

THETFORD



Oven-grill Duplex 100 Series

User Manual

for use in GB, FR, DE, ES,
IT, SI, SE, AT, CH, IE, LU



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; Triplex SOH70xxx, SOH71xxx, SOH75xxx, SOH76xxx & SOH77xxx Series Cookers; SHB70xxx & SHB75xxx Series Hobs; Duplex SOG70xxx & SOG75xxx Series Ovens & Grills; MK3 Ovens SOV70xxx Series; XL Duplex SOG10xxx Series Ovens & Grills; XL Ovens SOV10xxx 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 680550, 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):

8694896, 8432405, TR 14 404 & TR 15 049 Issued by BSI

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

Signature

:

A handwritten signature in blue ink, consisting of a large, stylized 'B' followed by a horizontal line and a small flourish.

Index

ENGLISH	2
FRANÇAIS	14
SVENSKA	26
ESPAÑOL	38
DANSK	50
DEUTSCH	62
NEDERLANDS	75
ITALIANO	87
PORTUGUÊS	99
NORSK	111
SUOMI	123
SLOVENŠČINA	135

EN

Original User Manual

Contents

1	Introduction.....	2
2	Symbols.....	2
3	Safety.....	3
4	Main components.....	6
5	Before use.....	6
6	Use of the grill (if applicable).....	7
7	Use of the oven.....	8
8	Safe cooking.....	9
9	Temperature control.....	9
10	Maintenance and cleaning.....	10
11	Gas leaks.....	11
12	Troubleshooting.....	11
13	Servicing.....	11
14	Putting in storage.....	12
15	Technical specifications.....	12
16	Disposal.....	12
17	Questions.....	13
18	Warranty.....	13

1. Introduction

This is the user manual for your Thetford oven & grill. Read the safety instructions and information on use and maintenance of the oven & grill carefully before continuing. This will enable you to use the oven & grill safely and efficiently. Retain this manual for future reference.

This document is version SINS2023/0521-V04 of the user manual. Please visit www.thetford.com for the most recent version.

2. Symbols

Key to symbols:



Warning. Risk of injury and/or damage.



Caution. Hot surface. Risk of injury and/or damage.



Attention. Important information.



Note. Information.

3. Safety

EN



This appliance may be used by children aged 8 years or older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities and/or lack of experience and knowledge only if they are supervised or have been given instructions on the safe use of this appliance and understand the potential hazards.



Keep children younger than 8 years away from the appliance, except under constant supervision.



Do not allow children to play with the appliance.



Do not allow children to clean or maintain this equipment unattended.



Use only parts supplied by the manufacturer.



Do not change or adjust anything on the appliance, unless the change is authorised by the manufacturer or its representative.



If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.



Use the appliance for cooking only and not for anything else, for example room heating. This can

lead to carbon monoxide poisoning and overheating. The manufacturer cannot be held liable for damage resulting from improper use or incorrect setting of the controls.



This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.



The use of this gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed.

Ensure the room has sufficient ventilation when the appliance is in use. During prolonged use, additional ventilation may be needed by opening a window or increasing the extraction force of the hood.



Never extinguish a cooking fire with water. Turn the burner off and cover the flame with a lid or a fire blanket.



The food shelves and trays in the appliance are hot during and after use. Allow all parts to cool before touching them, as this can cause serious injury.

Always use oven gloves when removing the shelves and trays.



Do not store items in the appliance.



Do not put heavy objects on the open appliance door.



The appliance and accessible parts become hot when the grill is in use. Young children should be kept away.

Caution, hot surfaces. Refer to manual for grill operation. Grill door must be open when grill is in use.



In the event that abnormal drift in cooking temperature of the oven is observed, have the thermostat checked by a qualified service engineer.



EN

Care should be taken not to overload the oven, allowing adequate spacing to ensure free circulation of heat.



Do not use steam cleaners or pressure washers to clean the appliance. See Maintenance and cleaning for instructions.



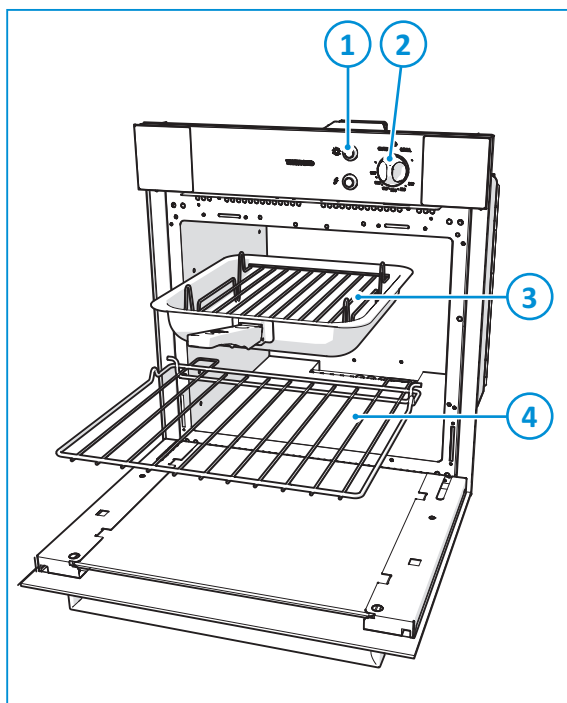
Do not allow oil or fat to build up on the appliance. Clean the appliance after each use.



Before cleaning or maintenance work the appliance must be left to cool and be disconnected from the gas and electrical supplies.



4. Main components



1. Spark ignition (optional)
2. Control knob
3. Grill pan
4. Oven shelf

The types of burners may vary depending on the type of appliance. Refer to Technical specifications for further details.

5. Before use

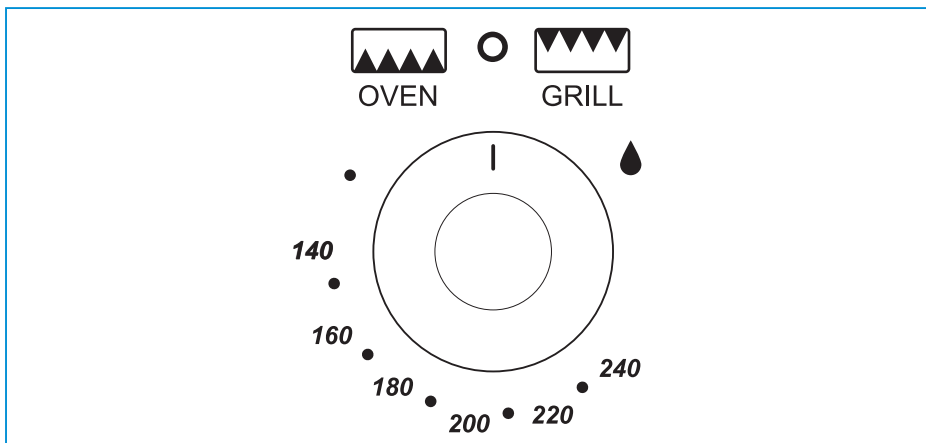
Before using the appliance:

- Ensure that all packaging materials have been removed.
- Clean the appliance with warm water and household detergent and dry carefully with a soft cloth.
- Ensure that the gas supply is connected and turned on.
- Ensure that the appliance is connected to the electricity supply for the spark ignition.
- Ignite the burner and heat the oven for about 30 minutes at 200°C to eliminate any residual factory lubricants that might impart unpleasant smells to cooked food. Smoke may occur during this procedure. Open any windows and turn on mechanical ventilators to help remove the smoke.
- For grill models: Ignite the burner and heat the grill for about 20 minutes to eliminate any residual factory lubricants that might impart unpleasant smells to the food being cooked. Smoke may occur during this procedure. Open any windows and turn on mechanical ventilators to help remove the smoke.



Only use LPG (Liquefied Petroleum Gas). The appliance operates on propane or butane. Propane is preferred over butane, because butane provides poor performance at an ambient temperature below 10°C and cannot be used at an ambient temperature below 5°C.

6. Use of the grill (if applicable)



EN

For the exact location of the control knob, see Main components.

Turning on:

- Open the door and push the control knob.
- Continue pressing the control knob and turn it clockwise to the full rate position.
 - For spark ignition models: Push the ignition button.
 - For non-ignition models: Hold a lit match or gas match to the burner.
- Keep the control knob pressed for about 10-15 seconds and then release it.



The grill is only to be used at its nominal heat setting.

- Depending on the food to be cooked, the correct grilling height can be achieved by inverting the pan trivet into either the high or low position.
- The grill pan supplied is multi-functional, for use in grill or oven and the handle design allows removal or insertion whilst the pan is in use. Always remove the handle when the pan is in use.
- Place the shelf in the required position.



The grill door must remain open when lighting and using the grill.



If the burner accidentally extinguishes turn the control knob to the 0 position and wait at least 1 minute before re-igniting the burner.



If the burner has not lit within 15 seconds turn the control knob back to the 0 position and release it. Wait at least 1 minute and repeat the steps above to turn on the appliance.



Although the grill heats up quickly, it is recommended that a few minutes preheat be allowed.



Although the grill heats up quickly, it is recommended that a few minutes preheat be allowed. A 12 Volt cooling fan operates automatically above the grill cavity.



It is normal for the flames on this burner to develop yellow tips as the grill heats up.

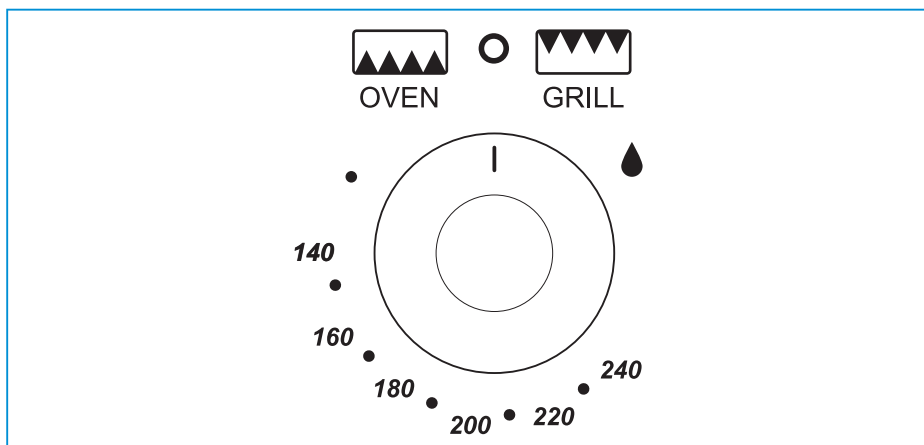
Turning off:

- Turn the control knob anti-clockwise to the 0 position to turn off the burner.



Always make sure the control knob is in the 0 position when you have finished using the grill.

7. Use of the oven



For the exact location of the control knob, see Main components.

Turning on:

- Open the door and push in the control knob.
- Continue pressing the knob and turn it anti-clockwise to the full rate position (240°C, gas mark 7 / 9).
 - For spark ignition models: Push the ignition button.
 - For non-ignition models: Hold a lit match or gas match to the burner.
- Keep the control knob pressed for about 10-15 seconds and then release it.
- Adjust the required heat setting.
- The grill pan supplied is multi-functional, for use in grill or oven and the handle design allows removal or insertion whilst the pan is in use. Always remove the handle when the pan is in use.
- Place the shelf in the required position.



Ignition must always be carried out with the oven door open.



If the burner accidentally extinguishes turn the control knob to the 0 position and wait at least 1 minute before re-igniting the burner.



If the burner has not lit within 15 seconds turn the control knob back to the 0 position and release it. Wait at least 1 minute and repeat the steps above to turn on the appliance.



Although the oven heats up quickly, a 10 minute preheat is recommended. The oven should reach full temperature in about 15-20 minutes.

Turning off:

- Turn the control knob clockwise to the 0 position to turn off the burner.



Always make sure the control knob is in the 0 position and the oven door is closed when you have finished using the oven.

8. Safe cooking

EN

- The pans and trays supplied with this appliance are the maximum sizes. Do not use larger pans and trays. They may restrict good circulation of heat, which may increase cooking times.
- The oven shelf allows good circulation at the rear of the oven.
- A raised bar at the rear of the shelf prevents trays or dishes making contact with the back of the oven.
- To remove a shelf, pull it forward until it stops, raise at the front and remove.
- To place a shelf in the oven, lower it at the front and slide it backward until it stops.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not use the appliance while the vehicle is moving.
- Turn the control knob back to the 0 position after cooking.
- Keep the appliance clean and prevent accumulation of grease and food scraps.

For the SOG100 series with grill:

- The appliance is fitted with a cooling system. The cooling fan will automatically switch on a few minutes after the grill and/or oven is turned on, and will remain on even after the appliance has been switched off.
- The fan will automatically switch off a few minutes after the appliance has been switched off, when the appliance has cooled sufficiently.
- When either the grill or oven is first lit or after switching off, the cooling fan may operate intermittently. This is normal.



Never cover slots or holes in the appliance and never cover a shelf with materials such as aluminium foil. That restricts the airflow and may cause carbon monoxide poisoning.



The food shelves and trays in the appliance are hot during and after use. Allow all parts to cool before touching them, as this can cause serious injury. Always use oven gloves when removing the shelves and trays.

9. Temperature control

The temperature in the oven is controlled by a thermostatic gas tap and is variable over the range 130°C to 220°C.

The table below provides a guide to the approximate temperatures at each of the shelf positions with respect to the gas mark setting. Good use can be made of the temperature variation between the shelf positions, as several dishes requiring different temperatures may be cooked at the same time. In this way maximum benefit can be obtained from the gas used to heat the oven.

Table 1: Temperature zones

Gas mark				Dish
1/4 - 1/2	90°C	110°C	130°C	Meringues
1	110°C	130°C	150°C	Stewed fruit
2	120°C	140°C	160°C	Rich fruit cake, rice pudding
3	130°C	150°C	170°C	Baked custard, shortbread fingers
4	140°C	160°C	185°C	Victoria sponge
5	155°C	180°C	200°C	Whisked sponges, ginger nuts
6	170°C	190°C	215°C	Short crust pastry
7	185°C	210°C	220°C	Bread, scones, flaky pastry
8	200°C	220°C	220°C	Puff pastry



Care should be taken not to overload the oven, allow adequate spacing to ensure free circulation of heat.



When roasting with aluminium foil ensure the foil does not impair circulation of heat or block any oven flue outlet.

10. Maintenance and cleaning

Thetford recommends an annual inspection service by an approved service centre. Between annual servicing, clean the appliance regularly after use. Before any cleaning work is started, the appliance should have been left to cool and be disconnected from the gas and/or electrical supplies.

- Always remove any spills or contamination immediately after use with soap and hot water. Towel dry the surface with a soft cloth.
- Use a non-abrasive multi-purpose cream cleaner and a nylon scourer pad to clean more stubborn dirt or grease.
- Use a proprietary stainless steel cleaner or polish to remove superficial surface scratching.



Do not use abrasive cleaners, metal scouring pads or hard brushes. They could damage the appliance.



If you clean the burner rings, ensure that the holes are not clogged.



Do not leave wet cloths, cleaning pads, residues of food or cleaning products or other dirt to dry on the surface. It can cause pitting, marking or even rusting.



Always clean in the direction of the brushed finish and not across the grain.



Cleaning agents containing bleach should not be left in contact with stainless steel.



Mineral content in water (such as iron or lime scale) can affect the appearance of the metal.



The control knob can be removed for cleaning. The knob is easy to replace.

11. Gas leaks

As soon as you smell gas:

- Ensure that all burners are turned off.
- Extinguish all naked lights and do not smoke.
- Shut off the gas supply at the gas bottle immediately.
- Do not use electrical switches.
- Open all doors and windows.

EN



LPG is heavier than air. Escaping gas accumulates at lower levels. By following the strong, unpleasant smell of gas, you can determine where the leak is located. To investigate where it is exactly, use a special leak detection spray. Never use an open flame to find the leak!

12. Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
Burner does not burn or burns unevenly	Gas bottle is empty Gas tap is closed Burner is wet or clogged	Change gas bottle Open tap Dry or clean burner
Spark ignition does not spark	12V DC battery is discharged Connections are loose Ignition points are wet or dirty	Charge battery Secure connections Dry or clean ignition points
Control knob does not function	Knob is mounted incorrectly	Install knob correctly



If you cannot solve a problem, contact the authorised local Service Centre or Thetford Customer Service in your country.

13. Servicing

All servicing must be carried out by an approved competent person. Before any service work is started, the appliance should have been left to cool and be disconnected from both the gas and electrical supplies. After each service the appliance must be checked for gas soundness and electrical safety.

For service, please contact your authorised local Service Centre giving details of the model and serial number on the data badge plus date of purchase.

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. Putting in storage

- Close the gas valve at the gas bottle.
- Spark ignition models only: Disconnect the electrical supply.
- Ensure that the control knobs are in the 0 position.
- Close the oven door.
- Wipe the appliance clean and dry.

15. Technical specifications

Table 2: Burner specifications

	SOG100 series			SOV100 series		
	Gas input		Injector	Gas input		Injector
						
	kW	g/hr	mm	kW	g/hr	mm
Oven burner	1.6	115	0.59	1.6	115	0.59
Grill burner	1.6	115	0.62			
Total	1.6	115		1.6	115	



This appliance is suitable for use with LPG (Liquefied Petroleum Gas) and should not be used with any other gas.



This appliance must be earthed.

16. Disposal

Your product has been designed and manufactured with high quality materials and components, which can be recycled and reused. When your product has reached its end of life, dispose of the product according to the local rules. Do not dispose of the product with the normal household waste. The correct disposal of your old product will help prevent potential negative consequences to the environment and human health.

17. Questions

If you have questions about your product, parts, accessories or authorised services:

- Visit www.thetford.com.
- If you cannot solve a problem, contact the authorised local Service Centre or Thetford Customer Service in your country.

18. Warranty

For our warranty clause, please refer to the conditions mentioned on www.thetford-europe.com/service/warranty. For more information, please contact the Thetford Customer Service in your country.

EN

FR

Traduction du manuel d'utilisation original

Table des matières

1	Introduction.....	14
2	Symboles.....	14
3	Sécurité.....	15
4	Composants principaux.....	18
5	Avant utilisation.....	18
6	Utilisation du gril (le cas échéant).....	19
7	Utilisation du four.....	20
8	Cuisson en toute sécurité.....	21
9	Contrôle de la température.....	22
10	Entretien et nettoyage.....	23
11	Fuites de gaz.....	23
12	Dépannage.....	24
13	Entretien.....	24
14	Stockage.....	24
15	Caractéristiques techniques.....	25
16	Mise au rebut.....	25
17	Questions.....	25
18	Garantie.....	25

1. Introduction

Ce manuel est destiné à l'utilisation votre four & gril Thetford. Lisez les informations relatives à l'utilisation et à l'entretien du four & gril ainsi que les instructions de sécurité avant de poursuivre. Ce manuel vous permettra d'utiliser le four & gril de façon sécurisée et optimisée. Conservez ce manuel afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

Ce document est la version SINS2023/0521-V04 du manuel d'utilisation. Pour obtenir la version la plus récente, consultez le site www.thetford.com.

2. Symboles

Légende des symboles :



Mise en garde. Risque de blessure et/ou de dommages.



Prudence. Surface chaude. Risque de blessure et/ou de dommages.



Attention. Informations importantes.



Remarque. Informations.

3. Sécurité

FR



Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, et par des personnes souffrant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et/ou manquant d'expérience et de connaissances nécessaires, uniquement si ceux-ci sont supervisés ou ont reçu des instructions concernant la sécurité d'utilisation de l'appareil et en comprennent les risques potentiels.



Tenir les enfants de moins de 8 ans à distance de l'appareil, sauf s'ils sont sous une surveillance constante.



Ne pas laisser des enfants jouer avec l'appareil.



Ne pas laisser les enfants nettoyer ou entretenir cet équipement sans surveillance.



Utiliser uniquement des pièces fournies par le fabricant.



Ne pas modifier ou régler quoi que ce soit sur l'appareil, à moins que le changement ne soit autorisé par le fabricant ou son représentant.



Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un centre de service

agréé ou toute autre personne disposant des mêmes qualifications afin d'éviter tout risque.



Utiliser l'appareil uniquement pour la cuisson d'aliments et rien d'autre (p. ex. chauffage de la pièce). Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable d'un dommage résultant d'une mauvaise utilisation ou d'un mauvais réglage des boutons.



Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande.



L'utilisation de cet appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où celui-ci est installé. Veiller à ce que la pièce dispose d'une aération suffisante lorsque l'appareil est utilisé. Lors d'une utilisation prolongée, une ventilation supplémentaire peut être nécessaire. Pour ce faire, ouvrir une fenêtre ou augmenter la puissance d'extraction de la hotte.



Ne jamais essayer d'éteindre un feu de cuisson avec de l'eau. Éteindre le brûleur et couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.



Les plats et les grilles de l'appareil sont chauds pendant et après l'utilisation. Laisser toutes les parties refroidir avant de les toucher afin d'éviter tout risque de blessure grave. Toujours utiliser des gants pour enlever les plats et les grilles du four.



Ne pas ranger des objets dans l'appareil.



Ne pas déposer d'objets lourds sur la porte de l'appareil lorsqu'elle est ouverte.



L'appareil et les accessoires deviennent chauds lors de l'utilisation du gril. Empêcher les jeunes enfants de l'approcher.

Attention, surfaces chaudes. Se reporter au manuel pour savoir comment utiliser le gril. La porte doit être ouverte lors de l'utilisation du gril.

FR



En cas de dérive anormale de la température de cuisson, faire contrôler le thermostat par un technicien spécialisé.



Veillez à ne pas surcharger le four, et à respecter un bon espacement afin de permettre une bonne circulation de la chaleur.



Ne pas utiliser de dispositifs de nettoyage à la vapeur ni de systèmes de lavage utilisant de l'eau sous pression pour nettoyer l'appareil. Voir Entretien et nettoyage pour le mode d'emploi.



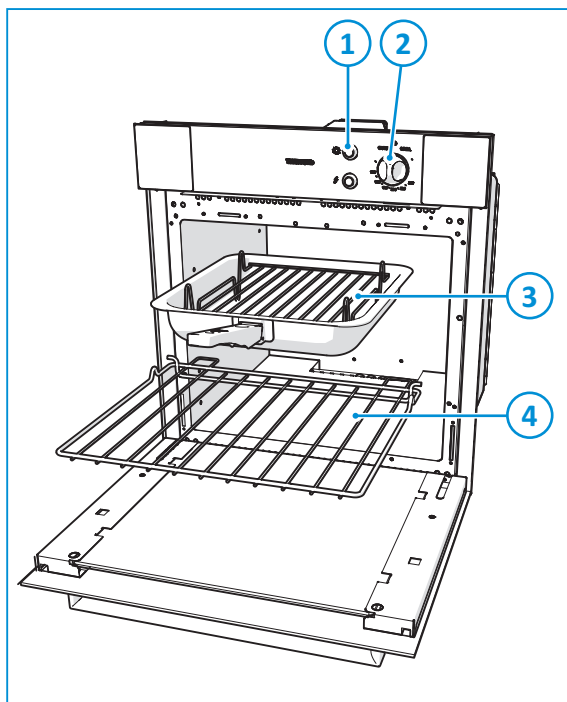
Ne pas laisser l'huile ou la graisse s'accumuler sur l'appareil. Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.



Avant de commencer tout travail de nettoyage ou d'entretien, il faut laisser l'appareil refroidir

et le débrancher de l'alimentation en gaz et de l'alimentation électrique.

4. Composants principaux



1. Allumage par étincelle (en option)
2. Bouton de contrôle
3. Plaque de cuisson
4. Grille du four

Les types de brûleurs peuvent varier en fonction du modèle de l'appareil. Voir Caractéristiques techniques pour plus d'informations.

5. Avant utilisation

Avant d'utiliser l'appareil :

- Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été enlevés.
- Nettoyer l'appareil avec de l'eau chaude et un détergent ménager, et l'essuyer soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- S'assurer que l'alimentation en gaz est raccordée et ouverte.
- S'assurer que l'appareil est connecté à l'alimentation électrique pour l'allumage par étincelle.
- Allumer le brûleur et faire chauffer le four pendant environ 30 minutes à 200 °C afin d'éliminer les résidus de lubrifiants d'usine pouvant entraîner des odeurs désagréables au niveau des

aliments. De la fumée peut apparaître durant cette procédure. Ouvrir les fenêtres et activer les ventilateurs mécaniques pour éliminer la fumée.

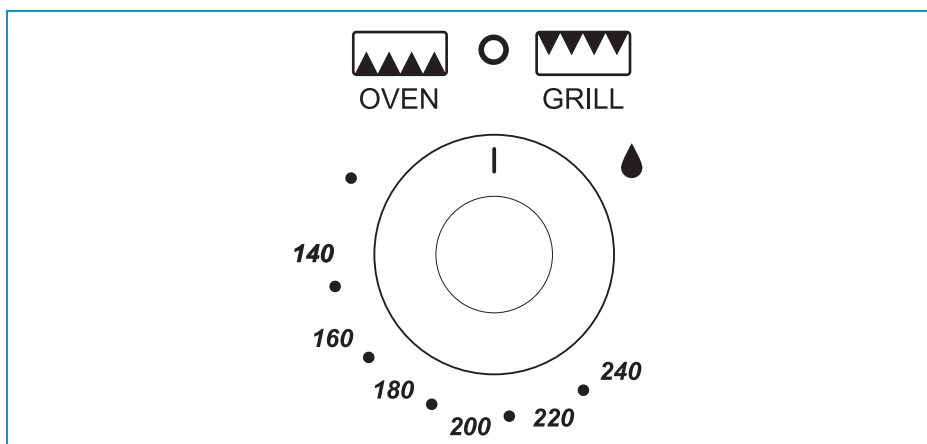
- Pour les modèles de type gril : Allumer le brûleur et faire chauffer le gril pendant environ 20 minutes afin d'éliminer les résidus de lubrifiants d'usine pouvant entraîner des odeurs désagréables au niveau des aliments en cours de cuisson. De la fumée peut apparaître durant cette procédure. Ouvrir les fenêtres et activer les ventilateurs mécaniques pour éliminer la fumée.



Utiliser uniquement du GPL (gaz de pétrole liquéfié). L'appareil fonctionne au propane ou au butane. Le propane est préférable au butane, car les performances de ce dernier sont insuffisantes à des températures ambiantes inférieures à 10 °C et il ne peut pas être utilisé au-dessous de 5 °C.

6. Utilisation du gril (le cas échéant)

FR



Pour l'emplacement exact du bouton de commande, voir Composants principaux.

Mise en marche :

- Ouvrir la porte et enfoncer le bouton de commande.
- Tourner le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au débit maximum.
 - Pour les modèles à allumage automatique : Appuyer sur le bouton d'allumage.
 - Pour les modèles sans allumage automatique : Tenir une allumette enflammée ou un allume-gaz près du brûleur.
- Maintenir le bouton de commande enfoncé pendant 10 à 15 secondes environ, puis le relâcher.



Le gril ne doit être utilisé qu'à son débit thermique nominal.

- Selon les aliments cuisinés, il est possible d'ajuster la hauteur de cuisson en plaçant la grille en position haute ou basse.
- La plaque de cuisson fournie est polyvalente et peut être utilisée dans le gril ou dans le four ; la conception de sa poignée facilite le retrait et l'insertion de la plaque lors de son utilisation. Toujours retirer la poignée lorsque la plaque de cuisson est en cours d'utilisation.

- Mettre la grille dans la position voulue.



La porte du gril doit rester ouverte lorsqu'on allume et qu'on fait fonctionner le gril.



En cas d'extinction accidentelle du brûleur, tourner le bouton de commande sur la position 0 et attendre au moins 1 minute avant de rallumer le brûleur.



Si après 15 secondes, le brûleur ne s'est pas allumé, remettre le bouton de commande sur la position 0 et le relâcher. Attendre au moins 1 minute avant de répéter les étapes de mise en marche de l'appareil ci-dessus.



Bien que le gril chauffe rapidement, il est recommandé de le laisser préchauffer quelques minutes.



Bien que le gril chauffe rapidement, il est recommandé de le laisser préchauffer quelques minutes. Un ventilateur de refroidissement de 12 V fonctionne automatiquement au-dessus de la cavité du gril.



Il est normal que l'extrémité des flammes du brûleur soient jaunes à mesure que le gril chauffe.

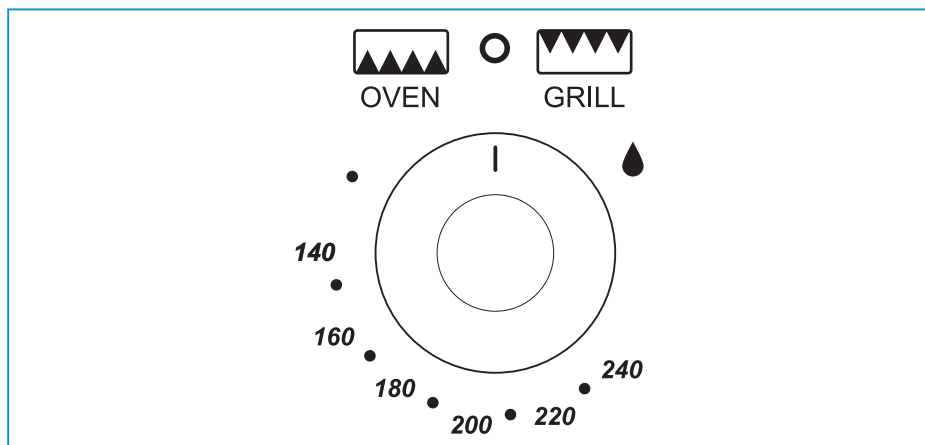
Arrêt :

- Tourner le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 0 pour arrêter le brûleur.



Toujours s'assurer que le bouton de commande est en position d'arrêt quand vous avez fini d'utiliser le gril.

7. Utilisation du four



Pour l'emplacement exact du bouton de commande, voir Composants principaux.

Mise en marche :

- Ouvrir la porte et enfoncer le bouton de commande.
- Tourner le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au débit maximum (240 °C, thermostat 7/9).

- Pour les modèles à allumage automatique : Appuyer sur le bouton d'allumage.
- Pour les modèles sans allumage automatique : Tenir une allumette enflammée ou un allume-gaz près du brûleur.
- Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 10 à 15 secondes environ, puis relâchez-le.
- Réglez la température requise.
- La plaque de cuisson fournie est polyvalente et peut être utilisée dans le gril ou dans le four ; la conception de sa poignée facilite le retrait et l'insertion de la plaque lors de son utilisation. Toujours retirer la poignée lorsque la plaque de cuisson est en cours d'utilisation.
- Mettre la grille dans la position voulue.



L'allumage doit toujours être réalisé avec la porte du four ouverte.



En cas d'extinction accidentelle du brûleur, tourner le bouton de commande sur la position 0 et attendre au moins 1 minute avant de rallumer le brûleur.



Si après 15 secondes, le brûleur ne s'est pas allumé, remettre le bouton de commande sur la position 0 et le relâcher. Attendre au moins 1 minute avant de répéter les étapes de mise en marche de l'appareil ci-dessus.



Bien que le four chauffe rapidement, un préchauffage de 10 minutes est recommandé. Le four devrait atteindre sa température en 15-20 minutes.

Arrêt :

- Tourner le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 0 pour arrêter le brûleur.



Assurez-vous toujours de placer le bouton de commande en position d'arrêt et de fermer la porte du four quand vous avez fini d'utiliser ce dernier.

FR

8. Cuisson en toute sécurité

- Les casseroles et les grilles fournies avec l'appareil sont aux dimensions maximales. Ne pas utiliser de casseroles et de grilles plus grandes. Cela pourrait entraver la bonne circulation de la chaleur et, de fait, augmenter les temps de cuisson.
- La grille du four permet une bonne circulation à l'arrière du four.
- Un rebord à l'arrière de la grille empêche les plats d'être en contact avec l'arrière du four.
- Pour enlever une grille, la tirer jusqu'à ce qu'elle bloque, la soulever à l'avant et l'enlever.
- Pour la remettre en place, la baisser à l'avant et la pousser vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle bloque.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque le véhicule se déplace.
- Remettre le bouton de commande sur la position 0 après la cuisson.
- Maintenir l'appareil propre et éviter toute accumulation de graisse et de résidus alimentaires.

Pour le four série SOG100 avec gril :

- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement. Lorsque le gril et/ou le four sont allumés, le ventilateur de refroidissement démarre automatiquement et fonctionne durant quelques minutes ; il restera en fonction même une fois l'appareil éteint.
- Le ventilateur de refroidissement s'arrête automatiquement quelques minutes après l'arrêt de l'appareil, lorsque ce dernier a suffisamment refroidi.

- Le ventilateur peut fonctionner par intermittence dès l'allumage ou après l'arrêt du grill ou du four. Cela est tout à fait normal.



Ne jamais recouvrir les fentes ou les trous de l'appareil, ne jamais recouvrir une grille avec des matériaux tels que du papier aluminium. Cela entrave le flux d'air et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone.



Les plats et les grilles de l'appareil sont chauds pendant et après l'utilisation. Laisser toutes les parties refroidir avant de les toucher afin d'éviter tout risque de blessure grave. Toujours utiliser des gants pour enlever les plats et les grilles du four.

9. Contrôle de la température

La température du four est régulée par un robinet de gaz thermostatique et peut se régler dans une plage allant de 130 à 220 °C.

Le tableau ci-dessous fournit un guide des températures approximatives pour chacune des positions de la grille, par rapport au réglage du thermostat. La variation de température entre les différentes positions de grilles peut s'avérer utile lors de la cuisson simultanée de plats qui peuvent nécessiter différentes températures. De la sorte, vous tirez pleinement profit du gaz utilisé pour chauffer le four.

Tableau 3 : Zones de température

Thermostat				Plat
1/4 – 1/2	90 °C	110 °C	130 °C	Meringues
1	110 °C	130 °C	150 °C	Compotes
2	120 °C	140 °C	160 °C	Cake aux fruits, gâteau de riz
3	130 °C	150 °C	170 °C	Crème anglaise, sablés
4	140 °C	160 °C	185 °C	Sandwich Victoria
5	155 °C	180 °C	200 °C	Madeleines, biscuits au gingembre
6	170 °C	190 °C	215 °C	Pâte brisée
7	185 °C	210 °C	220 °C	Pain, scones, pâte feuilletée
8	200 °C	220 °C	220 °C	Pâte feuilletée



Veillez à ne pas surcharger le four, et à respecter un bon espacement afin de permettre une bonne circulation de la chaleur.



Lorsque vous faites griller un plat avec du papier aluminium, veillez à ce que celui-ci n'entrave pas la circulation de la chaleur ni ne bloque les sorties des gaz.

10. Entretien et nettoyage

Thetford recommande de faire appel à un centre de service agréé pour procéder à un entretien annuel. Entre deux entretiens annuels, nettoyer l'appareil régulièrement après chaque utilisation. Avant de commencer tout nettoyage, il faut laisser refroidir l'appareil, couper l'alimentation en gaz et/ou le mettre hors tension.

- Toujours retirer tout débordement ou tout ce qui présente un risque de contamination immédiatement après utilisation avec du savon et de l'eau chaude. Essuyer la surface à l'aide d'un chiffon doux.
- Utiliser un nettoyant crème multi-usages non abrasif et une éponge en nylon humide pour nettoyer les saletés et les graisses les plus tenaces.
- Utiliser un nettoyant ou du polish spécifique pour les surfaces en acier inoxydable pour enlever les rayures superficielles.

FR



Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, d'éponges à récurer en métal ni de brosses dures. Ils pourraient endommager l'appareil.



Lors du nettoyage des brûleurs, s'assurer que les trous ne sont pas bouchés.



Ne pas mettre de tissus humides, d'éponges, de restes de nourriture, de produits de nettoyage ou d'autres saletés à sécher sur la surface. Cela peut être source de corrosion ou de rouille, ou peut laisser des marques.



Toujours nettoyer dans le sens de la finition brossée et non pas dans le sens contraire du grain.



Les produits nettoyants contenant de la javel ne doivent pas entrer en contact avec l'acier inoxydable.



Les matières minérales présentes dans l'eau (telles que le fer ou le calcaire) peuvent affecter l'apparence du métal.



Le bouton de commande peut être retiré pour le nettoyage. Le bouton est facile à remettre en place.

11. Fuites de gaz

En cas d'odeur de gaz :

- S'assurer que tous les brûleurs sont éteints.
- Éteindre toutes les flammes nues et ne pas fumer.
- Fermer immédiatement l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz.
- Ne pas utiliser d'interrupteurs électriques.
- Ouvrir toutes les portes et fenêtres.



Le GPL est plus lourd que l'air. Le gaz qui s'échappe s'accumule aux niveaux inférieurs. Il est possible de déterminer d'où vient la fuite en suivant l'odeur forte et désagréable du gaz. Pour trouver son emplacement précis, utiliser un spray spécifique de détection des fuites. Ne jamais utiliser une flamme nue pour trouver la fuite !

12. Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le brûleur ne fonctionne pas ou pas uniformément	La bouteille de gaz est vide Le robinet de gaz est fermé Le brûleur est humide ou encrassé	Changez la bouteille Ouvrez le robinet Essuyez ou nettoyez le brûleur
L'allumage par étincelle ne crée pas d'étincelles	La batterie 12 V CC est déchargée Les raccords sont desserrés Les points d'allumage sont humides ou sales	Chargez la batterie Vérifiez les branchements Essuyez ou nettoyez les points d'allumage
Le bouton de commande ne fonctionne pas	Le bouton n'est pas installé correctement	Installez le bouton correctement



S'il n'est pas possible de résoudre un problème, contactez le revendeur local ou le service client Thetford du pays concerné.

13. Entretien

Toutes les interventions sur l'équipement doivent être effectuées par une personne compétente et agréée. Avant de commencer tout travail d'entretien, il faut laisser refroidir l'équipement et le débrancher de l'alimentation en gaz et en électricité. Après chaque entretien, il faut vérifier que l'alimentation en gaz et la sécurité électrique de l'équipement sont correctes.

Si vous souhaitez procéder à un entretien, veuillez contacter votre revendeur local en indiquant le modèle et le numéro de série présents sur la plaque signalétique, ainsi que la date d'achat.

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. Stockage

- Fermer le robinet de gaz sur la bouteille de gaz.
- Pour les modèles à allumage par étincelle uniquement : Couper l'alimentation électrique.
- S'assurer que les boutons de commande sont sur la position 0.
- Fermer la porte du four.
- Nettoyer et essuyer l'appareil.

15. Caractéristiques techniques

Tableau 4 : Caractéristiques des brûleurs

	Série SOG100			Série SOV100		
	Alimentation en gaz		Injecteur	Alimentation en gaz		Injecteur
						
	kW	g/h	mm	kW	g/h	mm
Brûleur four	1,6	115	0,59	1,6	115	0,59
Brûleur gril	1,6	115	0,62			
Total	1,6	115		1,6	115	

FR



Cet appareil a été conçu pour une utilisation avec du gaz de pétrole liquéfié (GPL) et ne doit pas être utilisé avec d'autres gaz.



Cet appareil doit être mis à la terre.

16. Mise au rebut

Votre produit a été conçu et fabriqué avec des matériaux et des composants de grande qualité, qui peuvent être recyclés et réutilisés. Une fois votre produit en fin de vie, mettez le produit au rebut dans le respect de la réglementation locale. Ne le jetez pas avec les déchets ménagers classiques. La mise au rebut appropriée de votre ancien produit permettra de prévenir d'éventuelles conséquences dommageables pour l'environnement et la santé.

17. Questions

Si vous avez des questions concernant votre produit, les pièces, les accessoires ou les centres de service agréés :

- Consultez www.thetford.com.
- S'il n'est pas possible de résoudre un problème, contactez le revendeur local ou le service client Thetford du pays concerné.

18. Garantie

Veuillez consulter les conditions de notre clause de garantie sur www.thetford-europe.com/service/warranty. Pour plus d'informations, veuillez contacter le service clientèle de Thetford dans votre pays.

SV

Översättning av original bruksanvisning

Innehåll

1	Inledning.....	26
2	Symboler.....	26
3	Säkerhet.....	27
4	Huvudkomponenter.....	30
5	Före användning.....	30
6	Använda grillen (i förekommande fall).....	31
7	Använda ugnen.....	32
8	Säker matlagning.....	33
9	Temperaturreglage.....	33
10	Underhåll och rengöring.....	34
11	Gasläckage.....	35
12	Felsökning.....	35
13	Service.....	35
14	Förvaring.....	36
15	Tekniska specifikationer.....	36
16	Avfallshantering.....	36
17	Frågor.....	37
18	Garanti.....	37

1. Inledning

Det här är bruksanvisningen till Thetford-ugnen och -grillen. Läs säkerhetsanvisningarna och informationen om användning och underhåll i ugnen och grillen noggrant innan du fortsätter. På så sätt kan ugnen och grillen användas säkert och effektivt. Behåll den här manualen för framtida referens.

Detta dokument är version SINS2023/0521–V04 av bruksanvisningen. Du hittar den senaste versionen 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.

SV



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 strömsladden 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.



Mathyllorna och plåtarna i apparaten är heta under och efter användning. Låt alla delar svalna innan du vidrör dem, annars kan allvarliga skador uppstå. Använd alltid ugnsvantar när du tar bort hyllor och plåtar.



Förvara inte föremål i apparaten.



Lägg inte tunga föremål på apparatens öppna lucka.



Apparaten och dess åtkomliga delar värms upp när grillen används. Små barn ska hållas borta från apparaten.

Varning för heta ytor. Se grillmanualen. Grillluckan måste vara öppen när grillen används.



Om en onormal förskjutning av temperaturen i ugnen inträffar ska termostaten kontrolleras av en kvalificerad servicetekniker.



Var noga med att inte överbelasta ugnen. Lämna tillräckligt med utrymme så att värmen kan cirkulera fritt.



SV

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



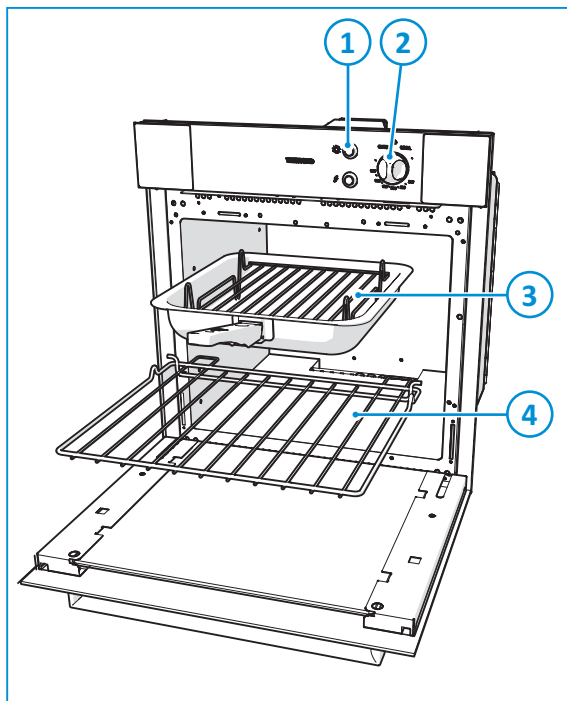
Låt inte olja eller fett ansamlas på apparaten. Rengör apparaten efter varje användning.



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



4. Huvudkomponenter



1. Gnisttändning (tillval)
2. Kontrollvred
3. Grillpanna
4. Ugnshylla

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

5. Före användning

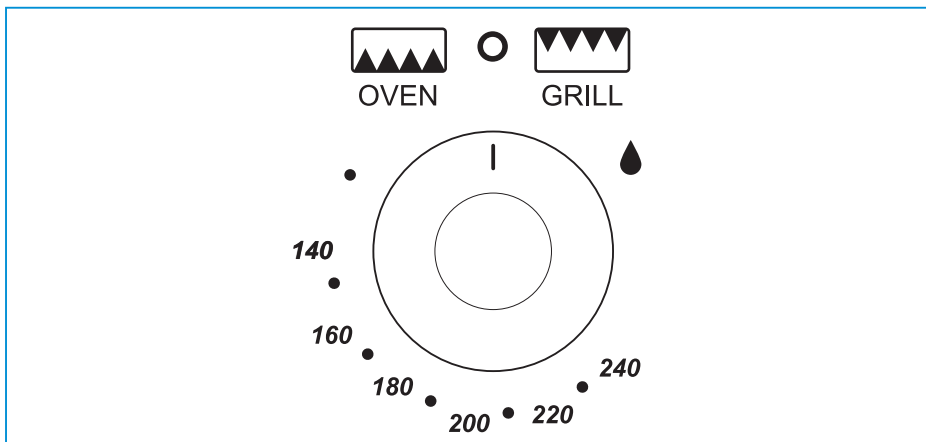
Innan apparaten används ska du göra följande:

- Se till att allt emballage tagits bort.
- Rengör apparaten med varmt vatten och hushållsrengöringsmedel och torka noggrant med en mjuk trasa.
- Säkerställ att gasförsörjningen är ansluten och påslagen.
- Säkerställ att strömmen till apparaten är på för gnisttändningen.
- Tänd brännaren och låt ugnen värmas upp i cirka 30 minuter vid 200 °C för att få bort kvarvarande fabrikssmörjmedel som kan tillföra oönskade dofter till tillagad mat. Rök kan förekomma under denna procedur. Öppna alla fönster och sätt på mekanisk ventilation för att ta bort röken.
- För grillmodeller: Tänd brännaren och låt grillen värmas upp i cirka 20 minuter för att få bort kvarvarande fabrikssmörjmedel som kan tillföra oönskade dofter till den mat som tillagas. Rök kan förekomma under denna procedur. Öppna alla fönster och sätt på mekanisk ventilation för att ta bort röken.



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 grillen (i förekommande fall)



SV

Se Huvudkomponenter för vredets exakta placering.

Sätta på:

- Öppna luckan och tryck in vredet.
- Fortsätt hålla in vredet och vrid det medsols till läget för högsta effekt.
 - För modeller med gnisttändning: Tryck på gnisttändningsknappen.
 - För modeller utan tändning: Håll en tänd tändsticka eller gaständare mot brännaren.
- Håll vredet intryckt i ungefär 10–15 sekunder och släpp det sedan.



Grillen får endast användas på nominell värmeställning.

- Beroende på den mat som ska tillagas kan du uppnå korrekt grillhöjd genom att flytta plåstället till det höga eller låga läget.
- Den medföljande grillplåten har flera funktioner och kan användas i grillen eller ugnen. Tack vare handtaget kan plåten flyttas under användning. Ta alltid bort handtaget när plåten används.
- Placera hyllan i önskat läge.



Grillluckan måste vara öppen när du tänder och använder grillen.



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.



Även om grillen värms upp fort rekommenderas en föruppvärmning på några minuter.



Även om grillen värms upp fort rekommenderas en föruppvärmning på några minuter. En kylfläkt på 12 V med automatisk drift finns ovanför grillutrymmet.



Det är normalt att lågornas ytterdel i denna brännare blir gula när grillen värms upp.

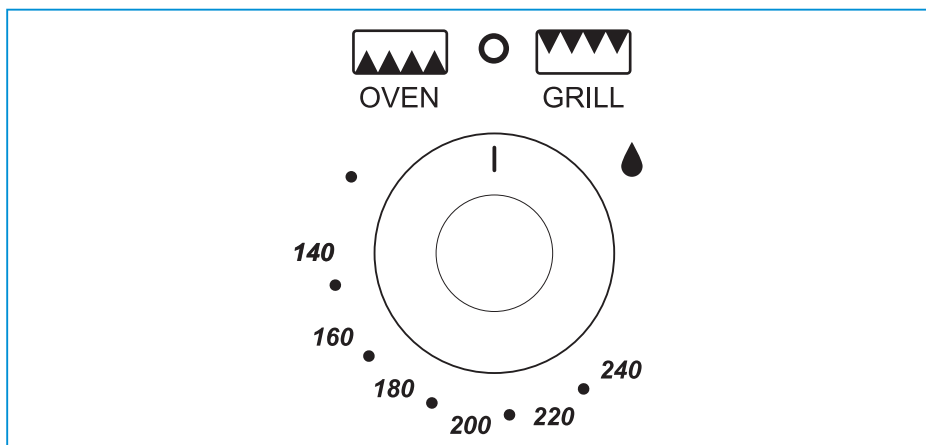
Stänga av:

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



Säkerställ att vredet alltid är i läget 0 när grillen inte används.

7. Använda ugnen



Se Huvudkomponenter för vredets exakta placering.

Sätta på:

- Öppna luckan och tryck in vredet.
- Fortsätt hålla in vredet och vrid det motsols till läget för högsta effekt (240 °C, gasmärke 7/9).
 - För modeller med gnisttändning: Tryck på gnisttändningsknappen.
 - För modeller utan tändning: Håll en tänd tändsticka eller gaständare mot brännaren.
- Håll vredet intryckt i ungefär 10–15 sekunder och släpp det sedan.
- Ställ in temperaturen.
- Den medföljande grillplåten har flera funktioner och kan användas i grillen eller ugnen. Tack vare handtaget kan plåten flyttas under användning. Ta alltid bort handtaget när plåten används.
- Placera hyllan i önskat läge.



Ugnsluckan måste alltid vara öppen när gnisttändningen genomförs.



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.



Även om ugnen värms upp fort rekommenderas en föruppvärmning på 10 minuter. Ugnen bör nå den högsta temperaturen inom 15–20 minuter.

Stänga av:

- Stäng av brännaren genom att vrida vredet medsols till läget 0.



Säkerställ att vredet alltid är i läget 0 och att ugnsluckan är stängd när ugnen inte används.

8. Säker matlagning

- De kastruller och plåtar som medföljer apparaten är av maximal storlek. Använd inte större kastruller och plåtar. Större kokkärl kan begränsa värmecirkulationen, vilket kan öka tillagningstiden.
- Ugnshyllan möjliggör god cirkulation till ugnens bakre del.
- En upphöjd barriär längst bak på hyllan förhindrar att plåtar eller mat får kontakt med ugnens baksida.
- Ta bort en hylla genom att dra den framåt så långt det går och därefter lyfta upp den längst fram.
- Sätt i en hylla genom att luta framsidan nedåt och skjuta den bakåt tills det tar stopp.
- 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.

SV

För SOG100-serien med grill:

- Apparaten är utrustad med ett kylsystem. Kylfläkten slås på automatiskt några minuter efter att grillen och/eller ugnen slås på och fortsätter att vara på även efter att apparaten har stängts av.
- Fläkten stängs av automatiskt några minuter efter att apparaten har stängts av och har kylts ner tillräckligt.
- Kylfläkten kan köras periodvis när antingen grillen eller ugnen först sätts på eller efter att de stängts av. Detta är normalt.



Täck aldrig över hål eller fack i apparaten och täck aldrig en hylla med material som aluminiumfolie. Detta förhindrar luftflödet och kan framkalla kolmonoxidförgiftning.



Mathyllorna och plåtarna i apparaten är heta under och efter användning. Låt alla delar svalna innan du vidrör dem, annars kan allvariga skador uppstå. Använd alltid ugnsvantar när du tar bort hyllor och plåtar.

9. Temperaturreglage

Temperaturen i ugnen styrs av en termostatisk gaskran och kan ställas in på mellan 130 °C och 220 °C.

I tabellen nedan finns en guide med ungefärliga temperaturer för de olika hyllpositionerna utefter gasmärkesinställningen. Temperaturskillnaden mellan de olika hyllpositionerna kan användas för att laga flera rätter samtidigt som behöver olika temperaturer. På det viset kan den gas som används för att värma upp ugnen utnyttjas maximalt.

Tabell 5. Temperaturzoner

Gasmärke				Rätt
1/4–1/2	90 °C	110 °C	130 °C	Marängar
1	110 °C	130 °C	150 °C	Fruktkompott
2	120 °C	140 °C	160 °C	Fruktkaka, risgrynsgröt
3	130 °C	150 °C	170 °C	Crème brûlée, ostkaka, mördegskakor
4	140 °C	160 °C	185 °C	Sockerkaka
5	155 °C	180 °C	200 °C	Mjuk kaka, pepparkakor
6	170 °C	190 °C	215 °C	Mördeg
7	185 °C	210 °C	220 °C	Bröd, scones, smördeg
8	200 °C	220 °C	220 °C	Smördeg



Var noga med att inte överfylla ugnen. Lämna tillräckligt med utrymme så att värmen kan cirkulera fritt.



Vid användning av aluminiumfolie, se till att den inte hindrar värmecirkulationen eller blockerar ugnens rökkanal.

10. 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/eller elförsörjningen.

- Ta alltid bort spill eller smuts omedelbart efter användning med tvål och varmt vatten. Torka ytan torr med en mjuk trasa.
- Använd ett allrengöringsmedel som inte repar och en nylonsvamp för att ta bort hårt sittande smuts eller fett.
- Använd tillverkarens rengöringsmedel för rostfritt stål eller polermedel för att ta bort ytliga repor på ytan.



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



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



Låt inte våta trasor, rengöringssvampar, matrester eller rengöringsmedel eller annan smuts torka fast på ytan. Det kan orsaka gropar, märken eller till och med rost.



Rengör alltid i samma riktning som den borstade ytan och inte mot fiberriktningen.



Rengöringsmedel som innehåller blekmedel får inte lämnas på ytan i rostfritt stål.



Mineraler lösta i vatten (som järn eller kalk) kan påverka metallens utseende.



Vredet kan tas bort vid rengöring. Vredet är enkelt att byta ut.

11. 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.

SV



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!

12. Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Brännaren fungerar inte eller ger en ojämn värme	Gasflaskan är tom Gaskranen är tillsluten Brännaren är våt eller tilltäppt	Fyll på flaskan Öppna kranen Torka eller rengör brännaren
Gnisttändningen 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
Vredet fungerar inte	Vredet har monterats felaktigt	Montera vredet korrekt



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

13. Service

All service måste utföras av en godkänd 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 uppgi 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

14. Förvaring

- Stäng gasventilen på gasflaskan.
- Endast modeller med gnisttändning: Koppla från elförsörjningen.
- Se till att vreden är i läget 0.
- Stäng ugnsluckan.
- Torka apparaten ren och torr.

15. Tekniska specifikationer

Tabell 6. Specifikationer för brännare

	S0G100-serien			S0V100-serien		
	Gasinlopp		Injektor	Gasinlopp		Injektor
						
	kW	g/tim	mm	kW	g/tim	mm
Ugnsbrännare	1,6	115	0,59	1,6	115	0,59
Grillbrännare	1,6	115	0,62			
Totalt	1,6	115		1,6	115	



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



Denna apparat måste jordas.

16. 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.

17. 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.

18. Garanti

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

SV

ES

Traducción del manual de usuario original

Índice general

1	Introducción.....	38
2	Símbolos.....	38
3	Seguridad.....	39
4	Componentes principales.....	42
5	Antes de usar.....	42
6	Uso de la parrilla (si procede).....	43
7	Uso del horno.....	44
8	Cocina segura.....	45
9	Control de temperatura.....	46
10	Mantenimiento y limpieza.....	46
11	Fugas de gas.....	47
12	Solución de problemas.....	47
13	Revisión.....	48
14	Almacenamiento.....	48
15	Especificaciones técnicas.....	48
16	Eliminación.....	49
17	Preguntas.....	49
18	Garantía.....	49

1. Introducción

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

Este documento es la versión SINS2023/0521-V04 del manual de usuario. Visite 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.

ES



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.



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.

ES



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.

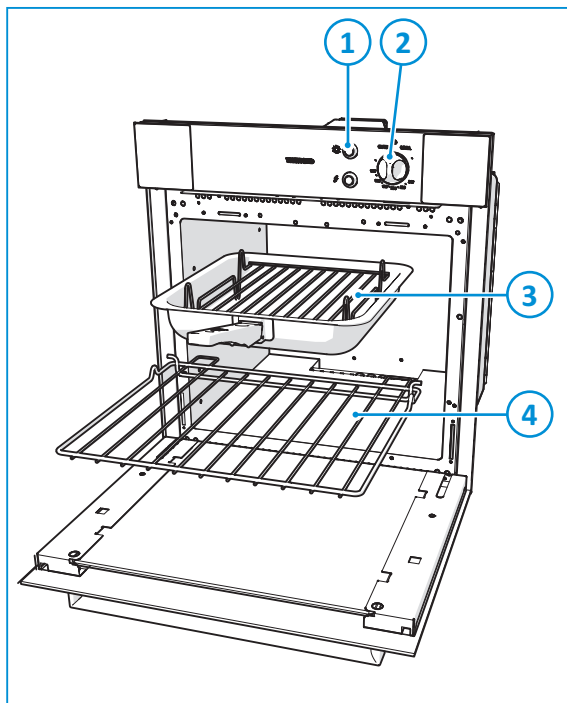


No permita que se acumule aceite o grasa en el aparato. Limpie el aparato después de cada uso.



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.

4. Componentes principales



1. Encendido automático (opcional)
2. Mando
3. Parrilla
4. Estante de horno

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

5. Antes de usar

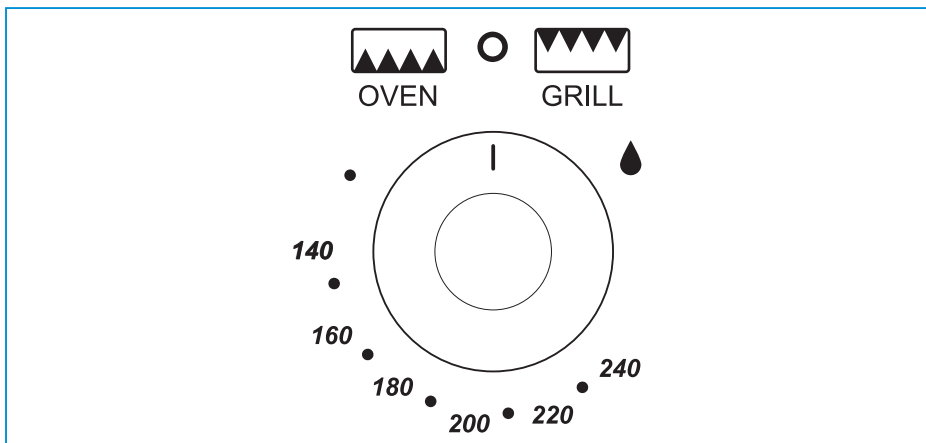
Antes de usar el aparato:

- 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 red eléctrica para el encendido automático.
- 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.
- Para los modelos de parrilla: 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.



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 la parrilla (si procede)



ES

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 derecha 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.



La parrilla solo se ha de usar en el ajuste de temperatura nominal.

- 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 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 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.

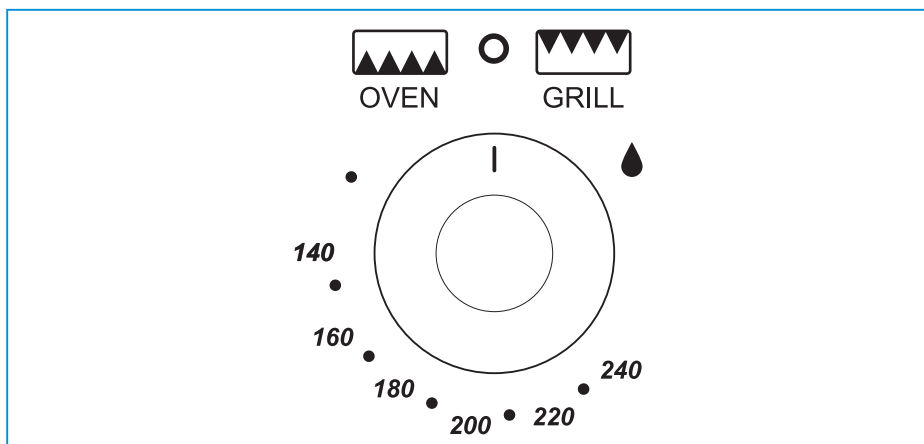
Apagar:

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



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

7. 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.
- 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.



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 está cerrada cuando haya terminado de usar el horno.

8. Cocina segura

- 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.

ES

Para la serie S0G100 con parrilla:

- El aparato dispone de un sistema de refrigeración. El ventilador de refrigeración se encenderá automáticamente durante unos minutos después de encender la parrilla o el horno y permanecerá encendido incluso después de que el aparato se haya apagado.
- El ventilador se apagará automáticamente unos minutos después de apagar el aparato cuando el aparato se haya enfriado suficientemente.
- Cuando se encienda o apague la parrilla o el horno, el ventilador de refrigeración puede funcionar intermitentemente. Esto es normal.



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.

9. 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 7: 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.

10. 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 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.



El mando se puede quitar para su limpieza. El mando es fácil de reemplazar.

11. Fugas de gas

ES

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!

12. Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
El quemador no quema o quema irregularmente	La botella de gas está vacía El paso de gas está cerrado El quemador está húmedo u obstruido	Cambie la botella de gas Abra el paso Seque o limpie el quemador
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
El mando no funciona	El mando está montado incorrectamente	Monte el mando 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.

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

14. Almacenamiento

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

15. Especificaciones técnicas

Tabla 8: Especificaciones del quemador

	Serie SOG100			Serie SOV100		
	Entrada de gas		Injector	Entrada de gas		Injector
						
	kW	g/h	mm	kW	g/h	mm
Quemador del horno	1,6	115	0,59	1,6	115	0,59
Quemador de la parrilla	1,6	115	0,62			
Total	1,6	115		1,6	115	



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.

16. 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.

17. Preguntas

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

- Visite 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.

ES

18. Garantía

Consulte las condiciones de nuestra cláusula de garantía en www.thetford-europe.com/service/warranty. Para obtener más información, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Thetford de su país.

DA

Oversættelse af den originale brugervejledning

Indhold

1	Indledning.....	50
2	Symboler.....	50
3	Sikkerhed.....	51
4	Hovedkomponenter.....	54
5	Før brug.....	54
6	Brug af grillen (hvis relevant).....	55
7	Brug af ovnen.....	56
8	Sikker madlavning.....	57
9	Temperaturregulering.....	57
10	Vedligeholdelse og rengøring.....	58
11	Gaslækager.....	59
12	Fejlfinding.....	59
13	Serviceeftersyn.....	59
14	Klargøring til opbevaring.....	60
15	Tekniske specifikationer.....	60
16	Bortskaffelse.....	60
17	Spørgsmål.....	61
18	Garanti.....	61

1. Indledning

Dette er brugervejledningen til din Thetford-ovn og grill. Læs sikkerhedsinstruktionerne og oplysningerne om brug og vedligeholdelse af ovnen og grillen omhyggeligt, før du går videre. Disse hjælper dig med at bruge ovnen og grillen på sikker og effektiv vis. Gem brugervejledningen til senere brug.

Dette dokument er version SINS2023/0521-V04 af brugervejledningen. Besøg www.thetford.com for at få den seneste version.

2. Symboler

Tegnforklaring til symboler:



Advarsel. Risiko for personskade og/eller beskadigelse.



Forsigtig. Varm overflade. Risiko for personskade og/eller beskadigelse.



Vigtigt. Vigtige oplysninger.



Bemærk. Oplysninger.

3. Sikkerhed



Dette apparat må bruges af børn på 8 år og opefter og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner og/eller med manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har modtaget vejledning i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer.



Hold børn under 8 år væk fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.



Børn må ikke lege med apparatet.



Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet uden opsyn.



Brug kun dele, der leveres af producenten.



Intet på apparatet må ændres eller justeres, medmindre ændringen er godkendt af producenten eller dennes repræsentant.



Hvis strømforsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en lignende kvalificeret person for at undgå sikkerhedsfarer.



Brug kun apparatet til madlavning og ikke noget andet, f.eks. opvarmning af rum. Det kan

DA

medføre kulilteforgiftning og overophedning. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for skader, der følger af uegnet brug eller ukorrekt indstilling af betjeningsknapperne.



Apparatet er ikke beregnet til brug med ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.



Brugen af dette gasmadlavningsapparat genererer varme, fugt og forbrændingsprodukter i det rum, det er installeret i. Sørg for, at rummet har tilstrækkelig ventilation, når apparatet bruges. Under længere tids brug kan det være nødvendigt at lufte yderligere ud ved at åbne et vindue eller øge emhættens udsugningsevne.



Sluk aldrig en madlavningsbrand med vand. Sluk for brænderen, og dæk flammerne med et låg eller brandtæppe.



Ristene og pladerne er meget varme under og efter brug. Lad alle dele køle af, før der røres ved dem, da de kan forårsage alvorlig personskade. Brug altid grillhandsker, når du fjerner ristene og pladerne.



Apparatet må ikke anvendes til opbevaring.



Placer ikke tunge genstande på apparatets dør, når den står åben.



Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme, når grillen er i brug. Små børn skal holdes på afstand.

Forsigtig! Varme overflader. Der henvises til vejledningen for betjening af grillen. Grilldøren skal være åben, når grillen er i brug.



I tilfælde af at der konstateres en unormal ændring i ovnens temperatur, skal termostaten kontrolleres af en uddannet servicetekniker.



Ovnens må ikke overfyldes. Der skal være plads nok til, at varmen kan cirkulere frit.



Brug ikke damprensere eller trykvaskere til at rengøre apparatet. Du kan finde anvisninger i afsnittet Vedligeholdelse og rengøring.



Lad ikke olie eller fedt ophobe sig på apparatet. Rengør apparatet efter hver brug.

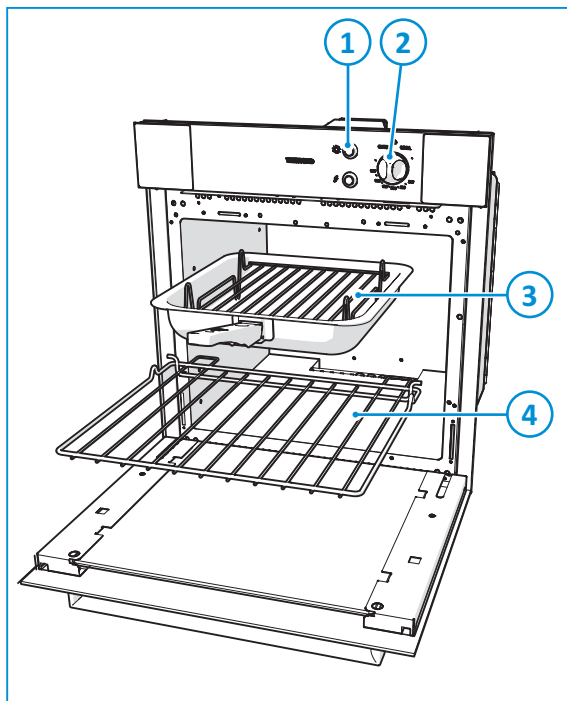


Før rengøring eller vedligeholdelse skal produktet køle af, og stikket skal tages ud af gas- og strømforsyningen.



DA

4. Hovedkomponenter



1. Gnisttænding (valgfri)
2. Betjeningsknap
3. Grillpande
4. Ovnhylde

Typen af brændere kan variere afhængigt af apparattypen. Se tekniske specifikationer for yderligere oplysninger.

5. Før brug

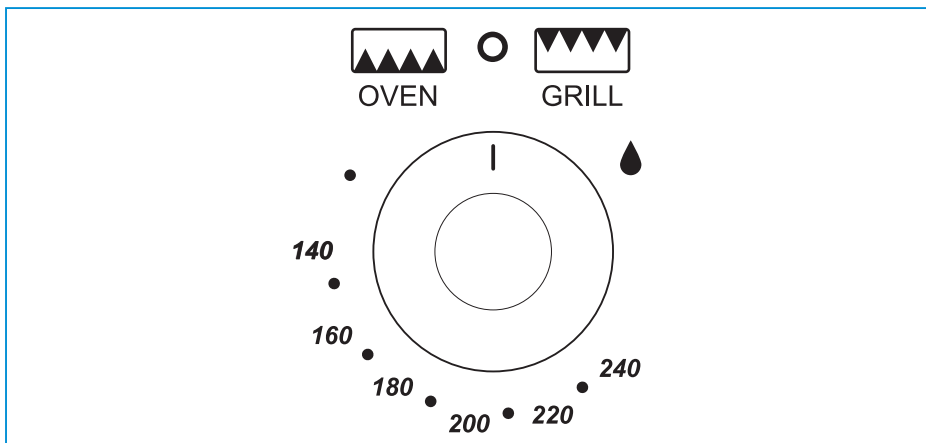
Før apparatet tages i brug:

- Sørg for, at al emballage er fjernet.
- Rengør apparatet med varmt vand og husholdningsrengøringsmiddel, og tør det omhyggeligt af med en blød klud.
- Sørg for, at gasforsyningen er tilsluttet og tændt.
- Sørg for, at apparatet er tilsluttet strømforsyningen til gnisttændingen.
- Tænd brænderen, og opvarm ovnen i ca. 30 minutter ved 200 °C for at fjerne eventuelle rester af fabrikssmøremidler, som kan overføre ubehagelige lugte til den mad, der tilberedes. Der kan forekomme røg under denne procedure. Åbn vinduerne, og tænd for mekaniske ventilatorer for at afhjælpe røgen.
- Grillmodeller: Tænd brænderen, og opvarm grillen i ca. 20 minutter for at fjerne eventuelle rester af fabrikssmøremidler, som kan overføre ubehagelige lugte til den mad, der tilberedes. Der kan forekomme røg under denne procedure. Åbn vinduerne, og tænd for mekaniske ventilatorer for at afhjælpe røgen.



Brug kun LPG (flydende petroleumsgas). Apparatet fungerer med propan eller butan. Propan foretrækkes frem for butan, da butan giver ringe resultater ved en omgivelsestemperatur på under 10 °C og ikke kan bruges ved en omgivelsestemperatur på under 5 °C.

6. Brug af grillen (hvis relevant)



DA

Du kan se betjeningsknappens præcise placering under Hovedkomponenter.

Tænd:

- Åbn døren, og tryk betjeningsknappen ind.
- Hold knappen trykket ind, og drej den med uret til positionen Kraftig.
 - Modeller med gnisttænding: Tryk på tændingsknappen.
 - Modeller uden tænding: Hold en strøget tændstik eller gastænder mod brænderen.
- Hold betjeningsknappen inde i cirka 10-15 sekunder, og slip den igen.



Grillen må kun anvendes ved sin nominelle varmeindstilling.

- Afhængigt af hvilken slags mad der skal tilberedes, kan den korrekte grillhøjde opnås ved at vende risten, så den er i enten høj eller lav position.
- Den medfølgende grillpande er multifunktionel og kan bruges under grillen og i ovnen, og håndtaget kan tages af og sættes i, mens panden bruges. Fjern altid håndtaget, når panden er i brug.
- Placer risten i den ønskede position.



Grilldøren skal være åben, når grillen tændes og er i brug.



Hvis brænderen utilsigtet går ud, skal du dreje betjeningsknappen til 0-positionen og vente mindst et minut, før du tænder for brænderen igen.



Hvis brænderen ikke tændes inden for 15 sekunder, skal du dreje betjeningsknappen tilbage til 0-positionen og slippe den. Vent mindst et minut, og gentag trinene ovenfor for at tænde for apparatet.



Selvom grillen hurtigt bliver varm, anbefales det at lade den varme op i et par minutter.



Selvom grillen hurtigt bliver varm, anbefales det at lade den varme op i et par minutter. En automatisk 12 V-køleblæser kører over grillrummet.



Det er normalt for denne brænder, at flammerne udvikler gule spidser, mens grillen varmer op.

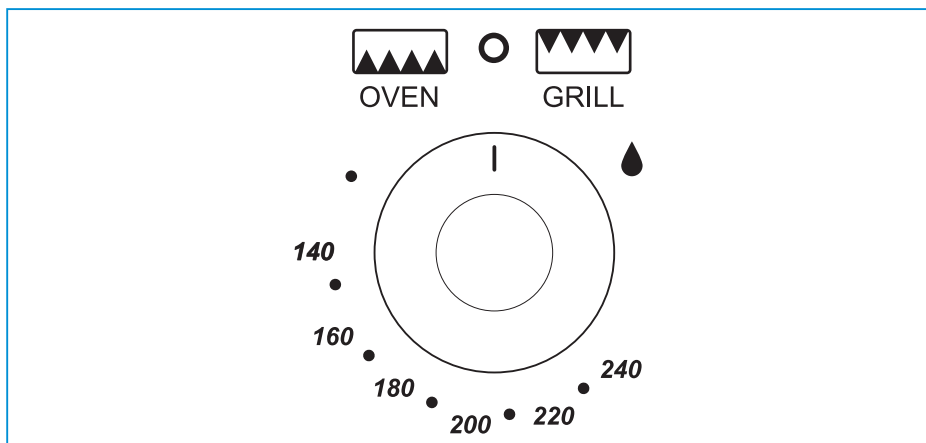
Sluk:

- Drej betjeningsknappen mod uret til 0-positionen for at slukke for brænderen.



Sørg altid for, at betjeningsknappen er i 0-positionen, når du er færdig med at bruge grillen.

7. Brug af ovnen



Du kan se betjeningsknappens præcise placering under Hovedkomponenter.

Tænd:

- Åbn døren, og tryk betjeningsknappen ind.
- Fortsæt med at trykke knappen ind, og drej den mod uret til positionen Kraftig (240 °C, gasindstilling 7/9).
 - Modeller med gnisttænding: Tryk på tændingsknappen.
 - Modeller uden tænding: Hold en strøget tændstik eller gastænder mod brænderen.
- Hold betjeningsknappen inde i cirka 10-15 sekunder, og slip den igen.
- Juster den ønskede varmeindstilling.
- Den medfølgende grillpande er multifunktionel og kan bruges under grillen og i ovnen, og håndtaget kan tages af og sættes i, mens panden bruges. Fjern altid håndtaget, når panden er i brug.
- Placer risten i den ønskede position.



Tænding skal altid foretages med ovndøren åben.



Hvis brænderen utilsigtet går ud, skal du dreje betjeningsknappen til 0-positionen og vente mindst et minut, før du tænder for brænderen igen.



Hvis brænderen ikke tændes inden for 15 sekunder, skal du dreje betjeningsknappen tilbage til 0-positionen og slippe den. Vent mindst et minut, og gentag trinene ovenfor for at tænde for apparatet.



Selv om ovnen hurtigt bliver varm, anbefales en forvarmning på 10 minutter. Ovnen når den fulde temperatur efter 15-20 minutter.

Sluk:

- Drej betjeningsknappen med uret til 0-positionen for at slukke for brænderen.



Sørg altid for, at betjeningsknappen er i 0-positionen, og at ovndøren er lukket, når du er færdig med at bruge ovnen.

8. Sikker madlavning

- De gryder/pander og plader, der følger med dette apparat, er de størst mulige. Brug ikke større gryder/pander og plader. De kan indskrænke varmecirkulationen, hvilket kan øge tilberedningstiden.
- Ovnristen tillader god luftcirkulation bagest i ovnen.
- En forhøjet stang bagest på risten forhindrer, at fade eller tallerkner kommer i berøring med ovnens bagside.
- Du kan fjerne en rist ved at trække den frem, indtil den stopper, løfte den i den forreste del og fjerne den.
- Når du vil sætte en rist ind i ovnen, skal du sænke den forreste del og skubbe den bagud, indtil den stopper.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under brug.
- Brug ikke apparatet, når køretojet er i bevægelse.
- Drej betjeningsknappen tilbage til 0-positionen efter madlavning.
- Hold apparatet rent, og undgå ophobning af fedt og madrester.

DA

SOG100-serien med grill:

- Apparatet er udstyret med et afkølingssystem. Køleblæseren tænder automatisk et par minutter efter, der tændes for grillen og/eller ovnen, og den forbliver tændt også efter, apparatet er blevet slukket.
- Blæseren slukker automatisk et par minutter efter, apparatet er blevet slukket, når det er kølet tilstrækkeligt ned.
- Når grillen eller ovnen tændes, eller efter den er blevet slukket, kan køleblæseren muligvis gå i gang periodisk. Det er normalt.



Tildæk aldrig åbninger eller huller i apparatet, og tildæk aldrig en rist med materialer såsom solvpapir. Dette blokerer luftcirkulationen og kan medføre kulilteforgiftning.



Ristene og pladerne er meget varme under og efter brug. Lad alle dele køle af, før der røres ved dem, da de kan forårsage alvorlig personskade. Brug altid grillhandsker, når du fjerner ristene og pladerne.

9. Temperaturregulering

Ovnens temperatur reguleres af en termostatisk gashane og varierer fra 130 °C til 220 °C.

I tabellen nedenfor kan du se de omtrentlige temperaturer ved hver ristposition i forhold til gashaneindstillingen. Temperaturvariationerne mellem ristpositionerne er nyttige, da de giver mulighed for at flere retter, der kræver forskellige temperaturer, kan tilberedes samtidigt. På den måde kan du drage maksimal fordel af den gas, der bruges til at opvarme ovnen.

Tabel 9: Temperaturzoner

Gasindstilling				Ret
1/4-1/2	90 °C	110 °C	130 °C	Marengs
1	110 °C	130 °C	150 °C	Frugtkompot
2	120 °C	140 °C	160 °C	Engelsk frugtkage, risengrød
3	130 °C	150 °C	170 °C	Bagt cremebudding, shortbread-småkager
4	140 °C	160 °C	185 °C	Sandkage
5	155 °C	180 °C	200 °C	Lagkagebunde, ingefærsmåkager
6	170 °C	190 °C	215 °C	Tærtedej
7	185 °C	210 °C	220 °C	Brød, scones, butterdej
8	200 °C	220 °C	220 °C	Butterdejskager



Ovnen må ikke overfyldes. Der skal være plads nok til, at varmen kan cirkulere frit.



Når du ovnsteger med alufolie, skal du sørge for, at folien ikke hindrer varmecirkulationen eller blokerer for aftræk i ovnen.

10. Vedligeholdelse og rengøring

Thetford anbefaler en årlig inspektionsservice foretaget af et godkendt servicecenter. Rengør apparatet regelmæssigt efter brug mellem de årlige serviceeftersyn. Inden rengøring påbegyndes, skal apparatet køle ned, og gas- og/eller elforsyning skal afbrydes.

- Fjern altid spildrester eller forurening øjeblikkeligt efter brug med varmt vand og sæbe. Tør overfladen med en blød klud.
- Brug et ikke-slibende flydende universalrengøringsmiddel og en nylonskuresvamp til at fjerne genstridigt snavs eller fedt.
- Brug et anerkendt rensemiddel eller pudsemiddel til rustfrit stål til at fjerne overfladiske ridser.



Brug ikke slibende rengøringsmidler, metalskuresvampe eller hårde børster. De kan beskadige apparatet.



Hvis du rengør brænderringene, skal du sørge for, at hullerne ikke blokeres.



Lad ikke våde klude, rengøringsvampe, madrester, rengøringsmiddelrester eller andet snavs tørre ind på overfladen. Det kan forårsage pitting, mærker eller rustdannelse.



Rengør altid i retningen af den børstede finish og ikke på tværs af strukturen.



Rengøringsmidler, der indeholder blegemiddel, bør straks tørres af rustfrit stål.



Vands mineralindhold (som jern eller kalk) kan påvirke metals udseende.



Betjeningsknappen kan fjernes med henblik på rengøring. Knappen sættes let på igen.

11. Gaslækager

Så snart du lugter gas:

- Sørg for, at alle brændere er slukket.
- Sluk al åben ild, og undgå rygning.
- Sluk øjeblikkeligt for gasforsyningen på gasflasken.
- Brug ikke elektriske kontakter.
- Åbn alle døre og vinduer.



LPG er tungere end luft. Udsivende gas samler sig ved jorden. Ved at følge den stærke, ubehagelige gaslugt kan du finde frem til, hvor lækagen er. Brug en speciel lækagedetekteringsspray til at undersøge helt præcist, hvor den er. Brug aldrig åben ild til at finde lækagen!

DA

12. Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Løsning
Brænderen brænder ikke eller brænder ujævnt	Gasflasken er tom Gashanen er lukket Brænderen er våd eller tilstoppet	Skift gasflasken Åbn hanen Tør eller rengør brænderen
Ingen gnist fra tænding	12 V DC-batteriet er afladet Tilslutningerne er løse Tændingspunkterne er våde eller tilsmudsede	Oplad batteriet Fastgør tilslutningerne Tør eller rengør tændingspunkterne
Betjeningsknappen virker ikke	Knappen er monteret forkert	Monter knappen korrekt



Hvis du ikke kan løse et problem, skal du kontakte det godkendte lokale servicecenter eller Thetford-kundeservice i dit land.

13. Serviceeftersyn

Alle serviceeftersyn skal udføres af en godkendt og kvalificeret person. Inden serviceeftersynet påbegyndes, skal apparatet køles ned og afbrydes fra både gas- og elforsyning. Efter hvert serviceeftersyn skal apparatet undersøges for gasfunktionsdygtighed og elsikkerhed.

For serviceeftersyn skal du kontakte dit lokale servicecenter og oplyse detaljer om modellen og serienummeret, som er angivet på dataskiltet, samt købsdatoen.

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 30mbar	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. Klargøring til opbevaring

- Luk gasventilen på gasflasken.
- Kun modeller med gnisttænding: Afbryd strømforsyningen.
- Sørg for, at betjeningsknapperne er i 0-positionen.
- Luk ovndøren.
- Tør apparatet rent og tørt.

15. Tekniske specifikationer

Tabel 10: Brænderspecifikationer

	SOG100-serien			SOV100-serien		
	Gasindgang		Dyse	Gasindgang		Dyse
						
	kW	g/t	mm	kW	g/t	mm
Ovnbrænder	1,6	115	0,59	1,6	115	0,59
Grillbrænder	1,6	115	0,62			
I alt	1,6	115		1,6	115	



Dette apparat er egnet til brug med LPG (flydende petroleumsgas) og bør ikke bruges med nogen anden gastype.



Dette apparat skal jordforbindes.

16. Bortskaffelse

Dit produkt er designet og produceret af materialer og komponenter af høj kvalitet, som kan genbruges og genanvendes. Når produktet når slutningen på sin levetid, skal det bortskaffes i

overensstemmelse med lokale regler. Produktet må ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Når du bortskaffer dit gamle produkt på korrekt vis, er du med til at forhindre potentielle negative miljø- og sundhedsmæssige konsekvenser.

17. Spørgsmål

Hvis du har spørgsmål vedrørende dit produkt, dele, tilbehør eller serviceydelser:

- Gå ind på www.thetford.com.
- Hvis du ikke kan løse et problem, skal du kontakte det godkendte lokale servicecenter eller Thetford Kundeservice i dit hjemland.

18. Garanti

For oplysninger om vores garanti henvises til www.thetford-europe.com/service/warranty. Hvis du ønsker yderligere oplysninger, bedes du kontakte Thetford-kundeservice i dit land.

DA

DE

Übersetzung des Original-Benutzerhandbuchs

Inhalt

1	Einleitung.....	62
2	Symbole.....	62
3	Sicherheit.....	63
4	Hauptbestandteile.....	66
5	Vor der Verwendung.....	66
6	Verwendung des Grills (falls zutreffend).....	67
7	Verwendung des Ofens.....	69
8	Sicheres Kochen.....	70
9	Temperaturregelung.....	70
10	Wartung und Reinigung.....	71
11	Gaslecks.....	72
12	Fehlerbehebung.....	72
13	Instandhaltung.....	73
14	Lagerung.....	73
15	Technische Spezifikationen.....	73
16	Entsorgung.....	74
17	Fragen.....	74
18	Garantie.....	74

1. Einleitung

Dies ist das Benutzerhandbuch für Ihren Thetford-Ofen und Grill. 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 SINS2023/0521-V04 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.

DE



Bei Beschädigung des Netzkabels muss dieses aus Sicherheitsgründen von dem Hersteller, einer Servicestelle oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.



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.

DE

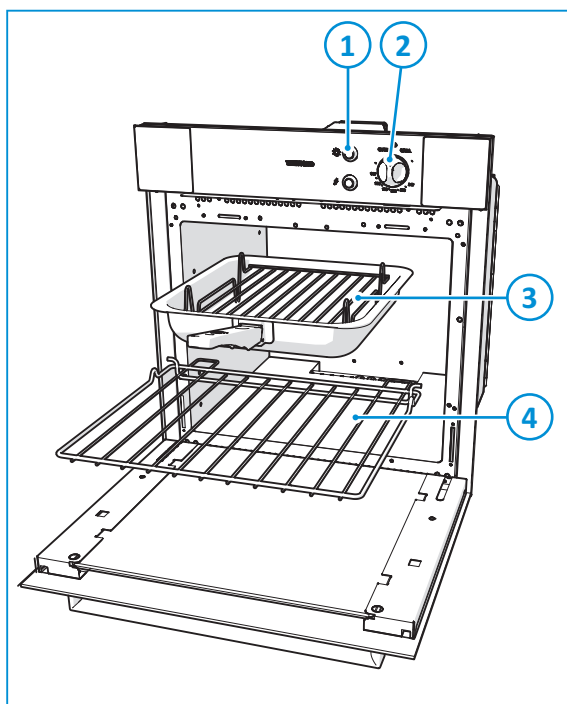


Öl und Fett dürfen sich nicht in dem Gerät ansammeln. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung.



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

4. Hauptbestandteile



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

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

5. Vor der Verwendung

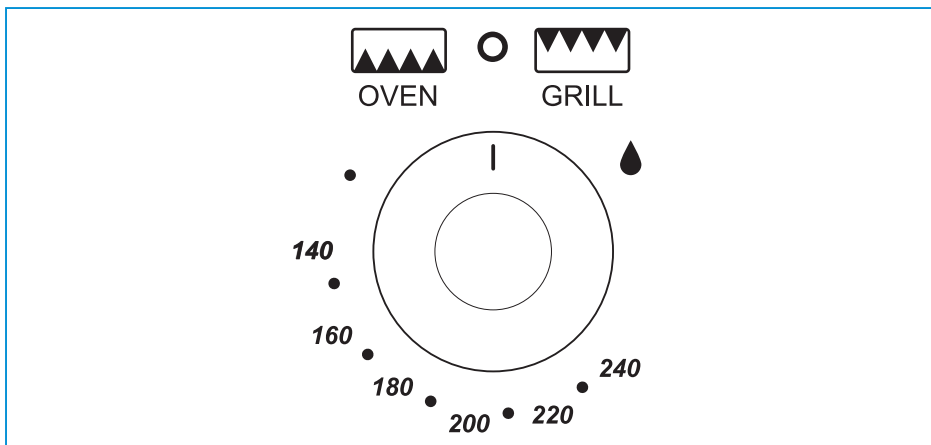
Bevor Sie das Gerät verwenden:

- 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 zur Funkenzündung an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- 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.
- Bei Modellen mit Grill: 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.



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)



DE

Die genaue Position des Bedienknopfes können Sie den Hauptkomponenten entnehmen.

Einschalten:

- 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 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 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.



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.

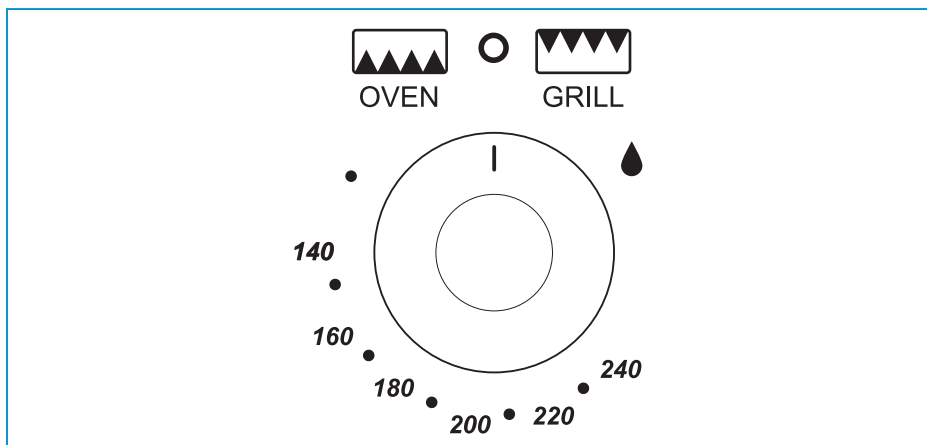
Ausschalten:

- 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.

DE



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.
- 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.

Für die Serie SOG100 mit Grill:

- Das Gerät ist mit einem Kühlsystem ausgerüstet. 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.
- Wenn entweder der Grill oder der Ofen zum ersten Mal oder nach dem Abschalten eingeschaltet wird, kann das Gebläse mit Unterbrechungen arbeiten. Das ist ganz normal.



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 220 °C 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 11: 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 brûlée, Mübeteigkekse (Short-bread)
4	140 °C	160 °C	185 °C	Englischer Biskuitkuchen (Victoria Sponge)
5	155 °C	180 °C	200 °C	Biskuit, Pfeffernüsse
6	170 °C	190 °C	215 °C	Mürbeteig
7	185 °C	210 °C	220 °C	Brot, Scones, Blätterteig
8	200 °C	220 °C	220 °C	Blätterteig



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.

DE

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.



Stellen Sie beim Reinigen der Brennringe sicher, dass die Löcher nicht verstopft sind.



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 Bedienknopf 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. 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.



Wenn Sie ein Problem nicht lösen können, kontaktieren Sie bitte eine autorisierte örtliche Servicestelle oder den Kundendienst von Thetford in Ihrem Land.

13. Instandhaltung

Alle Instandhaltungsarbeiten müssen von einem zugelassenen Fachmann ausgeführt werden. 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.

Für Instandhaltungsarbeiten wenden Sie sich bitte an Ihre autorisierte Servicestelle vor Ort unter Angabe der Modell- und Seriennummer auf dem Leistungsschild sowie des Kaufdatums.

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 30mbar	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. Lagerung

- Schließen Sie das Gasventil an der Gasflasche.
- Nur bei Modellen mit Funkenzündung: Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- 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.

DE

15. Technische Spezifikationen

Tabelle 12: Technische Spezifikationen des Brenners

	Serie SOG100			Serie SOV100		
	Gaszufuhr		Düse	Gaszufuhr		Düse
						
	kW	g/hr	mm	kW	g/hr	mm
Ofenbrenner	1,6	115	0,59	1,6	115	0,59
Grillbrenner	1,6	115	0,62			
Gesamt	1,6	115		1,6	115	



Dieses Gerät ist für die Verwendung von Flüssiggas geeignet und sollte mit keinem anderen Gas betrieben werden.



Dieses Gerät muss geerdet werden.

16. 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.

17. Fragen

Wenn Sie Fragen zu Ihrem Produkt, zu Teilen, Zubehör oder den autorisierten Servicestellen haben,

- Besuchen Sie bitte www.thetford.com.
- Wenn Sie ein Problem nicht lösen können, kontaktieren Sie bitte eine autorisierte örtliche Servicestelle oder den Kundendienst von Thetford in Ihrem Land.

18. Garantie

Unsere Garantiebedingungen finden Sie auf www.thetford-europe.com/service/warranty. Wenn Sie weitere Informationen wünschen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von Thetford in Ihrem Land.

NL

Vertaling van de originele gebruikershandleiding

Inhoud

1	Inleiding.....	75
2	Symbolen.....	75
3	Veiligheid.....	76
4	Belangrijkste onderdelen.....	79
5	Vóór gebruik.....	79
6	De grill gebruiken (indien aanwezig).....	80
7	De oven gebruiken.....	81
8	Veilig koken.....	82
9	Temperatuurregeling.....	83
10	Onderhoud en reiniging.....	83
11	Gaslekken.....	84
12	Probleemoplossing.....	84
13	Onderhoud.....	85
14	Opslag.....	85
15	Technische specificaties.....	86
16	Afvoer.....	86
17	Vragen.....	86
18	Garantie.....	86

NL

1. Inleiding

Dit is de gebruikershandleiding voor uw Thetford-oven en grill. Lees de veiligheidsinstructies en de informatie over het gebruik en onderhoud van de van de oven en grill zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Zo kunt u de oven en grill veilig en efficiënt gebruiken. Bewaar deze handleiding zodat u deze later nog eens kunt raadplegen.

Dit is versie SINS2023/0521-V04 van de gebruikershandleiding. Ga naar www.thetford.com voor de meest recente versie.

2. Symbolen

Legenda:



Waarschuwing. Risico op letsel en/of schade.



Pas op. Heet oppervlak. Risico op letsel en/of schade.



Let op. Belangrijke informatie.



Opmerking. Informatie.

3. Veiligheid



Kinderen vanaf 8 jaar, mensen met een fysieke, zintuiglijke of geestelijke beperking en/of mensen met beperkte kennis van en/of ervaring met het gebruik van apparatuur mogen het apparaat uitsluitend gebruiken onder toezicht of wanneer zij geïnformeerd zijn over het veilige gebruik van het apparaat en de veiligheidsrisico's.



Houd kinderen jonger dan 8 jaar tijdens het gebruik uit de buurt van het apparaat, tenzij er continu toezicht is.



Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.



Laat kinderen nooit het apparaat reinigen of onderhouden, tenzij er toezicht is.



Gebruik uitsluitend originele onderdelen van de fabrikant.



Het apparaat mag niet worden gewijzigd of aangepast, tenzij dit is goedgekeurd door de fabrikant of zijn vertegenwoordiger.



Indien de stroomkabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant, de servicedienst van de fabrikant

of iemand met dezelfde kwalificaties worden vervangen om ongelukken te voorkomen.



Dit apparaat is uitsluitend bedoeld om mee te koken en niet voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een ruimte. Dit kan leiden tot koolmonoxidevergiftiging en oververhitting. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die ontstaat door onjuist gebruik of de onjuiste instelling van de bedieningsknoppen.



Dit apparaat is niet bedoeld om te bedienen met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.



Tijdens het gebruik van dit gaskooktoestel nemen de temperatuur, het vochtgehalte en de hoeveelheid verbrandingsgassen in de betreffende ruimte toe. Zorg daarom tijdens het gebruik van het apparaat voor voldoende ventilatie. Bij langdurig gebruik van de kookplaat moet de ruimte mogelijk extra worden geventileerd. Zet bijvoorbeeld een raam open of zet de afzuigkap op een hogere stand.

NL



Gebruik nooit water om brandende olie of brandend vet te blussen. Draai de brander uit en doof de vlammen met een deksel of blusdeken.



De roosters en schalen in het apparaat zijn heet tijdens en na het gebruik. Laat onderdelen afkoelen voordat u deze aanraakt, om ernstig letsel te voorkomen. Gebruik altijd ovenwanten om schalen en roosters uit de oven te halen.



Berg nooit voorwerpen op in het apparaat.



Plaats geen zware voorwerpen op de openstaande apparaatdeur.



Het apparaat en zichtbare onderdelen kunnen heet worden wanneer de grill wordt gebruikt. Houd kleine kinderen uit de buurt van het apparaat.



Pas op, hete oppervlakken. Raadpleeg handleiding voor de bediening van de grill. Tijdens het gebruik van de grill moet de deur geopend blijven.



Als er sprake is van een abnormale temperatuursverandering in de oven, moet de thermostaat worden gecontroleerd door een gekwalificeerde monteur.



Bereid niet te veel gerechten tegelijk in de oven en zorg voor voldoende ruimte in de oven zodat de warmte kan circuleren.



Gebruik geen stoom- of hogedrukreinigers om het apparaat te reinigen. Zie Onderhoud en reiniging voor instructies.



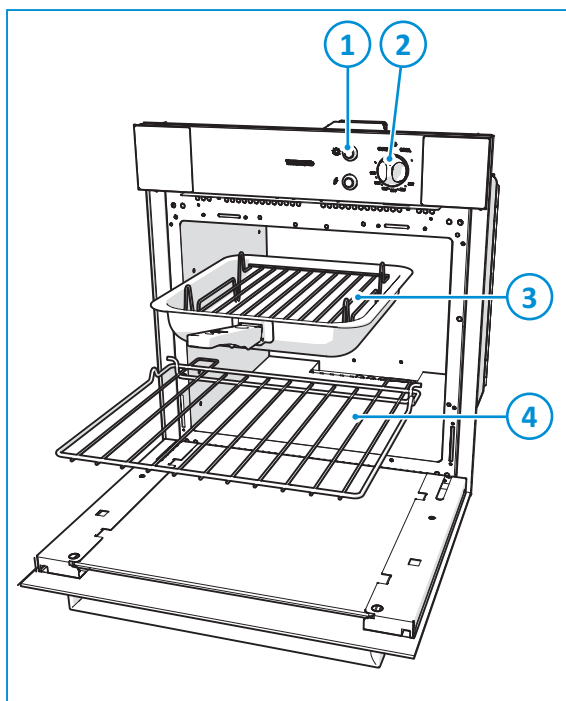
Zorg ervoor dat zich geen olie of vet ophoopt op het apparaat. Reinig het apparaat na elk gebruik.



Voordat onderhoud aan het apparaat kan plaatsvinden of het apparaat kan worden gereinigd, moet het apparaat afgekoeld zijn en moeten

de gasaansluiting en elektrische aansluitingen losgekoppeld zijn.

4. Belangrijkste onderdelen



1. Vonkontsteking (optie)
2. Bedieningsknop
3. Grillpan
4. Ovenrooster

NL

Brandtypes kunnen variëren afhankelijk van het type apparaat. Raadpleeg de Technische specificaties voor meer informatie.

5. Vóór gebruik

Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt:

- Controleer of alle verpakkingsmaterialen zijn verwijderd.
- Reinig het apparaat met warm water en een reinigingsmiddel en droog het voorzichtig af met een zachte doek.
- Controleer of de gastoevoer aangesloten en de gaskraan opengedraaid is.
- Controleer of het apparaat is aangesloten op de stroomtoevoer voor de vonkontsteking.
- Ontsteek de brander en verwarm de oven gedurende circa 30 minuten op 200 °C om eventueel achtergebleven smeermiddelen te verwijderen. Deze middelen kunnen het bereide eten een

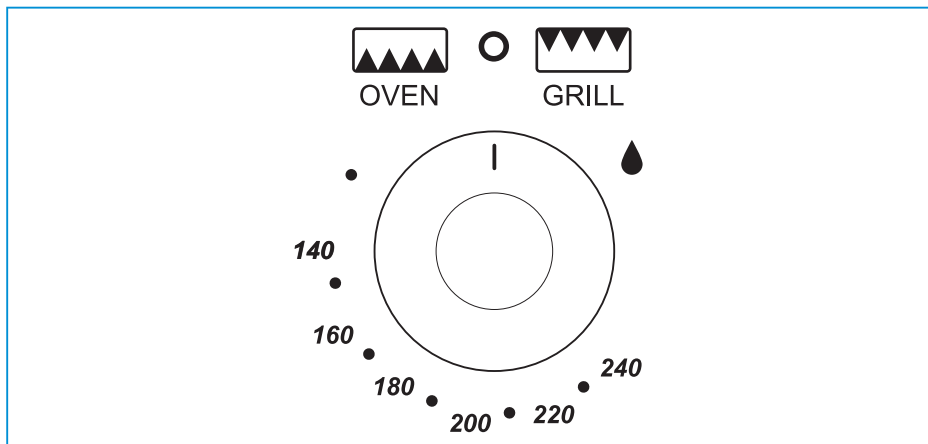
nare geur geven. Tijdens de procedure kan zich rook ontwikkelen. Zet ramen open en schakel de mechanische ventilatie in om de rook te verwijderen.

- Bij modellen met grill: Ontsteek de brander en verwarm de grill gedurende circa 20 minuten om eventueel achtergebleven smeermiddelen te verwijderen. Deze middelen kunnen het bereide eten een nare geur geven. Tijdens de procedure kan zich rook ontwikkelen. Zet ramen open en schakel de mechanische ventilatie in om de rook te verwijderen.



Gebruik uitsluitend LPG (Liquefied Petroleum Gas). Dit apparaat is geschikt voor zowel propaan als butaan. Propaan heeft de voorkeur ten opzichte van butaan. Bij het gebruik van butaan werkt het apparaat namelijk minder goed wanneer de omgevingstemperatuur lager is dan 10 °C en kan het apparaat niet worden gebruikt wanneer de omgevingstemperatuur lager is dan 5 °C.

6. De grill gebruiken (indien aanwezig)



Zie Belangrijkste onderdelen voor de exacte locatie van de bedieningsknop.

Inschakelen:

- Open de deur en druk de bedieningsknop in.
- Houd de bedieningsknop ingedrukt en draai deze volledig rechtop naar de hoogste stand.
 - Bij modellen met vonkontsteking: Druk op de ontstekingsknop.
 - Bij modellen zonder vonkontsteking: Houd een brandende lucifer of gasaansteker bij de brander.
- Houd de bedieningsknop gedurende 10 tot 15 seconden ingedrukt en laat hem dan los.



De grill mag alleen worden gebruikt bij de nominale temperatuurstelling.

- Afhankelijk van het te bereiden voedsel kan de juiste grillhoogte worden ingesteld door de panhouder in de hoge of lage positie te zetten.
- De meegeleverde grillpan is multifunctioneel voor gebruik in de grill of oven, en de handgreep is zodanig ontworpen dat deze kan worden bevestigd of verwijderd terwijl de pan in gebruik is. Verwijder altijd de handgreep als de pan in gebruik is.
- Plaats het rooster in de gewenste positie.



De grilldeur moet open blijven als de grill wordt ontstoken en gebruikt.



Wanneer de brander per ongeluk uitgaat, draai de bedieningsknop naar de 0-stand en wacht ten minste 1 minuut voordat u de brander weer aansteekt.



Wanneer de brander niet binnen 15 seconden ontsteekt, draai de knop terug naar de 0-stand en laat hem los. Wacht ten minste 1 minuut en herhaal de bovenstaande stappen om het apparaat in te schakelen.



Hoewel de grill snel opwarmt, is het raadzaam om deze een paar minuten te laten voorverwarmen.



Hoewel de grill snel opwarmt, is het raadzaam om deze een paar minuten te laten voorverwarmen. Boven de grill bevindt zich een 12V-koelventilator die automatisch wordt ingeschakeld.



Het is normaal dat de vlammen van deze brander tijdens het voorverwarmen gele tongen vertonen.

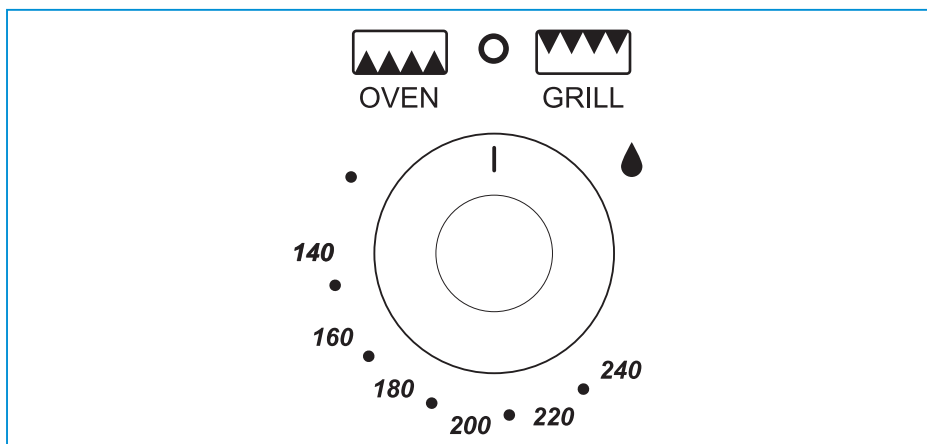
Uitschakelen:

- Draai de bedieningsknop linksom naar 0-stand om de brander uit te schakelen.



Zorg er altijd voor dat de bedieningsknop na gebruik van de grill in de 0-stand staat.

7. De oven gebruiken



NL

Zie Belangrijkste onderdelen voor de exacte locatie van de bedieningsknop.

Inschakelen:

- Open de deur en druk de bedieningsknop in.
- Houd de bedieningsknop ingedrukt en draai hem volledig linksom naar de hoogste stand (240 °C, stand 7/9).
 - Bij modellen met vonkontsteking: Druk op de ontstekingsknop.
 - Bij modellen zonder vonkontsteking: Houd een lucifer of gasaansteker bij de brander.
- Houd de bedieningsknop gedurende 10 tot 15 seconden ingedrukt en laat hem dan los.

- Stel de gewenste temperatuur in.
- De meegeleverde grillpan is multifunctioneel voor gebruik in de grill of oven, en de handgreep is zodanig ontworpen dat deze kan worden bevestigd of verwijderd terwijl de pan in gebruik is. Verwijder altijd de handgreep als de pan in gebruik is.
- Plaats het rooster in de gewenste positie.



De oven moet altijd geopend zijn tijdens het ontsteken.



Wanneer de brander per ongeluk uitgaat, draai de bedieningsknop naar de stand 0 en wacht ten minste 1 minuut voordat u de brander weer aansteekt.



Wanneer de brander niet binnen 15 seconden ontsteekt, draai de knop terug naar de 0-stand en laat hem los. Wacht ten minste 1 minuut en herhaal de bovenstaande stappen om het apparaat in te schakelen.



Hoewel de oven snel opwarmt, wordt aanbevolen om de oven 10 minuten voor te verwarmen. De oven moet binnen 15 tot 20 minuten de maximumtemperatuur hebben bereikt.

Uitschakelen:

- Draai de bedieningsknop rechtsom naar de stand 0 om de brander uit te schakelen.



Zorg er na gebruik van de oven altijd voor dat de bedieningsknop op 0 staat en de ovendeur gesloten is.

8. Veilig koken

- De pannen en roosters die bij dit apparaat zijn geleverd, hebben de maximale afmetingen. Gebruik geen grotere pannen en roosters. Deze kunnen een goede warmtecirculatie belemmeren waardoor de bereidingstijd kan toenemen.
- De ovenroosters garanderen een goede circulatie achter in de oven.
- Een verhoging aan het uiteinde van het rooster voorkomt dat ovenschalen de achterkant van de oven raken.
- Trek het rooster zo ver mogelijk naar voren en til het aan de voorkant omhoog om het te verwijderen.
- Om een rooster in de oven te plaatsen, houdt u de voorzijde iets lager en schuift u het achteruit totdat het rooster niet meer verder kan.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd wanneer het in gebruik is.
- Gebruik het apparaat nooit in een rijdend voertuig.
- Draai de bedieningsknop na het koken altijd terug naar de 0-stand.
- Houd het apparaat schoon en voorkom dat vet en etensresten zich ophopen.

Voor de oven uit de SOG100-serie met grill:

- Het apparaat is uitgerust met een koelsysteem. De koelventilator begint een paar minuten nadat de grill/oven is ingeschakeld automatisch te draaien, en blijft ook draaien als het apparaat is uitgeschakeld.
- De ventilator stopt automatisch een paar minuten nadat het apparaat is uitgeschakeld en voldoende is afgekoeld.
- Wanneer de grill of oven voor het eerst wordt gebruikt of nadat deze is uitgeschakeld, kan het zijn dat de ventilator met tussenpozen werkt. Dit is normaal.



Dek sleuven of gaten in het apparaat nooit af en bedek een rooster nooit met materialen zoals aluminiumfolie. Dit beperkt de luchtstroming en kan leiden tot koolmonoxidevergiftiging.



De roosters en schalen in het apparaat zijn heet tijdens en na het gebruik. Laat onderdelen afkoelen voordat u deze aanraakt, om ernstig letsel te voorkomen. Gebruik altijd ovenwanten om schalen en roosters uit de oven te halen.

9. Temperatuurregeling

De temperatuur in de oven wordt geregeld met een thermostatische gaskraan. De oven kan worden ingesteld op een temperatuur van 130 tot 220 °C.

In de onderstaande tabel vindt u de gemiddelde temperatuur voor elke roosterpositie afhankelijk van de stand van de thermostaat. Dankzij de verschillende temperaturen bij elke roosterpositie kunt u gerechten die bij verschillende temperaturen moeten worden bereid tegelijkertijd in de oven plaatsen. Op deze manier maakt u optimaal gebruik van het gas dat wordt verbruikt om de oven te verwarmen.

Tabel 13: Temperatuurzones

Stand van de thermostaat				Gerecht
1/4 - 1/2	90 °C	110 °C	130 °C	Merengue
1	110 °C	130 °C	150 °C	Compote
2	120 °C	140 °C	160 °C	Gevulde fruitcake, rijstpudding
3	130 °C	150 °C	170 °C	Crème brûlée, shortbread-koekjes
4	140 °C	160 °C	185 °C	Victoria sponge cake
5	155 °C	180 °C	200 °C	Biscuitgebak, kruidnoten
6	170 °C	190 °C	215 °C	Zanddeeg
7	185 °C	210 °C	220 °C	Brood, scones, bladerdeeg
8	200 °C	220 °C	220 °C	Bladerdeeg

NL



Bereid niet te veel gerechten tegelijk in de oven en zorg voor voldoende ruimte in de oven zodat de warmte kan circuleren.



Zorg er bij het gebruik van aluminiumfolie voor dat de folie de circulatie van de warmte of de uitlaat van de oven niet blokkeert.

10. Onderhoud en reiniging

Thetford raadt aan om het apparaat jaarlijks te laten inspecteren door een erkend servicecentrum. Reinig daarnaast het apparaat regelmatig na gebruik. Laat het apparaat afkoelen en koppel de gasaansluiting en/of elektrische aansluiting los alvorens het apparaat te reinigen.

- Verwijder etensresten en ander vuil direct na gebruik met zeep en warm water. Droog het oppervlak met een zachte doek.
- Gebruik een niet-schurende multireiniger en een nylon schuurspons om hardnekkig vuil en vet te verwijderen.
- Gebruik een speciaal rvs-reinigingsmiddel of -poetsmiddel om oppervlakkige krassen in het oppervlak te verwijderen.



Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, staalwol of harde borstels. Deze kunnen het apparaat beschadigen.



Zorg er bij het reinigen van de branderingen voor dat de openingen niet geblokkeerd raken.



Laat vochtige doeken, schuursponzen, resten van reinigingsmiddelen, etensresten of ander vuil niet op het oppervlak liggen en/of opdrogen. Dit kan putjes, aanslag en zelfs roest veroorzaken.



Wrijf altijd in de richting van de geborstelde afwerking en nooit er tegenin.



Reinigingsmiddelen met bleek mogen niet in aanraking komen met het roestvrijstalen oppervlak.



Mineralen in het water (zoals ijzer en kalk) kunnen het metalen oppervlak aantasten.



De bedieningsknop kan worden verwijderd om hem te reinigen. De knop kan eenvoudig weer worden teruggeplaatst.

11. Gaslekken

Wanneer u een gaslucht ruikt:

- Controleer of alle branders zijn uitgeschakeld.
- Doof alle niet afgeschermdе ontstekingsbronnen, inclusief sigaretten, sigaren en pijpen.
- Sluit direct de gastoevoer bij de gasfles af.
- Gebruik geen elektrische schakelaars.
- Zet alle ramen en deuren open.



LPG is zwaarder dan lucht, waardoor het ontsnapte gas zich op het laagste punt zal verzamelen. Door de onprettige en overheersende geur van gas te volgen, kan de locatie van een lek worden opgespoord. Gebruik een lekdetectiespray om de exacte locatie van het lek op te sporen. Gebruik nooit open vuur om gaslekken op te sporen!

12. Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Brander brandt niet of onregelmatig	De gasfles is leeg De gaskraan is dichtgedraaid De brander is nat of verstopt	Vervang de gasfles Draai de kraan open Droog of reinig de brander

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De vonkontsteking werkt niet	De 12V-gelijkstroombatterij is leeg Er zijn losse aansluitingen Het ontstekingsmechanisme is nat of vuil	Laad de batterij op Bevestig de aansluitingen Droog of reinig het ontstekingsmechanisme
De bedieningsknop werkt niet	De knop is onjuist aangebracht	Breng de knop op de juiste wijze aan



Als u het probleem niet zelf kunt oplossen, neem dan contact op met het erkende servicecentrum of de Thetford-klantenservice in uw land.

13. Onderhoud

Onderhoudswerkzaamheden mogen uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en deskundige personen. Laat het apparaat afkoelen en koppel de gasaansluiting en elektrische aansluitingen los alvorens onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uit te voeren. Na elke onderhoudsbeurt moet het apparaat worden gecontroleerd op eventuele gaslekken en elektrische veiligheid.

Neem contact op met uw erkende, lokale servicecentrum voor het laten uitvoeren van onderhoudswerkzaamheden. Vermeld daarbij het model- en serienummer (zie typeplaatje) en de aankoopdatum.

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 30mbar	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

NL

14. Opslag

- Draai de gaskraan van de gasfles dicht.
- Alleen bij modellen met vonkontsteking: Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet.
- Zorg ervoor dat alle bedieningsknoppen in de 0-stand staan.
- Sluit de ovendeur.
- Reinig het apparaat en droog het af.

15. Technische specificaties

Tabel 14: Branderspecificaties

	Serie SOG100			Serie SOV100		
	Gastoevoer		Injector	Gastoevoer		Injector
						
	kW	g/uur	mm	kW	g/uur	mm
Ovenbrander	1,6	115	0,59	1,6	115	0,59
Grillbrander	1,6	115	0,62			
Totaal	1,6	115		1,6	115	



Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor LPG (Liquefied Petroleum Gas). Gebruik nooit een ander type gas.



Dit apparaat moet altijd worden geaard.

16. Afvoer

Uw product is vervaardigd van kwalitatief hoogwaardige materialen en onderdelen die kunnen worden gerecycled en hergebruikt. Wanneer uw product het einde van zijn nuttige levensduur heeft bereikt, moet u het afvoeren in overeenstemming met de lokale regelgeving. Voer het product niet af als normaal huishoudelijk afval. Door uw product op de juiste manier af te voeren, voorkomt u potentieel negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid.

17. Vragen

Voor vragen over uw product, onderdelen, accessoires of erkende servicecentra:

- Ga naar www.thetford.com.
- Als u het probleem niet zelf kunt oplossen, neem dan contact op met het erkende servicecentrum of de Thetford-klantenservice in uw land.

18. Garantie

Ga voor onze garantievooraarden naar www.thetford-europe.com/service/warranty. Neem voor meer informatie contact op met de Thetford-klantenservice in uw land.

IT

Traduzione del manuale d'uso originale

Contenuti

1	Introduzione.....	87
2	Simboli.....	87
3	Sicurezza.....	88
4	Componenti principali.....	91
5	Prima dell'utilizzo.....	91
6	Uso del grill (se applicabile).....	92
7	Uso del forno.....	93
8	Cucinare in sicurezza.....	94
9	Controllo della temperatura.....	95
10	Manutenzione e pulizia.....	95
11	Perdite di gas.....	96
12	Ricerca e riparazione dei guasti.....	96
13	Manutenzione.....	97
14	Stoccaggio dell'apparecchio.....	97
15	Caratteristiche tecniche.....	98
16	Smaltimento.....	98
17	Domande.....	98
18	Garanzia.....	98

IT

1. Introduzione

Questo è il manuale d'uso per il forno e grill Thetford. Prima di continuare, leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza e le informazioni di utilizzo e manutenzione del forno e grill. In tal modo è possibile utilizzare il forno e grill in modo sicuro ed efficiente. Conservare questo manuale per riferimento futuro.

Questo documento è la versione SINS2023/0521-V04 del manuale d'uso. Visitare il sito www.thetford.com per la versione più recente.

2. Simboli

Legenda dei simboli:



Avvertenza. Rischio di lesioni e/o danni.



Cautela. Superficie calda. Rischio di lesioni e/o danni.



Attenzione. Informazioni importanti.



Nota. Informazioni.

3. Sicurezza



Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e/o con mancanza di esperienza e conoscenza della stessa soltanto se gli stessi sono soggetti a supervisione o sono stati istruiti sull'uso dell'attrezzatura in modo sicuro e ne comprendono i rischi.



Tenere i bambini di età inferiore a 8 anni lontano dall'apparecchio o sotto costante supervisione.



Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio.



Non consentire ai bambini di pulire o eseguire la manutenzione dell'apparecchio senza supervisione.



Utilizzare esclusivamente i componenti forniti dal produttore.



Non effettuare alcuna modifica o regolazione dell'apparecchio, salvo non sia autorizzata dal produttore o dal suo rappresentante.



Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza tecnica o comunque da una

persona con qualifica equivalente, in modo da evitare ogni possibile pericolo.



Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per cucinare e non per altri usi, per esempio riscaldare l'ambiente. Questo potrebbe causare avvelenamento da monossido di carbonio e il surriscaldamento del forno. Il produttore non è responsabile per danni derivanti da un uso improprio o da un'impostazione non corretta dei comandi.



Questo apparecchio non è destinato all'utilizzo con timer esterno o sistema di telecomando separato.



L'uso di questo apparecchio per la cottura a gas provoca la produzione di calore, umidità e prodotti di combustione nel locale in cui è installato. Accertarsi di provvedere ventilazione sufficiente nella stanza quando l'apparecchio è in funzione. In caso di uso prolungato, provvedere ad un'ulteriore ventilazione aprendo una finestra o aumentando la forza di aspirazione della cappa.



Non spegnere mai un incendio da cottura con acqua. Spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme con un coperchio o una coperta antincendio.



Le griglie e i vassoi all'interno dell'apparecchio sono bollenti durante e dopo l'uso. Lasciar raffreddare tutti i componenti prima di toccarli per evitare gravi lesioni. Per l'estrazione di griglie e vassoi indossare sempre appositi guanti da forno.



Non riporre oggetti all'interno dell'apparecchio.

IT



Non posare oggetti pesanti sullo sportello aperto dell'apparecchio.



L'apparecchio e le parti accessibili diventano bollenti durante l'utilizzo del grill. Tenere i bambini a debita distanza.



Attenzione, superficie calda. Fare riferimento al manuale per il funzionamento del grill. Lo sportello del grill deve essere aperto quando il grill è attivo.



Se si rilevano variazioni anomale della temperatura di cottura del forno, richiedere il controllo del termostato da parte di un tecnico qualificato.



Prestare attenzione a non sovraccaricare il forno, prevedendo uno spazio adeguato per consentire la libera circolazione del calore.



Non usare pulitori a vapore o idropulitrici per pulire l'apparecchio. Vedere Manutenzione e pulizia per le istruzioni.

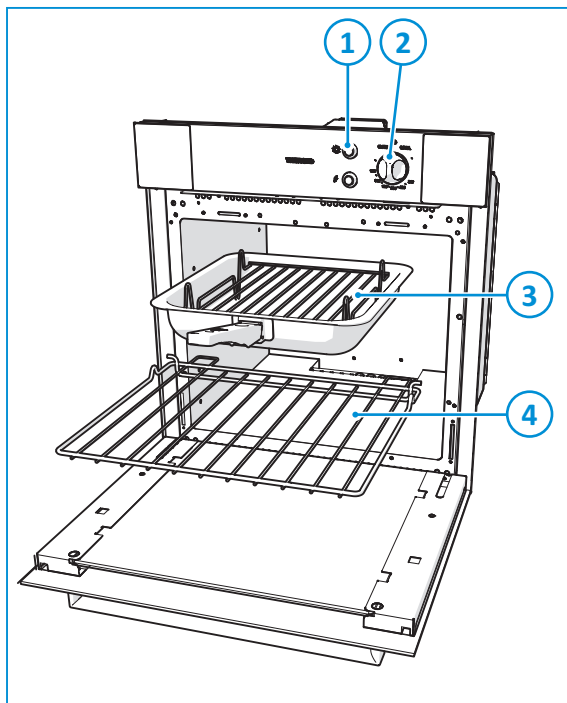


Evitare l'accumulo di depositi di olio o grasso sull'apparecchio. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.



Prima di iniziare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia, l'apparecchio deve essere lasciato raffreddare e deve essere scollegato dall'alimentazione del gas e da quella elettrica.

4. Componenti principali



1. Accensione elettrica (opzionale)
2. Manopola di comando
3. Piastra per grill
4. Griglia del forno

I tipi di bruciatori possono variare in base al tipo di apparecchio. Per ulteriori dettagli, vedere le Caratteristiche tecniche.

5. Prima dell'utilizzo

IT

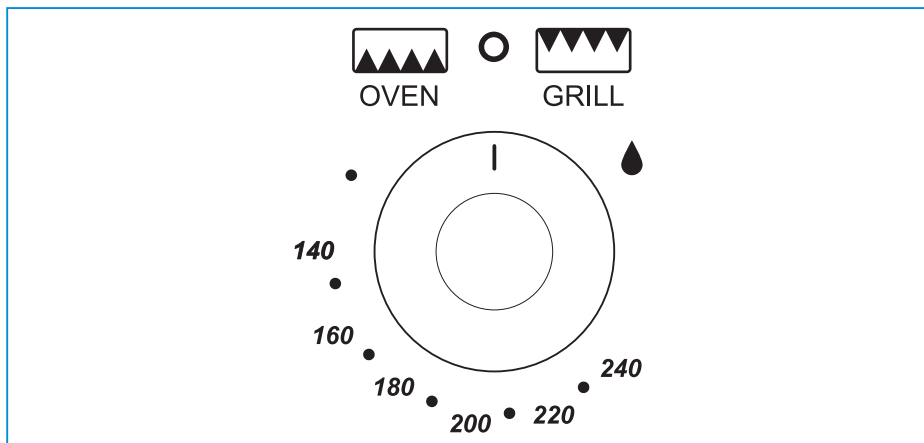
Prima di utilizzare l'apparecchio:

- Accertarsi che tutti i materiali di imballaggio siano stati rimossi.
- Pulire l'apparecchio con acqua calda e detergente domestico e asciugare con cautela con un panno morbido.
- Accertarsi che l'alimentazione del gas sia ben collegata.
- Accertarsi che l'apparecchio sia collegato all'alimentazione elettrica per l'accensione.
- Accendere il bruciatore e scaldare il forno per circa 30 minuti a 200 °C per eliminare eventuali residui di lubrificante di fabbricazione, che potrebbero conferire odori sgradevoli alle pietanze cucinate. Durante lo svolgimento di questa procedura può verificarsi la comparsa di fumo. Per favorire l'eliminazione del fumo, aprire le finestre ed azionare i ventilatori meccanici.
- Per i modelli con grill: Accendere il bruciatore e scaldare il grill per circa 20 minuti per eliminare eventuali residui di lubrificante di fabbricazione, che potrebbero conferire odori sgradevoli alle pietanze cucinate. Durante lo svolgimento di questa procedura può verificarsi la comparsa di fumo. Per favorire l'eliminazione del fumo, aprire le finestre ed azionare i ventilatori meccanici.



Utilizzare esclusivamente GPL (gas di petrolio liquefatto). L'apparecchio funziona a propano o butano. Il propano è preferibile rispetto al butano, in quanto quest'ultimo ha uno scarso rendimento a temperature ambiente inferiori ai 10 °C e non può essere utilizzato a una temperatura ambiente inferiore a 5 °C.

6. Uso del grill [se applicabile]



Per l'ubicazione esatta della manopola di comando vedere Componenti principali.

Accensione:

- Aprire lo sportello e premere la manopola di comando.
- Non rilasciare la manopola e ruotarla in senso orario fino alla posizione di massima temperatura.
 - Per i modelli ad accensione elettrica: Premere il pulsante di accensione.
 - Per i modelli senza accensione: Tenere un fiammifero acceso o un accendino a gas vicino al bruciatore.
- Tenere la manopola di comando premuta per circa 10-15 secondi quindi rilasciarla.



Il grill deve essere utilizzato esclusivamente alla temperatura nominale.

- A seconda del cibo da cuocere, è possibile fissare la corretta altezza di grigliatura spostando la griglia in posizione alta o bassa.
- La piastra per grill in dotazione è di tipo multi-funzionale, per l'uso nel grill o nel forno e il design ergonomico ne consente la rimozione o l'inserimento durante l'utilizzo. Rimuovere sempre il manico quando la piastra è in uso.
- Posizionare la griglia nella posizione richiesta.



Lo sportello del grill deve restare aperto durante l'accensione e l'utilizzo del grill.



Se il bruciatore si spegne accidentalmente, ruotare la manopola di comando in posizione 0 e attendere almeno 1 minuto prima di riaccendere il bruciatore.



Se il bruciatore non si accende entro 15 secondi, riportare la manopola di comando in posizione 0 e rilasciarla. Attendere almeno 1 minuto quindi ripetere le operazioni sopra indicate per accendere l'apparecchio.



Sebbene il grill si riscaldi rapidamente, si consiglia un tempo di preriscaldamento di alcuni minuti.



Sebbene il grill si riscaldi rapidamente, si consiglia un tempo di preriscaldamento di alcuni minuti. Sopra la cavità grill si aziona automaticamente una ventola di raffreddamento a 12 V.



È normale che le fiamme del bruciatore presentino punte gialle durante il riscaldamento del grill.

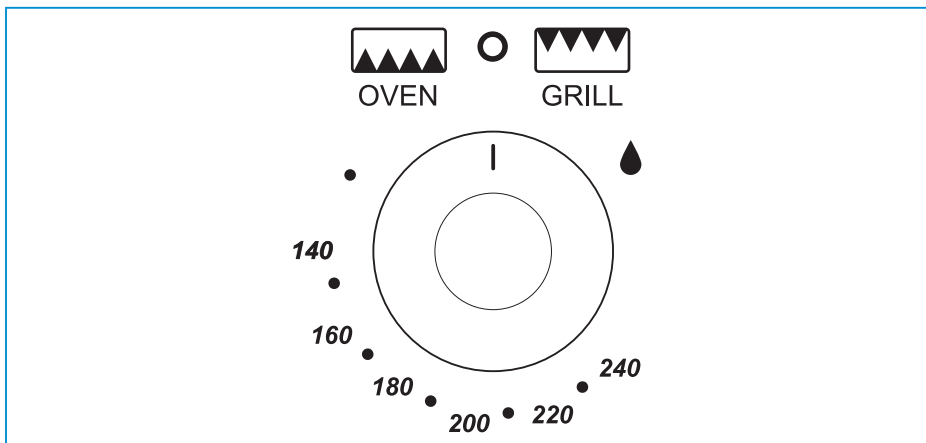
Spegnimento:

- Per spegnere il bruciatore ruotare in senso antiorario la manopola di comando in posizione 0.



Al termine dell'utilizzo del grill, assicurarsi che la manopola di comando sia in posizione 0.

7. Uso del forno



IT

Per l'ubicazione esatta della manopola di comando vedere Componenti principali.

Accensione:

- Aprire lo sportello e premere la manopola di comando.
- Non rilasciare la manopola e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di massima temperatura [240 °C, tipo di gas 7/9].
 - Per i modelli ad accensione elettrica: Premere il pulsante di accensione.
 - Per i modelli senza accensione: Tenere un fiammifero acceso o un accendino a gas vicino al bruciatore.
- Tenere la manopola di comando premuta per circa 10-15 secondi quindi rilasciarla.
- Impostare la temperatura desiderata.
- La piastra per grill in dotazione è di tipo multi-funzionale, per l'uso nel grill o nel forno e il design ergonomico ne consente la rimozione o l'inserimento durante l'utilizzo. Rimuovere sempre il manico quando la piastra è in uso.
- Posizionare la griglia nella posizione richiesta.



L'accensione deve essere sempre eseguita con sportello del forno in posizione di apertura.



Se il bruciatore si spegne accidentalmente, ruotare la manopola di comando in posizione 0 e attendere almeno 1 minuto prima di riaccendere il bruciatore.



Se il bruciatore non si accende entro 15 secondi, riportare la manopola di comando in posizione 0 e rilasciarla. Attendere almeno 1 minuto quindi ripetere le operazioni sopra indicate per accendere l'apparecchio.



Sebbene il riscaldamento del forno avvenga rapidamente, è consigliato un preriscaldamento di 10 minuti. Il forno deve portarsi a temperatura in circa 15-20 minuti.

Spegnimento:

- Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola di comando in posizione 0.



Al termine dell'utilizzo del forno, assicurarsi sempre che la manopola di comando sia in posizione 0 e che lo sportello del forno sia chiuso.

8. Cucinare in sicurezza

- I tegami ed i vassoi forniti a corredo dell'apparecchio sono delle dimensioni massime. Non utilizzare tegami e vassoi di dimensioni superiori. Potrebbero, infatti, ostacolare la circolazione di calore con conseguente aumento dei tempi di cottura.
- La griglia del forno garantisce una circolazione ottimale sulla parte posteriore del forno.
- Una barra rialzata sulla parte posteriore della griglia impedisce il contatto di vassoi o piatti con la parte posteriore del forno.
- Per estrarre la griglia, tirarla in avanti fino all'arresto, sollevarla anteriormente ed estrarla.
- Per inserire una griglia nel forno, abbassarla sulla parte anteriore e farla scorrere indietro fino a quando non si arresta.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Non utilizzare l'apparecchio con il veicolo in movimento.
- Al termine della cottura, riportare la manopola di comando in posizione 0.
- Tenere l'apparecchio pulito ed evitare l'accumulo di grasso e residui di alimenti.

Per serie SOG100 con grill:

- L'apparecchio è dotato di sistema di raffreddamento. La ventola di raffreddamento si inserisce automaticamente alcuni minuti dopo l'attivazione del grill e/o del forno e rimane inserita anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.
- La ventola si disinserisce automaticamente alcuni minuti dopo lo spegnimento dell'apparecchio, quando si è sufficientemente raffreddato.
- Alla prima accensione del grill o del forno o dopo lo spegnimento, la ventola di raffreddamento può funzionare ad intermittenza. Questa condizione è normale.



Non coprire fessure o fori presenti nell'apparecchio e non rivestire la griglia con materiali quali fogli di alluminio, onde evitare restrizioni nel flusso dell'aria con conseguente rischio di avvelenamento da monossido di carbonio.



Le griglie e i vassoi all'interno dell'apparecchio sono bollenti durante e dopo l'uso. Lasciar raffreddare tutti i componenti prima di toccarli per evitare gravi lesioni. Per l'estrazione di griglie e vassoi indossare sempre appositi guanti da forno.

9. Controllo della temperatura

La temperatura del forno è controllata da un rubinetto gas termostatico e può variare nell'intervallo compreso tra 130 °C e 220 °C.

La tabella riportata di seguito fornisce una guida per le temperature approssimative in corrispondenza di ciascuna delle posizioni della griglia, rispetto all'impostazione della tipologia di gas. È possibile utilizzare in modo conveniente la variazione di temperatura tra le varie posizioni delle griglie, consentendo la contemporanea cottura di diverse vivande che richiedono differenti temperature. In tal modo è possibile ottenere il massimo vantaggio dal gas utilizzato per riscaldare il forno.

Tabella 15: Zone di temperatura

Tipo di gas				Vivanda
1/4 - 1/2	90 °C	110 °C	130 °C	Meringhe
1	110 °C	130 °C	150 °C	Composte di frutta
2	120 °C	140 °C	160 °C	Torta di frutta, budino di riso
3	130 °C	150 °C	170 °C	Crema inglese al forno, shortbread fingers (biscotti scozzesi)
4	140 °C	160 °C	185 °C	Torta "Victoria sponge"
5	155 °C	180 °C	200 °C	Torta "Whisked sponge", biscotti ginger nuts
6	170 °C	190 °C	215 °C	Pasta frolla
7	185 °C	210 °C	220 °C	Pane, focaccine, pasta sfoglia
8	200 °C	220 °C	220 °C	Pasta sfoglia

IT



Prestare attenzione a non sovraccaricare il forno, prevedere uno spazio adeguato per consentire la libera circolazione del calore.



Durante la cottura in forno con l'utilizzo di un foglio di alluminio, assicurarsi che il foglio non ostacoli la circolazione del calore o blocchi in alcun modo lo scarico fumi del forno.

10. Manutenzione e pulizia

Thetford raccomanda un controllo annuale da parte di un centro assistenza autorizzato. Tra gli intervalli di manutenzione annuale, pulire regolarmente l'apparecchio dopo l'uso. Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia, l'apparecchio deve essere lasciato raffreddare e deve essere scollegato dall'alimentazione del gas e/o da quella elettrica.

- Rimuovere sempre eventuali versamenti o contaminazioni immediatamente dopo l'uso con acqua calda e sapone. Asciugare la superficie con un panno morbido.

- Utilizzare un detergente in crema universale non abrasivo e una spugna abrasiva per pulire lo sporco più ostinato o il grasso.
- Utilizzare un detergente o lucidante per acciaio inossidabile dedicato per rimuovere i graffi superficiali.



Non utilizzare detergenti abrasivi, spugne abrasive metalliche o spazzole dure. Potrebbero danneggiare l'apparecchio.



Per pulire gli anelli dei bruciatori, accertarsi che i fori non siano ostruiti.



Non lasciare asciugare sulla superficie panni umidi, tamponi detergenti, residui di alimenti o di prodotti per la pulizia o altra sporcizia. Possono causare corrosione, segni o persino ruggine.



Pulire sempre nel senso della satinatura e non trasversalmente alla venatura.



Non lasciare prodotti detergenti contenenti candeggina a contatto con l'acciaio inossidabile.



Il contenuto minerale nell'acqua (come ferro o calcare) può pregiudicare l'aspetto del metallo.



La manopola di controllo può essere rimossa per la pulizia. La manopola è facilmente sostituibile.

11. Perdite di gas

Non appena si percepisce odore di gas:

- Verificare che tutti i bruciatori siano spenti.
- Spegnerne tutte le fiamme libere e non fumare.
- Interrompere immediatamente l'alimentazione del gas alla bombola.
- Non utilizzare accendini elettrici.
- Aprire tutte le porte e tutte le finestre.



Il GPL è più pesante dell'aria. Le fughe di gas si accumulano a livelli inferiori. Seguendo l'odore forte e sgradevole di gas, è possibile determinare l'ubicazione della perdita. Per individuarne esattamente la posizione, utilizzare uno speciale spray rilevatore di fughe. Mai utilizzare fiamme libere per individuare la fuga!

12. Ricerca e riparazione dei guasti

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il bruciatore non funziona o funziona parzialmente	Bombola del gas esaurita Rubinetto del gas chiuso Bruciatore umido od ostruito	Sostituire la bombola Aprire il rubinetto Asciugare o pulire il bruciatore
L'accensione non genera la scintilla	Batteria 12 V c.c. scarica Collegamenti allentati Punti di accensione umidi o sporchi	Caricare la batteria Fissare i collegamenti Asciugare o pulire i punti di accensione

Problema	Causa possibile	Soluzione
La manopola di comando non funziona	La manopola non è montata correttamente	Montare correttamente la manopola



Se il problema non può essere risolto, rivolgersi al Centro di assistenza autorizzato o all'Assistenza Clienti Thetford locale.

13. Manutenzione

Tutti gli interventi di manutenzione devono essere eseguiti da persona autorizzata e competente. Prima di iniziare qualsiasi intervento di manutenzione, l'apparecchio deve essere lasciato raffreddare e deve essere scollegato sia dall'alimentazione del gas che da quella elettrica. Dopo ogni intervento di manutenzione, l'apparecchio deve essere testato per assicurarne la tenuta del gas e la sicurezza elettrica.

Per assistenza, contattare il proprio Centro di assistenza locale autorizzato fornendo i dettagli del modello e il numero di serie riportati sulla targhetta identificativa, nonché la data di acquisto.

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

14. Stoccaggio dell'apparecchio

- Chiudere la valvola del gas sulla bombola.
- Solo per i modelli ad accensione elettrica: Scollegare l'alimentazione elettrica.
- Accertarsi che le manopole di comando siano in posizione 0.
- Chiudere lo sportello del forno.
- Pulire l'apparecchio con un panno e asciugare.

IT

15. Caratteristiche tecniche

Tabella 16: Caratteristiche del bruciatore

	Serie SOG100			Serie SOV100		
	Ingresso gas		Iniettore	Ingresso gas		Iniettore
						
	kW	g/hr	mm	kW	g/hr	mm
Bruciatore forno	1,6	115	0,59	1,6	115	0,59
Bruciatore grill	1,6	115	0,62			
Totale	1,6	115		1,6	115	



Questo apparecchio è adatto per l'utilizzo con GPL (gas di petrolio liquefatto) e non deve essere utilizzato con altro gas.



Questo apparecchio deve essere collegato a terra.

16. Smaltimento

Il prodotto è stato progettato e realizzato con l'impiego di materiali e componenti di elevata qualità, che possono essere riciclati e riutilizzati. Al termine della vita utile del prodotto, eseguirne lo smaltimento in accordo con le normative locali. Non smaltire il prodotto con i comuni rifiuti domestici. Il corretto smaltimento del prodotto usato contribuisce ad evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute.

17. Domande

Per eventuali domande relative al prodotto, ai componenti, agli accessori o all'assistenza autorizzata:

- Visitare il sito www.thetford.com.
- Se il problema non può essere risolto, rivolgersi al Centro di assistenza autorizzato o all'Assistenza Clienti Thetford locale.

18. Garanzia

Per la clausola di garanzia, fare riferimento alle condizioni citate su www.thetford-europe.com/service/warranty. Per maggiori informazioni, contattare l'assistenza clienti Thetford del proprio Paese.

PT

Tradução do manual do utilizador original

Índice

1	Introdução.....	99
2	Símbolos.....	99
3	Segurança.....	100
4	Componentes principais.....	103
5	Antes da utilização.....	103
6	Utilização do grelhador (se aplicável).....	104
7	Utilização do forno.....	105
8	Cozinhar de forma segura.....	106
9	Controlo de temperatura.....	107
10	Manutenção e limpeza.....	107
11	Fugas de gás.....	108
12	Resolução de problemas.....	109
13	Manutenção.....	109
14	Armazenamento.....	109
15	Especificações técnicas.....	110
16	Eliminação do produto.....	110
17	Questões.....	110
18	Garantia.....	110

1. Introdução

PT

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

Este documento é a versão SINS2023/0521–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.



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.



Na eventualidade de se observar um desvio anormal da temperatura de cocção do forno, peça a um técnico de serviço qualificado para verificar o termóstato.



É preciso ter cuidado para não sobrecarregar o forno, deixando um espaçamento adequado que garanta a livre circulação de calor.



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.

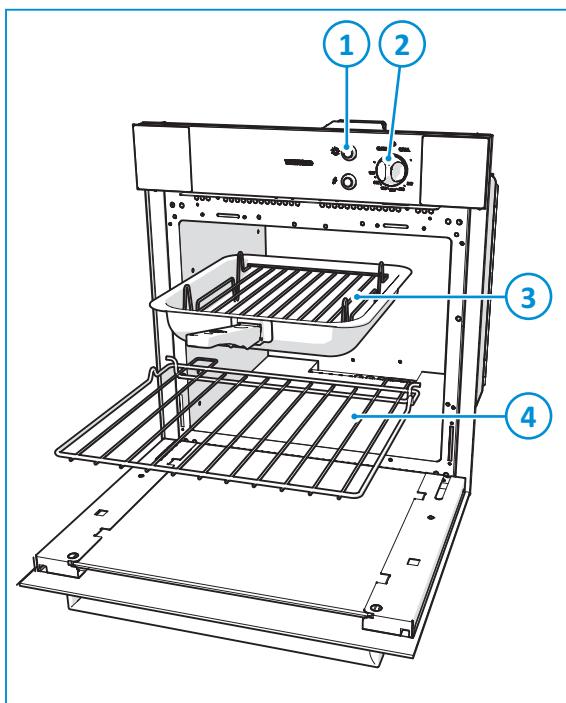


Não deixe acumular óleo ou gordura no aparelho. Limpe o aparelho após cada utilização.



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.

4. Componentes principais



1. Ignição por faísca (opcional)
2. Botão de controlo
3. Frigideira/Grelhador
4. Grelha do forno

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

PT

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.
- Certifique-se de que o aparelho está ligado à rede elétrica para a ignição por faísca.
- Acenda o queimador e aqueça o forno durante cerca de 30 minutos a 200 °C para eliminar todos os resíduos de lubrificantes de fábrica que possam conferir cheiros desagradáveis aos

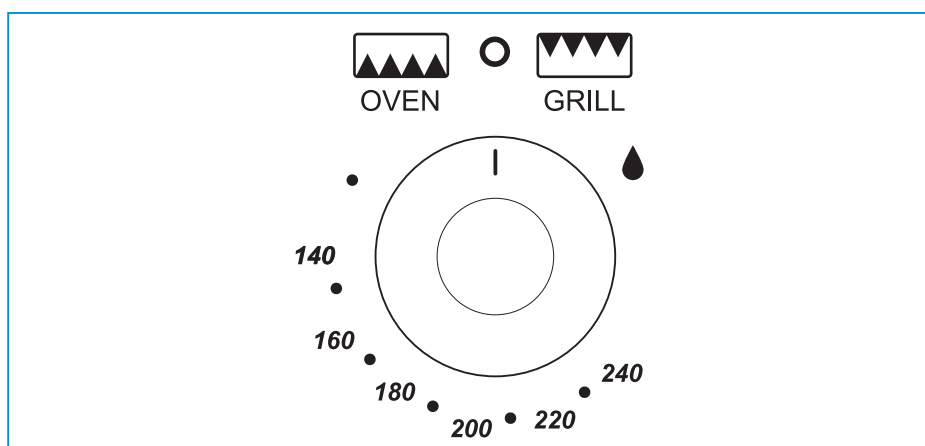
alimentos cozinhados. Poderá ocorrer fumo durante este procedimento. Abra todas as janelas e ligue ventiladores mecânicos para ajudar a remover o fumo.

- Para os modelos com grelhador: 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.



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 do grelhador (se aplicável)



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 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.



O grelhador deve apenas ser utilizado no respetivo nível de calor nominal.

- 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 fornecida é multifuncional, para uso tanto no grelhador como no forno, e o estilo da pega permite a remoção ou inserção enquanto estiver em utilização. Remova sempre a pega quando estiver em utilização.
- Coloque a grelha na posição pretendida.



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.

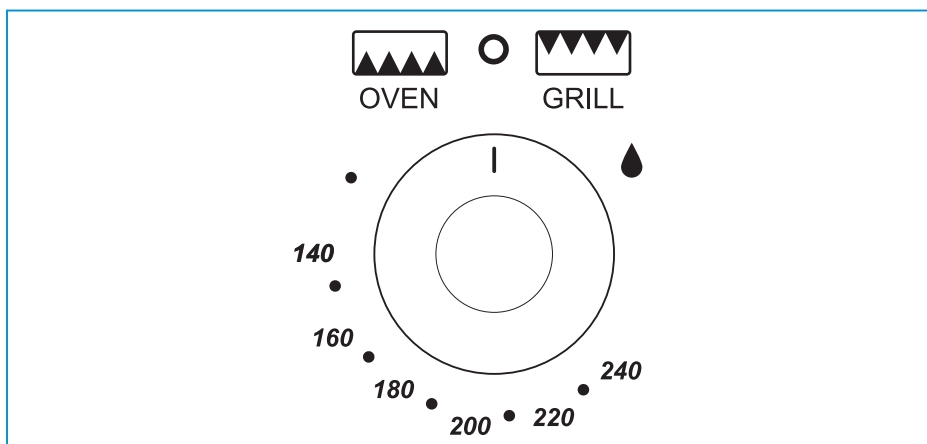
Para desligar:

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



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

7. Utilização do forno



PT

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 e gire-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição de potência máxima [240 °C, termostato a 7/9].
 - 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.
- Ajuste o nível de calor pretendido.
- A frigideira/grelhador fornecida é multifuncional, para uso tanto no grelhador como no forno, e o estilo da pega permite a remoção ou inserção enquanto estiver em utilização. Remova sempre a pega quando estiver em utilização.
- Coloque a grelha na posição pretendida.



A ignição deve ser sempre realizada com a porta do forno aberta.



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.



Embora o forno aqueça rapidamente, recomenda-se um pré-aquecimento de 10 minutos. O forno deverá atingir a temperatura máxima em cerca de 15 a 20 minutos.

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 se encontra na posição 0 e a porta fica fechada quando terminar de utilizar o forno.

8. Cozinhar de forma segura

- 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.
- A grelha do forno permite uma boa circulação na parte traseira do forno.
- Uma barra levantada na traseira da grelha impede que tabuleiros ou pratos entrem em contacto com a parte de trás do forno.
- Para retirar a grelha, puxe-a para a frente até ela parar, levante a parte dianteira e retire-a.
- Para colocar uma grelha no forno, baixe-a à frente e deslize-a para trás até que pare.
- 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.

Para a série S0G100 com grelhador:

- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento. A ventoinha de arrefecimento é acionada automaticamente poucos minutos depois de o grelhador e/ou forno ter sido ligado, mantendo-se em funcionamento mesmo após ter desligado o aparelho.
- A ventoinha desliga-se automaticamente poucos minutos após o aparelho ter sido desligado, assim que este tiver arrefecido o suficiente.
- Quando o grelhador ou o forno são utilizados pela primeira vez, ou após terem sido desligados, a ventoinha de arrefecimento pode operar de forma intermitente. Isto é normal.



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.

9. Controlo de temperatura

A temperatura do forno é controlada por uma torneira de gás termostática que pode ser regulada entre os 130 °C e 220 °C.

A tabela abaixo serve de guia para as temperaturas aproximadas do termóstato em cada uma das posições das grelhas. A variação de temperatura entre as posições das grelhas pode ser bastante útil, uma vez que torna possível preparar em simultâneo vários pratos que requerem temperaturas diferentes. Desta forma, é possível tirar o máximo partido do gás utilizado para aquecer o forno.

Tabela 17: Zonas de temperatura

Termóstato				Prato
1/4–1/2	90 °C	110 °C	130 °C	Merengues
1	110 °C	130 °C	150 °C	Fruta cozida
2	120 °C	140 °C	160 °C	Bolo de frutas secas, pudim de arroz
3	130 °C	150 °C	170 °C	Leite-creme no forno, biscoitos amantigados
4	140 °C	160 °C	185 °C	Pão-de-ló
5	155 °C	180 °C	200 °C	Massa de pão-de-ló, biscoitos de gengibre
6	170 °C	190 °C	215 °C	Massa quebrada
7	185 °C	210 °C	220 °C	Pão, scones, massa folhada
8	200 °C	220 °C	220 °C	Massa folhada

PT



É preciso ter cuidado para não sobrecarregar o forno. Deixe um espaçamento adequado para garantir a livre circulação de calor.



Ao utilizar papel de alumínio num assado, certifique-se de que este não prejudica a circulação de calor nem bloqueia qualquer saída de calor do forno.

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 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.



O botão de controlo pode ser removido para limpeza. O botão é fácil 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
O queimador não queima ou queima de forma desigual	A garrafa de gás está vazia A torneira de gás está fechada O queimador está molhado ou obstruído	Substitua a garrafa de gás Abra a torneira Seque ou limpe o queimador
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
O botão de controlo não funciona	O botão está montado incorretamente	Instale o botão 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

PT

14. Armazenamento

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

15. Especificações técnicas

Tabela 18: Especificações do queimador

	Série SOG100			Série SOV100		
	Entrada de gás		Injetor	Entrada de gás		Injetor
						
	kW	g/h	mm	kW	g/h	mm
Queimador do forno	1,6	115	0,59	1,6	115	0,59
Queimador do grelha- dor	1,6	115	0,62			
Total	1,6	115		1,6	115	



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.

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

Para conhecer a nossa cláusula de garantia, consulte as condições indicadas em www.thetford-europe.com/service/warranty. Para obter mais informações, entre em contacto com o Serviço de apoio ao cliente da Thetford no seu país.

NO

Oversettelse av den originale brukerhåndboken

Innhold

1	Innledning.....	111
2	Symboler.....	111
3	Sikkerhet.....	112
4	Hovedkomponenter.....	115
5	Før bruk.....	115
6	Bruke grillen (hvis aktuelt).....	116
7	Bruke ovnen.....	117
8	Trygg matlaging.....	118
9	Temperaturstyring.....	118
10	Vedlikehold og rengjøring.....	119
11	Gasslekkasjer.....	120
12	Feilsøking.....	120
13	Vedlikehold.....	121
14	Sette til oppbevaring.....	121
15	Tekniske spesifikasjoner.....	121
16	Avhending.....	122
17	Spørsmål.....	122
18	Garanti.....	122

1. Innledning

Dette er brukerhåndboken for Thetford ovn og grill. Les sikkerhetsinstruksjonene og informasjonen om bruk og vedlikehold av ovnen og grillen nøye før du fortsetter. Dette gjør deg i stand til å bruke ovnen og grillen på en trygg og effektiv måte. Ta vare på denne håndboken for fremtidig referanse.

Dette dokumentet er versjon SINS2023/0521-V04 av brukerhåndboken. Gå til www.thetford.com for den nyeste versjonen.

NO

2. Symboler

Symbolforklaringer:



Advarsel. Risiko for personskade og/eller skade på eiendom.



Forsiktig. Varm overflate. Risiko for personskade og/eller skade på eiendom.



NB. Viktig informasjon.



Merk. Informasjon.

3. Sikkerhet



Barn fra 8 år og oppover samt personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner og/eller manglende erfaring og kunnskap, kan kun bruke dette apparatet dersom de holdes under oppsyn eller har fått instruksjoner om sikker bruk av apparatet og forstår de potensielle farene.



Barn under 8 år skal holdes unna apparatet, med mindre de er under konstant oppsyn.



Ikke la barn leke med apparatet.



Ikke la barn rengjøre eller vedlikeholde dette utstyret uten oppsyn.



Bruk kun deler som leveres fra produsenten.



Du må ikke endre eller justere noe på apparatet, med mindre endringen er autorisert av produsenten eller dennes representant.



Hvis strømledningen blir skadet, må den byttes av produsenten, serviceagenten eller en annen kvalifisert person, for ikke å utgjøre en fare.



Apparatet skal kun brukes til matlaging, og ikke til andre formål som f.eks. oppvarming av rommet. Dette kan føre til kullosforgiftning og overoppheting.

Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår som følge av uegnet bruk eller uriktig innstilling av kontrollene.



Dette apparatet er ikke utformet for å bli styrt av en ekstern timer eller et separat system med fjernkontroll.



Bruk av denne gasskomfyren produserer varme, fuktighet og biprodukter fra forbrenningsprosesser i rommet der den er installert. Påse at rommet har tilstrekkelig ventilasjon når apparatet er i bruk. Ved lengre tids bruk kan ytterligere ventilasjon være nødvendig ved å åpne et vindu eller skru opp ventilatoren.



Du må aldri forsøke å slukke en komfyrbrann med vann. Slå av brenneren og dekk til flammene med et lokk eller et brannteppe.



Stekeplatene og ristene i apparatet er varme under og etter bruk. Gi alle deler tid til å kjøle seg ned før du rører dem, ellers kan det oppstå alvorlige personskader. Bruk alltid grytevotter når du tar ut rister og plater.



Ikke oppbevar gjenstander i apparatet.



Ikke putt tunge gjenstander på apparatets åpne dør.



Apparatet og tilgjengelige deler blir varme når grillen er i bruk. Små barn skal holdes unna.

NO

Forsiktig – varme overflater. Se håndboken for betjening av grillen. Grilldøren må være åpen når grillen er i bruk.



Dersom du skulle oppdage unormale avvik i ovnens steketemperatur, skal termostaten sjekkes av en kvalifisert servicetekniker.



Pass på at du ikke overfyller ovnen. Det må være nok rom til at varmen kan sirkulere fritt.



Ikke bruk damp- eller trykkvaskere til å rengjøre apparatet. Du finner instruksjoner under Vedlikehold og rengjøring.



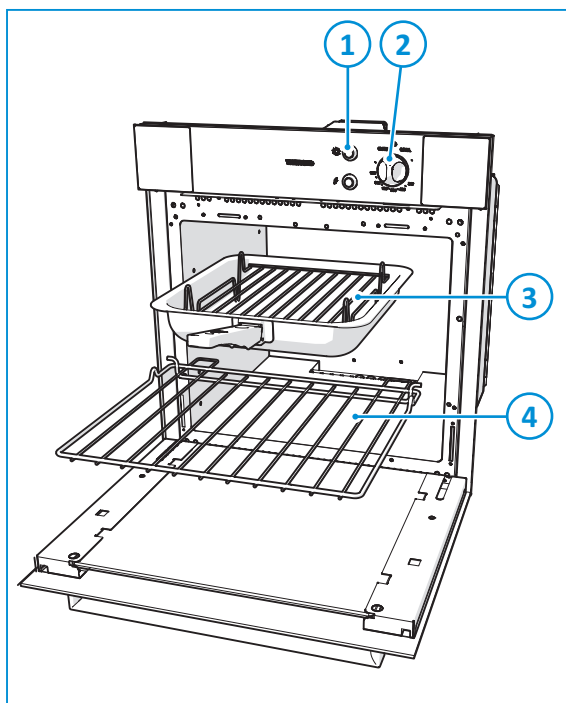
Ikke la det hope seg opp olje eller fett på apparatet. Rengjør alltid apparatet etter bruk.



Før rengjøring eller vedlikehold må apparatet kjøles ned og kobles fra gassen og strømforsyningen.



4. Hovedkomponenter



1. Gnistantenning (valgfri)
2. Styreknot
3. Grillpanne
4. Ovnsrist

Brennertypene kan variere avhengig av typen apparat. Se Tekniske spesifikasjoner for ytterligere informasjon.

5. Før bruk

Før du bruker apparatet:

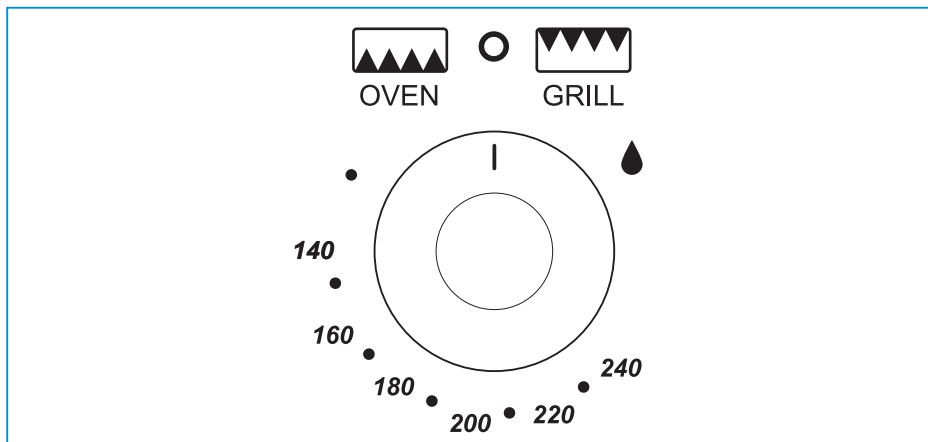
- Kontroller at all emballasje har blitt fjernet.
- Rengjør apparatet med varmt vann og et husholdningsvaskemiddel, og tørk godt med en myk klut.
- Påse at gasstilførselen er koblet til og slått på.
- Påse at apparatet er koblet til strømforsyningen for gnisttenning.
- Tenn brenneren og varm ovnen i ca. 30 minutter på 200 °C for å bli kvitt eventuelle rester av smøremidler fra fabrikken, som kan gi ubehagelig lukt til mat som tilberedes. Det kan dannes røyk under denne prosessen. Åpne eventuelle vinduer, og skru på mekaniske vifter for å bidra til å bli kvitt røyken.
- For grillmodeller: Tenn brenneren og varm grillen i ca. 20 minutter for å bli kvitt eventuelle rester av smøremidler fra fabrikken, som kan gi ubehagelig lukt til mat som tilberedes. Det kan dannes røyk under denne prosessen. Åpne eventuelle vinduer, og skru på mekaniske vifter for å bidra til å bli kvitt røyken.

NO



Bruk kun LPG (våtgass). Apparatet drives med propan eller butan. Propan er å foretrekke over butan, da butan yter dårlig ved en omgivelsestemperatur under 10 °C og ikke kan brukes dersom omgivelsestemperaturen er under 5 °C.

6. Bruke grillen (hvis aktuelt)



Du finner informasjon om nøyaktig plassering av styreknoten under Hovedkomponenter.

Slå på:

- Åpne døren og trykk inn styreknoten.
- Fortsett å holde styreknoten inne, og vri den med klokken til posisjonen for full effekt.
 - For gnistantenningsmodeller: Trykk inn tenningsknappen.
 - Modeller uten tennere: Hold en tent fyrstikk eller gassfyrstikk ved brenneren.
- Trykk inn styreknoten i 10–15 sekunder og slipp den.



Grillen skal kun brukes ved normalinnstillingen for varme.

- Avhengig av hva slags mat som skal tilberedes, kan korrekt grillhøyde oppnås ved å snu stativet til høy eller lav posisjon.
- Grillpannen som medfølger, har mange bruksområder. Den kan brukes i grill eller ovn, og håndtakets utforming gjør at det kan tas ut eller settes på når pannen er i bruk. Fjern alltid håndtaket når pannen er i bruk.
- Still risten i ønsket posisjon.



Grilldøren må holdes åpen når grillen tennes og brukes.



Hvis brenneren slukkes ved et uhell, vri styreknoten til 0-posisjonen, og vent i minst ett minutt før du tenner brenneren på nytt.



Hvis brenneren ikke har blitt antent innen 15 sekunder, vri styreknoten tilbake til 0-posisjonen og slipp den. Vent i minst ett minutt før du gjentar trinnene ovenfor for å slå på apparatet.



Selv om grillen varmes opp hurtig, er det anbefalt med forvarming i noen få minutter.



Selv om grillen varmes opp hurtig, er det anbefalt med forvarming i noen få minutter. En 12-volts kjølevifte går automatisk over grillkammeret.



Det er normalt at flammene på denne brenneren får gule tupper når grillen varmes opp.

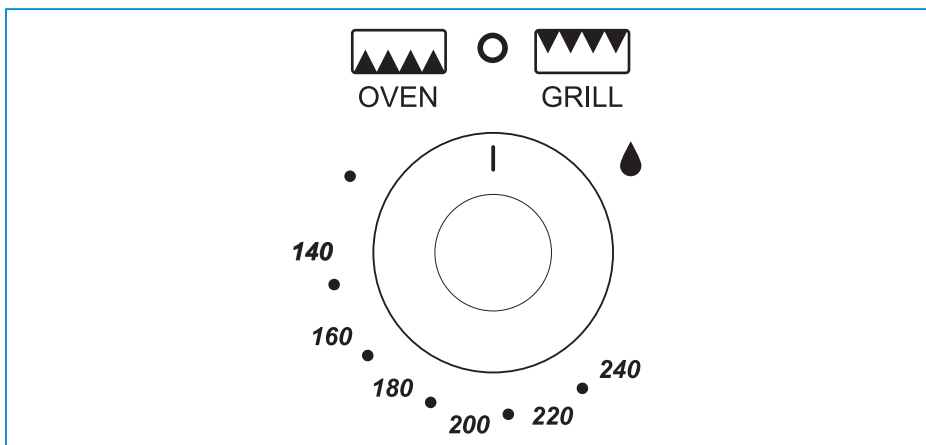
Slå av:

- Vri styreknotten mot klokken til 0-posisjonen for å slå av brenneren.



Du må alltid forsikre deg alltid om at styreknotten står i 0-posisjonen når du er ferdig med å bruke grillen.

7. Bruke ovnen



Du finner informasjon om nøyaktig plassering av styreknotten under Hovedkomponenter.

Slå på:

- Åpne døren og trykk inn styreknotten.
- Fortsett å holde knotten inne, og vri den mot klokken til posisjonen for full effekt (240 °C, gassmerke 7/9).
 - For gnistantenningsmodeller: Trykk inn tenningsknappen.
 - Modeller uten tennere: Hold en tent fyrstikk eller gassfyrstikk ved brenneren.
- Trykk inn styreknotten i 10–15 sekunder og slipp den.
- Juster til ønsket varmeinnstilling.
- Grillpannen som medfølger, har mange bruksområder. Den kan brukes i grill eller ovn, og håndtakets utforming gjør at det kan tas ut eller settes på når pannen er i bruk. Fjern alltid håndtaket når pannen er i bruk.
- Still risten i ønsket posisjon.

NO



Antenning skal alltid utføres med åpen ovnsdør.



Hvis brenneren slukkes ved et uhell, vri styreknotten til 0-posisjonen og vent i minst ett minutt før du tenner brenneren på nytt.



Hvis brenneren ikke har blitt antent innen 15 sekunder, vri styreknotten tilbake til 0-posisjonen og slipp den. Vent i minst ett minutt før du gjentar trinnene ovenfor for å slå på apparatet.



Selv om ovnen varmes raskt opp, anbefales det å la den forvarme seg i 10 minutter. Ovnen bør nå maksimal temperatur i løpet av 15–20 minutter.

Slå av:

- Vri styreknotten med klokken til 0-posisjonen for å slå av brenneren.



Påse alltid at styreknotten er i 0-posisjonen og at ovnsdøren er lukket når du er ferdig med å bruke ovnen.

8. Trygg matlaging

- Gryter og plater levert med dette apparatet, er maksimumstørrelser. Ikke bruk større gryter og plater. De kan føre til begrenset luftsirkulasjon, som kan øke tilberedningstider.
- Ovnsristene gir god sirkulasjon bak i ovnen.
- En hevet stang på baksiden av risten forhindrer at plater og fat kommer i kontakt med bakkanten av ovnen.
- For å ta ut en rist kan du trekke den fremover til den stopper, løfte den opp forfra og ta den ut.
- For å sette en rist i ovnen, senk den ned foran og skyv den bakover til den stopper.
- Ikke la apparatet bli stående uten tilsyn når det er i bruk.
- Ikke bruk apparatet mens kjøretøyet er i bevegelse.
- Vri styreknotten tilbake til 0-stillingen etter matlagingen.
- Hold apparatet rent, og pass på at det ikke samler seg opp fett og matrester.

For SOG100-serien med grill:

- Apparatet er utstyrt med et kjølesystem. Kjøleviften skrus automatisk på noen minutter etter at grill og/eller ovn er skrudd av, og vil forbli på selv etter at apparatet er skrudd av.
- Viften vil automatisk skrus av noen minutter etter at apparatet har blitt skrudd av, når apparatet har blitt tilstrekkelig avkjølt.
- Når enten grillen eller ovnen først tennes, eller etter at de blir skrudd av, kan kjøleviften gå periodisk. Dette er vanlig.



Dekk aldri til slisser eller hull i apparatet, og dekk aldri en rist med materialer som aluminiumsfolie. Dette begrenser luftstrømmen, og kan føre til kulløsforgiftning.



Stekeplatene og ristene i apparatet er varme under og etter bruk. Gi alle deler tid til å kjøle seg ned før du rører dem, ellers kan det oppstå alvorlige personskader. Bruk alltid grytevotter når du tar ut rister og plater.

9. Temperaturstyring

Temperaturen i ovnen kontrolleres via en termostatgasskran, og går fra 130 °C til 220 °C.

Tabellen under gir en guide over omtrentlige temperaturer ved hver rille i forhold til gassinnstillingen. Temperaturforskjellen mellom hylleposisjonene kan være nyttig ettersom flere retter med

forskjellige temperaturkrav kan lages samtidig. Slik får du mest mulig ut av gassen som varmer ovnen.

Tabell 19: Temperatursoner

Gassinnstilling				Rett
1/4–1/2	90 °C	110 °C	130 °C	Marengs
1	110 °C	130 °C	150 °C	Fruktkompott
2	120 °C	140 °C	160 °C	Fruktkake, risengrynsgrøt
3	130 °C	150 °C	170 °C	Crème brûlée, shortbread
4	140 °C	160 °C	185 °C	Sukkerbrød
5	155 °C	180 °C	200 °C	Sukkerbrød, pepperkaker
6	170 °C	190 °C	215 °C	Mørdeig
7	185 °C	210 °C	220 °C	Brød, scones, tertedeig
8	200 °C	220 °C	220 °C	Butterdeig



Pass på at du ikke overfyller ovnen. Det må være nok rom til at varmen kan sirkulere fritt.



Når du steker med aluminiumsfolie, må du påse at folien ikke hindrer varmesirkulasjonen eller blokkerer ovnens avtrekkskanaler.

10. Vedlikehold og rengjøring

Thetford anbefaler en årlig serviceinspeksjon fra et godkjent servicesenter. Mellom årlige servicekontroller skal apparatet rengjøres jevnlig etter bruk. Apparatet må kjøles av og kobles fra strøm- og/eller gasstilførselen før rengjøringen utføres.

- Sol eller smuss skal alltid fjernes umiddelbart etter bruk med såpe og varmt vann. Tørk av overflaten med en myk klut.
- Bruk en ikke-slipende universalrengjøringskrem og en skuresvamp i nylon for å rengjøre mer gjenstridig skitt eller fett.
- Bruk et patentert rengjøringsmiddel eller pussemiddel for rustfritt stål for å fjerne mindre skraper i overflaten.



Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, skuresvamper i metall eller harde børster. De kan skade komfyren.



Hvis du rengjør brennerringene, må du passe på at hullene ikke blir tilstoppet.



Ikke la våte kluter, rengjøringsvamper, rester av mat eller rengjøringsprodukter eller annet smuss tørke på overflaten. Det kan forårsake punkttæring, merker eller rust.

NO



Rengjør alltid i retning med den børstede overflaten, og ikke mot fibrene.



Rengjøringsmidler som inneholder blekemidler, bør ikke brukes på rustfritt stål.



Mineralinnhold i vann (slik som jern eller kalk) kan påvirke metalllets utseende.



Styreknotten kan tas av for rengjøring. Det er lett å sette knotten på plass igjen.

11. Gasslekkasjer

Så snart du kjenner lukten av gass:

- Påse at alle brennere er slått av.
- Slukk alle åpne flammer, og avstå fra å røyke.
- Slå av gasstilførselen fra gassflasken umiddelbart.
- Ikke bruk strømbrytere.
- Lukk opp alle dører og vinduer.



LPG er tyngre enn luft. Gass som lekker ut samler seg opp på et lavere nivå. Du kan finne ut hvor lekkasjen har oppstått ved å følge den sterke, ubehagelige lukten av gass. Bruk en spesiell lekkasjepåvisningsspray for å finne ut nøyaktig hvor lekkasjen er. Bruk aldri en åpen flamme for å finne lekkasjen!

12. Feilsøking

Problem	Mulig årsak	Løsning
Brenneren brenner ikke eller brenner ujevnt	Gassflasken er tom Gasstilførselen er stengt Brenneren er våt eller tilstoppet	Bytt gassflasken Åpne tilførselen Tørk eller rengjør brenneren
Gnistantenningen slår ikke gnister	12 V likestrømsbatteriet er utladet Koblingene er løse Tenningspunkter er våte eller skitne	Lad batteriet Sørg for god kontakt Tørk eller rengjør tenningspunktene
Styreknotten fungerer ikke	Knotten er ikke montert riktig	Monter knotten riktig



Hvis det oppstår problemer som du ikke kan løse, kontakter du det lokale, autoriserte servicesenteret eller Thetfords kundeservice i landet ditt.

13. Vedlikehold

All service skal utføres av en godkjent og kompetent person. Før service utføres må apparatet kjøles av, og kobles fra både strøm- og gasstilførsel. Etter service må du kontrollere at apparatets elsikkerhet ikke er påvirket, og at det er tett og ikke slipper ut gass.

Hvis du ønsker at service skal utføres, ta kontakt med ditt nærmeste autoriserte servicesenter og oppgi modell- og serienummer på datamerket samt kjøpsdatoen.

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

14. Sette til oppbevaring

- Lukk gassventilen på gassflasken.
- Kun modeller med gnistantenning: Koble fra strømforsyningen.
- Forsikre deg om at styreknottene står i 0-posisjonen.
- Lukk ovnsdøren.
- Tørk av apparatet til det er rent og tørt.

15. Tekniske spesifikasjoner

Tabell 20: Brennerspesifikasjoner

	SOG100-serien			SOV100-serien		
	Gasstilførsel		Injektor	Gasstilførsel		Injektor
						
	kW	g/t	mm	kW	g/t	mm
Ovnsgasser	1,6	115	0,59	1,6	115	0,59
Grillbrenner	1,6	115	0,62			
Totalt	1,6	115		1,6	115	



Dette apparatet er egnet for bruk med LPG (våt-gass), og skal ikke brukes med noen annen gass.



Dette apparatet må jordes.

16. Avhending

Produktet ditt er designet og produsert med materialer og deler av høy kvalitet, som kan resirkuleres og gjenbrukes. Ved endt levetid for produktet må du avhende det i henhold til lokale bestemmelser. Ikke avhend dette produktet i det vanlige husholdningsavfallet. Riktig avhending av det gamle produktet vil bidra til å unngå potensielle miljøskader og helsefare.

17. Spørsmål

Hvis du har spørsmål om produktet, deler, tilbehør eller autoriserte tjenester:

- Gå til www.thetford.com.
- Hvis det oppstår problemer som du ikke kan løse, kontakter du det lokale, autoriserte servicesenteret eller Thetfords kundeservice i landet ditt.

18. Garanti

Se vilkårene som er angitt på www.thetford-europe.com/service/warranty, for garantibestemmelsene våre. Ta kontakt med Thetfords kundeservice i landet ditt for mer informasjon.

Sisällys

1	Johdanto.....	123
2	Symbolit.....	123
3	Turvallisuus.....	124
4	Tärkeimmät osat.....	127
5	Ennen käyttöä.....	127
6	Grillin käyttö (jos sellainen on).....	128
7	Uunin käyttö.....	129
8	Turvallinen ruoanvalmistus.....	130
9	Lämpötilansäätö.....	131
10	Kunnossapito ja puhdistaminen.....	131
11	Kaasuvuodot.....	132
12	Vianmääritys.....	132
13	Huolto.....	133
14	Varastointi.....	133
15	Tekniset tiedot.....	133
16	Hävittäminen.....	134
17	Kysymykset.....	134
18	Takuu.....	134

1. Johdanto

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

Tämä asiakirja on käyttöoppaan versio SINS2023/0521-V04. Viimeisin versio on saatavilla osoitteessa www.thetford.com.

2. Symbolit

Symbolien selite:



Varoitus. Loukkaantumisen ja vaurioiden vaara.



Vaara. Kuuma pinta. Loukkaantumisen ja vaurioiden vaara.



Huomio. Tärkeitä tietoja.



Huomautus. Tietoja.

3. Turvallisuus



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



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



Älä anna lasten leikkiä laitteella.



Älä anna lasten puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.



Käytä vain valmistajan toimittamia osia.



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



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



Laitetta saa käyttää vain ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää mihinkään muuhun tarkoitukseen, kuten

huoneen lämmitykseen. Muuten seurauksena voi olla häkämyrkytys ja uunin ylikuumeneminen. Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat laitteen vääränlaisesta käytöstä tai säädinten vääristä asetuksista.



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



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



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



Uuniritilät ja -pellit ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Anna kaikkien osien jäähtyä, ennen kuin kosket niihin, sillä muuten seurauksena voi olla vakava vamma. Käytä aina patakintaita siirtäessäsi uuniritilää tai -peltiä.



Älä säilytä tavaroita laitteen sisällä.



Älä aseta avoimen uuniluukun päälle painavia esineitä.



Uuni ja sen osat kuumentuvat grilliä käytettäessä. Lapset tulee pitää pois uunin läheltä.

FI

Vaara: pinnat ovat kuumia. Katso ohjeet grillin käyttöön käyttöohjeesta. Grillin luukun on oltava auki, kun grilli on käytössä.



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



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



Älä käytä laitteen puhdistamiseen höyry- tai painepesuria. Katso ohjeet kohdasta Kunnossapito ja puhdistaminen.

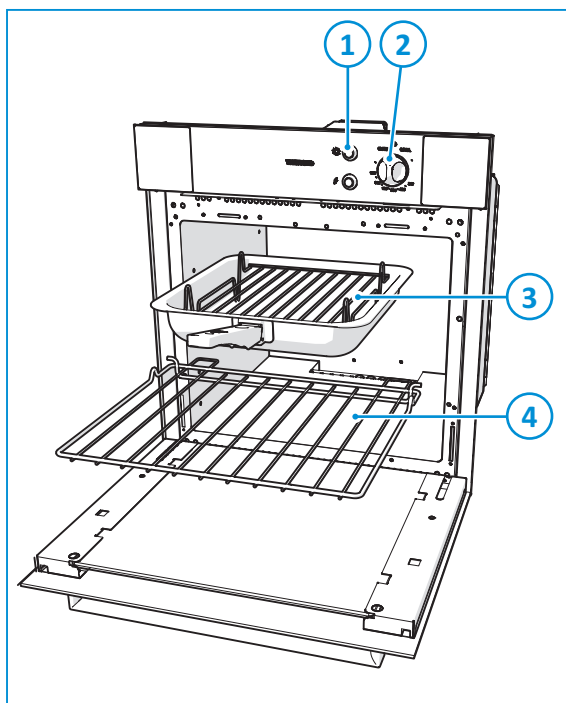


Älä jätä laitteen pinnalle öljy- tai rasvajäämiä. Puhdista laite aina käytön jälkeen.



Ennen puhdistusta tai huoltoa laitteen on annettava jäähtyä ja se on irrotettava kaasu- ja sähköliitännöistä.

4. Tärkeimmät osat



1. Kipinäsytytys (lisävaruste)
2. Tehonsäädin
3. Grillipannu
4. Uuniritilä

Polttimien tyypit saattavat vaihdella laitteen tyypin mukaan. Lisätietoja on Teknisissä tiedoissa.

5. Ennen käyttöä

Ennen laitteen käyttöä:

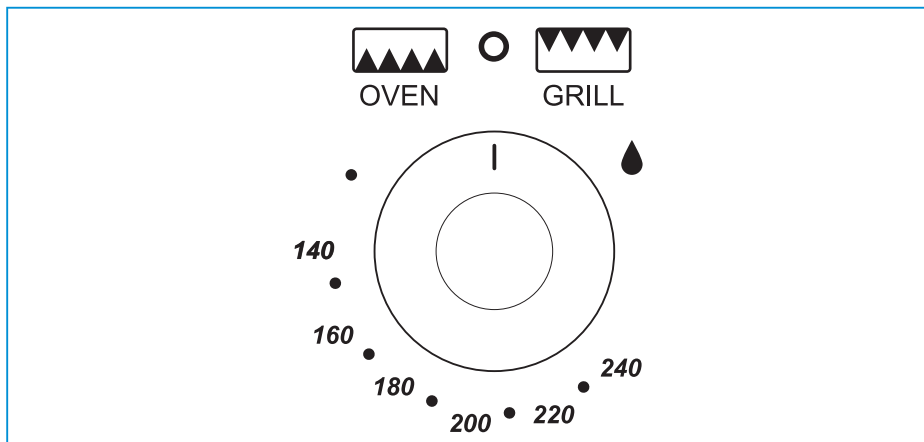
- Varmista, että kaikki pakkausmateriaalit on poistettu.
- Puhdista laite lämpimällä vedellä ja kotitalouspuhdistusaineella ja kuivaa se huolellisesti pehmeällä liinalla.
- Varmista, että kaasunsyöttö on liitetty ja kytketty päälle.
- Varmista, että laite on kytketty kipinäsytytteisille laitteille tarkoitettuun verkkovirtaan.
- Sytytä poltin ja kuumenna uunia 200 °C:ssa noin 30 minuutin ajan, jotta mahdolliset tehdasvalmistuksen aikaiset voiteluaineet haihtuvat uunista eivätkä aiheuta ruokaan epämiellyttäviä hajuja. Tämä voi aiheuttaa savun muodostumista. Poista savu mahdollisuuksien mukaan avaamalla ikkunat ja käynnistämällä ilmastointilaite.
- Grillimallit: Sytytä poltin ja anna grillin kuumentua noin 20 minuuttia, jotta mahdolliset tehdasvalmistuksen aikaiset voiteluaineet haihtuvat uunista eivätkä aiheuta ruokaan epämiellyttäviä hajuja. Tämä voi aiheuttaa savun muodostumista. Poista savu mahdollisuuksien mukaan avaamalla ikkunat ja käynnistämällä ilmastointilaite.

FI



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

6. Grillin käyttö (jos sellainen on)



Katso tehonsäätimen tarkka sijainti kohdasta Tärkeimmät osat.

Sytyttäminen:

- Avaa luukku ja käännä tehonsäädintä.
- Paina tehonsäädintä edelleen ja käännä se myötöpäivään täyden tehon asentoon.
 - Kipinäsytytysmallit: Paina sytytyspainiketta.
 - Muut kuin automaattisesti syttyvät mallit: Pidä polttimen vieressä sytytettyä tulitikkaa tai sytytintä.
- Pidä tehonsäädintä painettuna noin 10–15 sekunnin ajan ja vapauta se.



Grilliä saa käyttää vain sen nimellisellä lämpötila-asetuksella.

- Oikea grillauskorkeus voidaan saavuttaa kääntämällä pannualusta joko korkeaan tai matalaan asentoon grillattavan ruoan mukaan.
- Mukana toimitettu grillipannu on monikäyttöinen. Sitä voi käyttää sekä grillissä että uunissa, ja sen kahvan muotoilun ansiosta sen voi asettaa sisään ja ottaa pois kätevästi pannun ollessa grillissä/uunissa. Poista kahva aina pannun ollessa käytössä.
- Aseta uuniritilä haluamaasi kohtaan.



Grillin luukun on oltava auki grilliä sytytettäessä tai käytettäessä.



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



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



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



Vaikka grilli kuumenee nopeasti, suosittelemme, että annat sen kuumentua muutaman minuutin ajan ennen käyttöä. 12 voltin jäähdytyspuhallin grillin yläpuolella toimii automaattisesti.



Grillin polttimoiden liekkien kärki muuttuu keltaiseksi grillin lämmetessä. Tämä on normaalia.

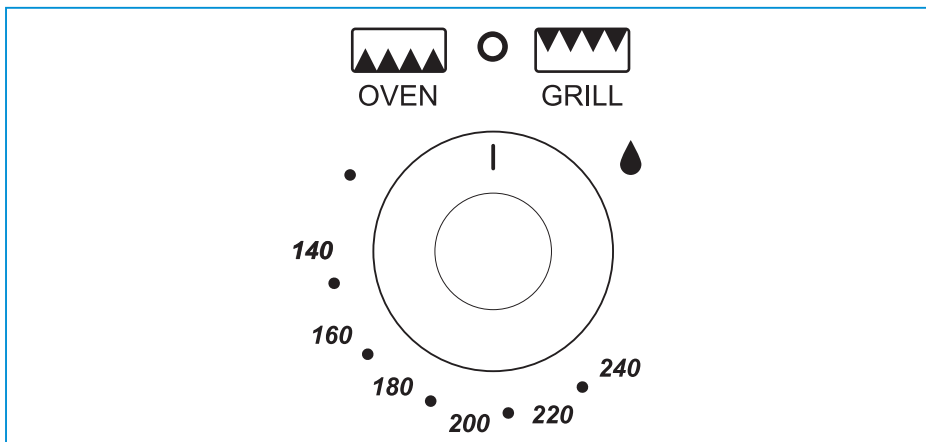
Sammuttaminen:

- Sammuta poltin kääntämällä tehonsäädin vastapäivään 0-asentoon.



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

7. Uunin käyttö



Katso tehonsäätimen tarkka sijainti kohdasta Tärkeimmät osat.

Sytyttäminen:

- Avaa luukku ja paina tehonsäädintä.
- Paina säätönuppia edelleen ja käännä se vastapäivään ääriasentoon (240 °C, kaasumerkki 7/9).
 - Kipinäsytytysmallit: Paina sytytyspainiketta.
 - Muut kuin automaattisesti syttyvät mallit: Pidä polttimen vieressä sytytettyä tulitikkua tai sytytintä.
- Pidä tehonsäädintä painettuna noin 10–15 sekunnin ajan ja vapauta se.
- Säädä tavoitelämpötila.
- Mukana toimitettu grillipannu on monikäyttöinen. Sitä voi käyttää sekä grillissä että uunissa, ja sen kahvan muotoilun ansiosta sen voi asettaa sisään ja ottaa pois kätevästi pannun ollessa grillissä/uunissa. Poista kahva aina pannun ollessa käytössä.
- Aseta uunirtilä haluamaasi kohtaan.

FI



Luukku on aina pidettävä auki sytytyksen aikana.



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



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



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

Sammuttaminen:

- Sammuta poltin kääntämällä tehonsäädin myötäpäivään 0-asentoon.



Varmista aina käytön jälkeen, että tehonsäädin on 0-asennossa ja että uunin luukku on suljettu.

8. Turvallinen ruoanvalmistus

- Tämän laitteen mukana toimitetut keittoastiat ja uunipellit ovat suurinta kokoa. Älä käytä niitä suurempia keittoastioita ja uunipeltejä. Ne saattavat estää lämmön jakautumista hyvin, mikä saattaa pidentää kiehumisaikaa.
- Uuniritilä mahdollistaa hyvän ilmankierron uunin takana.
- Ritilän takaosassa on koroke, joka estää peltejä tai astioita koskettamasta uunin takaosaan.
- Voit irrottaa ritilän vetämällä sitä eteenpäin, kunnes se pysähtyy, nostamalla sitä etuosasta ja ottamalla sen pois.
- Aseta ritilä uuniin laskemalla sen etuosaa ja liu'uttamalla sitä taaksepäin, kunnes se pysähtyy.
- Älä anna laitteen olla valvomatta käytön aikana.
- Älä käytä laitetta ajoneuvon liikkuesssa.
- Käännä tehonsäädin takaisin 0-asentoon ruoanlaiton päätyttyä.
- Pidä uuni puhtaana ja huolehdi, ettei siihen kerry rasvaa tai ruoantähteitä.

SOG100-sarja ja grilli:

- Laitteessa on jäähdytysjärjestelmä. Jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti päälle muutaman minuutin kuluttua grillin ja/tai uunin päälle kytkemisestä, ja se pysyy päällä, kunnes uuni on sammutettu.
- Puhallin jäähdyttää uunia muutaman minuutin ajan laitteen sammuttamisen jälkeen ja sammuu sitten automaattisesti.
- Kun grilli tai uuni käynnistetään ensimmäistä kertaa tai kun virta katkaistaan, jäähdytyspuhallin saattaa toimia katkonaisesti. Tämä on normaalia.



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



Uuniritilät ja -pellit ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Anna kaikkien osien jäähtyä, ennen kuin kosket niihin, sillä muuten seurauksena voi olla vakava vamma. Käytä aina patakintaita siirtäessäsi uuniritilää tai -peltiä.

9. Lämpötilansäätö

Uunin lämpötilaa säädetään termostaattisella kaasuhanalla, jonka lämpötilan säätöalue on 130–220 °C.

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

Taulu 21. Lämpötila-alueet

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



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



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

10. Kunnossapito ja puhdistaminen

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

- Poista roiskeet ja lika heti käytön jälkeen kuumalla vedellä ja saippualla. Kuivaa pinta pehmeällä liinalla.
- Poista pinttynyt lika ja rasva käyttämällä hankaamatonta yleispuhdistusrasvaa ja nailonista pesulappua.
- Poista pintanaarmut käyttämällä ruostumattomalle teräkselle tarkoitettua puhdistus- tai kiillotusainetta.

FI



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



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



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



Puhdista aina pinnan syiden suuntaisesti, ei niiden poikki.



Valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita ei saa jättää kosketuksiin ruostumattoman teräksen kanssa.



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



Tehonsäädin voidaan irrottaa puhdistusta varten. Säädin on helppo vaihtaa.

11. Kaasuvuodot

Heti kun huomaat kaasun hajua:

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



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

12. Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Poltin ei pala tai se palaa epätasaisesti.	Kaasusäiliö on tyhjä. Kaasuhana on kiinni. Poltin on märkä tai tukossa.	Vaihda kaasusäiliö. Avaa hana. Kuivaa tai puhdista poltin.
Kipinäsytytys ei toimi.	12 V DC:n akussa ei ole varausta. Liitännät ovat irrallaan. Sytytyskohdat ovat märät tai likaiset.	Lataa akku. Kytke liitännät. Kuivaa tai puhdista sytytyskohdat.
Tehonsäädin ei toimi.	Tehonsäädin on asennettu väärin.	Asenna tehonsäädin oikein.



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

13. Huolto

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

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

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. Varastointi

- Sulje kaasupullon kaasuventtiili.
- Vain kipinäsytytyksellä syttyvät mallit: Irrota laite sähkövirrasta.
- Varmista, että tehonsäätimet ovat 0-asennossa.
- Sulje uunin luukku.
- Pyyhi laite puhtaaksi ja kuivaksi.

15. Tekniset tiedot

Taulu 22. Polttimen tekniset tiedot

	SOG100-sarja			SOV100-sarja		
	Kaasunsyöttö		Suutin	Kaasunsyöttö		Suutin
						
	kW	g/h	mm	kW	g/h	mm
Uunin poltin	1,6	115	0,59	1,6	115	0,59
Grillin poltin	1,6	115	0,62			
Yhteensä	1,6	115		1,6	115	

FI



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



Laite on maadoitettava.

16. Hävittäminen

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

17. Kysymykset

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

- Käy osoitteessa www.thetford.com.
- Jos ongelma ei ratkea, ota yhteys valtuutettuun paikalliseen huoltokeskukseen tai oman maasi Thetford-asiakaspalveluun.

18. Takuu

Takuuehdot löytyvät osoitteesta www.thetford-europe.com/service/warranty. Lisätietoja saat ottamalla yhteyden maasi Thetford-asiakaspalveluun.

SL

Prevod izvirnega priročnika za uporabo

Kazalo

1	Uvod.....	135
2	Simboli.....	135
3	Varnost.....	136
4	Glavne komponente.....	139
5	Pred uporabo.....	139
6	Uporaba žara (če je na voljo).....	140
7	Uporaba pečice.....	141
8	Varno kuhanje.....	142
9	Nadzor temperature.....	142
10	Vzdrževanje in čiščenje.....	143
11	Puščanje plina.....	144
12	Odpravljanje težav.....	144
13	Servisiranje.....	144
14	Shranjevanje.....	145
15	Tehnični podatki.....	145
16	Odstranjevanje.....	145
17	Vprašanja.....	146
18	Garancija.....	146

1. Uvod

To je priročnik za uporabo pečica z žarom Thetford. Pred nadaljevanjem natančno preberite varnostna navodila in informacije o uporabi in vzdrževanju pečice z žarom. Tako boste lahko varno in učinkovito uporabljali pečico z žarom. Shranite priročnik, saj ga boste še potrebovali.

Ta dokument je različica SINS2023/0521-V04 priročnika za uporabo. Za najnovejšo različico obiščite spletno mesto www.thetford.com.

2. Simboli

Razlaga simbolov:



Opozorilo. Nevarnost poškodb in/ali gmotne škode.

SL



Pozor! Vroča površina. Nevarnost poškodb in/ali gmotne škode.



Pozor. Pomembne informacije.



Opomba. Informacije.

3. Varnost



To napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutilnimi ali miselnimi sposobnostmi in/ali pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so dobili navodila za varno uporabo naprave in razumejo potencialna tveganja.



Otroci, mlajši od 8 let, ne smejo biti v bližini naprave, če niso pod stalnim nadzorom.



Otroci se ne smejo igrati z napravo.



Ne dovolite otrokom, da čistijo ali vzdržujejo to napravo brez nadzora.



Uporabljajte le dele, ki jih dobavi proizvajalec.



Ne spreminjajte ali prilagajajte česar koli na napravi, če tega ne dovoli proizvajalec ali njegov zastopnik.



Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zaradi varnosti zamenjati proizvajalec, njegov pooblaščen servisier ali druga podobno usposobljena oseba.



Napravo uporabljajte samo za kuhanje, ne za druge namene, npr. gretje prostora. S tem lahko povzročite zastrupitev z ogljikovim monoksidom in pregrevanje. Proizvajalec ne more biti odgovoren za

škodo, ki izhaja iz nepravilne uporabe ali nepravilnih nastavitev.



Ta naprava ni namenjena za uporabo z zunanjim časovnikom ali ločenim daljinsko vodenim sistemom.



Uporaba plinske kuhalne naprave povzroči tvorjenje toplote, vlage in produktov zgorevanja v prostoru, v katerem je nameščena. Pazite, da ima prostor zadostno ventilacijo, ko uporabljate napravo. Med daljšo uporabo bo morda potrebno dodatno prezračevanje, tako da odprete okno ali povečate moč nape.



Ognja pri kuhi nikoli ne gasite z vodo. Izklopите gorilnik in pokrijte plamene s pokrovko ali protipožarno odejo.



Poličke za hrano in pekači v pečici so med uporabo in po njej vroči. Pustite, da se vsi deli ohladijo, preden se jih dotaknete, da ne pride do poškodb. Pri odstranjevanju poličk in pekačev vedno uporabljajte zaščitne rokavice.



Ne shranjujte predmetov v aparatu.



Na odprta vrata aparata ne postavljajte težkih predmetov.



Aparat in dostopni deli so lahko vroči, če je žar v uporabi. Majhni otroci ne smejo priti v bližino naprave.

SL

Pozor, vroče površine. Za delovanje žara glejte priročnik. Med uporabo žara morajo biti vrata odprta.



Če pride do neobičajnega odstopanja temperature v pečici, naj termostat preveri usposobljen serviser.



Pazite, da ne preobremenite pečice. Poskrbite, da bo na voljo dovolj prostora za kroženje toplote.



Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnih ali tlačnih čistilnikov. Navodila najdete v razdelku Vzdrževanje in čiščenje.

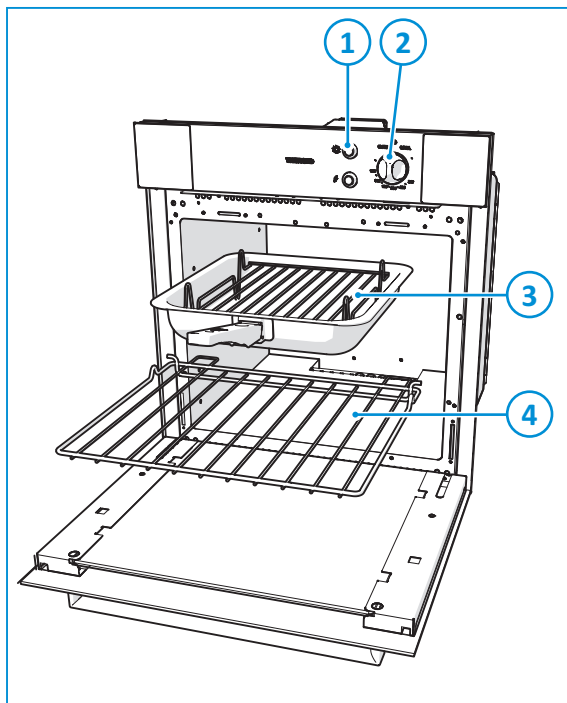


Ne dovolite, da se na aparatu nakopiči olje ali mast. Aparat očistite po vsaki uporabi.



Pred začetkom čiščenja ali vzdrževanja morate aparat ohladiti in odklopiti z dovoda plina in električnega toka.

4. Glavne komponente



1. Vžig z iskro (izbirno)
2. Krmilni gumb
3. Posoda za žar
4. Polica pečice

Vrste gorilnikov so odvisne od vrste aparata. Podrobnosti najdete v tehničnih specifikacijah.

5. Pred uporabo

Pred uporabo naprave:

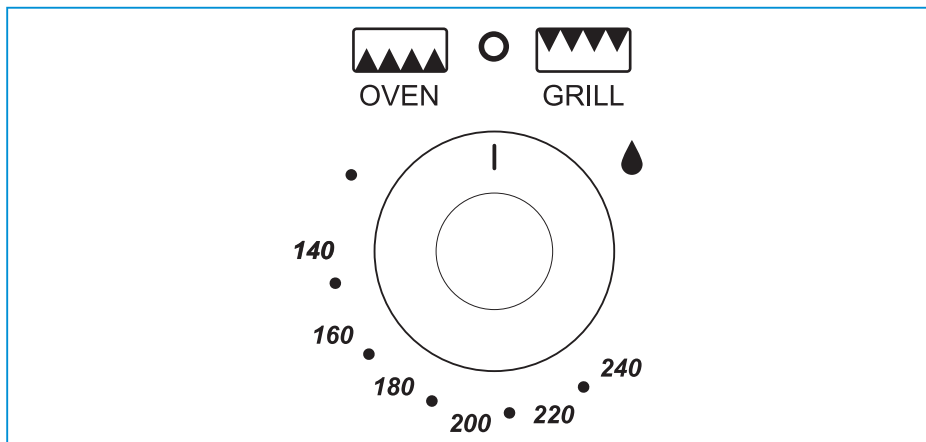
- Prepričajte se, da ste odstranili vso embalažo.
- Previdno očistite napravo s toplo vodo in z gospodinjskim detergentom ter jo previdno obrišite z mehko krpo.
- Prepričajte se, da je dovod plina priključen in odprt.
- Preverite, ali je naprava priključena na vir napajanja za vžig iskre.
- Prižgite gorilnik in približno 30 minut segrevajte pečico na 200 °C, da se odstranijo ostanki tovarniških maziv, zaradi katerih bi lahko pripravljena hrana lahko imela neprijeten vonj. Med tem postopkom lahko nastaja dim. Odprite okna in vklopite ventilatorje, da pomagata odstraniti dim.
- Za modele z žarom: Prižgite gorilnik in približno 20 minut segrevajte žar, da odstranite preostala tovarniška maziva, ki bi lahko povzročila neprijeten vonj pripravljene hrane. Med tem postopkom lahko nastaja dim. Odprite okna in vklopite ventilatorje, da pomagata odstraniti dim.

SL



Uporabljajte samo utekočinjen naftni plin (UNP). Ta naprava deluje na propan ali butan. Priporočamo propan, saj butan slabo gori pri temperaturi okolice pod 10 °C in ga ni mogoče uporabljati pri temperaturi okolice pod 5 °C.

6. Uporaba žara (če je na voljo)



Za natančno lokacijo krmilnega gumba glejte razdelek Glavni sestavni deli.

Vklop:

- Odprite vrata in pritisnite krmilni gumb.
- Držite krmilni gumb in ga obrnite v desno na položaj za najvišjo temperaturo.
 - Modeli z vžigom z iskrjo: Pritisnite gumb za vžig.
 - Modeli brez vžiga: Držite prižgano vžigalico ali vžigalico za plin v bližini gorilnika.
- Krmilni gumb držite pritisnjen 10–15 sekund, nato pa ga spustite.



Žar se uporablja samo pri nazivni nastavitvi temperature.

- Višino pečenja prilagodite vrsti hrane, tako da pladenj prestavite v zgornji ali spodnji položaj.
- Priloženi pladenj je večnamenski. Uporabljate ga lahko za žar ali pečenje, ročaj pa omogoča preprosto odstranjevanje in vstavljanje. Vedno odstranite ročaj, kadar uporabljate posodo za pečenje.
- Polico namestite na želeni položaj.



Vrata za žar morajo biti odprta, ko prižigate in uporabljate žar.



Če gorilnik po nesreči ugasne, obrnite krmilni gumb na položaj 0 in počakajte vsaj 1 minuto, preden znova prižgete gorilnik.



Če se gorilnik ne prižge po 15 sekundah, obrnite krmilni gumb nazaj na položaj 0 in ga spustite. Počakajte vsaj 1 minuto, nato pa ponovite zgornji postopek, da vklopite napravo.



Čeprav se žar hitro segreje, priporočamo nekaj minut predhodnega ogrevanja.



Čeprav se žar hitro segreje, priporočamo nekaj minut predhodnega ogrevanja. 12-V hladilni ventilator samodejno deluje nad odprtino žara.



Običajno je, da ima plamen rumene konice, ko se žar segreje.

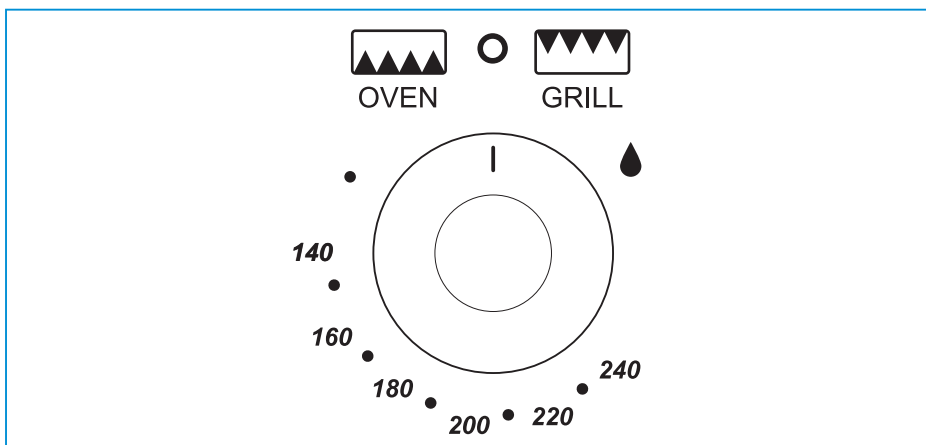
Izklop:

- Obrnite krmilni gumb v levo na položaj 0, da izklopite gorilnik.



Ko prenehate uporabljati pečico, se vedno prepričajte, ali je krmilni gumb na položaju 0.

7. Uporaba pečice



Za natančno lokacijo krmilnega gumba glejte razdelek Glavni sestavni deli.

Vklop:

- Odprite vrata in pritisnite krmilni gumb.
- Držite krmilni gumb in ga obrnite v levo na položaj za največjo temperaturo (240 °C, nastavev plina 7/9).
 - Modeli z vžigom z iskro: Pritisnite gumb za vžig.
 - Modeli brez vžiga: Držite prižgano vžigalico ali vžigalico za plin v bližini gorilnika.
- Krmilni gumb držite pritisnjen 10–15 sekund, nato pa ga spustite.
- Nastavite pečico na želeno nastavev temperature.
- Priloženi pladenj je večnamenski. Uporabljate ga lahko za žar ali pečenje, ročaj pa omogoča preprosto odstranjevanje in vstavljanje. Vedno odstranite ročaj, kadar uporabljate posodo za pečenje.
- Polico namestite na željeni položaj.

SL



Vžig morate vedno izvajati pri odprtih vratih pečice.



Če gorilnik po nesreči ugasne, obrnite krmilni gumb na položaj 0 in počakajte vsaj 1 minuto, preden znova prižgete gorilnik.



Če se gorilnik ne prižge po 15 sekundah, obrnite krmilni gumb nazaj na položaj 0 in ga spustite. Počakajte vsaj 1 minuto, nato pa ponovite zgornji postopek, da vklopite napravo.



Čeprav se pečica hitro segreje, priporočamo 10 minut predgretja. Pečica naj bi končno temperaturo dosegla po 15–20 minutah.

Izklop:

- Obrnite krmilni gumb v desno na položaj 0, da izklopite gorilnik.



Ko prenehate uporabljati pečico, se vedno prepričajte, da je krmilni gumb v položaju 0 ter da so vrata po koncu uporabe pečice zaprta.

8. Varno kuhanje

- Posode in pladnji, ki so priloženi štedilniku, so največje velikosti. Večjih od teh ne uporabljajte. To lahko omeji kroženje toplote, kar lahko podaljša čas kuhanja.
- Polička za pečico omogoča dobro kroženje zraka na zadnji strani pečice.
- Dvignjena prečka na zadnji strani poličke preprečuje, da bi pekači ali posode prišli v stik z zadnjo steno pečice.
- Če želite odstraniti poličko, jo povlecite naprej, dokler se ne zaustavi, ter jo na sprednjem koncu dvignite in odstranite.
- Če želite poličko vstaviti v pečico, sprednji del spustite v vodilo in jo potisnite do točke, kjer se ustavi.
- Naprave med uporabo ne puščajte brez nadzora.
- Ne uporabljajte naprave, če se vozilo premika.
- Po kuhanju obrnite krmilni gumb nazaj na položaj 0.
- Napravo morate redno čistiti ter preprečiti nabiranje masti in ostankov hrane.

Serijska SOG100 z žarom:

- Aparat je opremljen s hladilnim sistemom. Ventilator hladilnega sistema se bo samodejno vklopil nekaj minut po tem, ko vklopite žar in/ali pečico, in ostal vklopljen še nekaj časa po tem, ko izklopite aparat.
- Ventilator se bo samodejno izklopil nekaj minut po tem, ko izklopite aparat in se ta ustrezno ohladi.
- Ko vklopite ali izklopite žar ali pečico, se hladilni ventilator lahko občasno vklaplja in izklaplja. To je običajno.



Nikdar ne pokrivajte rež ali odprtin pečice, prav tako pa poličk ne pokrivajte z materiali, kot je aluminijasta folija. S tem omejite pretok zraka, kar lahko povzroči zastrupitev z ogljikovim monoksidom.



Poličke za hrano in pekači v pečici so med uporabo in po njej vroči. Pustite, da se vsi deli ohladijo, preden se jih dotaknete, da ne pride do poškodb. Pri odstranjevanju poličk in pekačev vedno uporabljajte zaščitne rokavice.

9. Nadzor temperature

Temperatura v pečici se uravnava s termostatskimi plinskimi ventili in je nastavljiva v razponu med 130 °C in 220 °C.

Spodnja tabela prikazuje priporočene približne temperature za vsak položaj polic glede na nastavitev plina. Razpon temperatur med položaji polic lahko dobro izkoristite, saj lahko jedi, ki zahtevajo različne temperature za svojo pripravo, pečete hkrati. Na tak način se lahko maksimalno izkoristi plin, ki se uporablja za segrevanje pečice.

Tabela 23: Temperaturna območja

Nastavitev plina				Jed
1/4–1/2	90 °C	110 °C	130 °C	Španski vetrci
1	110 °C	130 °C	150 °C	Sadni kompot
2	120 °C	140 °C	160 °C	Bogat sadni kolač, rižev narastek
3	130 °C	150 °C	170 °C	Pečena jajčna krema, krhki masleni piškoti
4	140 °C	160 °C	185 °C	Testo za kolače
5	155 °C	180 °C	200 °C	Biskviti, ingverjevi piškoti
6	170 °C	190 °C	215 °C	Krhko testo
7	185 °C	210 °C	220 °C	Kruh, čajni kolački, listnato testo
8	200 °C	220 °C	220 °C	Listnato testo



Pazite, da ne preobremenite pečice. Poskrbite, da bo na voljo dovolj prostora za kroženje toplote.



Kadar pri peki uporabljate aluminijasto folijo, poskrbite, da ne bo ovirala kroženja toplote ali odvoda dima.

10. Vzdrževanje in čiščenje

Podjetje Thetford priporoča letni servisni pregled, ki naj ga izvede odobren servisni center. Med letnimi servisi po vsaki uporabi očistite aparat. Pred začetkom kakršnega koli servisnega opravlila je treba pustiti, da se naprava ohladi, ter jo odklopiti z dovoda plina in/ali električnega toka.

- Vedno odstranite razlitja ali umazanijo takoj po uporabi z milom in vročo vodo. Površino obrišite z mehko krpo.
- Za odstranjevanje trdovratne umazanije ali masti uporabljajte neabrazivno večnamensko kremasto čistilo in najlonsko krpico.
- Uporabite čistilo ali polituro za nerjavno jeklo, da odstranite površinske praske na površini.



Ne uporabljajte abrazivnih čistil, kovinskih gobic ali trdih krtač. S tem lahko poškodujete kuhališče.



Če čistite obroče gorilnika, preverite, da luknje niso zamašene.



Na površini ne puščajte mokrih krp, čistilnih gobic, ostankov hrane, čistil ali druge umazanije, da se zasušijo. To lahko povzroči luknjice, madeže ali celo rjavenje.

SL



Vedno čistite v smeri brušenja površine, nikdar pravokotno nanj.



Čistila z belilom ne smejo ostati v stiku z nerjavnim jeklom.



Minerali v vodi (kot je železo ali apnenec) lahko vplivajo na videz kovine.



Krmilni gumb lahko odstranite za čiščenje. Gumb zlahka namestite nazaj.

11. Puščanje plina

Ko zavohate plin:

- Prepričajte se, da so vsi gorilniki izklopljeni.
- Ugasnite vse nezaščitene svetilke in ne kadite.
- Takoj zaprite dovod plina na jeklenki.
- Ne uporabljajte električnih stikal.
- Odprite vsa vrata in okna.



Plin je težji od zraka. Uhajajoči plin se nabira pri tleh. S sledenjem močnemu neprijetnemu vonju plina lahko določite, kje prihaja do puščanja. Če želite določiti natančno mesto, uporabite pršilo za zaznavanje puščanja. Puščanja nikdar ne iščite z odprtim plamenom!

12. Odpravljanje težav

Težava	Morebitni vzrok	Rešitev
Gorilnik ne gori ali gori neena-komerno	Jeklenka s plinom je prazna Cev za plin je zaprta Gorilnik je moker ali zamašen	Zamenjajte jeklenko Odprite cev za plin Posušite ali očistite gorilnik
Vžigalnik ne tvori iskre	Izprazenjen akumulator 12 V Razrahljani priključki Točke vžiga so umazane ali mo-kre	Napolnite akumulator Privijte priključke Očistite ali osušite točke vžiga
Krmilni gumb ne deluje	Gumb ni pravilno nameščen	Pravilno namestite gumb



Če težave ne morete odpraviti, se obrnite na pooblaščen lokalni servisni center ali službo za pomoč strankam Thetford v vaši državi.

13. Servisiranje

Vse servise mora izvesti pooblaščen in strokovno usposobljena oseba. Pred začetkom kakršnega koli servisiranja je treba pustiti, da se naprava ohladi, ter jo odklopiti z dovoda plina in električnega toka. Po vsakem servisu je treba preveriti napravo glede plinske brezhibnosti in električne varnosti.

Glede servisa stopite v stik s pooblaščenim lokalnim servisnim centrom ter navedite podatke o modelu in serijsko številko s tipske ploščice ter datum nakupa.

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. Shranjevanje

- Zaprite plinski ventil na jeklenki.
- Samo za modele z vžigom z iskro: Izklopite električno napajanje.
- Vse krmilne gumbes prestavite na položaj 0.
- Zaprite vratca pečice.
- Očistite in osušite napravo.

15. Tehnični podatki

Tabela 24: Tehnični podatki gorilnika

	Serija SOG100			Serija SOV100		
	Dovod plina		Šoba	Dovod plina		Šoba
						
	kW	g/hr	mm	kW	g/hr	mm
Gorilnik pečice	1,6	115	0,59	1,6	115	0,59
Gorilnik žara	1,6	115	0,62			
Skupaj	1,6	115		1,6	115	



Ta naprava je primerna za uporabo z utekočinjenim naftnim plinom. Ne smete je uporabljati z drugimi vrstami plina.



Napravo je treba ozemljiti.

SL

16. Odstranjevanje

Izdelek je bil zasnovan in proizveden z uporabo materialov in sestavnih delov visoke kakovosti, ki jih je mogoče reciklirati in ponovno uporabiti. Ko poteče življenjska doba vašega izdelka, ga odvrzite

v skladu z lokalnimi predpisi. Izdelka ne odvrzite skupaj z gospodinjskimi odpadki. Za preprečitev škodljivih posledic na okolje in zdravje ljudi pravilno odvrzite star izdelek.

17. Vprašanja

Če imate vprašanja o vašem izdelku, delih, dodatni opremi ali pooblaščenih servisih:

- Obiščite www.thetford.com.
- Če težave ne morete odpraviti, se obrnite na pooblaščen lokalni servisni center ali službo za pomoč strankam Thetford v vaši državi.

18. Garancija

Garancijske pogoje najdete v garancijski izjavi na naslovu www.thetford-europe.com/service/warranty. Glede podrobnosti se obrnite na službo za pomoč strankam družbe Thetford v vaši državi.

EUROPEAN HEADQUARTERS

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

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

UNITED KINGDOM

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

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

GERMANY

Thetford GmbH
Schallbruch 14
D-42781 Haan
Deutschland

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

ITALY

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

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

SPAIN AND PORTUGAL

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

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

SCANDINAVIA

Thetford B.V.
Representative Office Scandinavia
Hantverkargatan 32D
521 61 Stenstorp
Sverige

T +46 31 336 35 80
F +46 31 44 85 70
E info@thetford.eu

AUSTRALIA

Thetford Australia Pty. Ltd.
130-132 Freight Drive
Somerton, VIC 3062
Australia

T +61 3 9358 0700
E info@thetford.com.au
www.thetford.com.au

CHINA

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

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