

## Oven-Grill

# SOG700/750 & SOV700 Series

# SOG52 & SOV52 Series

User Manual

## DECLARATION OF CONFORMITY

We: **THETFORD Ltd**

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

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

Declare under our sole responsibility that;

**Product Types; Domestic build-in LP Gas cooking appliances;**

**Model Number/Description; SOG70xxx & SOG75xxx Series Ovens & Grills; SOV70 Series Ovens; SOG52xx Series Ovens & Grills; SOV52xx Series Ovens;**

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 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;

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 (SOG70xxx, SOG75xxx & SOV70xxx Series) & CE 680554 (SOG52xx & SOV52xx Series), 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):

8374744, 8432405 & 8802505, Issued by BSI

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

**Signature** :



# Index

ENGLISH	2
FRANÇAIS	15
ESPAÑOL	29
DEUTSCH	42
NEDERLANDS	56
ITALIANO	69
SLOVENŠČINA	83
TÜRKÇE	96

# EN

## Original User Manual

## Contents

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

## 1. Introduction

This is the user manual for your Thetford oven & grill. This manual supports the following models: SOG700 / 750 oven & grill, SOV700 oven, SOG52 oven & grill and SOV52 oven series.

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 SINS2037/1022-V07 of the user manual. Please visit [www.thetford.com](http://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.

EN

## 3. Safety



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.



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.

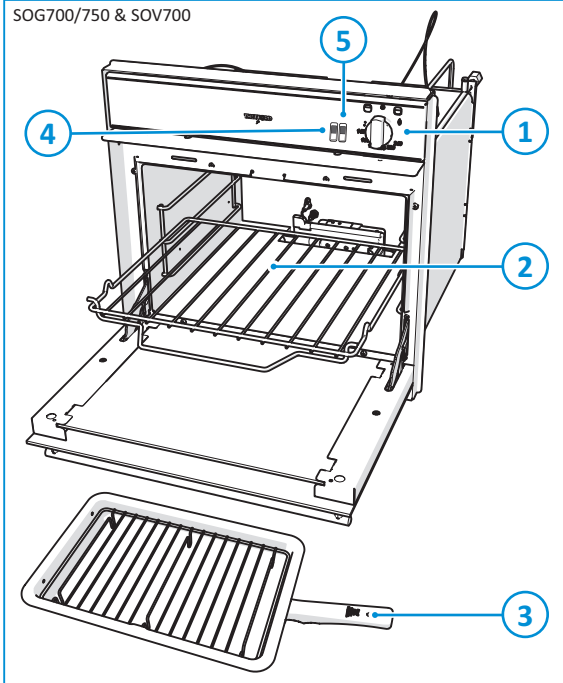


Before cleaning or maintenance work the appliance must be left to cool and be disconnected from the gas and electrical supplies.



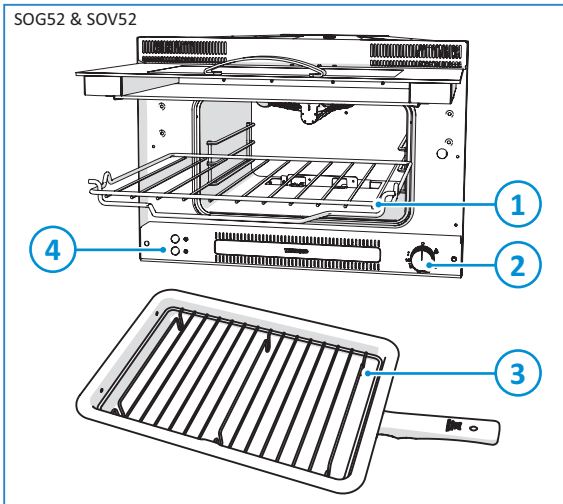
## 4. Main components

SOG700/750 & SOV700



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

SOG52 & SOV52



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



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:

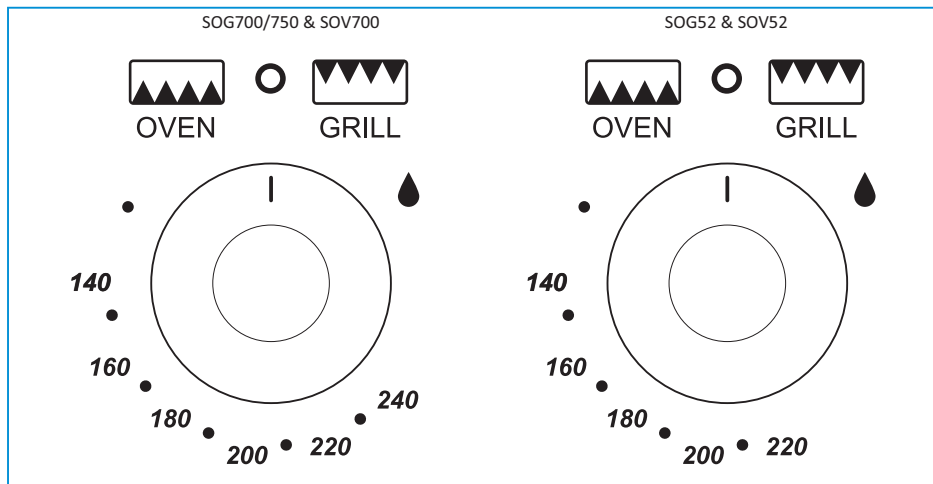
- Ensure that all packaging materials have been removed.
- Clean the appliance with warm water and household detergent and dry carefully with a soft cloth.
- Ensure that the gas supply is connected and turned on.
- Ensure that the appliance is connected to the 12V DC battery for the cooling fans (only for SOG52 & SOV52) and spark ignition.
- 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.
- 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.

EN



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)



SOV oven-only products do not have the grill function.

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

Turning on:



**S0G700 / 750 Only.** The heat deflector below the fascia should be extended prior to lighting the grill. Always use oven gloves to adjust the heat deflector position.

- 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.



A 12 Volt cooling fan operates automatically above the grill cavity.



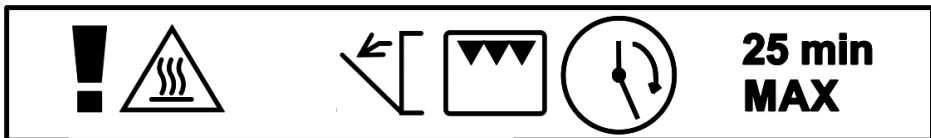
It is normal for the flames on this burner to develop yellow tips as the grill heats up.

Turning off:

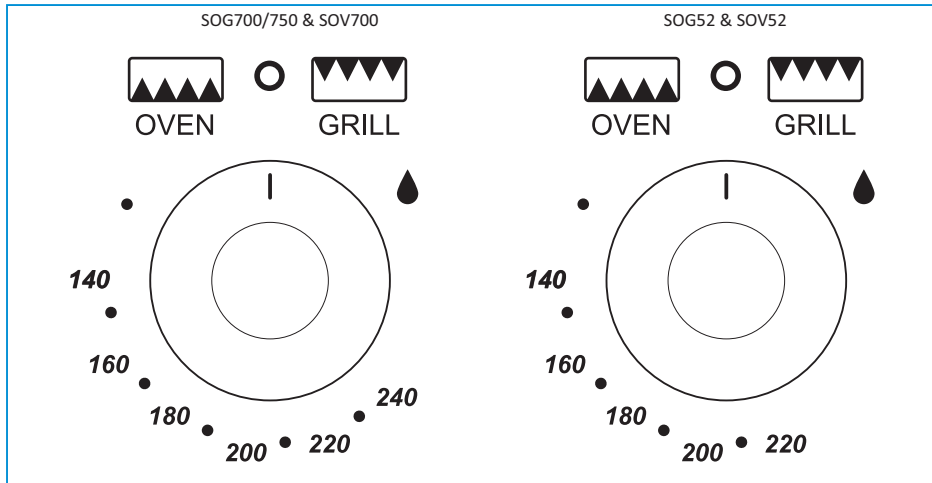
- Turn the control knob anti-clockwise to the 0 position to turn off the burner.



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



## 7. Use of the oven



EN

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

- 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.
- The appliance is fitted with a cooling system (only for SOG52 & SOV52). 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 (only for SOG52 & SOV52).
- When either the grill or oven is first lit or after switching off, the cooling fan may operate intermittently (only for SOG52 & SOV52). This is normal.
- 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.



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 240°C for SOG700 / 750 & SOV700 and over the range 130°C to 220°C for SOG52 & SOV52.

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: Approximate 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

Gas mark				Dish
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	220°C	Short crust pastry
S0G700 / 750 & S0V700 only:				
7	185°C	210°C	230°C	Bread, scones, flaky pastry
8	200°C	220°C	245°C	Puff pastry
9	215°C	240°C	260°C	Quick browning



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.



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.









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. Putting in storage

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

## 13. Technical specifications

Table 2: Burner specifications

	S0G700 / 750 series			S0V700 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	1.5	108	0.62			
Total	1.6	115		1.6	115	

	S0G52 series			S0V52 series		
	Gas input		Injector	Gas input		Injector
						
	kW	g/hr	mm	kW	g/hr	mm
Oven burner	1.1	72	0.50	1.1	72	0.50
Grill burner	1.6	108	0.64			
Total	1.6	108		1.1	72	

EN



This appliance is suitable for use with LPG (Liquefied Petroleum Gas).



Use only the type of gas and the pressures specified.



This appliance must be earthed.

## 14. 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.

## 15. Service & questions

### Service

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.



All servicing must be carried out by an approved competent person.

### 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

Problem	Possible cause	Solution
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

For more troubleshooting look on the website [www.thetford.com](http://www.thetford.com)

## Questions

If you have questions about your product, parts, accessories or authorised services visit [www.thetford.com](http://www.thetford.com).

If you contact an authorised local Service Centre in your country, provide the details of the model and serial number plus the date of purchase.



## Warranty

For our warranty clause, please refer to the conditions mentioned on [www.thetford.com](http://www.thetford.com).

## Declaration of Conformity

Thetford hereby declares that this product is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions of the applicable Directives and Standards. A copy of the Declaration of Conformity can be found at [www.thetford.com](http://www.thetford.com)



## Table des matières

1	Introduction.....	15
2	Symboles.....	16
3	Sécurité.....	16
4	Composants principaux.....	19
5	Avant utilisation.....	20
6	Utilisation du gril (le cas échéant).....	21
7	Utilisation du four.....	22
8	Cuisson en toute sécurité.....	23
9	Contrôle de la température.....	24
10	Entretien et nettoyage.....	25
11	Fuites de gaz.....	25
12	Stockage.....	25
13	Caractéristiques techniques.....	26
14	Mise au rebut.....	26
15	Entretien & questions.....	27

### 1. Introduction

Ce manuel est destiné à l'utilisation de votre four & gril Thetford. Ce manuel concerne les modèles suivants : le four & gril de la série SOG700/750, le four de la série SOV700, le four & gril de la série SOG52 et le four de la série SOV52.

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 SINS2037/1022-V07 du manuel d'utilisation. Pour obtenir la version la plus récente, consultez le site [www.thetford.com](http://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



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.



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.



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.

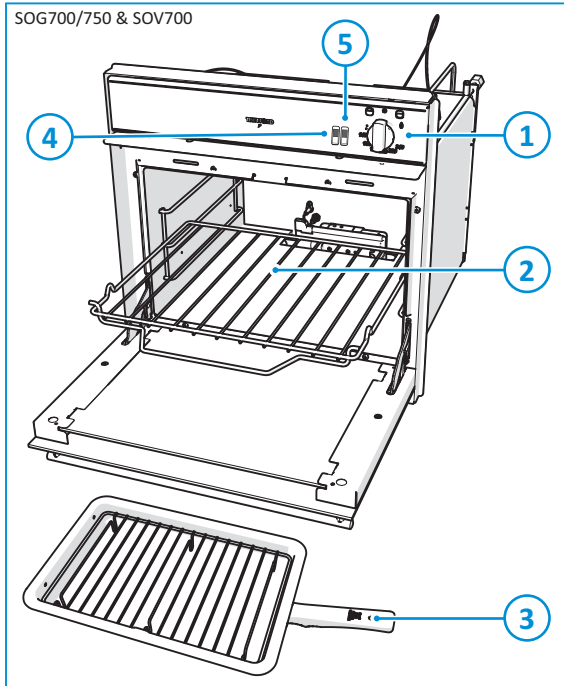


Ne pas laisser l'huile ou la graisse s'accumuler sur l'appareil. Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.



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.

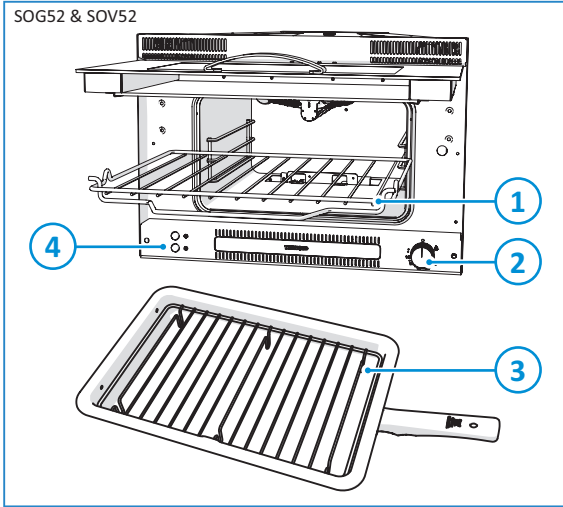
#### 4. Composants principaux



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

FR

SOG52 & SOV52



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

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

## 5. Avant utilisation

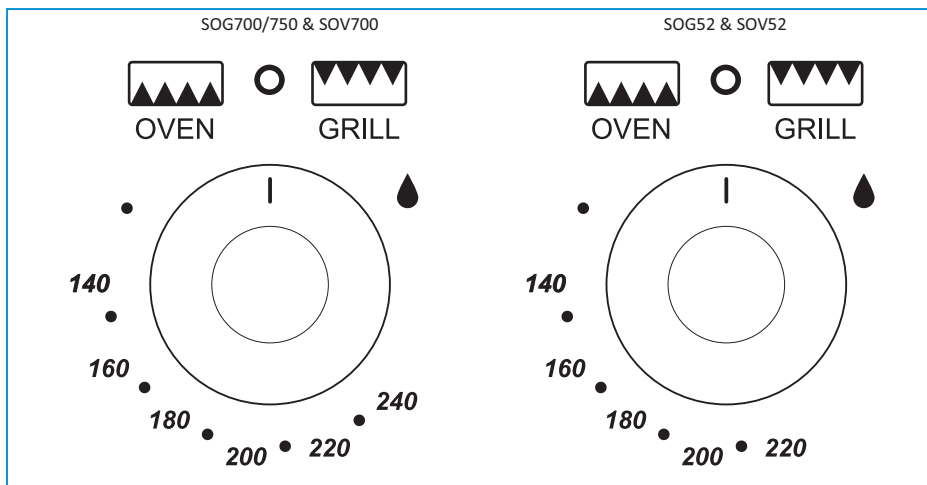
Avant d'utiliser l'appareil :

- 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 la batterie 12 V CC pour les ventilateurs de refroidissement (uniquement pour les modèles SOG52 & SOV52) et l'allumage par étincelle.
- 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.
- 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.



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



Les produits SOV avec four uniquement ne disposent pas de la fonction gril.

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

Mise en marche :



Séries SOG700/750 uniquement. Le déflecteur thermique sous le panneau doit être étendu avant d'allumer le gril. Toujours utiliser des gants pour régler la position du déflecteur thermique.

- 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 grill 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 grill.



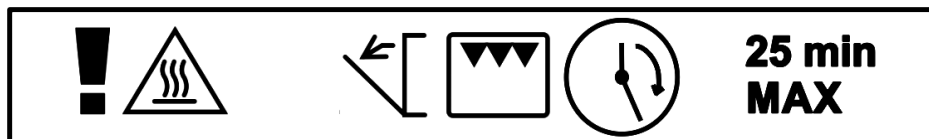
Il est normal que l'extrémité des flammes du brûleur soient jaunes à mesure que le grill chauffe.

Arrêt :

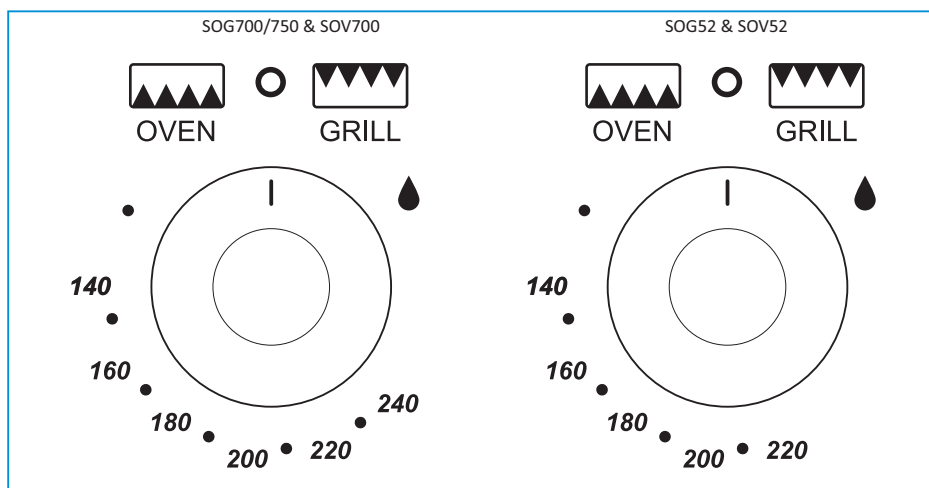
- Tourner le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 0 pour arrêter le brûleur.



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



## 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.

## 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.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement (uniquement pour les modèles SOG52 & SOV52). 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 (uniquement pour les modèles SOG52 & SOV52).
- Le ventilateur peut fonctionner par intermittence dès l'allumage ou après l'arrêt du gril ou du four (uniquement pour les modèles SOG52 & SOV52). Cela est tout à fait normal.
- 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.



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. Laissez 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 réglée par un robinet de gaz thermostatique et peut se régler dans une plage allant de 130 à 240 °C pour les appareils SOG700/750 & SOV700 et dans une plage allant de 130 à 220 °C pour les appareils SOG52 & SOV52.

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 approximatives

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	220 °C	Pâte brisée
Séries SOG700/750 & SOV700 uniquement :				
7	185 °C	210 °C	230 °C	Pain, scones, pâte feuilletée
8	200 °C	220 °C	245 °C	Pâte feuilletée
9	215 °C	240 °C	260 °C	Brunissage rapide



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.



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. Stockage







- Fermer le robinet de gaz sur la bouteille de gaz.
- Pour les modèles à allumage par étincelle uniquement : Débrancher la batterie.

- S'assurer que les boutons de commande sont sur la position 0.
- Fermer la porte du four.
- Nettoyer et essuyer l'appareil.

## 13. Caractéristiques techniques

Tableau 4 : Caractéristiques des brûleurs

	Série SOG700/750			Série SOV700		
	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 grill	1,5	108	0,62			
Total	1,6	115		1,6	115	

	Série SOG52			Série SOV52		
	Alimentation en gaz		Injecteur	Alimentation en gaz		Injecteur
	 kW	 g/h	 mm	 kW	 g/h	 mm
Brûleur four	1,1	72	0,50	1,1	72	0,50
Brûleur grill	1,6	108	0,64			
Total	1,6	108		1,1	72	



Cet appareil peut être utilisé avec du gaz de pétrole liquéfié (GPL).



Utilisez exclusivement le type de gaz et les pressions indiqués.



Cet appareil doit être mis à la terre.

## 14. 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.

## 15. Entretien & questions

### Entretien

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.



Toutes les interventions sur l'équipement doivent être effectuées par une personne compétente et agréée.

### 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

FR

Pour plus d'informations sur le dépannage, consultez le site Web [www.thetford.com](http://www.thetford.com)

### Questions

Si vous avez des questions concernant votre produit, les pièces, les accessoires ou les centres de service agréés, consultez notre site [www.thetford.com](http://www.thetford.com).

Si vous contactez un revendeur local agréé dans votre pays, indiquez le modèle et le numéro de série du produit, ainsi que la date d'achat.



### Garantie

Veuillez consulter les conditions de notre clause de garantie sur [www.thetford.com](http://www.thetford.com).

## Déclaration de conformité

Thetford déclare par la présente que ce produit est conforme aux exigences essentielles et aux autres dispositions pertinentes des directives et normes applicables. Vous pouvez consulter la Déclaration de conformité à l'adresse [www.thetford.com](http://www.thetford.com)

ES

## Traducción del manual de usuario original

### Índice general

1	Introducción.....	29
2	Símbolos.....	30
3	Seguridad.....	30
4	Componentes principales.....	33
5	Antes de usar.....	34
6	Uso de la parrilla (si procede).....	34
7	Uso del horno.....	36
8	Cocina segura.....	37
9	Control de temperatura.....	37
10	Mantenimiento y limpieza.....	38
11	Fugas de gas.....	39
12	Almacenamiento.....	39
13	Especificaciones técnicas.....	39
14	Eliminación.....	40
15	Preguntas y atención al cliente.....	40

ES

### 1. Introducción

Este es el manual del usuario para su horno con parrilla de Thetford. Este manual incluye los siguientes modelos: el horno con parrilla de la serie SOG700/750, el horno de la serie SOV700, el horno con parrilla de la serie SOG52 y el horno de la serie SOV52.

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 SINS2037/1022-V07 del manual de usuario. Visite [www.thetford.com](http://www.thetford.com) para acceder a la versión más reciente.

## 2. Símbolos

Explicación de los símbolos utilizados:



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



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



**Atención.** Información importante.



**Nota.** Información.

## 3. Seguridad



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



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



No permita que los niños jueguen con el aparato.



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



Utilice solo 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.



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.

ES



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

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



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



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



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



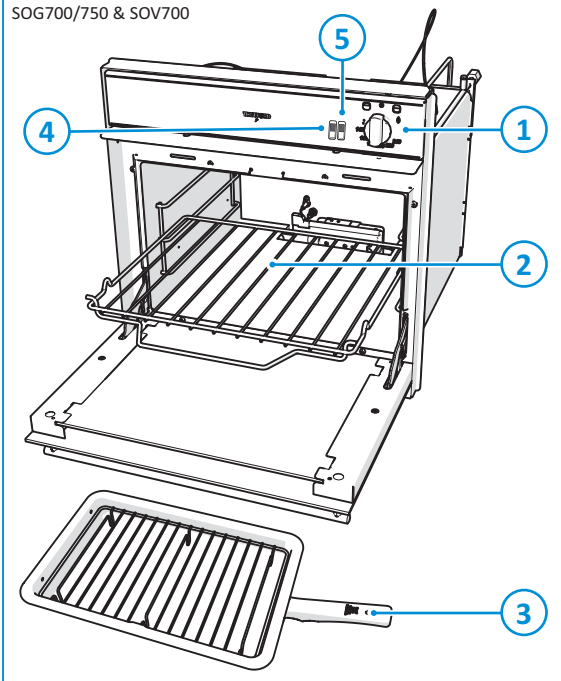
No permita que se acumule aceite o grasa en el aparato. Limpie el aparato después de cada uso.



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

## 4. Componentes principales

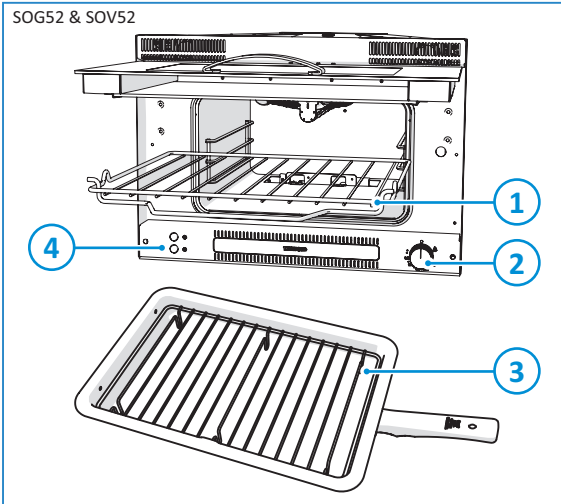
SOG700/750 & SOV700



1. Mando
2. Estante de horno
3. Parrilla
4. Luz del horno (opcional)
5. Encendido por chispa (opcional)

ES

SOG52 & SOV52



1. Estante de horno
2. Mando
3. Parrilla
4. Encendido por chispa

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

## 5. Antes de usar

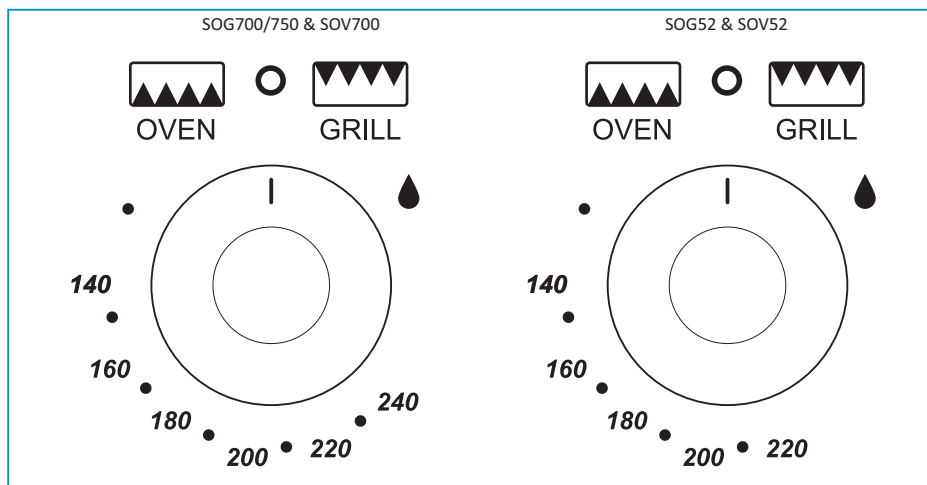
Antes de usar el aparato:

- Asegúrese de retirar todos los materiales de embalaje.
- Limpie el aparato con agua tibia y detergente del hogar y seque cuidadosamente con un paño suave.
- Compruebe que el suministro de gas está conectado y abierto.
- Asegúrese de que el aparato está conectado a la batería de 12 V CC para los ventiladores de refrigeración (solo para SOG52 y SOV52) y el encendido por chispa.
- Encienda el quemador y caliente la parrilla durante unos 20 minutos para eliminar cualquier lubricante residual de fábrica que pueda ocasionar olores desagradables a los alimentos cocinados. Puede producirse humo durante este procedimiento. Abra todas las ventanas y encienda los extractores para ayudar a eliminar el humo.
- Encienda el quemador y caliente el horno durante unos 30 minutos a 200 °C para eliminar cualquier lubricante residual de fábrica que pueda ocasionar olores desagradables a los alimentos cocinados. Puede producirse humo durante este procedimiento. Abra todas las ventanas y encienda los extractores para ayudar a eliminar el humo.



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 si hay una temperatura ambiente inferior a 10 °C y no puede utilizarse si hay una temperatura ambiente inferior a 5 °C.

## 6. Uso de la parrilla (si procede)



Los aparatos de solo horno de SOV no tienen función de parrilla.

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

Encender:



Solo serie SOG700/750. Antes de encender la parrilla, debe extraerse el deflector de calor que se encuentra debajo del panel de mandos. Es obligatorio el uso de guantes si va a ajustar la posición del deflector de calor.

- 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.
- Coloque el estante en la posición adecuada.

ES



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.



Hay un ventilador de refrigeración de 12 voltios de funcionamiento automático sobre la cavidad de la parrilla.



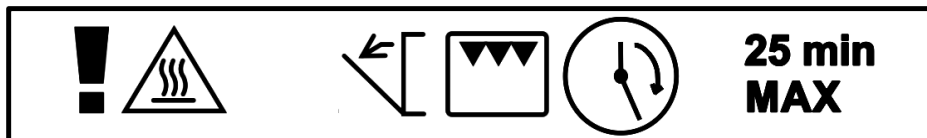
Es normal que las llamas de este quemador presenten puntas amarillas mientras la parrilla se calienta.

Apagar:

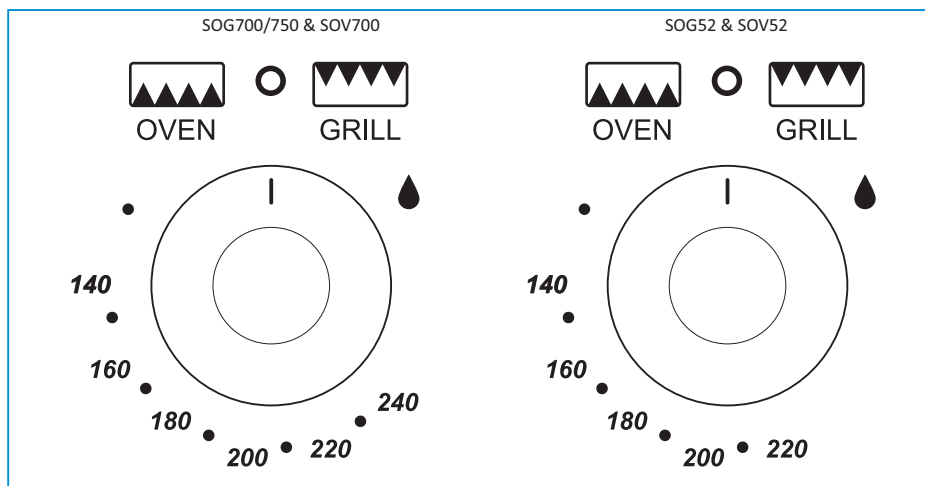
- Gire el mando a la izquierda a la posición 0 para apagar el quemador.



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 extraígallo.
- Para colocar un estante en el horno, bájelo por la parte delantera y deslícelo hacia atrás hasta que llegue al tope.
- El aparato dispone de un sistema de refrigeración (solo para SOG52 y SOV52). 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 (solo para SOG52 y SOV52).
- Cuando se encienda o apague la parrilla o el horno, el ventilador de refrigeración puede funcionar intermitentemente (solo para SOG52 y SOV52). Esto es normal.
- 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



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 entre 130 °C y 240 °C en el caso de las series SOG700/750 y SOV700, y de entre 130 °C y 220 °C en el caso de las series SOG52 y SOV52.

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 5: Zonas de temperatura aproximada

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	220 °C	Masa quebrada
Solo series SOG700/750 y SOV700:				
7	185 °C	210 °C	230 °C	Pan, bollos, hojaldre
8	200 °C	220 °C	245 °C	Masa de hojaldre
9	215 °C	240 °C	260 °C	Dorar rápidamente



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.



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

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!







ES







## 12. Almacenamiento

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

## 13. Especificaciones técnicas

Tabla 6: Especificaciones del quemador

	Serie S0G700/750			Serie S0V700		
	Entrada de gas		Inyector	Entrada de gas		Inyector
						
	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	1,5	108	0,62			
Total	1,6	115		1,6	115	

	Serie S0G52			Serie S0V52		
	Entrada de gas		Inyector	Entrada de gas		Inyector
						
	kW	g/h	mm	kW	g/h	mm
Quegador del horno	1,1	72	0,50	1,1	72	0,50
Quegador de la parrilla	1,6	108	0,64			
Total	1,6	108		1,1	72	



Este aparato es apto para uso con GLP (gas licuado de petróleo).



Utilice solo el tipo de gas y las presiones especificadas.



Este aparato debe estar conectado a tierra.

## 14. 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 deseché 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.

## 15. Preguntas y atención al cliente

### Asistencia técnica

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.



Todas las revisiones las deberá realizar una persona autorizada y competente.

### 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

Problema	Posible causa	Solución
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

Para obtener más información sobre solución de problemas, consulte el sitio web [www.thetford.com](http://www.thetford.com)

## Preguntas

Si tiene preguntas sobre el producto, las piezas, los accesorios o los servicios autorizados, visite [www.thetford.com](http://www.thetford.com).

Si contacta con el centro de servicio autorizado de su país, indique los datos del modelo y el número de serie, además de la fecha de compra.

ES



## Garantía

Consulte las condiciones de nuestra cláusula de garantía en [www.thetford.com](http://www.thetford.com).

## Declaración de conformidad

Thetford, por la presente, declara que este producto cumple con los requisitos esenciales y otras disposiciones pertinentes de las directivas y normas aplicables. Puede encontrar una copia de la declaración de conformidad en [www.thetford.com](http://www.thetford.com)

DE

## Übersetzung des Original-Benutzerhandbuchs

### Inhalt

1	Einleitung.....	42
2	Symbole.....	43
3	Sicherheit.....	43
4	Hauptbestandteile.....	46
5	Vor der Verwendung.....	47
6	Verwendung des Grills (falls zutreffend).....	48
7	Verwendung des Ofens.....	49
8	Sicheres Kochen.....	50
9	Temperaturregelung.....	51
10	Wartung und Reinigung.....	52
11	Gaslecks.....	52
12	Lagerung.....	53
13	Technische Spezifikationen.....	53
14	Entsorgung.....	54
15	Service & Fragen.....	54

### 1. Einleitung

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

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

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

DE



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



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



Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.



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



Verwenden Sie ausschließlich die vom Hersteller gelieferten Teile.



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

Änderung wurde von dem Hersteller oder dessen Vertreter genehmigt.



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



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



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



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



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

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



Bewahren Sie keine Gegenstände im Gerät auf.



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



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

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



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



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



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



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



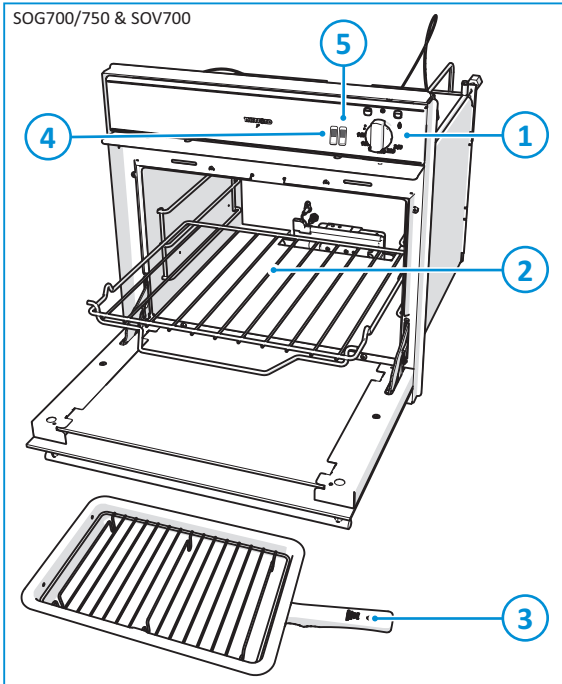
DE



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

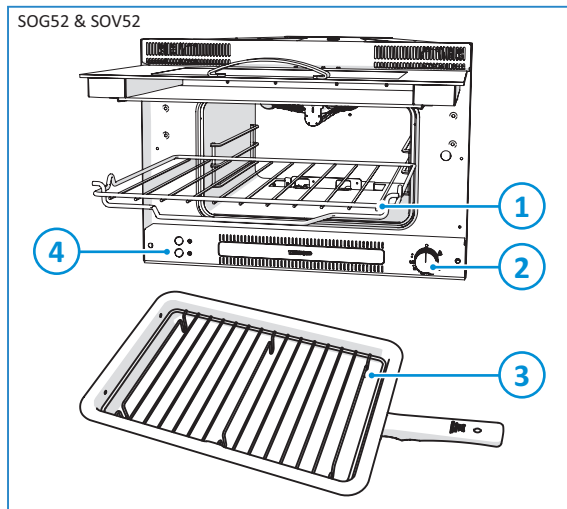
## 4. Hauptbestandteile

SOG700/750 & SOV700



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





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

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

DE

## 5. Vor der Verwendung

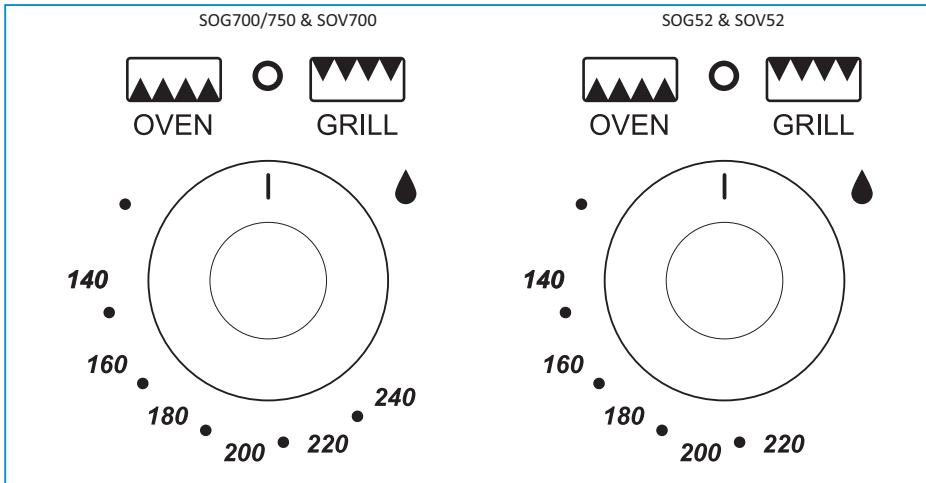
Bevor Sie das Gerät verwenden:

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



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

## 6. Verwendung des Grills (falls zutreffend)



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

Die genaue Position des Bedienknopfes können Sie Hauptbestandteile entnehmen.

Einschalten:



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

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



Der Grill darf nur bei Nenntemperatur verwendet werden.

- Je nach Art der zuzubereitenden Speisen kann die korrekte Grillhöhe durch Umkehrung des Topfuntersetzers in entweder die hohe oder niedrige Position erreicht werden.
- Die Grillpfanne ist 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.



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



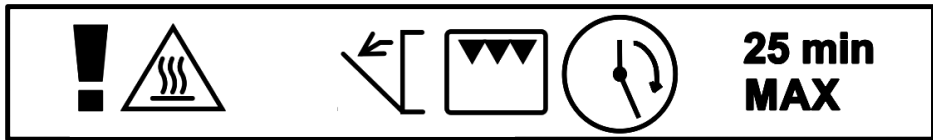
Es ist normal, dass die Flammen dieses Brenners bei Aufheizen des Grills gelbe Spitzen aufweisen.

Ausschalten:

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

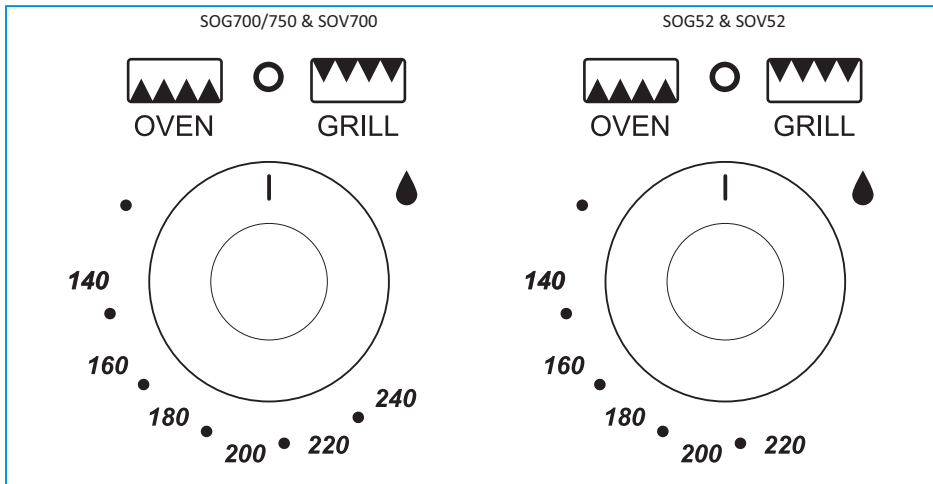


Achten Sie darauf, dass sich der Bedienknopf in der Position 0 befindet, wenn Sie den Grill nicht mehr verwenden.



DE

## 7. Verwendung des Ofens



Die genaue Position des Bedienknopfes können Sie den Hauptkomponenten entnehmen.

Einschalten:

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



Die Zündung muss immer bei offener Ofentür erfolgen.



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



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



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

Ausschalten:

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



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

## 8. Sicheres Kochen

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

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



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



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




## 9. Temperaturregelung




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

DE

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 7: Circa-Temperaturbereiche

Gasstufe				Gericht
1/4-1/2	90 °C	110 °C	130 °C	Baiser
1	110 °C	130 °C	150 °C	Früchtekompott
2	120 °C	140 °C	160 °C	Früchtekuchen, Milchreis
3	130 °C	150 °C	170 °C	Crème brûlée, Mürbeteigkekse (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	220 °C	Mürbeteig
Nur SOG700 / 750 und SOV700:				
7	185 °C	210 °C	230 °C	Brot, Scones, Blätterteig
8	200 °C	220 °C	245 °C	Blätterteig

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



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



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

## 10. Wartung und Reinigung

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

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



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



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



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



Bleichmittel enthaltende Reinigungsmittel dürfen nicht in Kontakt mit Edelstahl kommen.



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



Der 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. Lagerung







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

## 13. Technische Spezifikationen

Tabelle 8: Technische Spezifikationen des Brenners

DE

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

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



Dieses Gerät ist für eine Verwendung mit Flüssiggas geeignet.



Verwenden Sie nur den angegebenen Gastyp und Gasdruck.



Dieses Gerät muss geerdet werden.

## 14. Entsorgung

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

## 15. Service & Fragen

### Service

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



Alle Instandhaltungsarbeiten müssen von einem zugelassenen Fachmann ausgeführt werden.

### Fehlerbehebung

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

Weitere Informationen über die Behebung von Fehlern sind auf der Website [www.thetford.com](http://www.thetford.com) zu finden.



## Fragen

Wenn Sie Fragen zu Ihrem Produkt, zu Teilen, Zubehör oder den autorisierten Servicestellen haben, besuchen Sie bitte [www.thetford.com](http://www.thetford.com).

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



## Garantie

Unsere Garantiebedingungen finden Sie auf [www.thetford.com](http://www.thetford.com).

## Konformitätserklärung

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

DE

NL

## Vertaling van de originele gebruikershandleiding

### Inhoud

1	Inleiding.....	56
2	Symbolen.....	57
3	Veiligheid.....	57
4	Belangrijkste onderdelen.....	60
5	Vóór gebruik.....	61
6	De grill gebruiken (indien aanwezig).....	61
7	De oven gebruiken.....	63
8	Veilig koken.....	64
9	Temperatuurregeling.....	64
10	Onderhoud en reiniging.....	65
11	Gaslekken.....	66
12	Opslag.....	66
13	Technische specificaties.....	66
14	Afvoer.....	67
15	Service & vragen.....	67

### 1. Inleiding

Dit is de gebruikershandleiding voor uw Thetford-oven en grill. Deze handleiding heeft betrekking op de volgende modellen: de oven en grill uit de SOG700-/SOG750-serie, de oven uit de SOV700-serie, de oven en grill uit de SOG52-serie en de oven uit de SOV52-serie

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 SINS2037/1022-V07 van de gebruikershandleiding. Ga naar [www.thetford.com](http://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.

NL



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.



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.

NL

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

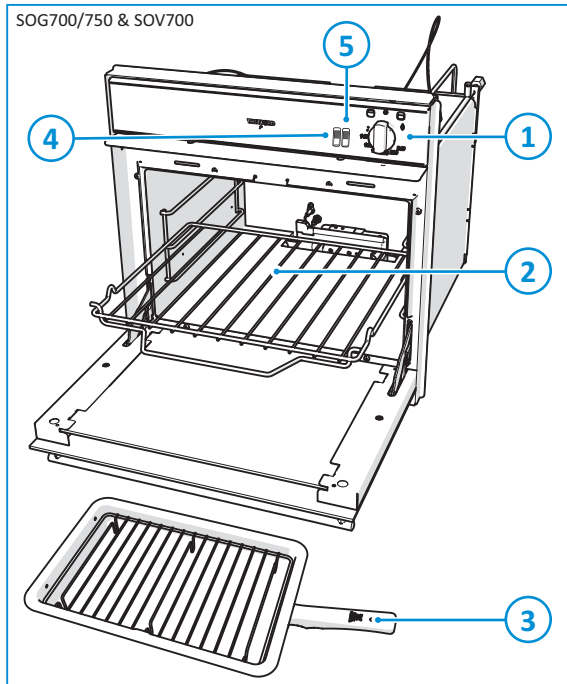
 Gebruik geen stoom- of hogedrukreinigers om het apparaat te reinigen. Zie Onderhoud en reiniging voor instructies.

 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.

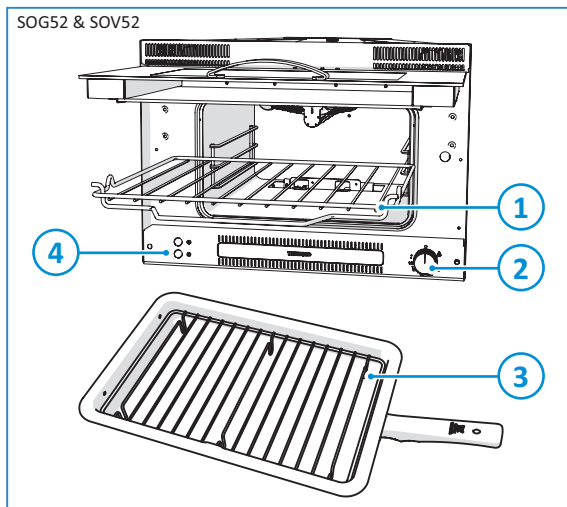
## 4. Belangrijkste onderdelen

SOG700/750 & SOV700



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

SOG52 & SOV52



1. Ovenrooster
2. Bedieningsknop
3. Grillpan
4. Vonkontsteking

Brandertypes 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:

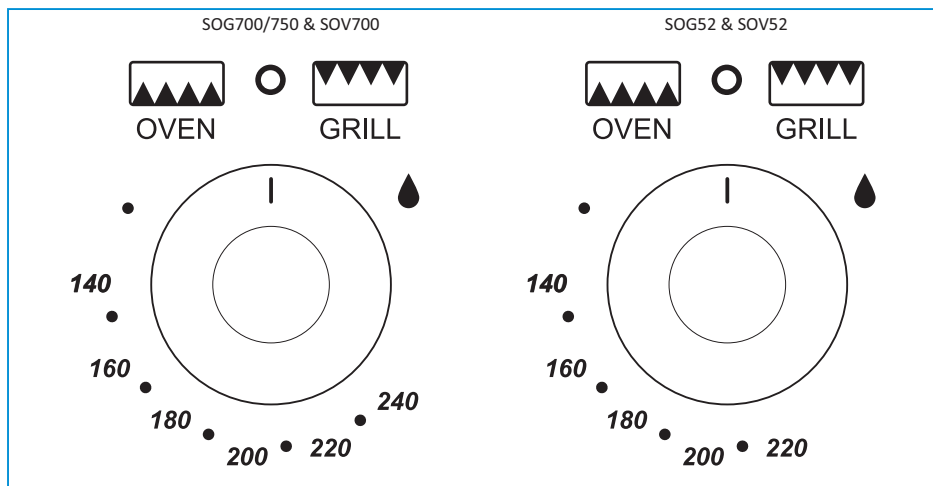
- Controleer of alle verpakkingsmaterialen zijn verwijderd.
- Reinig het apparaat met warm water en een reinigingsmiddel en droog het voorzichtig af met een zachte doek.
- Controleer of de gastoevoer aangesloten en de gaskraan opengedraaid is.
- Controleer of het apparaat is aangesloten op de 12V-gelijkstroomvoeding voor de koelventilatoren (alleen voor de SOG52 en SOV52) en de vonkontsteking.
- 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.
- 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.



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.

NL

## 6. De grill gebruiken (indien aanwezig)



SOV-producten met alleen een oven beschikken niet over de grillfunctie.

Raadpleeg Belangrijkste onderdelen voor de exacte locatie van de bedieningsknop.

Inschakelen:



Alleen SOG700/SOG750. Het hitteschild onder het front moet worden uitgeklaapt voordat de grill wordt ontstoken. Draag altijd ovenhandschoenen bij het in- of uitklappen van het hitteschild.

- Open de deur en druk de bedieningsknop in.
- Houd de bedieningsknop ingedrukt en draai deze volledig rechtsonder 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 temperatuurinstelling.

- 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.



Boven de grill bevindt zich een 12V-koelventilator die automatisch wordt ingeschakeld.



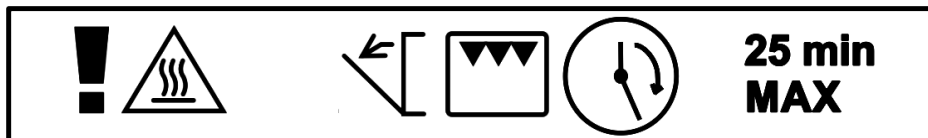
Het is normaal dat de vlammen van deze brander tijdens het voorverwarmen gele tongen vertonen.

Uitschakelen:

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

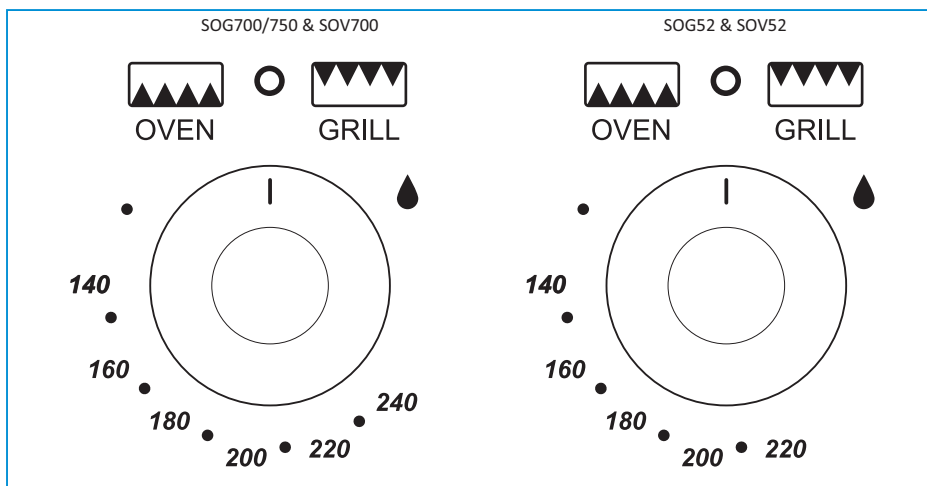


Zorg er altijd voor dat de bedieningsknop na gebruik van de grill in de 0-stand staat.





## 7. De oven gebruiken



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.

NL



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.
- Het apparaat is uitgerust met een koelsysteem (alleen voor de SOG52 en SOV52). De koelventilator begint een paar minuten nadat de grill/oven is ingeschakeld automatisch te draaien, en blijft ook draaien nadat het apparaat is uitgeschakeld.
- De ventilator stopt automatisch een paar minuten nadat het apparaat is uitgeschakeld en voldoende is afgekoeld (alleen voor de SOG52 en SOV52).
- Wanneer de grill of oven voor het eerst wordt gebruikt of nadat deze is uitgeschakeld, kan het zijn dat de ventilator met tussenpozen werkt (alleen voor de SOG52 en SOV52). Dit is normaal.
- 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.



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 240 °C voor SOG700/SOG750 en SOV700 en van 130 °C tot 220 °C voor SOG52 en SOV52.

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 9: Temperatuurzones bij benadering

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	220 °C	Zanddeeg
Alleen SOG700/SOG750 en SOV700:				
7	185 °C	210 °C	230 °C	Brood, scones, bladerdeeg
8	200 °C	220 °C	245 °C	Bladerdeeg
9	215 °C	240 °C	260 °C	Snel bruin kleuren

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.



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 afgeschermdde 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. Opslag

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

## 13. Technische specificaties

Tabel 10: Branderspecificaties

	Serie SOG700/SOG750			Serie SOV700		
	Gastoevoer		Injector	Gastoevoer		Injector
						
	kW	g/uur	mm	kW	g/uur	mm
Ovenbrander	1,6	115	0,59	1,6	115	0,59
Grillbrander	1,5	108	0,62			
Totaal	1,6	115		1,6	115	

	Serie SOG52			Serie SOV52		
	Gastoevoer		Injector	Gastoevoer		Injector
						
	kW	g/uur	mm	kW	g/uur	mm
Ovenbrander	1,1	72	0,50	1,1	72	0,50
Grillbrander	1,6	108	0,64			
Totaal	1,6	108		1,1	72	



Dit apparaat is geschikt voor LPG (Liquefied Petroleum Gas).



Wijk nooit af van het voorschreven gastype en de voorgeschreven gasdrukken.



Dit apparaat moet altijd worden geaard.

## 14. 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.

NL

## 15. Service & vragen

### Onderhoud

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.



Onderhoudswerkzaamheden mogen uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en deskundige personen.

### 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

Ga voor meer informatie over probleemoplossing naar de website [www.thetford.com](http://www.thetford.com)

## Vragen

Ga voor vragen over uw product, onderdelen, accessoires of erkende servicecentra naar [www.thetford.com](http://www.thetford.com).

Wanneer u contact opneemt met uw erkende, lokale servicecentrum vermeld dan altijd het model- en serienummer en de aankoopdatum.



## Garantie

Ga voor onze garantievoorwaarden naar [www.thetford.com](http://www.thetford.com).

## Verklaring van overeenstemming

Thetford verklaart hierbij dat dit product voldoet aan de essentiële vereisten en andere relevante bepalingen in de van toepassing zijnde richtlijnen en normen. Ga voor een kopie van de Verklaring van overeenstemming naar [www.thetford.com](http://www.thetford.com)

# IT

## Traduzione del manuale d'uso originale

## Contenuti

1	Introduzione.....	69
2	Simboli.....	70
3	Sicurezza.....	70
4	Componenti principali.....	73
5	Prima dell'utilizzo.....	74
6	Uso del grill (se applicabile).....	74
7	Uso del forno.....	76
8	Cucinare in sicurezza.....	77
9	Controllo della temperatura.....	77
10	Manutenzione e pulizia.....	78
11	Perdite di gas.....	79
12	Stoccaggio dell'apparecchio.....	79
13	Caratteristiche tecniche.....	80
14	Smaltimento.....	80
15	Assistenza e domande.....	81

IT

## 1. Introduzione

Questo è il manuale d'uso per il forno e grill Thetford. Questo manuale si riferisce ai seguenti modelli: il forno e grill serie SOG700 / 750, il forno serie SOV700, il forno e grill serie SOG52 e il forno serie SOV52.

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 SINS2037/1022-V07 del manuale d'uso. Visitare il sito [www.thetford.com](http://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.





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. Spegner 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.



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.



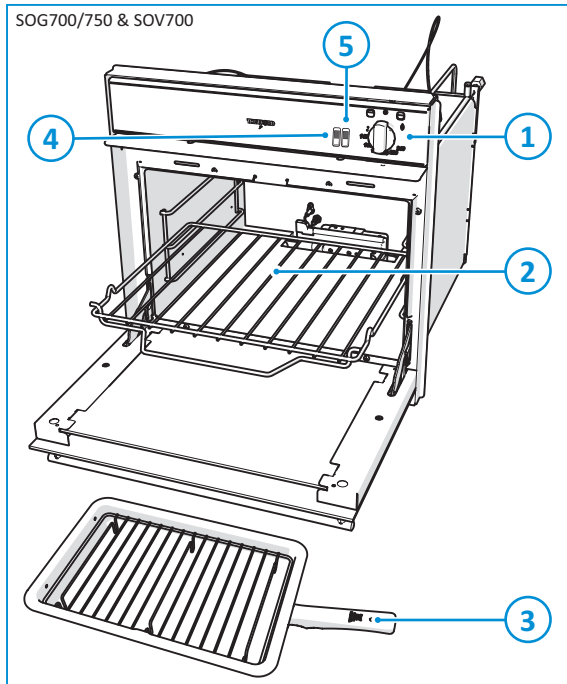
Evitare l'accumulo di depositi di olio o grasso sull'apparecchio. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.



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

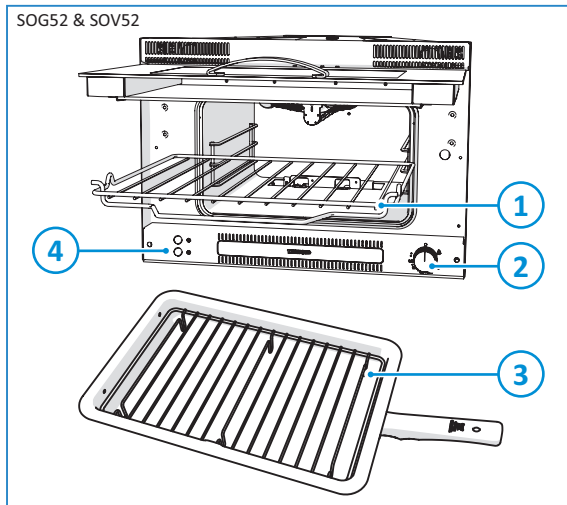
SOG700/750 & SOV700



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

IT

SOG52 & SOV52



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

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

## 5. Prima dell'utilizzo

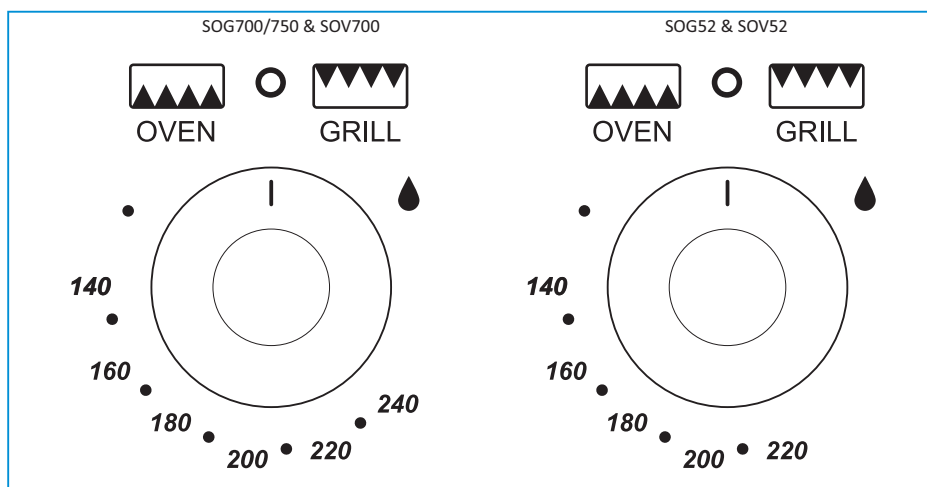
Prima di utilizzare l'apparecchio:

- 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 alla batteria da 12 V c.c. per le ventole di raffreddamento (solo per SOG52 e SOV52) e l'accensione elettrica.
- 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.
- Accendere il bruciatore e scaldare il forno per circa 30 minuti a 200 °C per eliminare eventuali residui di lubrificazione, 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)



I prodotti solo forno SOV non dispongono della funzione grill.

Per l'ubicazione esatta delle manopole di comando vedere Componenti principali.

#### Accensione:



Solo SOG700 / 750. Fare fuoriuscire il deflettore di calore sotto la fascia prima di attivare il grill. Utilizzare sempre guanti da forno per regolare la posizione del deflettore di calore.

- 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.



Sopra la cavità grill si aziona automaticamente una ventola di raffreddamento a 12 V.



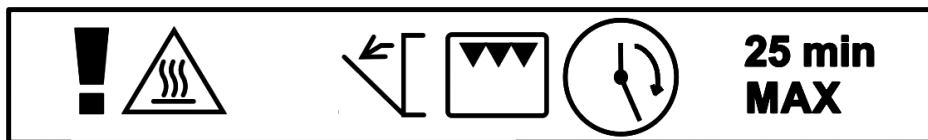
È normale che le fiamme del bruciatore presentino punte gialle durante il riscaldamento del grill.

#### Spegnimento:

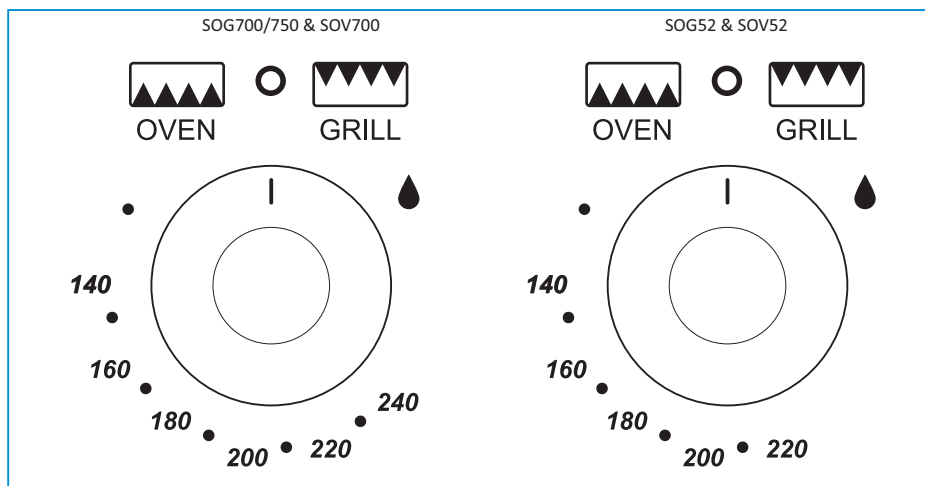
- Per spegnere il bruciatore ruotare in senso antiorario la manopola di comando in posizione 0.



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



## 7. Uso del forno



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.
- L'apparecchio è dotato di sistema di raffreddamento (solo per SOG52 e SOV52). 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 (solo per SOG52 e SOV52).
- Alla prima accensione del grill o del forno o dopo lo spegnimento, normalmente la ventola di raffreddamento funziona a intermittenza (solo per SOG52 e SOV52). Questa condizione è normale.
- 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.

IT



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; può variare nell'intervallo compreso tra 130 °C e 240 °C per SOG700 / 750 e SOV700 e nell'intervallo compreso tra 130 °C e 220 °C per SOG52 e SOV52.

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 11: Zone di temperatura approssimativa

Livello 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	220 °C	Pasta frolla
Solo SOG700 / 750 e SOV700:				
7	185 °C	210 °C	230 °C	Pane, focaccine, pasta sfoglia
8	200 °C	220 °C	245 °C	Pasta sfoglia
9	215 °C	240 °C	260 °C	Dolcetti "Quick browning"



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 detersivi abrasivi, spugne abrasive metalliche o spazzole dure. Potrebbero danneggiare l'apparecchio.



Non lasciare asciugare sulla superficie panni umidi, tamponi detersivi, 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. Stoccaggio dell'apparecchio







IT

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

## 13. Caratteristiche tecniche

Tabella 12: Caratteristiche del bruciatore

	Serie SOG700 / 750			Serie SOV700		
	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	1,5	108	0,62			
Totale	1,6	115		1,6	115	

	Serie SOG52			Serie SOV52		
	Ingresso gas		Iniettore	Ingresso gas		Iniettore
						
	kW	g/hr	mm	kW	g/hr	mm
Bruciatore forno	1,1	72	0,50	1,1	72	0,50
Bruciatore grill	1,6	108	0,64			
Totale	1,6	108		1,1	72	



Questo apparecchio può essere utilizzato con Gas di Petrolio Liquefatto (GPL).



Utilizzare solo il tipo di gas e le pressioni indicati.



Questo apparecchio deve essere collegato a terra.

## 14. 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.

## 15. Assistenza e domande

### Assistenza

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.



Tutti gli interventi di manutenzione devono essere eseguiti da persona autorizzata e competente.

### Risoluzione problemi

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
La manopola di comando non funziona	La manopola non è montata correttamente	Montare correttamente la manopola

IT

Per maggiori informazioni sulla risoluzione dei problemi, visitare il sito Web [www.thetford.com](http://www.thetford.com)

### Domande

Per domande sul prodotto, sulle parti, sugli accessori o sui servizi autorizzati, visitare il sito [www.thetford.com](http://www.thetford.com).

Se si contatta un centro di assistenza locale autorizzato del proprio paese, fornire i dettagli del modello e del numero di serie, oltre alla data di acquisto.



### Garanzia

Per la clausola di garanzia, fare riferimento alle condizioni citate su [www.thetford.com](http://www.thetford.com).

## Dichiarazione di conformità

Thetford dichiara che questo prodotto è conforme ai requisiti essenziali e alle altre disposizioni pertinenti delle direttive e degli standard applicabili. Una copia della Dichiarazione di conformità è disponibile all'indirizzo [www.thetford.com](http://www.thetford.com)

# SL

## Prevod izvirnega priročnika za uporabo

### Kazalo

1	Uvod.....	83
2	Simboli.....	84
3	Varnost.....	84
4	Glavni sestavni deli.....	87
5	Pred uporabo.....	88
6	Uporaba žara (če je na voljo).....	88
7	Uporaba pečice.....	90
8	Varno kuhanje.....	91
9	Nadzor temperature.....	91
10	Vzdrževanje in čiščenje.....	92
11	Puščanje plina.....	93
12	Shranjevanje.....	93
13	Tehnični podatki.....	93
14	Odstranjevanje.....	94
15	Servis in vprašanja.....	94

SL

### 1. Uvod

To je priročnik za uporabo modela pečica z žarom Thetford. Ta priročnik zagotavlja podporo za naslednje modele: pečica z žarom serije SOG700/750, pečice SOV700, pečice z žarom SOG52 in pečice SOV52.

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

Ta dokument je različica SINS2037/1022-V07 priročnika za uporabo. Za najnovejšo različico obiščite spletno mesto [www.thetford.com](http://www.thetford.com).

## 2. Simboli

Legenda simbolov:



**Opozorilo.** Nevarnost poškodb in/ali gmotne škode.



**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.



Otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati te naprave brez nadzora.



Uporabljajte samo dele, ki jih dobavlja proizvajalec.



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



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 nastavitvev.



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. Izklopite 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.

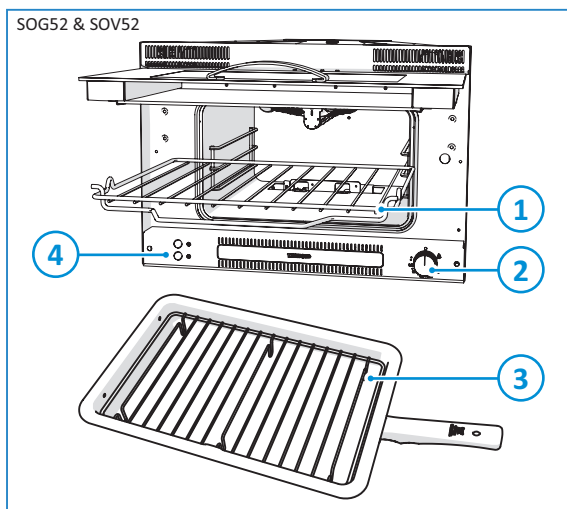
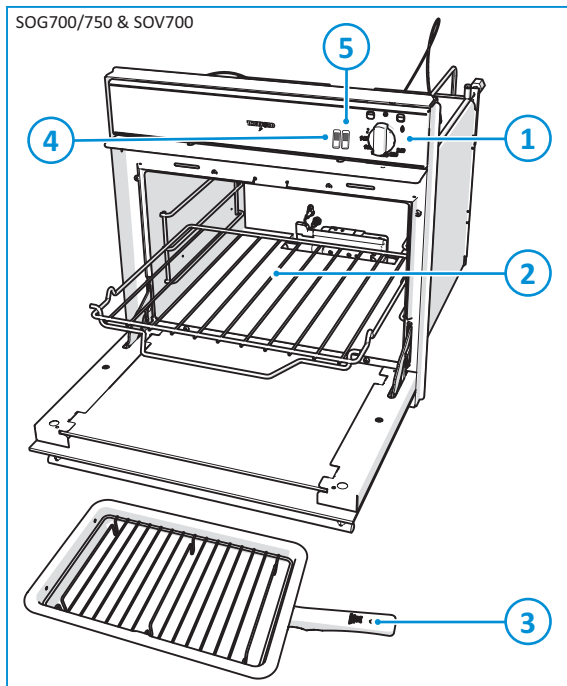


Pred začetkom čiščenja ali vzdrževanja morate aparat ohladiti in odklopiti z dovoda plina in električnega toka.





## 4. Glavni sestavni deli



SL

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

## 5. Pred uporabo

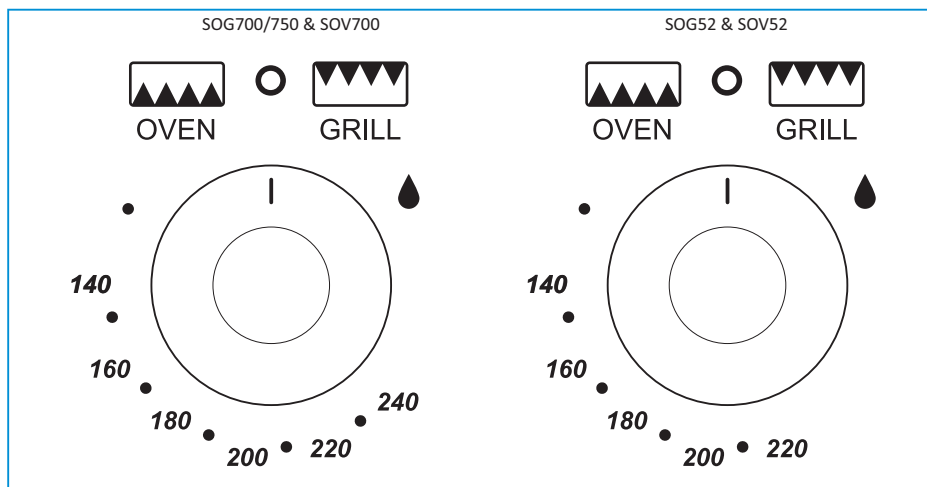
Pred uporabo naprave:

- 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 priklopljen in odprt.
- Preverite, ali je naprava priklopljena na akumulator 12 V z enosmernim tokom za hladilni ventilator (samo pri serijah SOG52 in SOV52) in vžig z iskro.
- 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 pomagate odstraniti dim.
- 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 pomagate odstraniti dim.



Uporabljajte samo utekočinjen naftni plin (UNP). Ta naprava deluje na propan ali butan. Prednost propana pred butanom je v tem, da so lastnosti butana pri sobni temperaturi pod 10 °C slabe in ga ni mogoče uporabiti pri temperaturi okolice pod 5 °C.

## 6. Uporaba žara (če je na voljo)



Izdelki SOV, ki so samo pečice, nimajo funkcije žara.

Za natančno lokacijo krmilnega gumba glejte Glavni sestavni deli.

Vklop:



Samo SOG700/750. Pred prižiganjem žara izvlcite toplotno zaščito ohišja. Za nastavljanje položaja toplotne zaščite vedno uporabljajte kuhinjske rokavice.

- Odprite vrata in pritisnite krmilni gumb.
- Držite krmilni gumb in ga obrnite v desno na položaj za najvišjo temperaturo.
  - 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.



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 zeleni 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.



12-V hladilni ventilator samodejno deluje nad odprtino žara.



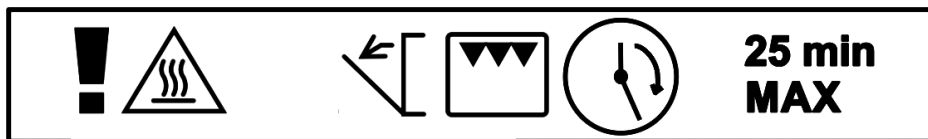
Običajno je, da ima plamen rumene konice, ko se žar segreje.

Izklop:

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

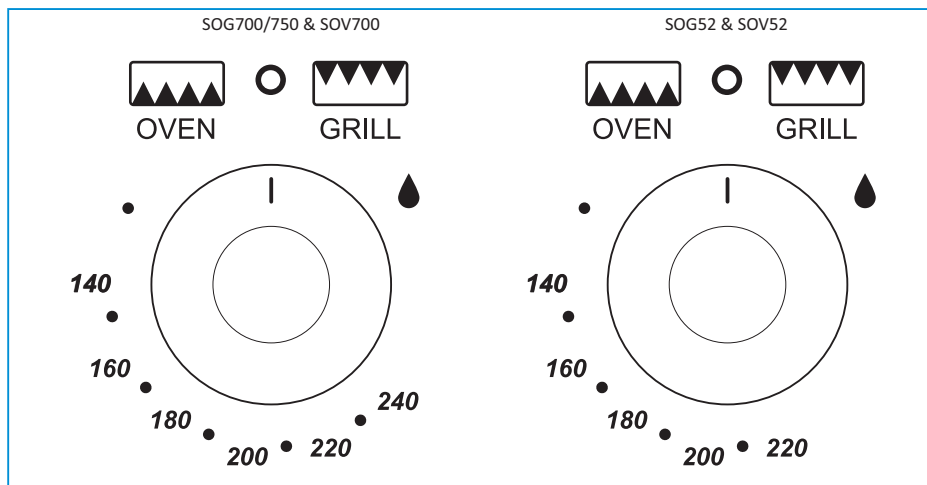


Ko prenehate uporabljati pečico, se vedno prepričajte, ali je krmilni gumb na položaju 0.



SL

## 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 zeleno 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 zeleni položaj.



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.
- Aparat je opremljen s hladilnim sistemom (samo pri serijah SOG52 in SOV52). Hladilni ventilator se bo samodejno vklopil nekaj minut po tem, ko vklopite žar in/ali pečico, in bo 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 (samo pri serijah SOG52 in SOV52).
- Ko vklopite ali izklopite žar ali pečico, se hladilni ventilator lahko občasno vklaplja in izklaplja (samo pri serijah SOG52 in SOV52). To je običajno.
- 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.



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.



SL




## 9. Nadzor temperature

Temperatura v pečici se uravnava s termostatskimi plinskimi ventili in je nastavljiva v razponu med 130 °C in 240 °C za SOG700/750 in SOV700, in v razponu med 130 °C in 220 °C za SOG52 in SOV52.

Spodnja tabela prikazuje priporočene približne temperature za vsak položaj polic glede na nastavev 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 13: Približna temperaturna območja

Nastavev plina				Jed
1/4–1/2	90 °C	110 °C	130 °C	Španski vetrци

Nastavitev plina				Jed
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	220 °C	Krhko testo
Samo SOG700/750 in SOV700:				
7	185 °C	210 °C	230 °C	Kruh, čajni kolački, listnato testo
8	200 °C	220 °C	245 °C	Listnato testo
9	215 °C	240 °C	260 °C	Hitra porjavitev



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 opravila 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.



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.



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. Shranjevanje







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

## 13. Tehnični podatki

Tabela 14: Tehnični podatki gorilnika

SL

	Serija S0G700/750			Serija S0V700		
	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	1,5	108	0,62			
Skupaj	1,6	115		1,6	115	

	Serija S0G52			Serija S0V52		
	Dovod plina		Šoba	Dovod plina		Šoba
						
	kW	g/hr	mm	kW	g/hr	mm
Gorilnik pečice	1,1	72	0,50	1,1	72	0,50
Gorilnik žara	1,6	108	0,64			
Skupaj	1,6	108		1,1	72	



Ta naprava je primerna za uporabo z utekočinjenim naftnim plinom (LPG).



Uporabljajte izključno navedeno vrsto plina in samo pri navedenem tlaku.



Napravo je treba ozemljiti.

## 14. 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.

## 15. Servis in vprašanja

### Servis

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 puščanja plina in električne varnosti.



Servisne posege mora v celoti izvajati pooblaščen in strokovno usposobljena oseba.

### Odpravljanje napak

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 Odpri cev za plin Posušite ali očistite gorilnik



Težava	Morebitni vzrok	Rešitev
Vžigalnik ne tvori iskre	Izpraznjen 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

Za odpravljanje težav si oglejte spletno stran [www.thetford.com](http://www.thetford.com)

## Vprašanja

Če imate vprašanja v zvezi z izdelkom, sestavnimi deli, dodatki ali pooblaščenimi servisi, obiščite spletno stran [www.thetford.com](http://www.thetford.com).

Ko stopite v stik s pooblaščenim lokalnim servisnim centrom v vaši državi, navedite podatke o modelu in serijsko številko s tipske ploščice ter datum nakupa.



## Garancija

Garancijske pogoje najdete v garancijski izjavi na spletni strani [www.thetford.com](http://www.thetford.com).

SL

## Izjava o skladnosti

Thetford s tem izjavlja, da je ta izdelek v skladu z bistvenimi zahtevami in drugimi ustreznimi določbami veljavnih direktiv in standardov. Kopija Izjave o skladnosti je na voljo na [www.thetford.com](http://www.thetford.com)

# TR

## Orijinal Kullanım Kılavuzu

### İçindekiler

1	Giriş.....	96
2	Semboller.....	97
3	Güvenlik.....	97
4	Ana bileşenler.....	100
5	Kullanmadan önce.....	101
6	Izgaranın kullanımı (varsa).....	101
7	Fırının kullanımı.....	103
8	Güvenli pişirme.....	104
9	Sıcaklık kontrolü.....	104
10	Bakım ve temizlik.....	105
11	Gaz kaçağı.....	106
12	Depoya kaldırma.....	106
13	Teknik özellikler.....	106
14	Bertaraf.....	107
15	Servis ve sorular.....	107

### 1. Giriş

Bu kullanım kılavuzu Thetford fırın ve ızgaranız içindir. Bu kılavuz aşağıdaki modelleri destekler: S0G700 / 750 fırın ve ızgara, SOV700 fırın, S0G52 fırın ve ızgara, SOV52 fırın serisi.

Devam etmeden önce , fırın ve ızgara kullanımı ve bakımıyla ilgili güvenlik talimatlarını ve bilgilerinizi dikkatle okuyun. Bu sayede fırın ve ızgara ürününü güvenli ve verimli şekilde kullanabilirsiniz. İleride başvurmak üzere bu kılavuzu saklayın.

Bu belge, kullanım kılavuzunun SINS2037/1022-V07 sürümüdür. En yeni sürüm için lütfen [www.thetford.com](http://www.thetford.com) adresini ziyaret edin.

## 2. Semboller

Sembollerin açıklaması:



**Uyarı.** Yaralanma ve/veya hasar riski.



**İkaz.** Sıcak yüzey. Yaralanma ve/veya hasar riski.



**Dikkat.** Önemli bilgi.



**Not.** Bilgi.

## 3. Güvenlik



Bu cihaz 8 yaş üstü çocuklar tarafından ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel becerileri zayıf kişiler ve/veya yeterli deneyime ve bilgi birikimine sahip olmayan kişiler tarafından yalnızca gözetim altında oldukları veya bu cihazın güvenli kullanımı hakkında bilgilendirildikleri ve potansiyel tehlikeleri bildikleri sürece kullanılabilir.



Sürekli olarak gözetim altında tutulmadıkları sürece 8 yaşın altındaki çocukları cihazdan uzak tutun.



Çocukların cihazla oynamasına izin vermeyin.



Çocukların bu ekipmanı kendi başlarına temizlemesine veya bakımdan geçirmesine izin vermeyin.



Yalnızca üretici tarafından tedarik edilen parçaları kullanın.



Değişiklik üretici veya temsilcisi tarafından onaylanmadıkça cihaz üzerinde hiçbir değişiklik veya ayar yapmayın.

TR



Cihazı yalnızca pişirme amaçlı kullanın, örneğin oda ısıtması gibi başka bir amaçla kullanmayın. Bu durum karbonmonoksit zehirlenmesine ve aşırı ısınmaya yol açabilir. Üretici, uygunsuz kullanım veya yanlış kontrol ayarından doğan hasardan sorumlu tutulamaz.



Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kontrol sistemi vasıtasıyla kullanılmaz.



Bu gazlı pişirme cihazının kullanımı kurulduğu odada ısı üretimi, nem ve yanma ürünlerine sebep olur. Cihaz kullanımdayken odada yeterli havalandırma olmasını sağlayın. Uzun süreli kullanım esnasında, pencere açarak veya davlumbazın tahliye gücü ile ek havalandırma gerekebilir.



Pişirmeden doğan ateşi asla su ile söndürmeye çalışmayın. Brülörü kapatın ve alevi bir kapakla veya yangın battaniyesi ile örtün.



Cihazdaki yemek rafları ve tepsileri kullanım esnasında ve sonrasında sıcaktır. Tüm parçalara dokunmadan önce soğumalarına izin verin, bu durum ciddi yaralanmalara yol açabilir. Rafları ve tepsileri çıkarırken her zaman fırın eldiveni kullanın.



Cihazda objeleri saklamayın.



Açık cihaz kapağına ağır nesnelere koymayın.



Cihaz ve erişilebilir parçalar ızgara kullanımdayken sıcak hale gelir. Küçük çocuklar uzakta tutulmalıdır.

Dikkat, sıcak yüzeyler. Izgaranın kullanımı için kılavuza başvurun. Izgara kullanımdayken ızgara kapağı açık kalmalıdır.



Fırının pişirme sıcaklığında anormal bir sapma olması durumunda, termostatı kalifiye bir servis mühendisine kontrol ettirin.



Fırına aşırı yükleme yapılmamasına özen gösterilerek serbest ısı devridaimini sağlamak için yeterli alan sağlanmalıdır.



Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya basınçlı yıkayıcılar kullanmayın. Talimatlar için Bakım ve temizlik bölümüne bakınız.



Cihazda sıvı veya katı yağın oluşmasına izin vermeyin. Her kullanım sonrasında cihazı temizleyin.



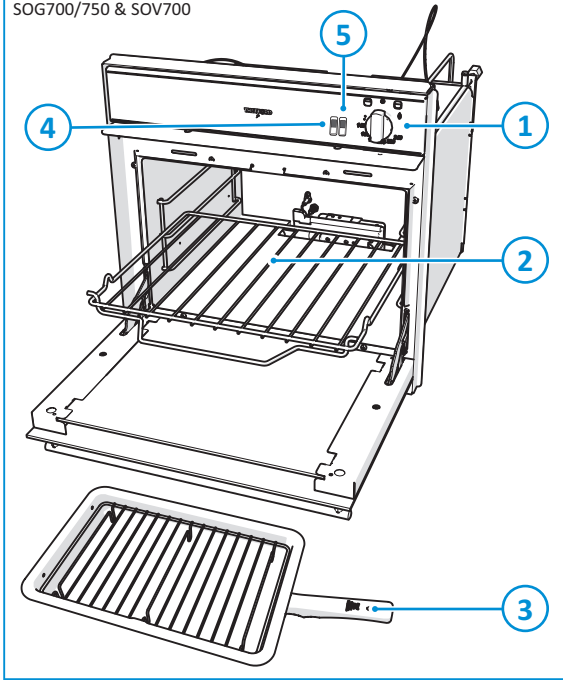
Herhangi bir temizlik veya bakım işlemine başlamadan önce cihazın soğuması beklenmeli ve hem gaz hem de elektrik beslemesi bağlantıları kesilmelidir.



TR

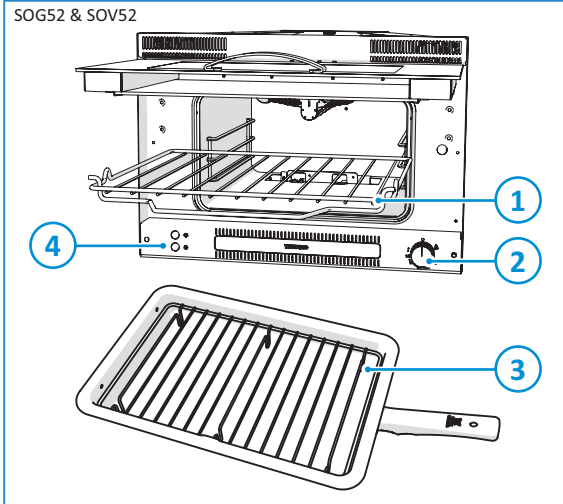
## 4. Ana bileşenler

SOG700/750 & SOV700



1. Kontrol düğmesi
2. Fırın rafı
3. Izgara tavası
4. Fırın ışığı (opsiyonel)
5. Çakmak (opsiyonel)

SOG52 & SOV52



1. Fırın rafı
2. Kontrol düğmesi
3. Izgara tavası
4. Çakmak

Ocak türleri cihaz tipine bağlı olarak farklılık gösterebilir. Daha fazla bilgi için Teknik özellikler bölümünü inceleyin.

## 5. Kullanmadan önce

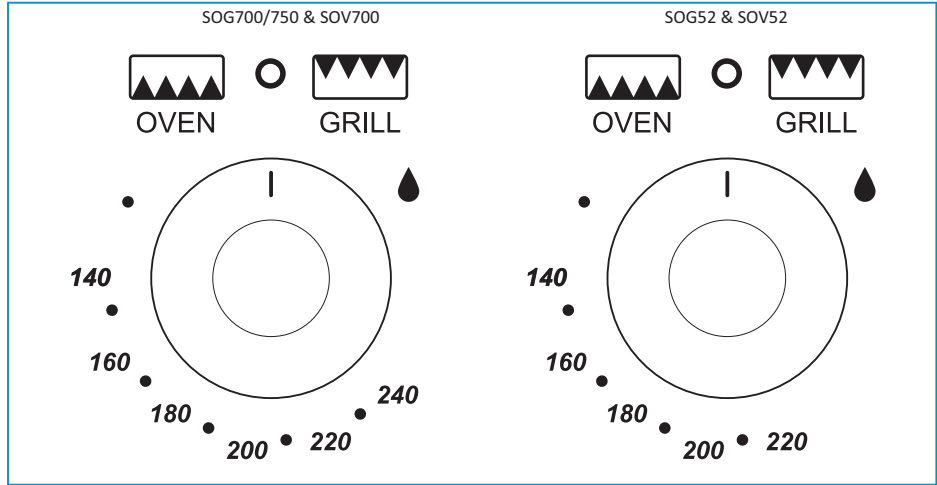
Cihazı kullanmadan önce:

- Tüm ambalaj malzemelerinin çıkarıldığından emin olun.
- Cihazı sıcak su ve evde kullanılan bir deterjanla temizleyin ve yumuşak bir bezle dikkatli bir şekilde kurulaşın.
- Gaz beslemesinin bağlanmış ve açık olması gerekir.
- Soğutma fanları (yalnızca SOG52 ve SOV52) ve çakmak için cihazın 12V DC pile bağlanmış olması gerekir.
- Ocağı yakın ve ızgarayı yaklaşık 20 dakika boyunca ısıtarak pişirilen yemeklerde kötü kokular oluşturabilecek, fabrika kaynaklı kalan yağların giderilmesini sağlayın. Bu işlem sırasında duman çıkabilir. Dumanın giderilmesi için pencereleri ve mekanik havalandırma cihazlarını açın.
- Gaz ocağını yakın ve fırını yaklaşık 30 dakika boyunca 200°C sıcaklıkta ısıtarak pişirilen yemeklerde kötü kokular oluşturabilecek, fabrika kaynaklı kalan yağların giderilmesini sağlayın. Bu işlem sırasında duman çıkabilir. Dumanın giderilmesi için pencereleri ve mekanik havalandırma cihazlarını açın.



Sadece LPG (Sıvılaştırılmış Petrol Gazı) kullanın. Cihaz propan veya bütan ile çalışır. Bütan 10°C altındaki ortam sıcaklıklarında düşük bir performans sağladığı ve 5°C altındaki ortam sıcaklıklarında kullanılmadığı için bütan yerine propan tercih edilir.

## 6. Izgaranın kullanımı (varsa)



SOV yalnızca fırın ürünlerinde ızgara fonksiyonu yoktur.

Kontrol düğmesinin tam konumu için bkz. Ana bileşenler.

Açma:



**Yalnızca S0G700 / 750. Izgara yakılmadan önce şeridin altındaki ısı deflektörü açılmalıdır. Isı deflektörünün konumunu ayarlarken her zaman fırın eldiveni kullanın.**

- Kapağı açın ve kontrol düğmesine basın.
- Kontrol düğmesine basmaya devam edin ve kontrol düğmesini saat yönünde en yüksek değere çevirin.
  - Çakmaklı modeller için: Çakmak düğmesine basın.
  - Çakmaklı olmayan modeller için: Brülöre kibrit çakın veya ocak çakmağı tutun.
- Kontrol düğmesini yaklaşık 10-15 saniye basılı tutun ve ardından serbest bırakın.



**Izgara yalnızca nominal ısı ayarında kullanılacaktır.**

- Pişirilecek yemeğe göre, doğru ızgara yüksekliği kap ayağını yüksek veya alçak konuma alarak sağlanabilir.
- Verilen ızgara kabı ızgara veya fırında kullanım için çok işlevlidir ve tutamak tasarımı kap kullanımdayken çıkarmayı veya yerleştirmeyi sağlar. Kap kullanımdayken her zaman tutamağı çıkarın.
- Rafi istenen konuma yerleştirin.



**Yanarken ve ızgarayı kullanırken ızgara kapağı açık kalmalıdır.**



**Brülör yanlışıyla sönerse, kontrol düğmesini 0 konumuna getirin ve brülörü tekrar yakmadan önce en az 1 dakika bekleyin.**



**Brülör 15 saniye içerisinde yanmazsa, kontrol düğmesini tekrar 0 konumuna getirin ve bırakın. En az 1 dakika bekleyin ve cihazı açmak için yukarıdaki adımları tekrarlayın.**



**Izgara hızlı ısınmasına rağmen, birkaç dakika ön ısınmaya izin verilmesi önerilir.**



**12 Volt değerinde bir soğutma fanı, fırın boşluğunun üstünde otomatik olarak çalışır.**



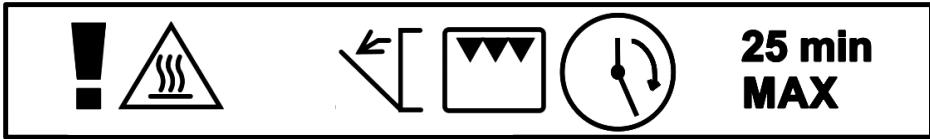
**Izgara ısındıkça brülördeki alevlerin sarı uçlar oluşturması normaldir.**

**Kapatma:**

- Brülörü kapatmak için kontrol düğmesini saat yönünün aksine 0 konumuna getirin.

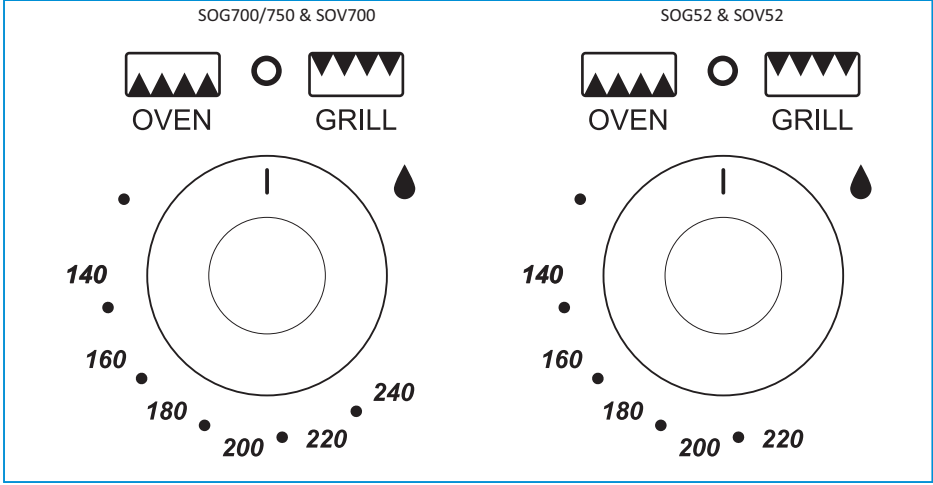


**Izgarayı kullanmayı bitirdiğinizde kontrol düğmesinin 0 konumunda olduğundan her zaman emin olun.**





## 7. Fırının kullanımı



Kontrol düğmesinin tam konumu için bkz. Ana bileşenler.

Açma:

- Kapağı açın ve kontrol düğmesine basın.
- Düğmeye basmaya devam edin ve kontrol düğmesini saat yönünün aksine en yüksek değere çevirin (240°C, gaz ölçeği 7 / 9).
  - Çakmaklı modeller için: Çakmak düğmesine basın.
  - Çakmaklı olmayan modeller için: Brülöre kibrit çakın veya ocak çakmağı tutun.
- Kontrol düğmesini yaklaşık 10-15 saniye basılı tutun ve ardından serbest bırakın.
- İstenen ısı ayarını yapın.
- Verilen ızgara kabı ızgara veya fırında kullanım için çok işlevlidir ve tutamak tasarımı kap kullanımdayken çıkarmayı veya yerleştirmeyi sağlar. Kap kullanımdayken her zaman tutamağı çıkarın.
- Rafi istenen konuma yerleştirin.



Ateşleme her zaman fırın kapağı açıkken yapılmalıdır.



Brülör yanlılıkla sönerse, kontrol düğmesini 0 konumuna getirin ve brülörü tekrar yakmadan önce en az 1 dakika bekleyin.



Brülör 15 saniye içerisinde yanmazsa, kontrol düğmesini tekrar 0 konumuna getirin ve bırakın. En az 1 dakika bekleyin ve cihazı açmak için yukarıdaki adımları tekrarlayın.



Fırın hızlı bir şekilde ısınsa da, 10 dakikalık bir ön ısıtma önerilir. Fırının yaklaşık 15-20 dakika içerisinde tam sıcaklığa ulaşması gerekir.

Kapatma:

- Brülörü kapatmak için kontrol düğmesini saat yönünde 0 konumuna getirin.



Fırını kullanmayı bitirdiğinizde kontrol düğmesinin 0 konumunda olduğundan ve fırın kapağının kapalı olduğundan her zaman emin olun.

## 8. Güvenli pişirme

- Cihazla birlikte verilen kaplar ve tepsiler maksimum boyutturadır. Daha büyük kap veya tepsi kullanmayın. Bunlar uygun ısı devridaimini kısıtlayarak pişirme sürelerini yükseltebilir.
- Fırın rafı, fırının arka kısmında uygun devridaim sağlar.
- Rafın arkasındaki yüksek çubuk, tepsilerin veya kapların fırının arka kısmı ile temas etmesini önler.
- Rafı çıkarmak için durana kadar ileri itin, ön kısmını kaldırın ve çıkarın.
- Fırına bir raf koymak için, ön kısmını indirin ve durana kadar geriye doğru kaydırın.
- Cihazda bir soğutma sistemi bulunur (yalnızca SOG52 ve SOV52). Izgara ve/veya fırın açıldıktan birkaç dakika sonra soğutma fanı otomatik olarak açılır ve cihaz kapandıktan sonra bile açık kalır.
- Cihaz kapatıldıktan birkaç dakika sonra, cihaz yeterince soğuduğunda, fan otomatik olarak kapanır (yalnızca SOG52 ve SOV52).
- Izgara veya fırın ilk kez yandığında veya kapatıldıktan sonra soğutma fanı aralıklı olarak çalışabilir (yalnızca SOG52 ve SOV52). Bu durum normaldir.
- Kullanımdayken cihazı gözetimsiz bırakmayın.
- Araç hareket ederken cihazı kullanmayın.
- Pişirme işleminden sonra kontrol düğmesini tekrar 0 konumuna alın.
- Cihazı temiz tutun, yağ ve yemek artıklarının birikmesini önleyin.



Cihazdaki yuvaları ve delikleri asla kapatmayın ve rafı asla alüminyum folyo gibi maddelerle kaplamayın. Bu durum hava akışını kısıtlar ve karbonmonoksit zehirlenmesine sebep olabilir.



Cihazdaki yemek rafları ve tepsileri kullanım esnasında ve sonrasında sıcaktır. Tüm parçalara dokunmadan önce soğumalarına izin verin, bu durum ciddi yaralanmalara yol açabilir. Rafları ve tepsileri çıkarırken her zaman fırın eldiveni kullanın.




## 9. Sıcaklık kontrolü

Fırındaki sıcaklık termostatik bir gaz musluğu ile kontrol edilir; SOG700 / 750 ve SOV700 için 130°C ile 240°C arasında, SOG52 ve SOV52 için 130°C ile 220°C arasında farklılık gösterir.

Aşağıdaki tablo, gaz ölçeği ayarı ile ilgili olarak her raf konumundaki yaklaşık sıcaklıklar için kılavuzluk sağlar. Farklı sıcaklıklar gerektiren çeşitli kaplarda aynı anda pişirme yapılabildiği için, raf konumları arasında sıcaklık değişimi yapılarak iyi bir kullanım sağlanabilir. Bu şekilde fırını ısıtmak için kullanılan gazdan maksimum yarar elde edilebilir.

Çizelge 15: Yaklaşık sıcaklık bölgeleri

Gaz ölçeği				Kap
1/4 - 1/2	90 °C	110 °C	130 °C	Beze
1	110 °C	130 °C	150 °C	Komposto

Gaz ölçęęi				Kap
2	120 °C	140 °C	160 °C	Meyveli kek, sütlaç
3	130 °C	150 °C	170 °C	Krem karamel, kurabiye
4	140 °C	160 °C	185 °C	Sünger kek
5	155 °C	180 °C	200 °C	Çırpma sünger kek, zencefilli kurabiye
6	170 °C	190°C	220°C	Tuzlu tart hamuru
Yalnızca S0G700 / 750 & S0V700:				
7	185 °C	210 °C	230 °C	Ekmek, küçük ekmek, katmer
8	200 °C	220 °C	245 °C	Puf böreęi
9	215 °C	240 °C	260 °C	Hızlı karamelizasyon



Fırını aşırını yklememeye zen gösterilmelidir, serbest ısı devridaimini saęlamak için yeterli alan saęlayın.



Alüminyum folyo ile kızartma yaparken, folyonun ısı devridaimini bozmadıęından veya fırının baca çıkıřını engellemedięinden emin olun.

## 10. Bakım ve temizlik

Thetford yetkili bir servis merkezi tarafından yıllık bakım hizmeti verilmesini tavsiye etmektedir. Yıllık bakımlar arasında her kullanımdan sonra cihazı düzenli olarak temizleyin. Herhangi bir temizlik iřlemine bařlamadan önce cihazın soęuması beklenmeli ve gaz ve/veya elektrik beslemesi baęlantıları kesilmelidir.

- Kullanımdan sonra her zaman tüm dökülenleri veya kirleri sabun ile sıcak su kullanarak temizleyin. Yüzeyi yumuřak bir bezle kurulayın.
- İnatçı kirleri veya yaęları aşındırıcı olmayan çok amaçlı krem temizlik maddesi ve naylon bir bulařık pedi kullanarak temizleyin.
- Yüzeylerin çizilmeden temizlenmesi için uygun bir paslanmaz elik temizlik maddesi veya cila kullanın.



Ařındırıcı temizlik maddeleri, metal ovma pedleri veya sert fırçalar kullanmayın. Bunlar cihaza zarar verebilir.



Islak bezleri, temizlik sngerlerini, yüzeyde bırakmayın, gıda veya temizlik maddesi kalıntıları ile kirlerin yüzeyde kurumasına izin vermeyin. Nokta řeklinde oyulmaya veya paslanmaya neden olabilir.



Her zaman fırçalanmıř kaplama yüzeyi yönünde temizlik yapın ve malzeme damarlarını enlemesine temizlemeyin.



Aęartıcı içeren temizlik maddelerinin paslanmaz elik malzemeye temas edecek řekilde bırakılmaması gerekir.

TR



Suyun içindeki mineraller (demir veya kireç gibi) metalin görünümünü etkileyebilir.



Kontrol düğmesi temizlik amacıyla sökülebilir. Bu düğme kolaylıkla yerine takılabilir.

## 11. Gaz kaçağı

Gaz kokusu aldığınız anda:

- Tüm brülörlerin kapalı olduğundan emin olun.
- Tüm çıplak alevleri söndürün ve sigara içmeyin.
- Gaz beslemesini derhal gaz şişesinden kesin.
- Elektrikli düğmeleri kullanmayın.
- Tüm kapı ve pencereleri açın.






LPG havadan daha ağırdır. Kaçan gaz daha düşük seviyelerde birikir. Güçlü ve nahos gaz kokusunu takip ederek kaçağın nerede olduğunu bulabilirsiniz. Tam olarak nerede olduğunu tespit etmek için özel kaçak tespit spreyi kullanın. Kaçağı bulmak için asla açık alev kullanmayın!




## 12. Depoya kaldırma

- Gaz şişesindeki gaz vanasını kapatın.
- Yalnızca çakmaklı modeller: Pili bağlantısını kesin.
- Kontrol düğmelerinin 0 konumunda olmasına dikkat edin.
- Fırın kapağını kapatın.
- Cihazı temizleyip kurulayın.

## 13. Teknik özellikler

Çizelge 16: Brülör özellikleri

	S0G700 / 750 serisi			S0V700 serisi		
	Gaz girişi		Enjektör	Gaz girişi		Enjektör
						
	kW	g/sa	mm	kW	g/sa	mm
Fırın brülörü	1.6	115	0.59	1.6	115	0.59
Izgara brülörü	1.5	108	0.62			
Toplam	1.6	115		1.6	115	

	S0G52 serisi			S0V52 serisi		
	Gaz girişi		Enjektör	Gaz girişi		Enjektör
						
	kW	g/sa	mm	kW	g/sa	mm
Fırın brülörü	1.1	72	0.50	1.1	72	0.50
Izgara brülörü	1.6	108	0.64			
Toplam	1.6	108		1.1	72	



Bu cihaz LPG (Likit Petrol Gazı) ile kullanım için uygundur.



Yalnızca belirtilen tipteki gaz ve basınçları kullanın.



Bu cihaz topraklanmalıdır.

## 14. Bertaraf

Ürününüz, geri dönüştürülebilir ve yeniden kullanılabilir yüksek kalitede malzeme ve bileşenlerle tasarlanmış ve üretilmiştir. Ürününüz ömrünün sonuna ulaştığında, ürünü yerel kurallara göre bertaraf edin. Ürünü normal evsel atıklarla birlikte atmayın. Eski ürünün doğru bir şekilde bertaraf edilmesi, çevre ve insan sağlığıyla ilgili olası olumsuz sonuçları önler.

## 15. Servis ve sorular

### Servis

TR

Herhangi bir servis işlemine başlamadan önce ürün soğumaya bırakılmalı ve hem gaz hem elektrik bağlantısı kesilmelidir. Her bir servisten sonra cihazda gaz ve elektrik güvenliği kontrol edilmelidir.



Tüm servis işlemleri onaylı yetkili bir kişi tarafından gerçekleştirilmelidir.

### Sorun giderme

Sorun	Olası neden	Çözüm
Brülör yanmıyor veya düzensiz yanıyor	Gaz şişesi boştur Gaz vanası kapalıdır Brülör ıslak veya tıkalıdır	Gaz şişesini değiştirin Vanayı açın Brülörü kurulayın veya temizleyin

Sorun	Olası neden	Çözüm
Kontakt yanmıyor	12 V DC akü boşalmıştır Bağlantılar gevşektir Kontakt noktaları ıslak veya kirlidir	Aküyü şarj edin Bağlantıları sabitleyin Kontakt noktalarını kurulağın veya temizleyin
Kontrol düğmesi çalışmıyor	Düğme yanlış monte edilmiştir	Düğmeyi doğru takın

Daha fazla sorun giderme önerisi için web sitesine bakın [www.thetford.com](http://www.thetford.com)

## Sorular

Ürün, parçalar, aksesuarlar veya yetkili servislerle ilgili sorularınız varsa [www.thetford.com](http://www.thetford.com) adresini ziyaret edin.

Ülkenizde bulunan yetkili yerel Servis Merkezi ile iletişime geçerseniz model detayları ve seri numarası ile birlikte satın alma tarihini de bildirin.



## Garanti

Garanti metni için [www.thetford.com](http://www.thetford.com) sayfasında belirtilen koşullara bakınız.

## Uyumluluk Beyanı

Thetford bu ürünün geçerli Direktif ve Standartların temel gereklilikleri ve diğer ilgili hükümleriyle uyumlu olduğunu beyan eder. Uyumluluk Beyanının bir kopyası [www.thetford.com](http://www.thetford.com) adresinde bulunabilir

## EUROPEAN HEADQUARTERS

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

T +31 76 504 22 00  
F +31 76 504 23 00  
E [info@thetford.eu](mailto: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](mailto:info@thetford.eu)

## GERMANY

Thetford GmbH  
Schallbruch 14  
D-42781 Haan  
Deutschland

T +49 2129 94250  
F +49 2129 942525  
E [info@thetford.eu](mailto:info@thetford.eu)

## FRANCE

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

T +33 1 30 37 58 23  
F not available  
E [info@thetford.eu](mailto: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](mailto: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](mailto:info@thetford.eu)

## SCANDINAVIA

Thetford Scandinavia  
Bangatan 6  
521 43 Falköping  
Sverige

T +46 31 336 35 80  
F not available  
E [info@thetford.eu](mailto:info@thetford.eu)

## AUSTRALIA

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

T +61 3 9358 0700  
F not available  
E [info@thetford.com.au](mailto:info@thetford.com.au)  
[www.thetford.com.au](http://www.thetford.com.au)

## CHINA

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

T +86 755 8627 1393  
F +86 755 8627 1673  
E [info@thetford.cn](mailto:info@thetford.cn)  
[www.thetford.cn](http://www.thetford.cn)