrieb des Grills geöffnet sein.



Bei Auftreten unnormaler Abweichungen der Kochtemperatur sollte der Ofenthermostat von einem qualifizierten Servicetechniker überprüft werden.



Achten Sie darauf, den Ofen nicht zu überladen. Lassen Sie genug Freiraum, damit die Wärme ungehindert zirkulieren kann.



Verwenden Sie keine Dampfstrahler oder Hochdruckreiniger zur Reinigung des Geräts. Siehe Wartung und Reinigung für Anweisungen.



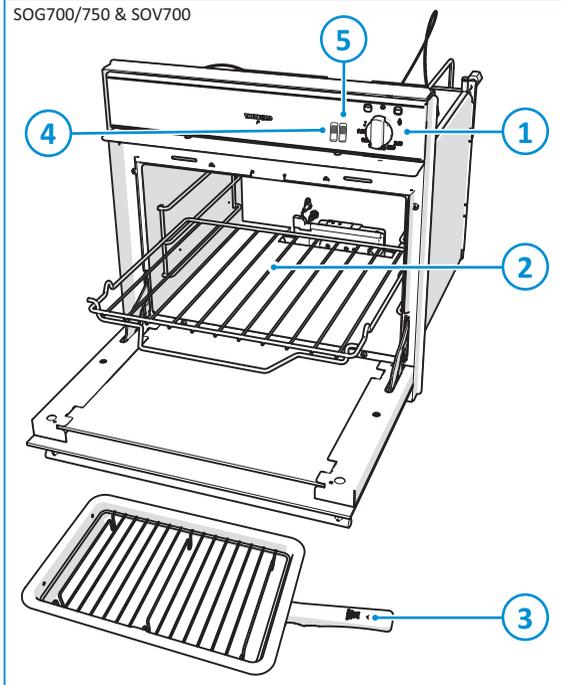
Öl und Fett dürfen sich nicht in dem Gerät ansammeln. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung.



Vor Beginn der Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten muss das Gerät abkühlen und von der Gas- und Stromversorgung getrennt werden.

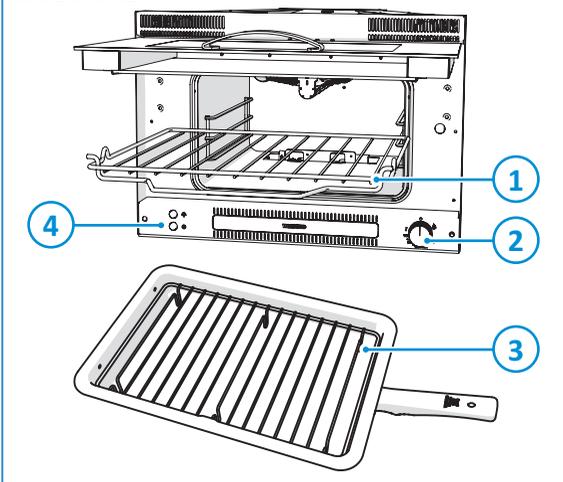
4. Hauptbestandteile

SOG700/750 & SOV700



1. Bedienknopf
2. Ofenrost
3. Grillpfanne
4. Backofenbeleuchtung (optional)
5. Zündung (optional)

SOG52 & SOV52



1. Ofenrost
2. Bedienknopf
3. Grillpfanne
4. Funkenzündung

Die Brennerarten können je nach Art des Geräts variieren. Den technischen Spezifikationen können Sie weitere Einzelheiten entnehmen.

5. Vor der Verwendung

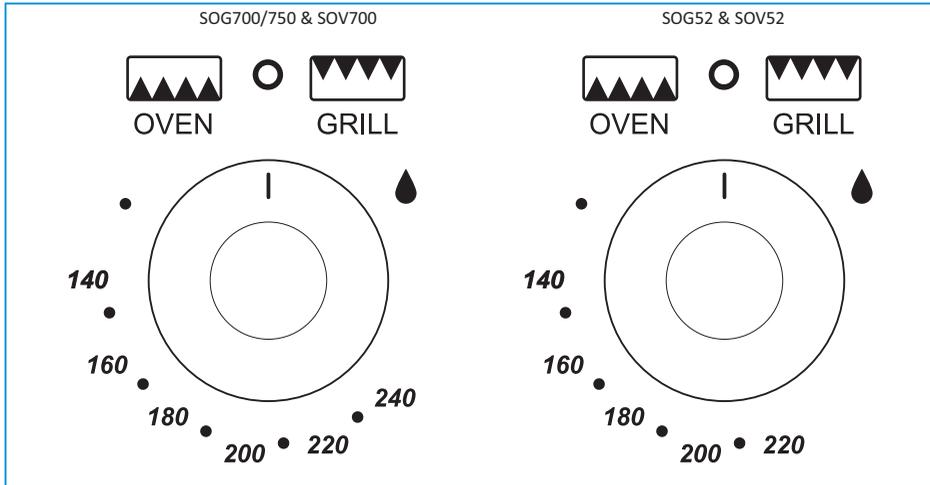
Bevor Sie das Gerät verwenden:

- Stellen Sie sicher, dass alle Verpackungsmaterialien entfernt wurden.
- Reinigen Sie das Gerät mit warmem Wasser und Haushaltsreiniger und trocknen Sie es vorsichtig mit einem weichen Tuch.
- Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr angeschlossen und geöffnet ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät für die Kühlgebläse (nur SOG52 & SOV52) und zur Funkenzündung an die 12-V-DC-Batterie angeschlossen ist.
- Zünden Sie den Brenner und heizen Sie den Grill etwa 20 Minuten lang, um Reste des werkseitig verwendeten Schmiermittels zu entfernen. Auf diese Weise wird Geruchsbeeinträchtigung zubereiteter Lebensmittel vermieden. Während dieses Vorgangs kann es zu Rauchbildung kommen. Öffnen Sie alle Fenster und schalten Sie mechanische Ventilatoren ein, um den Rauch zu beseitigen.
- Zünden Sie den Brenner und heizen Sie den Ofen etwa 30 Minuten lang bei 200 °C, um Reste des werkseitig verwendeten Schmiermittels zu entfernen. Auf diese Weise wird Geruchsbeeinträchtigung zubereiteter Lebensmittel vermieden. Während dieses Vorgangs kann es zu Rauchbildung kommen. Öffnen Sie alle Fenster und schalten Sie mechanische Ventilatoren ein, um den Rauch zu beseitigen.



Verwenden Sie ausschließlich Flüssiggas. Das Gerät kann mit Propan oder Butan betrieben werden. Es wird empfohlen, Propan statt Butan zu verwenden, da Butan bei einer Umgebungstemperatur von unter 10 °C eine schwache Leistung bietet und bei einer Umgebungstemperatur von unter 5 °C nicht verwendet werden kann.

6. Verwendung des Grills (falls zutreffend)



Produkte nur mit SOV-Öfen sind nicht mit Grillfunktion ausgestattet.

Die genaue Position des Bedienknopfes können Sie Hauptbestandteile entnehmen.

Einschalten:



Nur SOG700 / 750. Der Hitzeschutz unter der Frontplatte sollte vor dem Einschalten des Grills herausgezogen werden. Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe, bevor Sie die Position des Hitzeschutzes regulieren.

- Öffnen Sie die Tür und drücken Sie den Bedienknopf ein.
- Halten Sie den Bedienknopf gedrückt und drehen Sie ihn mit dem Uhrzeigersinn in die Position Hochflamme.
 - Bei Modellen mit Funkenzündung: Drücken Sie den Zündknopf.
 - Bei Modellen ohne Zündung: Halten Sie ein brennendes Streichholz oder einen Gasanzünder an den Brenner.
- Halten Sie den Bedienknopf für ca. 10-15 Sekunden gedrückt, und lassen Sie ihn anschließend los.



Der Grill darf nur bei Nenntemperatur verwendet werden.

- Je nach Art der zuzubereitenden Speisen kann die korrekte Grillhöhe durch Umkehrung des Topfuntersetzers in entweder die hohe oder niedrige Position erreicht werden.
- Die Grillpfanne ist multifunktionsell zur Verwendung im Grill oder Ofen. Die Konstruktion des Griffs ermöglicht Entfernung oder Anbringung, während der Topf verwendet wird. Entfernen Sie immer den Griff, wenn die Pfanne verwendet wird.
- Schieben Sie den Rost in die gewünschte Position.



Die Grilltür muss bei Entzünden und Verwendung des Grills offen bleiben.



Wenn der Brenner unbeabsichtigt ausgeht, drehen Sie den Bedienknopf in die Position 0 und warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie den Brenner erneut entzünden.



Wenn sich der Brenner nicht innerhalb von 15 Sekunden entzündet, drehen Sie den Bedienknopf zurück in die Position 0 und lassen Sie ihn los. Warten Sie mindestens 1 Minute und wiederholen Sie anschließend die oben beschriebenen Schritte, um das Gerät einzuschalten.



Der Grill heizt sich schnell auf. Trotzdem wird eine Vorwärmzeit von einigen Minuten empfohlen.



Ein 12-Volt-Kühlgebläse arbeitet automatisch über dem Grillraum.



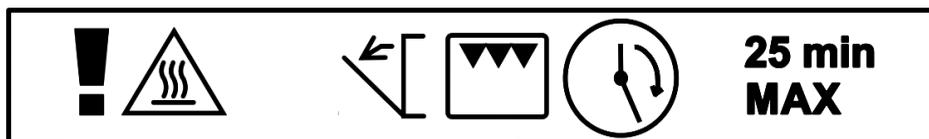
Es ist normal, dass die Flammen dieses Brenners bei Aufheizen des Grills gelbe Spitzen aufweisen.

Ausschalten:

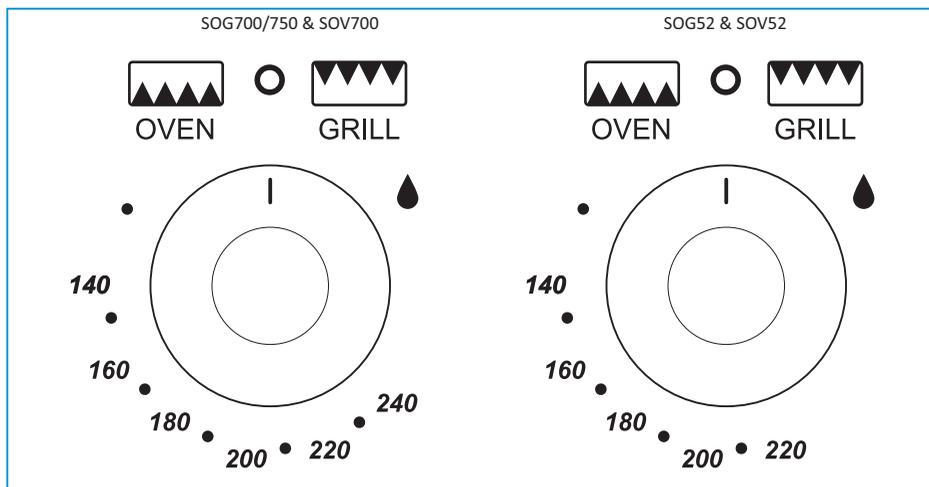
- Drehen Sie den Bedienknopf gegen den Uhrzeigersinn in die Position 0, um den Brenner auszuschalten.



Achten Sie darauf, dass sich der Bedienknopf in der Position 0 befindet, wenn Sie den Grill nicht mehr verwenden.



7. Verwendung des Ofens



Die genaue Position des Bedienknopfes können Sie den Hauptkomponenten entnehmen.

Einschalten:

- Öffnen Sie die Tür und drücken Sie den Bedienknopf ein.
- Halten Sie den Knopf gedrückt und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Position Hochflamme (240 °C, Gasstufe 7 / 9).
 - Bei Modellen mit Funkenzündung: Drücken Sie den Zündknopf.
 - Bei Modellen ohne Zündung: Halten Sie ein brennendes Streichholz oder einen Gasanzünder an den Brenner.
- Halten Sie den Bedienknopf für ca. 10-15 Sekunden gedrückt, und lassen Sie ihn anschließend los.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Die Grillpfanne ist multifunktionell zur Verwendung im Grill oder Ofen. Die Konstruktion des Griffs ermöglicht Entfernung oder Anbringung, während der Topf verwendet wird. Entfernen Sie immer den Griff, wenn die Pfanne verwendet wird.
- Schieben Sie den Rost in die gewünschte Position.



Die Zündung muss immer bei offener Ofentür erfolgen.



Wenn der Brenner unbeabsichtigt ausgeht, drehen Sie den Bedienknopf in die Position 0 und warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie den Brenner erneut entzünden.



Wenn sich der Brenner nicht innerhalb von 15 Sekunden entzündet, drehen Sie den Bedienknopf zurück in die Position 0 und lassen Sie ihn los. Warten Sie mindestens 1 Minute und wiederholen Sie anschließend die oben beschriebenen Schritte, um das Gerät einzuschalten.



Der Ofen heizt sich schnell auf. Dennoch wird ein 10-minütiges Vorwärmen empfohlen. Der Ofen erreicht seine Maximaltemperatur in etwa 15-20 Minuten.

Ausschalten:

- Drehen Sie den Bedienknopf im Uhrzeigersinn in die Position 0, um den Brenner auszuschalten.



Achten Sie stets darauf, dass sich der Bedienknopf in der Position 0 befindet und die Ofentür geschlossen ist, wenn Sie den Ofen nicht mehr verwenden.

8. Sicheres Kochen

- Die im Lieferumfang dieses Geräts enthaltenen Töpfe und Roste haben die maximale Größe. Verwenden Sie keine größeren Töpfe und Roste. Diese können die Wärmezirkulation beeinträchtigen, was zu verlängerten Garzeiten führen kann.
- Der Ofenrost ermöglicht eine gute Zirkulation im hinteren Bereich des Ofens.
- Eine Erhöhung im hinteren Bereich des Rostes verhindert, dass Schalen oder Schüsseln mit dem hinteren Teil des Ofens in Berührung kommen.
- Zum Entnehmen eines Rostes ziehen Sie diesen bis zum Anschlag nach vorn und heben ihn vorne an.
- Zum Einsetzen eines Rostes in den Ofen senken Sie diesen vorne ab und schieben ihn nach hinten bis zum Anschlag.
- Das Gerät ist mit einem Kühlsystem ausgerüstet (nur SOG52 & SOV52). Das Kühlgebläse schaltet sich einige Minuten nach Einschalten des Grills und/oder Ofens automatisch ein und läuft auch nach Abschalten des Geräts weiter.
- Das Kühlgebläse schaltet sich einige Minuten nach Ausschalten des Geräts automatisch ab, sobald das Gerät ausreichend abgekühlt ist (nur SOG52 & SOV52).

- Wenn entweder der Grill oder der Ofen zum ersten Mal oder nach dem Abschalten eingeschaltet wird, kann das Gebläse mit Unterbrechungen arbeiten (nur SOG52 & SOV52). Das ist ganz normal.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie es benutzen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht während der Fahrt.
- Drehen Sie den Bedienknopf nach dem Kochen wieder in die Position 0.
- Halten Sie das Gerät sauber und vermeiden Sie, dass sich Fett und Speisereste ansammeln.



Verdecken Sie niemals Aussparungen oder Öffnungen im Gerät und bedecken Sie die Roste nicht mit Materialien wie Aluminiumfolie. Dies beeinträchtigt den Luftstrom und kann zu Kohlenmonoxidvergiftung führen.



Die Roste und Bleche im Gerät sind während und nach dem Gebrauch heiß. Lassen Sie alle Teile abkühlen, bevor Sie sie berühren, da dies ansonsten zu schweren Verletzungen führen kann. Verwenden Sie grundsätzlich Ofenhandschuhe, wenn Sie Roste und Bleche aus dem Ofen nehmen.

9. Temperaturregelung

Die Temperatur im Ofen wird durch einen thermostatischen Gashahn reguliert und ist im Bereich von 130 °C bis 240 °C für SOG700 / 750 und SOV700 und im Bereich von 130 °C bis 220 °C für SOG52 und SOV52 einstellbar.

Die Tabelle unten gibt Hinweise auf die ungefähren Temperaturen bei der jeweiligen Rostposition in Bezug auf die Einstellung der Gasstufe. Die Temperaturunterschiede zwischen den einzelnen Rostpositionen bieten den Vorteil, dass verschiedene Gerichte, die unterschiedliche Temperaturen benötigen, gleichzeitig zubereitet werden können. Auf diese Weise wird das für die Beheizung des Ofens verwendete Gas maximal ausgenutzt.

Tabelle 1: Circa-Temperaturbereiche

Gasstufe				Gericht
1/4-1/2	90 °C	110 °C	130 °C	Baiser
1	110 °C	130 °C	150 °C	Früchtekompott
2	120 °C	140 °C	160 °C	Früchtekuchen, Milchreis
3	130 °C	150 °C	170 °C	Crème brulée, Mürbeteigkexe (Short-bread)
4	140 °C	160 °C	185 °C	Englischer Biskuitkuchen (Victoria Sponge)
5	155 °C	180 °C	200 °C	Biskuit, Pfeffermüsse
6	170 °C	190 °C	220 °C	Mürbeteig
Nur SOG700 / 750 und SOV700:				
7	185 °C	210 °C	230 °C	Brot, Scones, Blätterteig
8	200 °C	220 °C	245 °C	Blätterteig

Gasstufe				Gericht
9	215 °C	240 °C	260 °C	Schnelle Bräunung



Achten Sie darauf, den Ofen nicht zu überladen. Lassen Sie genug Freiraum, damit die Wärme ungehindert zirkulieren kann.



Achten Sie bei der Verwendung von Aluminiumfolie darauf, dass diese die Wärmezirkulation nicht behindert oder den Abzug des Ofens nicht versperrt.

10. Wartung und Reinigung

Thetford empfiehlt, bei einer zugelassenen Servicestelle eine jährliche Inspektion durchführen zu lassen. Zwischen den jährlichen Wartungen sollten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen. Vor Beginn der Reinigung muss das Gerät abkühlen und von der Gas- und/oder Stromversorgung getrennt werden.

- Entfernen Sie nach jedem Gebrauch Spritzer oder Verunreinigungen mit Seife und heißem Wasser. Trocknen Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch.
- Verwenden Sie eine nicht scheuernde Mehrzweck-Reinigungsmilch und einen Nylon-Scheuerschwamm, um hartnäckigere Schmutz- oder Fettreste zu entfernen.
- Verwenden Sie einen geeigneten Edelstahlreiniger oder eine Edelstahlpolitur, um oberflächliche Kratzer auf der Oberfläche zu entfernen.



Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme aus Metall oder harte Bürsten, da sie das Gerät beschädigen können.



Lassen Sie keine nassen Tücher, Reinigungspads, Rückstände von Speisen oder Reinigungsmitteln oder andere Schmutzrückstände auf der Oberfläche antrocknen, da dies zu Lochfraß, Flecken oder sogar Rostbildung führen kann.



Reinigen Sie stets in Richtung der gebürsteten Oberfläche und nicht quer zur Faser.



Bleichmittel enthaltende Reinigungsmittel dürfen nicht in Kontakt mit Edelstahl kommen.



Der Mineralgehalt im Wasser (wie z. B. Eisen oder Kalk) kann das Erscheinungsbild von Metall beeinträchtigen.



Der Bedientknopf kann zur Reinigung entfernt werden. Der Knopf ist leicht wieder anzubringen.

11. Gaslecks

Sobald Sie Gas riechen, sollten Sie Folgendes tun:

- Sicherstellen, dass alle Brenner ausgeschaltet sind.
- Alle offenen Flammen löschen und nicht rauchen.
- Die Gaszufuhr an der Gasflasche sofort unterbrechen.
- Keine elektrischen Schalter verwenden.

- Alle Türen und Fenster öffnen.



Flüssiggas ist schwerer als Luft. Austretendes Gas sammelt sich im unteren Bereich des Raums. Wenn Sie dem starken, unangenehmen Geruch von Gas folgen, können Sie bestimmen, wo sich das Leck befindet. Um zu untersuchen, wo sich das Leck genau befindet, verwenden Sie ein spezielles Lecksuch-Spray. Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, um das Leck zu finden!

12. Lagerung

- Schließen Sie das Gasventil an der Gasflasche.
- Nur bei Modellen mit Funkenzündung: Trennen Sie das Gerät von der Batterie.
- Stellen Sie sicher, dass sich alle Bedienknöpfe in der Position 0 befinden.
- Schließen Sie die Tür des Ofens.
- Wischen Sie das Gerät sauber und trocken.

13. Technische Spezifikationen

Tabelle 2: Technische Spezifikationen des Brenners

	Serie SOG700 / 750			Serie SOV700		
	Gaszufuhr		Düse	Gaszufuhr		Düse
	 kW	 g/hr	 mm	 kW	 g/hr	 mm
Ofenbrenner	1,6	115	0,59	1,6	115	0,59
Grillbrenner	1,5	108	0,62			
Gesamt	1,6	115		1,6	115	

	Serie SOG52			Serie SOV52		
	Gaszufuhr		Düse	Gaszufuhr		Düse
	 kW	 g/hr	 mm	 kW	 g/hr	 mm
Ofenbrenner	1,1	72	0,50	1,1	72	0,50
Grillbrenner	1,6	108	0,64			
Gesamt	1,6	108		1,1	72	



Dieses Gerät ist für eine Verwendung mit Flüssiggas geeignet.



Verwenden Sie nur den angegebenen Gastyp und Gasdruck.



Dieses Gerät muss geerdet werden.

14. Entsorgung

Ihr Produkt wurde unter Verwendung qualitativ hochwertiger Materialien und Komponenten entworfen und hergestellt. Diese können recycelt und wiederverwendet werden. Entsorgen Sie das Produkt nach Ende seiner Gebrauchsdauer gemäß den lokal geltenden Vorschriften. Entsorgen Sie das Produkt auf keinen Fall im normalen Hausmüll. Die korrekte Entsorgung Ihres alten Produkts trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen für die Umwelt und die Gesundheit des Menschen zu vermeiden.

15. Service & Fragen

Service

Vor Beginn der Instandhaltungsarbeiten muss das Gerät abkühlen und von der Gas- und Stromversorgung getrennt werden. Nach allen Instandhaltungsarbeiten muss das Gerät auf Gasdichtheit und elektrische Sicherheit geprüft werden.



Alle Instandhaltungsarbeiten müssen von einem zugelassenen Fachmann ausgeführt werden.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Brenner brennt nicht oder ungleichmäßig.	Die Gasflasche ist leer. Der Gashahn ist geschlossen. Der Brenner ist nass oder verstopft.	Wechseln Sie die Flasche. Öffnen Sie den Hahn. Trocknen oder reinigen Sie den Brenner.
Die Zündung erzeugt keine Funken.	Die 12-V-DC-Batterie ist leer. Die Anschlüsse sind lose. Die Zündpunkte sind nass oder verunreinigt.	Laden Sie die Batterie auf. Schließen Sie die Anschlüsse fest an. Trocknen oder reinigen Sie die Zündpunkte.
Der Bedienknopf funktioniert nicht.	Der Knopf ist nicht richtig angebracht.	Bringen Sie den Knopf richtig an.

Weitere Informationen über die Behebung von Fehlern sind auf der Website www.thetford.com zu finden.

Fragen

Wenn Sie Fragen zu Ihrem Produkt, zu Teilen, Zubehör oder den autorisierten Servicestellen haben, besuchen Sie bitte www.thetford.com.

Wenn Sie ein autorisiertes lokales Servicezentrum in Ihrem Land kontaktieren, geben Sie bitte Einzelheiten zu dem Modell, die Seriennummer und das Kaufdatum an.



Garantie

Unsere Garantiebedingungen finden Sie auf www.thetford.com.

Konformitätserklärung

Thetford erklärt hiermit, dass dieses Produkt mit den wesentlichen Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der anwendbaren Richtlinien und Normen übereinstimmt. Eine Kopie der Konformitätserklärung findet sich auf www.thetford.com.

EUROPEAN HEADQUARTERS

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

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

FRANCE

Thetford S.A.R.L.
Parc BUIROPLUS / Bâtiment 6
18, Boulevard de la Paix
CS 80008
95895 Cergy Pontoise Cedex
France

T +33 1 30 37 58 23
F not available
E infof@thetford.eu

SCANDINAVIA

Thetford Scandinavia
Bangatan 6
521 43 Falköping
Sverige

T +46 31 336 35 80
F not available
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 infofgb@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
F not available
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 infoesp@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