

THETFORD



Oven 420 Series

User Manual

for use in GB, FR, DE, NL, ES, IT, SI,
SE, NO, DK, PT, FI, AT, CH, IE, BE, LU

DECLARATION OF CONFORMITY

We: **THETFORD Ltd**

Address: Unit 6 Brookfields Way, Manvers, Rotherham, S63 5DL
Telephone: (+44) (0) 844 997 1960. Fax: (+44) (0) 844 997 1961

Declare that

Product Types; Domestic build-in gas ovens

Model Number/Description; SOV42XX Series LPG Ovens

Satisfies the essential requirements of the Gas Appliances Directive 2009/142/EC and is manufactured in accordance with the harmonised European standards; EN 30-1-1:2008 + A1:2010 + A2: 2010 + A3:2013 & EN 30-2-1: 2015.

Satisfies the essential requirements of the Electro Magnetic Compatibility Directive 2004/108/EC as amended by 93/68/EEC and is manufactured in accordance with the harmonised European standards; EN 55014-1: 2006 + A1:2009 + A2:2011 & EN55014-2: 1997 + A1:2001 + A2: 2008

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

CE 639430 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):

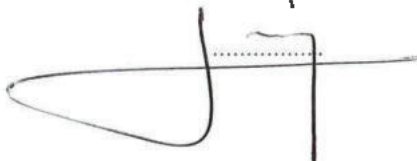
8374747 Issued by BSI.

Name: *S. Gargille*

Title/Position: *CEO*

Place & date of issue: Rotherham August 2015

Signature

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'S. Gargille', written over a horizontal dotted line. The signature is stylized with a large loop on the left and a vertical stroke on the right.

Index

ENGLISH 2

FRANÇAIS 12

SVENSKA 23

ESPAÑOL 33

DANSK 44

DEUTSCH 54

NEDERLANDS 66

ITALIANO 78

PORTUGUÊS 89

NORSK 101

SUOMI 111

SLOVENŠČINA 122

EN

Original User Manual

Contents

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

1. Introduction

This is the user manual for your SOV420 series oven. Read the safety instructions and information on use and maintenance of the oven carefully before continuing. This will enable you to use the oven safely and efficiently. Retain this manual for future reference.

For the latest version of this manual, please visit www.thetford-europe.com.

2. Symbols

Key to symbols:



Warning. Risk of injury and/or damage.



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



Attention. Important information.



Note. Information.

3. Safety

EN



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.



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



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.



The food shelves and trays in the oven 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.



The appliance and accessible parts may be hot when the appliance is in use. Young children should be kept away. Avoid touching the heating elements or pan supports when in use.



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



Unattended cooking on an appliance with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Do not leave the appliance unattended when in use.



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.



Do not store items in the oven.



Do not put heavy objects on the open oven door.



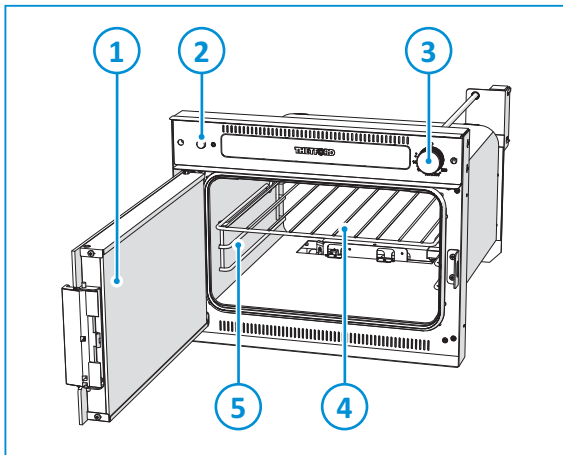
Do not allow oil or fat to build up on the appliance.
Clean the appliance after each use.



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

EN

4. Main components



1. Heat-reflective door
2. Spark ignition button
3. Control knob
4. Shelf
5. Shelf positions

5. Before use

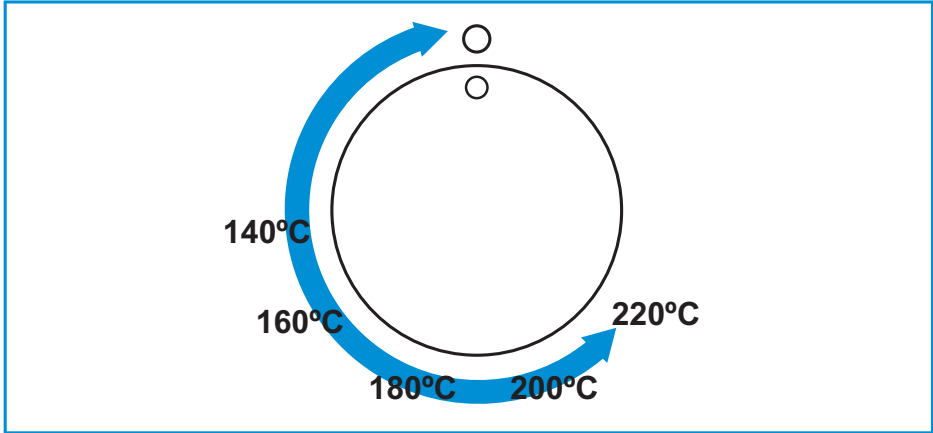
Before using the appliance:

- 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 spark ignition;
- Ignite the burner and heat the oven for about 30 minutes to eliminate any residual factory lubricants that might impart unpleasant smells to cooked food. A smoke may occur during this procedure. Open any windows and turn on mechanical ventilators to help remove the smoke.



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

6. Use of the oven



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

Turning on:

- Open the door and push in the control knob;
- Continue pressing the knob and turn it anti-clockwise to the full rate position (220°C);
- Push the ignition button;
- Adjust the required heat setting;
- Place the oven shelf in the required position and close the door.



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:

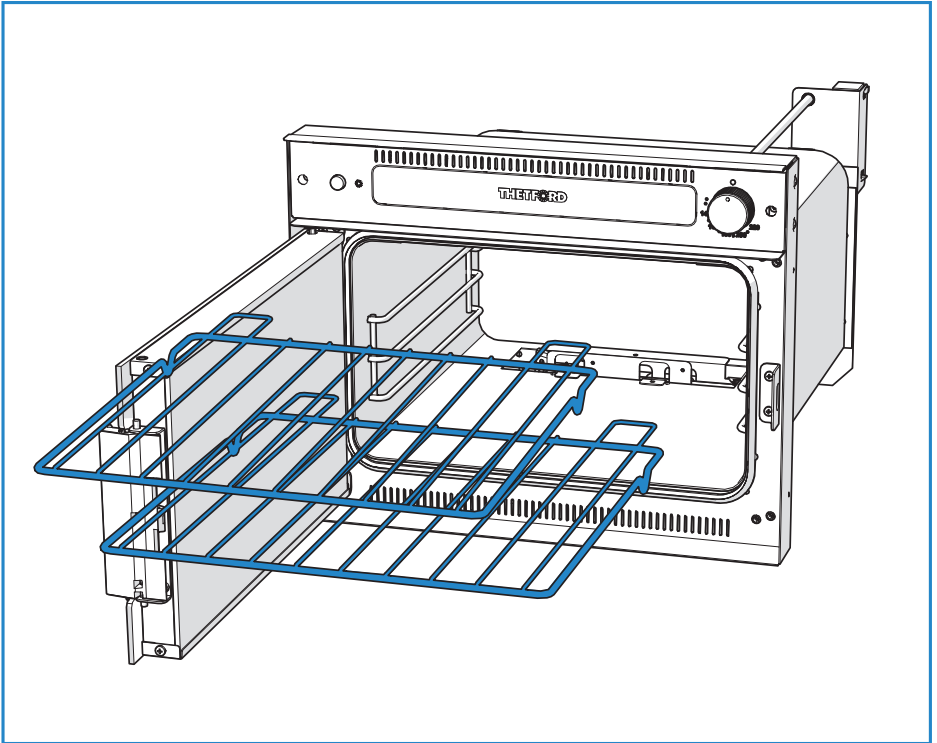
- Turn the control knob clockwise to the 0 position to turn off the burner.



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

7. Safe cooking

- The two oven shelves supplied with this appliance are the maximum sizes. Do not use larger shelves.



EN

- 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, reverse the step above;
- Do not leave the appliance unattended when in use;
- Do not use the appliance whilst 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 oven 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 oven 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.

8. Temperature control

The temperature in the oven is controlled by a thermostatic gas tap and is variable over the range 130°C to 220°C. The table below provides a guide to the approximate temperatures at each of the shelf positions with respect to the gas mark setting. Good use can be made of the temperature variation between the shelf positions, as several dishes requiring different temperatures may be cooked at the same time. In this way maximum benefit can be obtained from the gas used to heat the oven.

Table 1: Temperature zones

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



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



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

9. Maintenance and cleaning

Thetford recommends an annual inspection service by an approved service centre. Between annual servicing clean the oven regularly after use:

- 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.



Do not use harsh abrasive cleaners, sharp metal scrapers, metal scouring pads or hard brushes. They could damage the oven door.



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



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



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



The oven has an enamelled inside with rounded corners for easy cleaning.



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

10. 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!

11. 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	Fill bottle Open tap Dry or clean burner
Automatic ignition does not spark	12V DC battery is discharged Connections are loose Ignition points are wet or dirty	Charge battery Secure connections Dry or clean ignition points
Control knob does not function	Knob is mounted incorrectly	Install knob correctly




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

12. Servicing

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

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




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

13. Putting in storage

- Close the gas valve at the gas bottle;
- Disconnect the battery;
- Ensure that the control knob is in the 0 position;
- Wipe the appliance clean and dry;
- Close the oven door.

14. Technical specifications

Table 2: Burner specifications

Component	SOV420 oven		
	Gas input		Injector
			
	kW	g/hr	mm
Oven burner	1.0	72	0.48



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



This appliance must be earthed.

15. 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 the product according to the local rules. Do not dispose 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.

16. Questions

EN

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

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

17. Warranty

Thetford BV offers the end users of its products a three-year warranty. In the case of malfunction within the warranty period, Thetford will replace or repair the product. In this situation, the costs of replacement, labour costs for the replacement of defective components and/or the costs of the parts themselves will be paid for by Thetford.

Purchased spare parts carry a one-year warranty. Any fitting and/or labour costs are not covered by warranty.

1. To submit a claim under this warranty, the user must take the product to an authorised Thetford Service Partner. The claim will be assessed there.
2. Components replaced during repair under warranty become the property of Thetford.
3. This warranty does not prejudice current consumer protection laws.
4. This warranty is not valid in the case of products that are used for commercial purposes.
5. Warranty claims falling into one of the following categories will not be honoured:
 - The product has been improperly used or the instructions in the manual have not been followed;
 - The product has not been installed in accordance with the instructions;
 - Modifications have been made to the product;
 - The product has been repaired but not by an authorised Thetford Service Partner;
 - The serial number or product code has been tampered with or removed;
 - The product has been damaged by misuse.

FR

Traduction du manuel d'utilisation original

Table des matières

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

1. Introduction

Ce manuel est destiné à l'utilisation de votre four SOV420. Lire les informations relatives à l'utilisation et à l'entretien du four ainsi que les instructions de sécurité avant de poursuivre. Ce manuel garantit une utilisation sécurisée et optimisée du four. Conserver ce manuel afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

Pour la dernière version de ce manuel, consultez le site www.thetford-europe.com.

2. Symboles

Légende des symboles :



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



Attention. Surface chaude. Risque de blessures et/ou de dommages.



Attention. Informations importantes.



Remarque. Informations.

3. Sécurité

FR



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.



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



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.



Les plats et les grilles 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.



L'appareil et les pièces accessibles peuvent être chauds pendant l'utilisation. Empêcher les jeunes enfants de l'approcher. Éviter de toucher les éléments chauffants ou les grilles durant l'utilisation.



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.



Si vous laissez cuire des aliments dans de la graisse ou de l'huile sans surveillance, cela peut être dangereux et risque de causer un incendie. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation.



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.



Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants 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.



Ne pas ranger des objets dans le four.



Ne pas déposer d'objets lourds sur la porte du four ouverte.

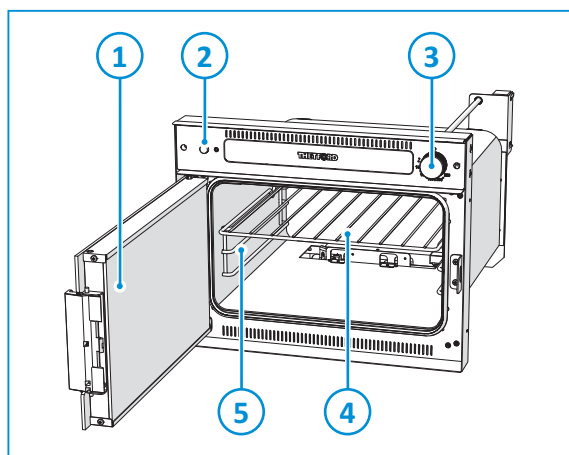


Ne pas laisser l'huile ou la graisse s'accumuler sur l'appareil. Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.



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.

4. Composants principaux



1. Porte thermique réfléchissante
2. Bouton d'allumage par étincelle
3. Bouton de contrôle
4. Grille
5. Positions de la grille

5. Avant utilisation

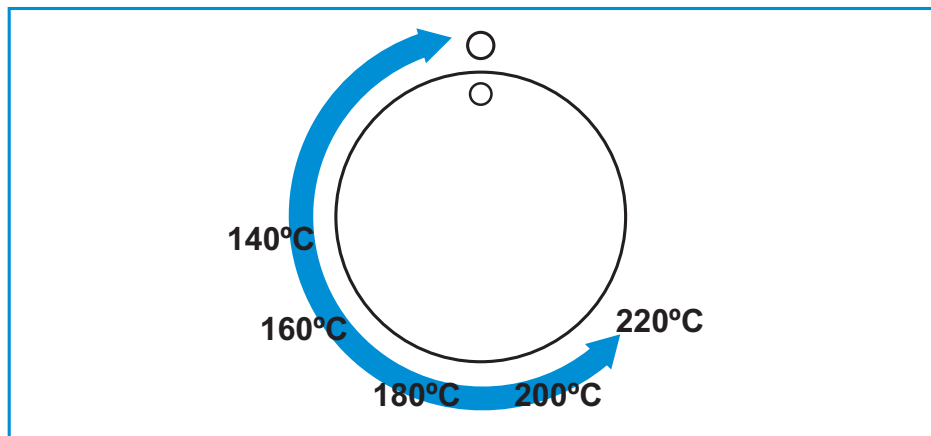
Avant d'utiliser l'appareil :

- S'assurer 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 VCC pour l'allumage par étincelle ;
- Allumer le brûleur et faire chauffer le four pendant environ 30 minutes afin d'éliminer les résidus de lubrifiants d'usine pouvant entraîner des odeurs désagréables au niveau des aliments. Une fumée peut survenir 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 four



Pour l'emplacement du bouton de commande, voir Composants principaux à la page 15

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 (220°C) ;
- Appuyer sur le bouton d'allumage ;
- Régler la température requise ;
- Mettre la grille dans la position voulue et fermer la porte.



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 une 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.

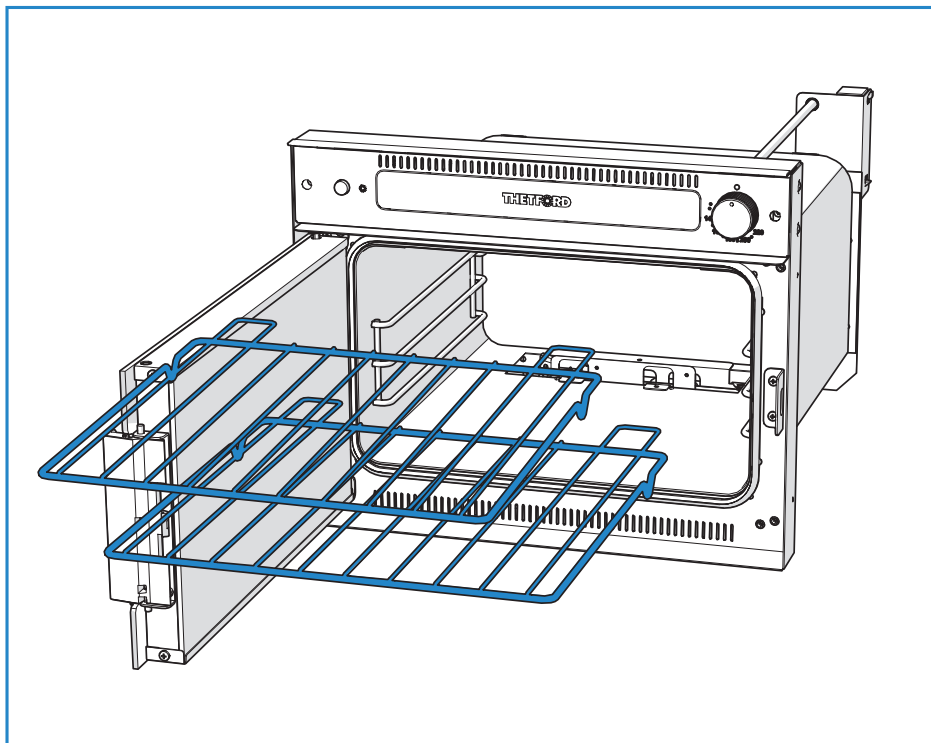


Assurez-vous toujours que le bouton de commande est en position d'arrêt quand vous avez fini d'utiliser le four.

FR

7. Cuisson en toute sécurité

- Les deux grilles fournies avec le four sont aux dimensions maximales. Ne pas utiliser de grilles plus grandes.



- 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 vers l'avant jusqu'à ce qu'elle bloque, la soulever à l'avant et l'enlever ;
- Pour la remettre en place, procéder comme ci-dessus dans l'ordre inverse ;
- 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 le four propre et éviter toute accumulation de graisse et de résidus alimentaires.



Ne jamais recouvrir les fentes ou les trous du four, 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 sont chauds pendant et après l'utilisation. Laisser toutes les parties refroidir avant de les toucher afin d'éviter tout risque de brûlure grave. Toujours utiliser des gants pour enlever les plats et les grilles du four.

8. 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 220°C. Le tableau ci-dessous fournit un guide des températures approximatives pour chacune des positions de la grille, par rapport au réglage du thermostat. La variation de température entre les différentes positions de grilles peut s'avérer utile lors de la cuisson simultanée de plats qui peuvent nécessiter différentes températures. De la sorte, vous tirez pleinement profit du gaz utilisé pour chauffer le four.

Table 3: Zones de température

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



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



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

9. Entretien et nettoyage

FR

Thetford recommande de faire appel à un centre de service agréé pour procéder à un entretien annuel. Entre deux entretiens annuels, nettoyer le four régulièrement après chaque utilisation :

- 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 nettoyeur crème multi-usages non abrasif et une éponge en nylon humide pour nettoyer les saletés et les graisses les plus tenaces.



Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, d'éponges à récuser en métal, grattoirs ni de brosses dures. Ils pourraient endommager la porte du four.



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



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



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



L'intérieur du four est émaillé, avec des angles arrondis pour faciliter le nettoyage.



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

10. 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 au ras du sol. L'odeur forte et désagréable du gaz permet d'identifier approximativement la zone où se trouve la fuite. Pour trouver son emplacement précis, utiliser une bombe aérosol de détection de fuite. Ne jamais utiliser une flamme nue pour détecter la fuite !

11. Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Les brûleurs ne fonctionnent pas ou pas uniformément	La bouteille de gaz est vide Le robinet de gaz est fermé Les brûleurs sont humides ou encrassés	Changer la bouteille Ouvrir le robinet Essuyer ou nettoyer les brûleurs
L'allumage automatique ne crée pas d'étincelles	La batterie 12 VCC est déchargée L'alimentation est débranchée Les points d'allumage sont humides ou sales.	Charger la batterie Vérifier les branchements Essuyer ou nettoyer les points d'allumage
Le bouton de commande ne fonctionne pas	Le bouton n'est pas installé correctement	Installer le bouton correctement




S'il n'est pas possible de résoudre un problème, contacter le centre de service agréé local ou le service clients Thetford du pays concerné.

12. Entretien

Toutes les interventions sur l'appareil doivent être effectuées exclusivement par une personne compétente et agréée pour cette opération. Avant de commencer tout travail d'entretien, il faut laisser refroidir l'appareil et le débrancher de l'alimentation en gaz et électrique. Après chaque entretien, il faut procéder à une vérification du circuit gaz de l'appareil.

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

Model Name & Series Number				
G30	CAT I ₃ + (28/30-37)	CAT I ₃ B/P(30)	THETFORD	
G31	BUTANE 28-30mbar	BUTANE 30mbar		
	PROPANE 37mbar	PROPANE 30mbar	Spark Ignition	
MQn	Power kW (g/hr)	Model Number	Voltage ~ 60Hz	
CE	Pin Number	Serial Number	Power kW	
	Country Codes 1	Country Codes 2	QC Pass	Order No




13. Stockage

- Fermer le robinet de gaz sur la bouteille de gaz.
- Débrancher la batterie.
- S'assurer que le bouton de commande est sur la position 0.
- Nettoyer et essuyer l'appareil.

- Fermer la porte du four.

14. Caractéristiques techniques

Tableau 4: Caractéristiques des brûleurs

Composant	Four SOV420		
	Alimentation en gaz		Injecteur
			
	kW	g/h	mm
Brûleur du four	1,0	72	0,48

FR



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



Cet appareil doit être mis à la terre.

15. 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.

16. Questions

Si vous avez des questions concernant la plaque de cuisson, les pièces détachées, les accessoires ou les centres de service agréés :

- Voir www.thetford-europe.com.
- S'il n'est pas possible de résoudre un problème, contacter le centre de service agréé local ou le service clients Thetford du pays concerné.

17. Garantie

Thetford BV offre aux utilisateurs de ses produits une garantie de trois ans. En cas de dysfonctionnement durant la période de garantie, Thetford s'engage à remplacer ou à réparer le produit. Dans ce cas, la main d'œuvre et les frais de remplacement des composants défectueux et/ou le coût des pièces elles-mêmes seront pris en charge par Thetford.

Les pièces détachées achetées sont garanties un an. Les frais de pose et/ou de main-d'œuvre ne sont pas couverts par la garantie.

1. Pour soumettre une demande pendant la garantie, l'utilisateur doit emmener le produit chez son revendeur ou dans un centre de service agréé Thetford. La demande sera alors examinée sur place.
2. Les composants remplacés lors de la réparation dans le cadre de la garantie deviennent la propriété de Thetford.
3. Cette garantie ne porte pas préjudice aux lois en vigueur sur la protection du consommateur.
4. Cette garantie n'est pas valable si les produits sont utilisés à des fins commerciales.
5. Les demandes de garantie entrant dans l'une de ces catégories ne seront pas acceptées :
 - Le produit n'a pas été utilisé correctement ou les instructions fournies dans le manuel n'ont pas été suivies.
 - Le produit n'a pas été installé conformément aux instructions.
 - Des modifications ont été apportées au produit.
 - Le produit a été réparé par un technicien non agréé par Thetford.
 - Le numéro de série ou le code produit a été modifié ou effacé.
 - Le produit a été endommagé suite à une mauvaise utilisation.

SV

Översättning av original bruksanvisning

Innehåll

1	Inledning.....	23
2	Symboler.....	23
3	Säkerhet.....	24
4	Huvudkomponenter.....	26
5	Före användning.....	26
6	Använda ugnen.....	27
7	Säker matlagning.....	28
8	Temperaturreglage.....	29
9	Underhåll och rengöring.....	29
10	Gasläckage.....	30
11	Felsökning.....	30
12	Service.....	31
13	Förvaring.....	31
14	Tekniska specifikationer.....	31
15	Avfallshantering.....	32
16	Frågor.....	32
17	Garanti.....	32

SV

1. Inledning

Detta är bruksanvisningen för ugnar i SOV420-serien. Läs säkerhetsanvisningarna och information om användning och underhåll av ugnen noggrant innan du fortsätter. På så sätt kan ugnen användas säkert och effektivt. Behåll den här bruksanvisningen för framtida referens.

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

2. Symboler

Förklaring till symboler:



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



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



Var uppmärksam. Viktig information.



Obs! Information.

3. Säkerhet



Använd endast apparaten för matlagning och inget annat, till exempel för att värma upp rummet. Det kan leda till kolmonoxidförgiftning och att apparaten överhettas. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppstår vid felaktig användning eller felaktiga inställningar av vredet.



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



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



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



Denna apparat får endast användas av barn från 8 år och uppåt, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga och/eller brist på erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller har

fått anvisningar om säker användning av apparaten och förstår de möjliga riskerna.



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



Apparaten och de tillgängliga delarna kan bli heta när apparaten används. Små barn ska hållas borta från apparaten. Undvik att vidröra värmeelement och galler när apparaten används.

SV



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



Obevakad matlagning med fett eller olja med en apparat kan vara farligt och kan orsaka brand. Lämna inte apparaten utan uppsikt när den används.



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



Låt inte barn leka med apparaten.



Låt inte barn rengöra eller underhålla utrustningen oövervakade.



Använd endast delar som tillhandahålls av tillverkaren.



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



Förvara inte föremål i ugnen.



Lägg inte tunga föremål på den öppna ugnsluckan.

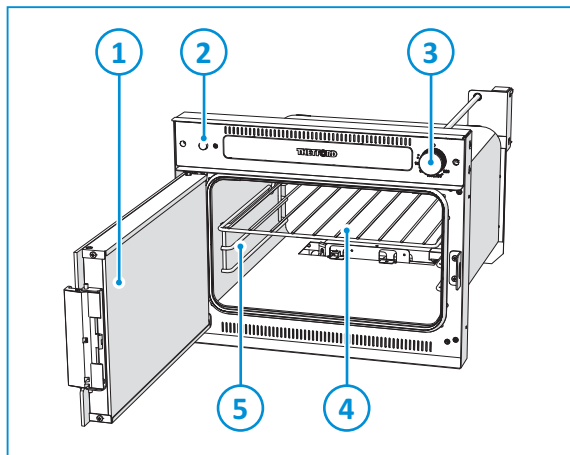


Låt inte olja eller fett ansamlas på apparaten. Rengör apparaten efter varje användning.



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

4. Huvudkomponenter



1. Värmereflekterande lucka
2. Gnistständningsknapp
3. Kontrollvred
4. Hylla
5. Hyllpositioner

5. Före användning

Innan apparaten används:

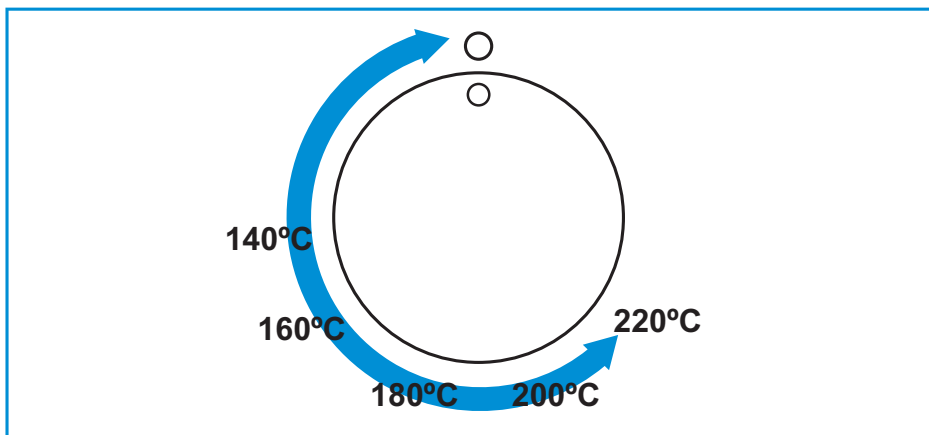
- Säkerställ att allt förpackningsmaterial har tagits bort.
- Rengör apparaten med varmt vatten och hushållsrengöringsmedel och torka noggrant med en mjuk trasa.

- Säkerställ att gasförsörjningen är ansluten och påslagen.
- Säkerställ att apparaten är ansluten till ett 12 V likströmsbatteri för tändningen.
- Tänd brännaren och låt ugnen värmas upp i cirka 30 minuter för att få bort kvarvarande fabrikssmörjmedel som kan tillföra oönskade dofter till tillagad mat. Rök kan framkallas under denna procedur. Öppna alla fönster och sätt på mekanisk ventilation för att ta bort röken.



Använd endast gasol (LPG). Apparaten fungerar med propan eller butan. Propan bör användas framför butan eftersom butan har dålig funktionsförmåga vid omgivningstemperaturer under 10 °C och inte kan användas vid omgivningstemperaturer under 5 °C.

6. Använda ugnen



SV

Vredets exakta plats visas i Huvudkomponenter på sidan 26.

Sätta på:

- Öppna luckan och tryck in kontrollvredet.
- Fortsätt hålla in vredet och vrid det motsols till läget för högsta effekt (220 °C).
- Tryck på gnisttändningsknappen.
- Ställ in temperaturen
- Placera ugnshyllan i korrekt position och stäng luckan.



Gnisttändningen måste alltid genomföras när ugnsluckan är öppen.



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



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



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

Stänga av:

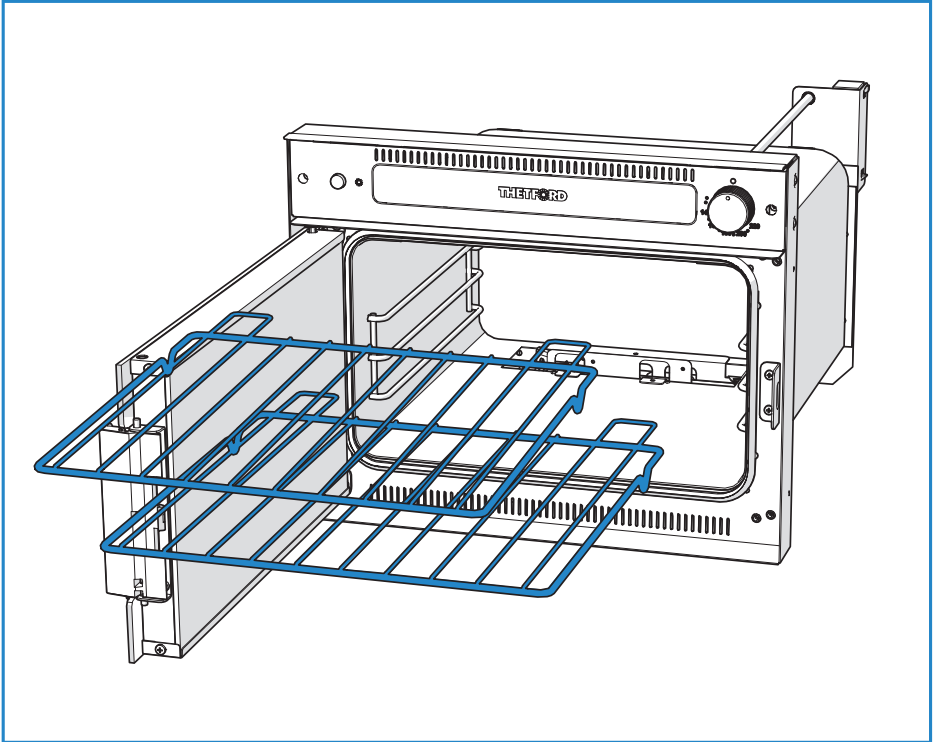
- Vrid vredet medurs till läget 0 för att stänga av brännaren.



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

7. Säker matlagning

- De två ugnshyllorna som medföljer apparaten har största möjliga storlek. Använd inte större hyllor.



- Ugnshyllan möjliggör god cirkulation till ugnens bakre del.
- En upphöjd barriär längst bak på hyllan förhindrar att plåtar eller mat får kontakt med ugnens baksida.
- Ta bort en hylla genom att dra den framåt så långt det går och därefter lyfta upp den längst fram.
- Sätt in en hylla i ugnen genom att följa ovanstående anvisningar i omvänd ordning.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt när den används.
- Använd inte apparaten medan fordonet är i rörelse.
- Vrid tillbaka vredet till läget 0 efter användning.
- Håll apparaten ren och undvik att fett och matrester samlas.



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






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

8. Temperaturreglage

Temperaturen i ugnen regleras av en termostatisk gaskran och kan varieras mellan 130 °C och 220 °C. I tabellen nedan finns en vägledning över ungefärliga temperaturer för alla hyllpositionerna när det gäller gasmärkesinställning. Temperaturskillnaden mellan de olika hyllpositionerna kan användas för att laga flera rätter samtidigt som behöver olika temperaturer. På det viset kan gasen som används för att värma upp ugnen utnyttjas maximalt.

Table 5: Temperaturzoner

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



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



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

9. Underhåll och rengöring

Thetford rekommenderar att produkten inspekteras årligen av ett godkänt servicecenter. Mellan de årliga servicetillfällena ska ugnen rengöras regelbundet efter användning:

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



Använd inte slipmedel, vassa metallskrapor, skurverktyg av metall eller hårda borstar. Detta kan skada ugnsluckan.



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



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



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



Ugnen har en emaljerad insida med rundade hörn för enkel rengöring.



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

10. Gasläckage

Så fort du känner lukten av gas ska du:

- se till att alla brännare är avstängda
- släcka alla öppna lågor och inte röka
- omedelbart stänga av gasförsörjningen på gasflaskan
- inte använda elektriska strömbrytare
- öppna alla dörrar och fönster.



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

11. Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Brännaren fungerar inte eller ger en ojämn värme	Gasflaskan är tom Gaskranen är tillsluten Brännaren är våt eller tilltäppt	Fyll på flaskan Öppna kranen Torka eller rengör brännaren
Automattändningen avger ingen gnista	12 V-batteriet har laddats ur Anslutningarna är lösa Tändpunkterna är våta eller smutsiga	Ladda batteriet Sätt fast anslutningarna Torka eller rengör tändpunkterna

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Vredet fungerar inte	Vredet har monterats felaktigt	Montera vredet korrekt




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

12. Service

Service får endast utföras av en godkänd och behörig person. Innan någon service påbörjas måste apparaten lämnas att svalna och kopplas bort från både gas- och elförsörjning. Efter varje servicetillfälle ska apparaten kontrolleras med avseende på gasens felfrihet.

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

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




SV

13. Förvaring

- Stäng gasventilen på gasflaskan.
- Koppla från batteriet.
- Se till att kontrollvredet har vridits till läge 0.
- Torka apparaten ren och torr.
- Stäng ugnsluckan.

14. Tekniska specifikationer

Tabell 6: Specifikationer för brännare

Komponent	Ugn i SOV420-serien		
	Gasinlopp		Injektor
			
	kW	g/tim	mm
Ugnsbrännare	1,0	72	0,48



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



Denna apparat måste jordas.

15. Avfallshantering

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

16. Frågor

Om du har frågor om hällen, delar, tillbehör eller auktoriserade tjänster ska du:

- Besöka www.thetford-europe.com.
- Om du inte kan lösa ett problem ska du kontakta det lokala, auktoriserade servicecentret eller Thetfords kundtjänst i ditt land.

17. Garanti

Thetford BV ger slutanvändare av produkten tre års garanti. Om det uppstår något fel på produkten under garantiperioden kommer Thetford att ersätta eller laga produkten. I en sådan situation står Thetford för kostnaderna för utbyte, arbetskostnader för utbyte av de defekta delarna och/eller kostnaderna för själva delarna.

Köpta reservdelar har ett års garanti. Kostnader för tillpassning och/eller arbete täcks inte av garantin.

1. För att göra anspråk på garantin måste användaren ta produkten till en auktoriserad Thetford-servicepartner. Anspråket bedöms där.
2. Delar som byts ut vid reparationer under garantin blir Thetfords egendom.
3. Den här garantin påverkar inte aktuella konsumentskyddslagar.
4. Den här garantin gäller inte om produkterna används för kommersiella syften.
5. Garantianspråk som faller inom någon av följande kategorier godkänns inte:
 - Produkten har använts inkorrekt eller anvisningarna i manualen har inte följts.
 - Produkten har inte monterats enligt anvisningarna.
 - Modifieringar har gjorts på produkten.
 - Produkten har reparerats men inte av en auktoriserad Thetford-servicepartner.
 - Serienumret eller produktkoden har ändrats eller tagits bort.
 - Produkten har skadats av felaktig användning.

Índice general

1	Introducción.....	33
2	Símbolos.....	33
3	Seguridad.....	34
4	Componentes principales.....	36
5	Antes de usar.....	36
6	Uso del horno.....	37
7	Cocinar con seguridad.....	38
8	Control de temperatura.....	39
9	Mantenimiento y limpieza.....	40
10	Fugas de gas.....	40
11	Solución de problemas.....	40
12	Revisión.....	41
13	Almacenamiento.....	41
14	Especificaciones técnicas.....	42
15	Eliminación.....	42
16	Preguntas.....	42
17	Garantía.....	42

1. Introducción

Este es el manual del usuario para su horno de la serie SOV420. Lea atentamente las instrucciones de seguridad y la información sobre el uso y mantenimiento del horno antes de continuar. Esto le permitirá utilizar el horno con seguridad y eficacia. Conserve este manual para su consulta en el futuro.

Para la versión más reciente de este manual, visite www.thetford-europe.com.

2. Símbolos

Explicación de los símbolos utilizados:



Advertencia. Riesgo de lesiones o daños.



Precaución. Superficie caliente. Riesgo de lesiones o daños.



Atención. Información importante.



Nota. Información.

3. Seguridad



Utilice el aparato solamente para cocinar y no para otra cosa, tal 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, podría precisarse ventilación adicional abriendo una ventana o aumentando la fuerza de extracción de la campana.



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



Este aparato solo podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas y/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.



Los estantes y las bandejas del horno 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.



El aparato y las partes accesibles pueden estar calientes cuando el aparato esté en uso. Mantenga a los niños pequeños alejados. Evite tocar los elementos calefactores o los soportes de los recipientes de cocina cuando esté en uso.



Nunca apague con agua un fuego de cocina. Apague el quemador y cubra la llama con una tapa o manta ignífuga.



Dejar funcionando sin supervisión un aparato con grasas o aceite puede ser peligroso y podría provocar un incendio. No deje el aparato desatendido durante su funcionamiento.



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.



No almacene artículos en el horno.



No coloque objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.

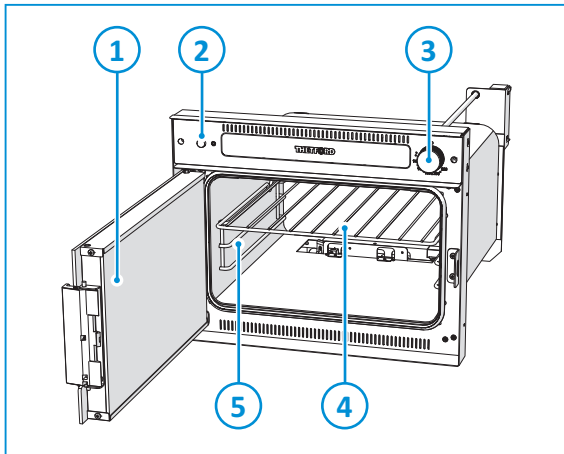


No permita que se acumule en el aparato aceite o grasa. Limpie el aparato después de cada uso.



No utilice limpiadores a vapor o lavado a presión para limpiar el aparato. Consulte las instrucciones de Mantenimiento y limpieza.

4. Componentes principales



1. Puerta termorefectante
2. Botón de encendido por chispa
3. Mando
4. Estante
5. Posiciones de estante

5. Antes de usar

Antes de usar el aparato:

- Asegúrese de retirar todos los materiales de embalaje;

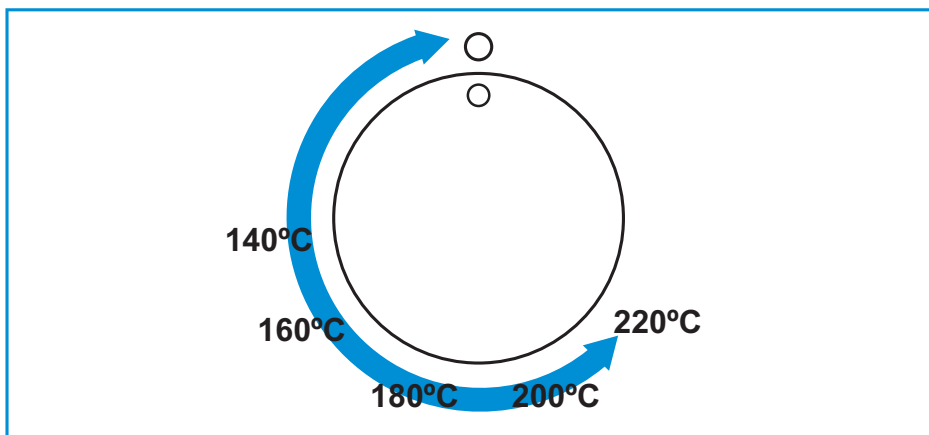
- Limpie el aparato con agua tibia y detergente del hogar y seque cuidadosamente con un paño suave;
- Compruebe que el suministro de gas está conectado y abierto;
- Asegúrese de que el aparato esté conectado a la batería de 12 V CC para el encendido automático;
- Encienda el quemador y caliente el horno durante unos 30 minutos para eliminar cualquier lubricante residual de fábrica que podría dar olores desagradables a los alimentos cocinados. Puede producirse humo durante este procedimiento. Abra las ventanas y encienda los extractores para ayudar a eliminar el humo.



Utilice únicamente GLP (gas licuado de petróleo). El aparato funciona con propano o butano. Se prefiere el propano al butano, ya que el butano tiene peor rendimiento a una temperatura ambiente inferior a 10° C y no puede utilizarse a una temperatura ambiente inferior a 5° C.

6. Uso del horno

ES



Para la ubicación exacta del mando consulte Componentes principales en la página 36.

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 (220 °C);
- Oprima el botón de encendido;
- Ajuste la temperatura que desee;
- Coloque el estante del horno en la posición deseada y cierre la puerta.



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:

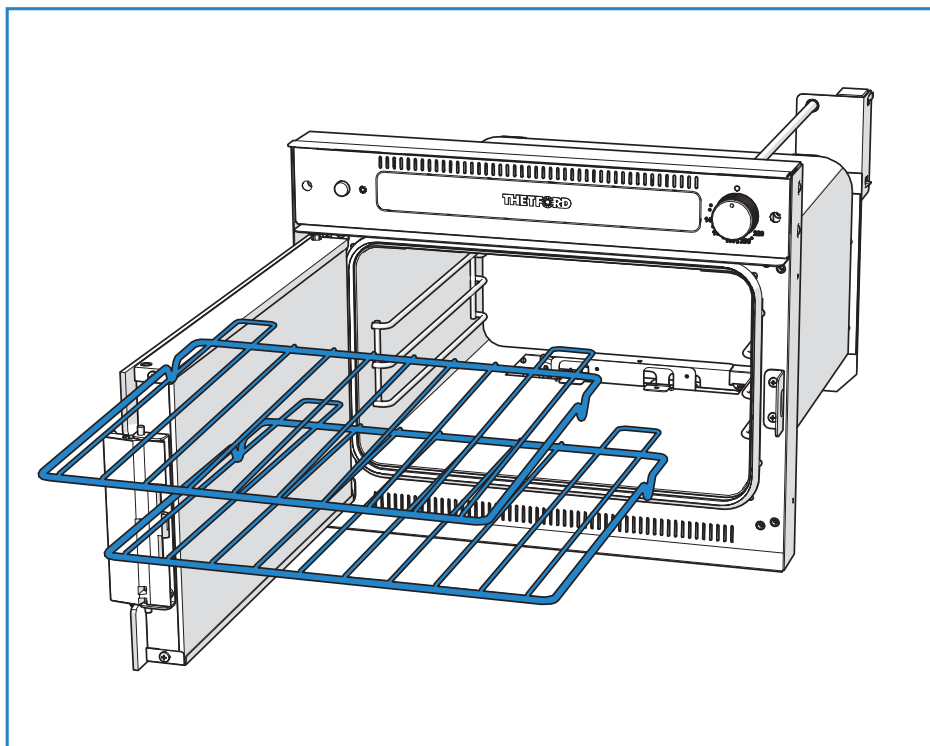
- Gire el mando a la derecha a la posición 0 después de apagar el quemador.



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

7. Cocinar con seguridad

- Los dos estantes del horno incluidos con este aparato son de los tamaños máximos. No use estantes de mayor tamaño.



- El estante del horno permite una buena circulación en la parte posterior del horno;
- Una barra levantada en la parte trasera del estante evita que las bandejas o platos hagan contacto con la parte posterior del horno;
- Para quitar un estante, tire del mismo hacia usted hasta que haga tope, levántelo por la parte delantera y extráigalo;

- Para colocar un estante en el horno, invierta el paso anterior;
- 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.



Nunca cubra las ranuras u orificios del horno 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 horno 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.

8. Control de temperatura

La temperatura del horno se controla mediante un paso termostático variable de gas que permite un intervalo de 130 °C a 220 °C. La siguiente tabla es una guía de las temperaturas aproximadas en cada una de las posiciones de los estantes en función de la marca de ajuste del paso de gas. Pueden aprovecharse las distintas temperaturas 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.

ES

Table 7: Zonas de temperatura

Marca de gas				Plato
1/4 - 1/2	90 °C	110 °C	130 °C	Merengues
1	110 °C	130 °C	150 °C	Compotas
2	120 °C	140 °C	160 °C	Pastel de fruta, arroz con leche
3	130 °C	150 °C	170 °C	Flan al horno, pastas de mantequilla
4	140 °C	160 °C	185 °C	Tarta rellena
5	155 °C	180 °C	200 °C	Bizcocho batido, galletas de jengibre
6	170 °C	190 °C	215 °C	Masa quebrada
7	185 °C	210 °C	220 °C	Pan, bollos, hojaldre
8	200 °C	220 °C	220 °C	Masa de hojaldre



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



Al asar con papel de aluminio asegúrese de que el papel de aluminio no impida la circulación de calor o bloquea alguna salida de humos del horno.

9. Mantenimiento y limpieza

Thetford recomienda un servicio de revisión anual en un centro de servicio autorizado. Entre revisiones anuales limpie el horno regularmente después de su uso:

- Siempre retire con agua caliente y jabón cualquier derrame o contaminación 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.



No use limpiadores abrasivos, rascadores metálicos afilados, estropajos de metal ni cepillos duros. Podrían dañar la puerta del horno.



Si limpia los quemadores, compruebe que los orificios no estén obstruidos.



No deje paños húmedos, estropajos, residuos de alimentos, productos de limpieza ni otra suciedad que se seque sobre la superficie del horno. Puede causar picaduras, marcas o incluso oxidación.



El contenido de minerales en el agua (como hierro o cal) puede estropear el aspecto del metal.



El interior del horno está esmaltado y dispone de esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.



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

10. 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!

11. 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	Llene la botella Abra el paso

Problema	Posible causa	Solución
	El quemador está húmedo u obstruido	Seque o limpie el quemador
El encendido automático 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 Afiance las conexiones Seque o limpie los puntos de encendido
El mando no funciona	El mando está montado incorrectamente	Monte el mando correctamente






Si no puede resolver un problema, comuníquese con el centro de servicio autorizado local o el servicio al cliente de Thetford de su país.

12. Revisión

ES

Toda revisión deberá ser realizada por una persona autorizada y competente. Antes de iniciar cualquier trabajo de revisión del aparato hay que dejar que se enfríe y desconectar el gas y el suministro eléctrico. Después de cada revisión del aparato deberá hacerse una prueba de buen funcionamiento del gas.

Para la revisión, póngase en contacto con su centro de servicio autorizado local indicando los datos del modelo y el número de serie de la placa de características, además de la fecha de compra.




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

13. Almacenamiento

- Cierre la válvula de la botella de gas;
- Desconecte la batería;
- Compruebe que el mando está en la posición 0;
- Deje el aparato limpio y seco;
- Cierre la puerta del horno.

14. Especificaciones técnicas

Tabla 8: Especificaciones del quemador

Componente	Horno SOV420		
	Entrada de gas		inyector
			
	kW	g/h	mm
Quemador del horno	1,0	72	0,48



Este aparato es apto para uso con GLP (gas licuado de petróleo) y no debe utilizarse con ningún otro gas.



Este aparato debe estar conectado a tierra.

15. Eliminación

El producto ha sido diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad que pueden ser reciclados y reutilizados. Cuando el producto haya alcanzado el final de su vida útil, deséchelo según las normas locales. No deseche el producto con la basura doméstica. La correcta eliminación del producto antiguo le ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

16. Preguntas

Si tiene preguntas sobre la placa de cocina, piezas, accesorios o servicios autorizados:

- Visite www.thetford-europe.com.
- Si no puede resolver un problema, comuníquese con el centro de servicio autorizado local o el servicio al cliente de Thetford de su país.

17. Garantía

Thetford BV ofrece a los usuarios finales de sus productos una garantía de tres años. En el caso de funcionamiento defectuoso dentro del periodo de garantía, Thetford reemplazará o reparará el producto. En esta situación, los costes de sustitución y de mano de obra para el reemplazo de componentes defectuosos o el coste de las piezas correrán a cargo de Thetford.

Las piezas de repuesto adquiridas tienen una garantía de un año. Todo accesorio o los costes de mano de obra no están cubiertos por la garantía.

1. Para presentar una reclamación bajo esta garantía, el usuario debe llevar el producto a un servicio técnico autorizado de Thetford. Allí evaluarán la reclamación.
2. Los componentes reemplazados durante la reparación bajo garantía pasarán a ser propiedad de Thetford.
3. Esta garantía no actuará en perjuicio de la legislación vigente de protección del consumidor.
4. Esta garantía no es válida en el caso de productos usados para fines comerciales.
5. No se aceptarán bajo garantía las reclamaciones de una de las siguientes categorías:
 - El producto ha sido utilizado incorrectamente o no se han seguido las instrucciones del manual;
 - El producto no haya sido instalado según las instrucciones;
 - Se han realizado modificaciones en el producto;
 - El producto ha sido reparado, pero no por un servicio técnico autorizado de Thetford;
 - El número de serie o código de producto ha sido alterado o eliminado;
 - El producto ha sido dañado por un uso indebido.

DK

Øversættelse af den originale brugervejledning

Indhold

1	Indledning.....	44
2	Symboler.....	44
3	Sikkerhed.....	45
4	Hovedkomponenter.....	47
5	Før brug.....	47
6	Sådan bruges ovnen.....	48
7	Sikker madlavning.....	49
8	Temperaturregulering.....	50
9	Vedligeholdelse og rengøring.....	50
10	Gaslækager.....	51
11	Fejlfinding.....	51
12	Serviceeftersyn.....	52
13	Klargøring til opbevaring.....	52
14	Tekniske specifikationer.....	52
15	Bortskaffelse.....	53
16	Spørgsmål.....	53
17	Garanti.....	53

1. Indledning

Dette er brugervejledningen til din ovn fra SOV420-serien. Læs sikkerhedsinstruktionerne og oplysningerne om brug og vedligeholdelse af ovnen omhyggeligt, før du går videre. Så kan du bruge ovnen på sikker og effektiv vis. Gem brugervejledningen til senere henvisning.

Se www.thetford-europe.com for den nyeste udgave af denne vejledning.

2. Symboler

Tegnforklaring til symboler:



Advarsel. Risiko for personskade og/eller beskadigelse.



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



Vigtigt. Vigtige oplysninger.



Bemærk. Oplysninger.

3. Sikkerhed



Brug kun apparatet til madlavning og ikke noget andet, f.eks. opvarmning af rum. Det kan medføre kulilteforgiftning og overophedning. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for skader, der følger af uegnet brug eller ukorrekt indstilling af betjeningsknapperne.



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



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





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





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


DK


- 


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


Apparatet og blottede dele kan blive varme, når apparatet er i brug. Små børn skal holdes på afstand. Undgå at røre ved varmelegemer eller riste, når de er i brug.
- 


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


Madlavning uden opsyn på et apparat med fedt eller olie kan være farligt og resultere i brand. Lad ikke apparatet være uden opsyn under brug.
- 


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

Børn må ikke lege med apparatet.
- 

Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet uden opsyn.
- 

Brug kun dele, der leveres af producenten.
- 

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

Ovnen må ikke anvendes til opbevaring.
- 

Placer ikke tunge objekter på ovndøren.

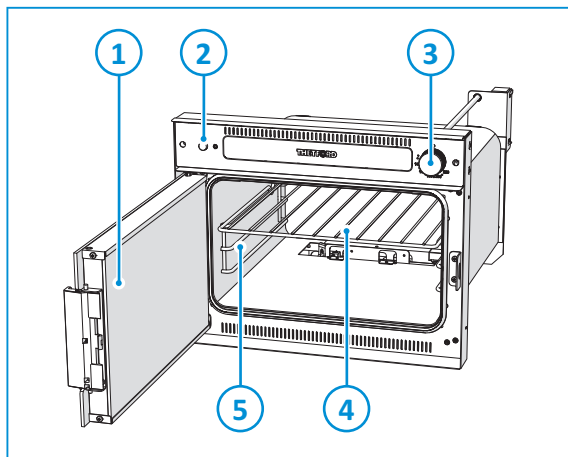


Lad ikke olie eller fedt ophobe sig på apparatet.
Rengør apparatet efter hver brug.



Brug ikke damprensere eller trykvaskere til at rengøre apparatet. Se Vedligeholdelse og rengøring for brugsvejledningen.

4. Hovedkomponenter



1. Varmereflekterende dør
2. Gnisttændingsknap
3. Betjeningsknap
4. Rist
5. Ristpositioner

DK

5. Før brug

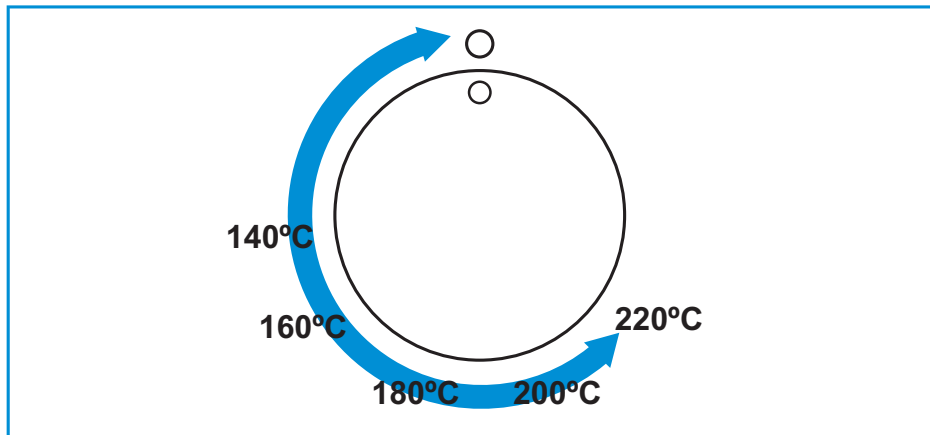
Før apparatet tages i brug:

- Sørg for, at al emballage er fjernet.
- Rengør apparatet med varmt vand og husholdningsrengøringsmiddel, og tør det omhyggeligt af med en blød klud.
- Sørg for, at gasforsyningen er tilsluttet og tændt.
- Sørg for, at apparatet er tilsluttet 12 V DC-batteriet til gnisttændingen.
- Tænd brænderen, og opvarm ovnen i ca. 30 minutter for at fjerne eventuelle rester af fabriksmøremidler, som kan afgive ubehagelige lugte, hvad angår den tilberedte mad. Der kan forekomme røg under denne procedure. Åbn vinduerne, og tænd for mekaniske ventilatorer for at afhjælpe røgen.



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

6. Sådan bruges ovnen



Du kan se betjeningsknappens præcise placering under Hovedkomponenter på side 47.

Tænd:

- Åbn døren, og tryk betjeningsknappen ind.
- Fortsæt med at trykke knappen ind, og drej den mod uret til positionen kraftig [220°C].
- Tryk på tændknappen.
- Tilpas den ønskede varmeindstilling.
- Sæt ovnrysten i den ønskede position, og luk døren.



Tænding skal altid foretages med ovndøren åben.



Hvis brænderen utilsigtet går ud, drej betjeningsknappen til 0-positionen, og vent mindst 1 minut, før du tænder for brænderen igen.



Hvis brænderen ikke tændes inden for 15 sekunder, drej betjeningsknappen tilbage til 0-positionen, og slip den. Vent mindst 1 minut, og gentag trinene ovenfor for at tænde for apparatet.



Selvom ovnen hurtigt varmes op, anbefales en forvarmning på 10 minutter. Ovnen når den fulde temperatur efter 15-20 minutter.

Sluk:

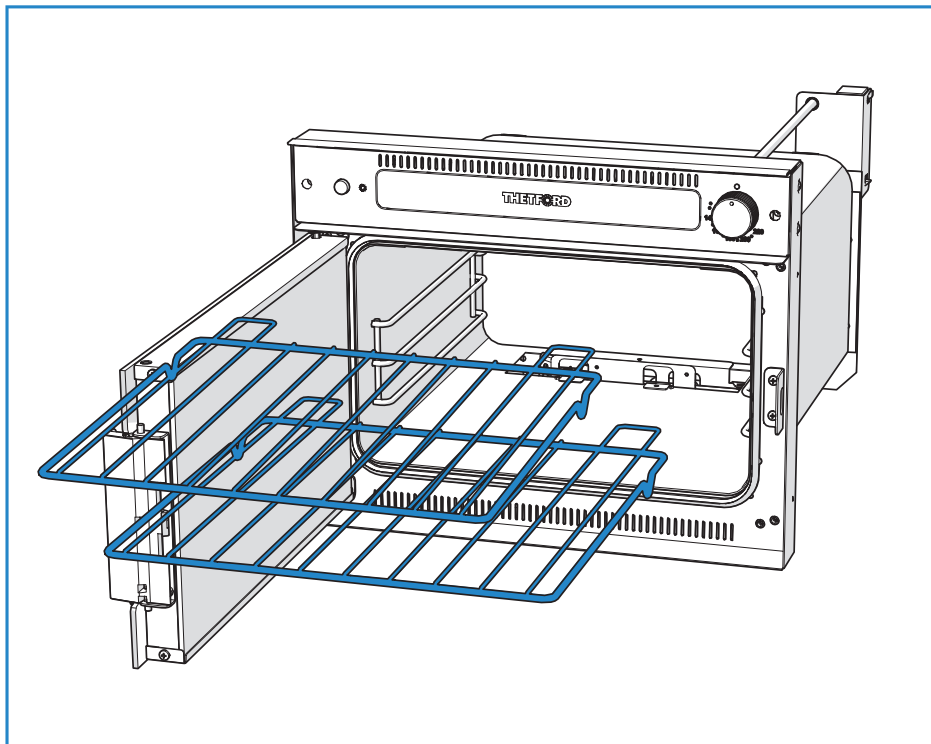
- Drej betjeningsknappen med uret til 0-positionen for at slukke for brænderen.



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

7. Sikker madlavning

- De to ovnrister, som apparatet leveres med, har den maksimale størrelse. Brug ikke større riste.



DK

- Ovnristen tillader god luftcirkulation bagest i ovnen.
- En forhøjet stang bagest på risten forhindrer, at fad eller tallerkner kommer i berøring med ovnens bagside.
- For at fjerne en rist skal du trække den frem, indtil den stopper, løfte den i den forreste del og fjerne den.
- For at sætte en rist i skal du følge anvisningen ovenfor i omvendt rækkefølge.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under brug.
- Brug ikke apparatet, når køretøjet er i bevægelse.
- Drej betjeningsknappen tilbage til 0-positionen efter madlavning.
- Hold apparatet rent, og undgå ophobning af fedt og madrester.



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






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

8. Temperaturregulering

Ovnens temperatur reguleres af en termostatisk gashane og varierer fra 130 °C til 220 °C. I tabellen nedenfor kan du se de omtrentlige temperaturer ved hver ristposition i forhold til gashaneindstillingen. Temperaturvariationerne mellem ristpositionerne er nyttige, i og med at flere retter, der kræver forskellige temperaturer, kan tilberedes samtidigt. På den måde kan du drage maksimal fordel af den gas, der bruges til at opvarme ovnen.

Table 9: Temperaturzoner

Gashaneindst.				Ret
1/4-1/2	90 °C	110 °C	130 °C	Marengs
1	110 °C	130 °C	150 °C	Frugtkompot
2	120 °C	140 °C	160 °C	Engelsk frugtkage, risengrød
3	130 °C	150 °C	170 °C	Bagt cremebudding, shortbread-kage
4	140 °C	160 °C	185 °C	Klassisk lagkage
5	155 °C	180 °C	200 °C	Rouladekage, lille ingefærkage
6	170 °C	190 °C	215 °C	Tærte
7	185 °C	210 °C	220 °C	Brød, scones, buttedejer
8	200 °C	220 °C	220 °C	Butterdejskage



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



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

9. Vedligeholdelse og rengøring

Thetford anbefaler en årlig inspektionsservice af et godkendt servicecenter. Mellem det årlige serviceeftersyn rengøres ovnen regelmæssigt efter brug:

- Fjern altid spildrester eller forurening øjeblikkeligt efter brug med varmt vand og sæbe. Tør overfladen med en blød klud.
- Brug et ikke-slibende universalt flydende rengøringsmiddel og en nylonskuresvamp til at fjerne genstridig snavs eller fedt.



Brug ikke skrappe, slibende rengøringsmidler, skarpe metalskrabere, stålsvampe eller hårde børster. De kan beskadige ovndøren.



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



Lad ikke våde klude, rengøringsvampe, madrester, rester af rengøringsmiddel eller anden snavs tørre ind på ovnens overflade. Det kan forårsage pitting, mærker eller rustdannelse.



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



Ovnen har en emailjeret inderside med afrundede hjørner, som letter rengøringen.



Betjeningsknappen kan fjernes med henblik på rengøring. Knappen er let at sætte på igen.

10. Gaslækager

Så snart du lugter gas:

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



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

DK

11. Fejlfinding

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



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

12. Serviceeftersyn

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

For serviceeftersyn skal du kontakte dit lokale servicecenter og oplyse detaljer om modellen og serienummeret fra dataskiltet samt købsdatoen.




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

13. Klargøring til opbevaring

- Luk gasventilen på gasflasken.
- Frakobl batteriet.
- Sørg for, at betjeningsknappen står i 0-positionen.
- Tør apparatet rent og tørt.
- Luk ovndøren.

14. Tekniske specifikationer

Tabel 10: Brænderspecifikationer

Komponent	SOV420-ovn		
	Gasindgang		Dyse
			
	kW	g/t	mm
	Ovnbrænder	1,0	72



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



Dette apparat skal jordforbindes.

15. Bortskaffelse

Dit produkt er designet og produceret af materialer og komponenter af høj kvalitet, som genbruges og genanvendes. Når produktet når slutningen på sin levetid, skal det bortskaffes i henhold til lokale regler. Produktet må ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Når du bortskaffer dit gamle produkt på korrekt vis, er du med til at forhindre potentielle negative miljø- og sundhedsmæssige konsekvenser.

16. Spørgsmål

Hvis du har spørgsmål til kogepladen, dele, tilbehør eller godkendte serviceydelse:

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

17. Garanti

Thetford BV tilbyder slutbrugere af deres produkter en treårig garanti. Thetford udskifter eller reparerer produktet, hvis der opstår funktionsfejl i løbet af garantiperioden. I en sådan situation betaler Thetford omkostningerne ved udskiftning, arbejdslønnen til udskiftning af defekte komponenter og/eller omkostningerne ved selve delene.

Købte reservedele er dækket af en etårig garanti. Eventuelle monteringsomkostninger og/eller arbejds løn dækkes ikke af garantien.

1. Brugeren skal indlevere produktet hos en autoriseret Thetford Servicepartner for at gøre et krav gældende i henhold til garantien. Kravet vil blive vurderet dér.
2. Komponenter, der udskiftes under garantien, bliver Thetfords ejendom.
3. Denne garanti påvirker ikke gældende forbrugerbeskyttelseslove.
4. Denne garanti er ikke gyldig i tilfælde af produkter, der bruges til kommercielle formål.
5. Garantikrav, der falder ind under en af følgende kategorier, vil ikke blive indfriet.
 - Produktet er blevet brugt forkert, eller instruktionerne i vejledningen er ikke blevet fulgt.
 - Produktet er ikke blevet installeret i overensstemmelse med instruktionerne.
 - Der er foretaget ændringer på produktet.
 - Produktet er blevet repareret, men ikke af en autoriseret Thetford Servicepartner.
 - Der er pillet ved serienummeret eller produktkoden, eller de er blevet fjernet.
 - Produktet er beskadiget af misbrug.

DK

DE

Übersetzung des Original-Benutzerhandbuchs

Inhalt

1	Einführung.....	54
2	Symbole.....	54
3	Sicherheit.....	55
4	Hauptbestandteile.....	58
5	Vor der Verwendung.....	58
6	Verwendung des Ofens.....	59
7	Sicheres Kochen.....	60
8	Temperaturregelung.....	61
9	Wartung und Reinigung.....	61
10	Gaslecks.....	62
11	Fehlerbehebung.....	62
12	Instandhaltung.....	63
13	Lagerung.....	63
14	Technische Spezifikationen.....	64
15	Entsorgung.....	64
16	Fragen.....	64
17	Garantie.....	64

1. Einführung

Dies ist das Benutzerhandbuch für den Ofen der Serie SOV420. Lesen Sie die Sicherheitsanweisungen und Informationen zur Nutzung und Wartung des Ofens sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Auf diese Weise stellen Sie sicher, dass Sie den Ofen sicher und effizient nutzen. Bewahren Sie dieses Handbuch auf, um zu einem späteren Zeitpunkt darauf zurückgreifen zu können.

Die aktuelle Version dieses Benutzerhandbuchs finden Sie auf www.thetford-europe.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



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.



Bei Auftreten unnormaler Abweichungen der Kochtemperatur sollte der Ofenthermostat durch

einen qualifizierten Servicetechniker überprüft werden.



Kindern 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.



Die Roste und Bleche im Ofen 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.



Das Gerät und seine zugänglichen Teile können heiß sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Halten Sie kleine Kinder von dem Gerät fern. Vermeiden Sie es, die Heizelemente oder Topfauflagen zu berühren.



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



Es kann gefährlich sein und sogar zu Brand führen, wenn Sie mit Fett oder Öl kochen und das Gerät unbeaufsichtigt lassen. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie es benutzen.



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 durch den Hersteller oder dessen Vertreter genehmigt.



Bewahren Sie keine Gegenstände im Ofen auf.



Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die offene Ofentür.

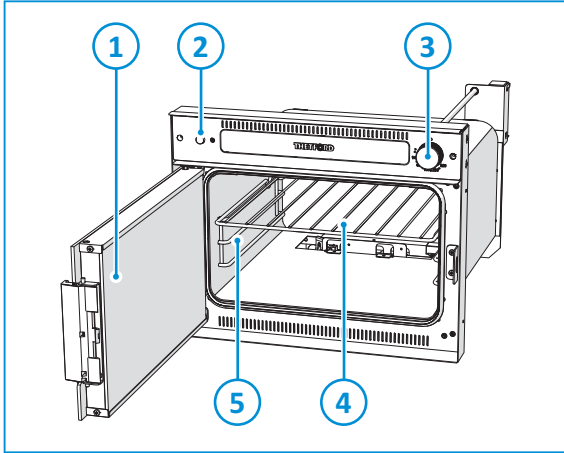


Öl und Fett dürfen sich nicht in dem Gerät ansammeln. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung.



Verwenden Sie keine Dampfstrahler oder Hochdruckreiniger zur Reinigung des Geräts. Zu Benutzungshinweisen siehe Wartung und Reinigung.

4. Hauptbestandteile



1. Hitzereflektierende Tür
2. Knopf zur Funkenzündung
3. Bedienknopf
4. Rost
5. Rostpositionen

5. Vor der Verwendung

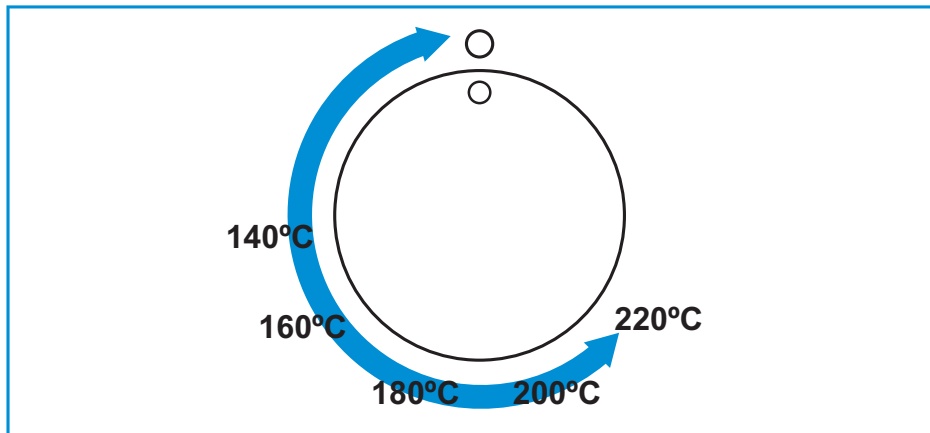
Bevor Sie das Gerät verwenden:

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



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

6. Verwendung des Ofens



Die genaue Position des Bedienknopfes können Sie Hauptbestandteile auf Seite 58 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 [220 °C].
- Drücken Sie den Zündknopf.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Schieben Sie den Ofenrost in die gewünschte Position und schließen Sie die Tür.

DE



Die Zündung muss immer bei offener Ofentür erfolgen.



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



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



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

Ausschalten:

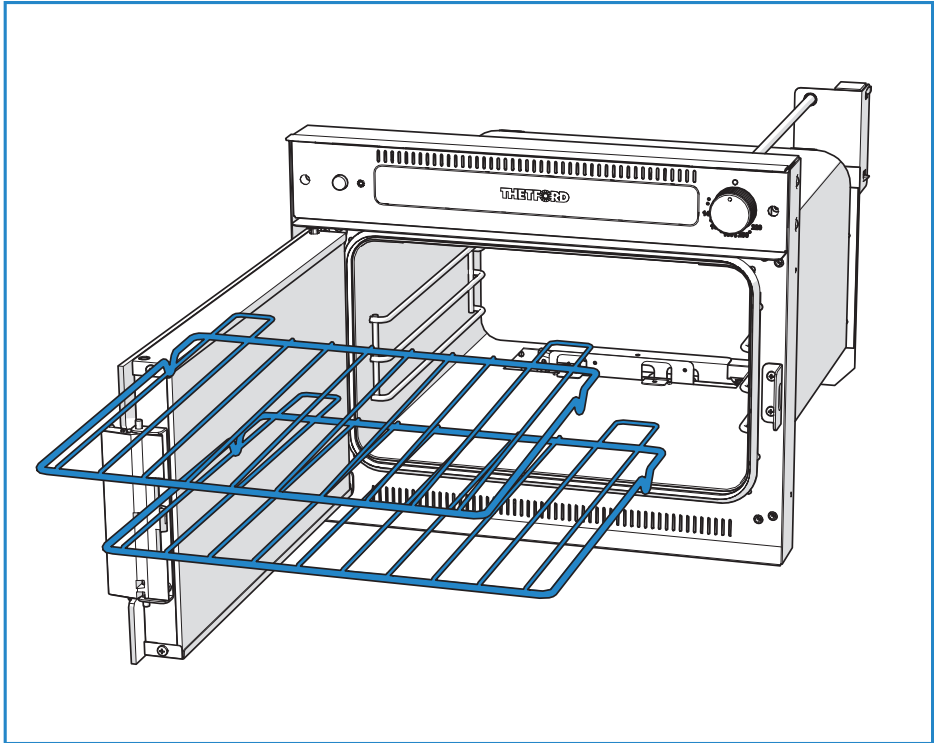
- Drehen Sie den Bedienknopf im Uhrzeigersinn in die Position 0, um den Brenner auszuschalten.



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

7. Sicheres Kochen

- Die beiden im Lieferumfang dieses Geräts enthaltenen Ofenroste haben die maximale Größe. Verwenden Sie keine größeren Roste.



- Der Ofenrost ermöglicht eine gute Zirkulation im hinteren Bereich des Ofens.
- Eine Erhöhung im hinteren Bereich des Rostes verhindert, dass Schalen oder Schüsseln mit dem hinteren Teil des Ofens in Berührung kommen.
- Zum Entnehmen eines Rostes ziehen Sie diesen bis zum Anschlag nach vorn und heben ihn vorne an.
- Zum Einsetzen eines Rostes in den Ofen führen Sie den oben beschriebenen Schritt umgekehrt aus.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie es benutzen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht während der Fahrt.
- Drehen Sie den Bedienelement 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 Ofen und bedecken Sie die Roste nicht mit Materialien wie Aluminiumfolie. Dies beeinträchtigt den Luftstrom und kann zu Kohlenmonoxidvergiftung führen.






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

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

8. Temperaturregelung

Die Temperatur im Ofen wird durch einen thermostatischen Gashahn reguliert und ist im Bereich von 130 °C bis 220 °C einstellbar. Die Tabelle unten gibt Hinweise auf die ungefähren Temperaturen bei der jeweiligen Rostposition in Bezug auf die Einstellung der Gasstufe. Die Temperaturunterschiede zwischen den einzelnen Rostpositionen bieten den Vorteil, dass verschiedene Gerichte, die unterschiedliche Temperaturen benötigen, gleichzeitig zubereitet werden können. Auf diese Weise wird das für die Beheizung des Ofens verwendete Gas maximal ausgenutzt.

Table 11: Temperaturbereiche

Gasstufe				Gericht
1/4 - 1/2	90 °C	110 °C	130 °C	Baiser
1	110 °C	130 °C	150 °C	Früchtekompott
2	120 °C	140 °C	160 °C	Früchtekuchen, Milchreis
3	130 °C	150 °C	170 °C	Crème brulée, Mürbeteigkekse (Shortbread)
4	140 °C	160 °C	185 °C	Englischer Biskuitkuchen (Victoria Sponge)
5	155 °C	180 °C	200 °C	Biskuit, Pfeffernüsse
6	170 °C	190 °C	215 °C	Mürbeteig
7	185 °C	210 °C	220 °C	Brot, Scones, Blätterteig
8	200 °C	220 °C	220 °C	Blätterteig

DE



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.

9. Wartung und Reinigung

Thetford empfiehlt, bei einer zugelassenen Servicestelle eine jährliche Inspektion durchführen zu lassen. Zwischen den jährlichen Wartungen sollten Sie den Ofen nach jedem Gebrauch auf folgende Weise reinigen:

- 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 keine aggressiven Scheuermittel, scharfe Metallschaber, Scheuerschwämme aus Metall oder harte Bürsten. Sie könnten die Ofentür beschädigen.



Stellen Sie beim Reinigen der Brenner sicher, dass die Öffnungen nicht verstopft sind.



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



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



Das Innere des Ofens ist emailliert und die Ecken sind abgerundet. Dies erleichtert die Reinigung.



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

10. 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 genau sich das Leck befindet ist, verwenden Sie ein spezielles Lecksuch-Spray. Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, um das Leck zu finden!

11. 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.	Füllen Sie die Flasche auf. Öffnen Sie den Hahn. Trocknen oder reinigen Sie den Brenner.
Die automatische Zündung erzeugt keine Funken.	Die 12-V-DC-Batterie ist leer. Die Anschlüsse sind lose.	Laden Sie die Batterie auf.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Die Zündpunkte sind nass oder verunreinigt.	Schließen Sie die Anschlüsse fest an. Trocknen oder reinigen Sie die Zündpunkte.
Der Bedienknopf funktioniert nicht.	Der Knopf ist nicht richtig angebracht.	Bringen Sie den Knopf richtig an.




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

12. Instandhaltung

Alle Instandhaltungsarbeiten müssen von einem zugelassenen Fachmann ausgeführt werden. Vor Beginn der Instandhaltungsarbeiten muss das Gerät abkühlen und von der Gas- und Stromversorgung getrennt werden. Nach allen Instandhaltungsarbeiten muss das Gerät auf Gasdichtheit geprüft werden.

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

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




DE

13. Lagerung

- Schließen Sie das Gasventil an der Gasflasche.
- Trennen Sie die Batterie.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Bedienknopf in der Position 0 befindet.
- Wischen Sie das Gerät sauber und trocken.
- Schließen Sie die Tür des Ofens.

14. Technische Spezifikationen

Tabelle 12: Technische Spezifikationen des Brenners

Bestandteil	Ofen der Serie SOV420		
	Gaszufuhr		Düse
			
	kW	g/hr	mm
Ofenbrenner	1,0	72	0,48



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



Dieses Gerät muss geerdet werden.

15. 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 Lebensdauer gemäß den lokal geltenden Vorschriften. Entsorgen Sie das Produkt nicht 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.

16. Fragen

Wenn Sie Fragen zum Herd, zu Teilen, Zubehör oder den autorisierten Servicestellen haben:

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

17. Garantie

Thetford BV bietet den Endnutzern seiner Produkte eine Garantie von drei Jahren. Wenn während des Garantiezeitraums ein Defekt auftritt, wird Thetford das Produkt ersetzen oder reparieren. In diesem Fall werden die Kosten für den Austausch, die Arbeitskosten für den Austausch defekter Komponenten und / oder die Kosten der Teile selbst von Thetford übernommen.

Erworbene Ersatzteile haben eine einjährige Garantie. Die Garantie deckt keine Montage- und / oder Arbeitskosten ab.

1. Um einen Anspruch unter dieser Garantie geltend zu machen, muss der Nutzer das Produkt zu einem autorisierten Servicepartner von Thetford bringen, bei dem der Anspruch geprüft wird.
2. Im Rahmen der Garantie ausgetauschte Komponenten gehen in das Eigentum von Thetford über.
3. Geltende Verbraucherschutzgesetze bleiben von dieser Garantie unberührt.
4. Diese Garantie gilt nicht für Produkte, die für kommerzielle Zwecke verwendet werden.
5. In den folgenden Fällen werden Garantieansprüche nicht anerkannt:
 - Das Produkt wurde unsachgemäß verwendet, oder die in dem Handbuch beschriebenen Anweisungen wurden nicht befolgt.
 - Das Produkt wurde nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen installiert.
 - An dem Produkt wurden Änderungen vorgenommen.
 - Das Produkt wurde von einem nicht autorisierten Servicepartner von Thetford repariert.
 - Die Seriennummer oder der Produktcode wurde manipuliert oder entfernt.
 - Das Produkt wurde aufgrund einer missbräuchlichen Verwendung beschädigt.

Inhoud

1	Inleiding.....	66
2	Symbolen.....	66
3	Veiligheid.....	67
4	Belangrijkste onderdelen.....	69
5	Voor gebruik.....	70
6	De oven gebruiken.....	70
7	Veilig koken.....	72
8	Temperatuurregeling.....	73
9	Onderhoud en reiniging.....	73
10	Gaslekken.....	74
11	Probleemoplossing.....	74
12	Onderhoudswerkzaamheden.....	75
13	Opslag.....	75
14	Technische specificaties.....	76
15	Afvoer.....	76
16	Vragen.....	76
17	Garantie.....	76

1. Inleiding

Dit is de gebruikershandleiding voor uw oven uit de SOV420-serie. Lees de veiligheidsinstructies en de informatie over het gebruik en onderhoud van de oven zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Zo kunt u de oven veilig en efficiënt gebruiken. Bewaar deze handleiding zodat u deze later nog eens kunt raadplegen.

Ga naar www.thetford-europe.com voor de laatste versie van deze handleiding.

2. Symbolen

Legenda:



Waarschuwing. Risico op letsel en/of beschadigingen.



Pas op. Warm oppervlak. Risico op letsel en/of beschadigingen.



Let op. Belangrijke informatie.



Opmerking. Informatie.

3. Veiligheid



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.



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



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 zijn geïnformeerd over het veilige gebruik en de veiligheidsrisico's.



De roosters en schalen in de oven 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.



Het apparaat en zichtbare onderdelen kunnen heet worden wanneer het apparaat wordt gebruikt. Houd kleine kinderen uit de buurt van het apparaat. Voorkom aanraking van de branders of pannendragers tijdens gebruik van het apparaat.



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



Laat kookapparatuur nooit onbeheerd wanneer u kookt met vet of olie, omdat oververhit vet en oververhitte olie vlam kunnen vatten. Laat het apparaat nooit onbeheerd wanneer het in gebruik is.



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 een bevoegde vertegenwoordiger.



Berg nooit voorwerpen op in de oven.



Plaats geen zware voorwerpen op de openstaande ovendeur.



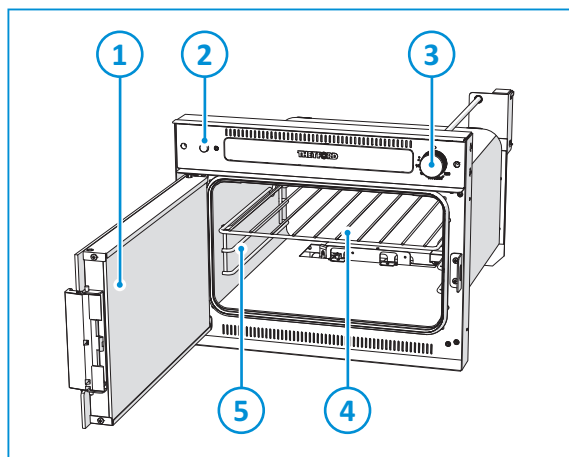
Zorg ervoor dat zich geen olie of vet ophoopt op het apparaat. Reinig het apparaat na elk gebruik.



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

4. Belangrijkste onderdelen

NL



1. Hittewerende deur
2. Ontstekingsknop
3. Bedieningsknop
4. Rooster
5. Roosterposities

5. Voor gebruik

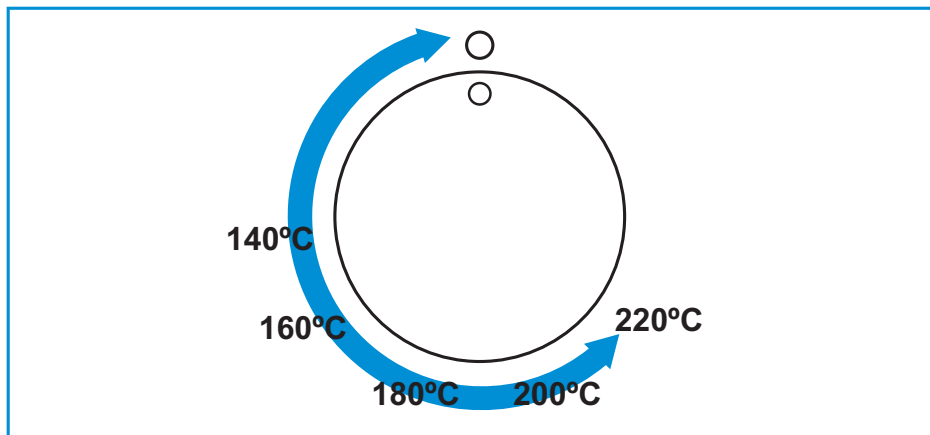
Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt:

- 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 is aangesloten en of de gaskraan is opengedraaid;
- Controleer of het apparaat is aangesloten op de 12V-gelijkstroombatterij voor de vonkontsteking;
- Ontsteek de brander en verwarm de oven gedurende circa 30 minuten om eventueel achtergebleven smeermiddelen te verwijderen. Deze middelen kunnen het bereide eten een nare geur geven. Tijdens de procedure kan zich rook ontwikkelen. Zet ramen open en schakel de mechanische ventilatie in om de rook te verwijderen.



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

6. De oven gebruiken



Raadpleeg Belangrijkste onderdelen op pagina 69 voor de exacte locatie van de bedieningsknop.

Inschakelen:

- Open de ovendeur en druk de bedieningsknop in;
- Houd de bedieningsknop ingedrukt en draai hem volledig linksom naar de hoogste stand [220 °C];
- Druk op de ontstekingsknop;
- Stel de gewenste temperatuur in;

- Plaats het ovenrooster in de gewenste positie en sluit de deur.



De oven moet altijd geopend zijn tijdens het ontsteken.



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 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:

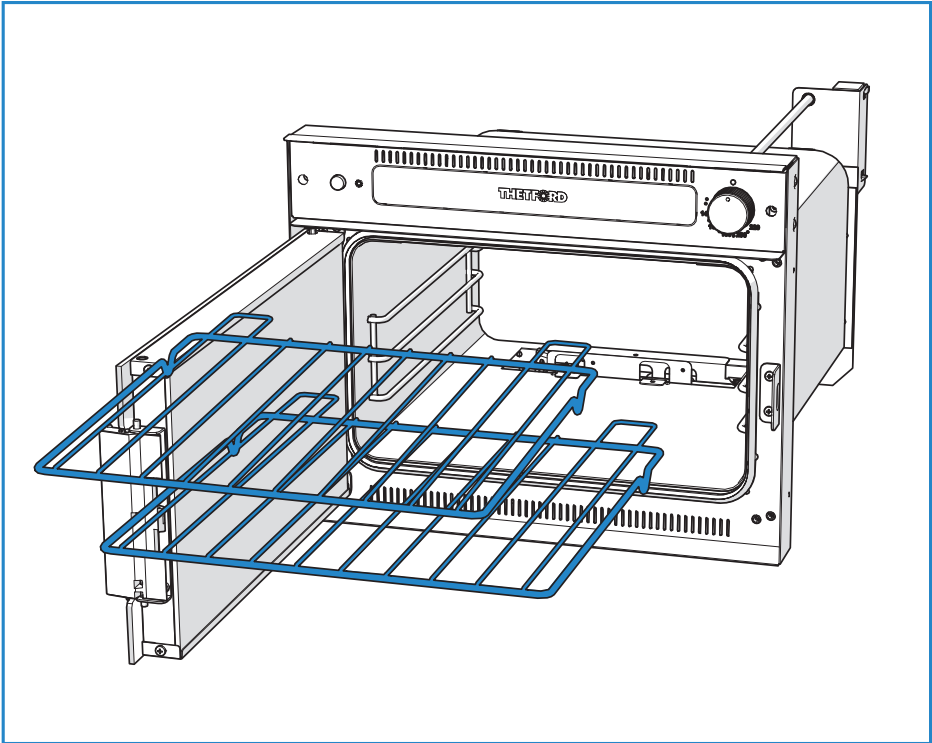
- Draai de bedieningsknop rechtersom naar de 0 stand om de brander uit te schakelen.



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

7. Veilig koken

- De twee ovenroosters die bij dit apparaat zijn geleverd, hebben de maximale afmetingen. Gebruik geen grotere roosters.



- 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;
- Voer de bovenstaande stappen in omgekeerde volgorde uit om een rooster in de oven te plaatsen;
- Laat het apparaat nooit onbeheerd wanneer het in gebruik is;
- Gebruik het apparaat nooit tijdens het rijden;
- 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 de oven nooit af en bedek een ovenrooster nooit met materialen zoals aluminiumfolie. Dit beperkt de luchtstroming en kan leiden tot koolmonoxidevergiftiging.






De roosters en schalen in de oven 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.

8. Temperatuurregeling

De temperatuur in de oven wordt geregeld met een thermostatische gaskraan. De oven kan worden ingesteld op een temperatuur van 130 tot 220 °C. In de onderstaande tabel vindt u de temperatuur bij benadering 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.

Table 13: Temperatuurzones

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

NL



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



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

9. Onderhoud en reiniging

Thetford raadt aan om het apparaat jaarlijks te laten inspecteren door een erkend servicecentrum. Reinig daarnaast de oven regelmatig na gebruik:

- 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 geen schurende reinigingsmiddelen, scherpe metaalreinigers, staalwol of harde borstels. Deze kunnen de ovendeur beschadigen.



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



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



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



De binnenkant van de oven is geëmailleerd en voorzien van afgeronde hoeken om het reinigen te vergemakkelijken.



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

10. 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 deuren en ramen 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!

11. Probleemoplossing

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

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De bedieningsknop werkt niet	De knop is onjuist aangebracht	Breng de knop op de juiste wijze aan






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

12. Onderhoudswerkzaamheden

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

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

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




13. Opslag

NL

- Draai de gaskraan van de gasfles dicht;
- Koppel de accu los;
- Zorg ervoor dat de bedieningsknop in de 0 stand staat;
- Reinig het apparaat en droog hem af;
- Sluit de ovendeur.

14. Technische specificaties

Tabel 14: Branderspecificaties

Onderdeel	SOV420 oven		
	Gastoevoer		Injector
			
	kW	g/uur	mm
Ovenbrander	1,0	72	0,48



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



Dit apparaat moet altijd worden geaard.

15. Afvoer

Uw product is vervaardigd van kwalitatief hoogwaardige materialen en onderdelen die kunnen worden gerecycled en worden 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.

16. Vragen

Ga voor vragen over de kookplaat, onderdelen, accessoires of erkende servicecentra naar

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

17. Garantie

Thetford B.V. biedt de eindgebruikers van haar producten drie jaar garantie. In geval van een defect binnen de garantieperiode zal Thetford het product vervangen of repareren. In dit geval zijn de kosten voor de vervanging, het arbeidsloon voor vervanging van defecte onderdelen en/of de kosten van de onderdelen voor rekening van Thetford.

Voor gekochte reserveonderdelen geldt een garantie van één jaar. Kosten voor montage en arbeidsloon vallen niet onder de garantie.

1. Om aanspraak op deze garantie te kunnen maken, moet de gebruiker het product naar een door Thetford erkend servicecentrum brengen. Hier zal de claim worden beoordeeld.
2. Onderdelen die tijdens de reparatie onder garantie worden vervangen, worden eigendom van Thetford.
3. De geldende consumentenwetgeving wordt door deze garantie onverlet gelaten.
4. Deze garantie is niet van toepassing op producten die voor commerciële doeleinden worden gebruikt.
5. Garantieclaims die in een van onderstaande categorieën vallen, worden niet in behandeling genomen:
 - Het product is op oneigenlijke wijze gebruikt of de instructies in de handleiding zijn niet opgevolgd;
 - Het product is niet volgens de instructies geïnstalleerd;
 - Er zijn veranderingen aan het product aangebracht;
 - Het product is gerepareerd, maar niet door een servicecentrum dat door Thetford is erkend;
 - Het serienummer of de productcode is gewijzigd of verwijderd;
 - Het product is beschadigd door onjuist of ondeskundig gebruik.

Contenuti

1	Introduzione.....	78
2	Simboli.....	78
3	Sicurezza.....	79
4	Componenti principali.....	81
5	Prima dell'utilizzo.....	81
6	Uso del forno.....	82
7	Cucinare in sicurezza.....	83
8	Controllo della temperatura.....	84
9	Manutenzione e pulizia.....	85
10	Perdite di gas.....	85
11	Ricerca e riparazione dei guasti.....	86
12	Manutenzione.....	86
13	Stoccaggio dell'apparecchio.....	86
14	Caratteristiche tecniche.....	87
15	Smaltimento.....	87
16	Domande.....	87
17	Garanzia.....	87

1. Introduzione

Questo è il manuale d'uso per il forno serie SOV420. Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza e le informazioni di utilizzo e manutenzione prima di continuare. In tal modo è possibile utilizzare il forno in modo sicuro ed efficiente. Conservare questo manuale per riferimento futuro.

Per la versione più aggiornata del manuale, visitare il sito www.thetford-europe.com.

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



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.



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



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

IT

sono stati istruiti sull'uso dell'attrezzatura in modo sicuro e ne comprendono i rischi.



Le griglie e i vassoi all'interno del forno 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.



L'apparecchio e le parti accessibili possono diventare bollenti durante l'utilizzo dell'apparecchio. Tenere i bambini a debita distanza. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti o i poggia pentola durante l'utilizzo.



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



Cucinare usando olio o grasso e lasciando l'apparecchio incustodito può essere pericoloso e può provocare incendi. Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.



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.



Non conservare oggetti nel forno.



Non posare oggetti pesanti sullo sportello aperto del forno.

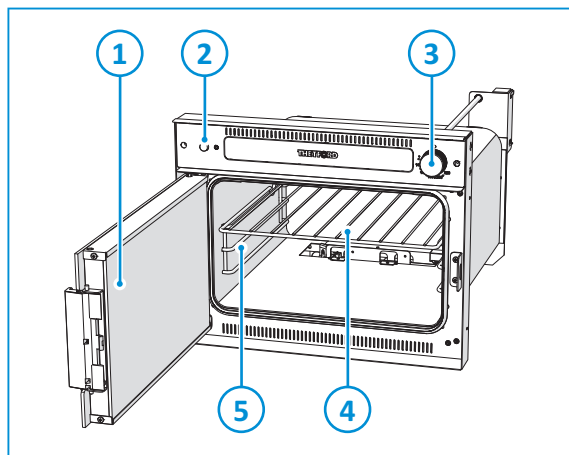


Evitare l'accumulo di depositi di olio o grasso sull'apparecchio. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo



Non usare pulitori a vapore o idro pulitrici per pulire l'apparecchio. Per le istruzioni, vedere Manutenzione e pulizia.

4. Componenti principali



1. Sportello termoriflettente
2. Pulsante per accensione elettrica
3. Manopola di comando
4. Griglia
5. Posizioni griglia

IT

5. Prima dell'utilizzo

Prima di utilizzare l'apparecchio

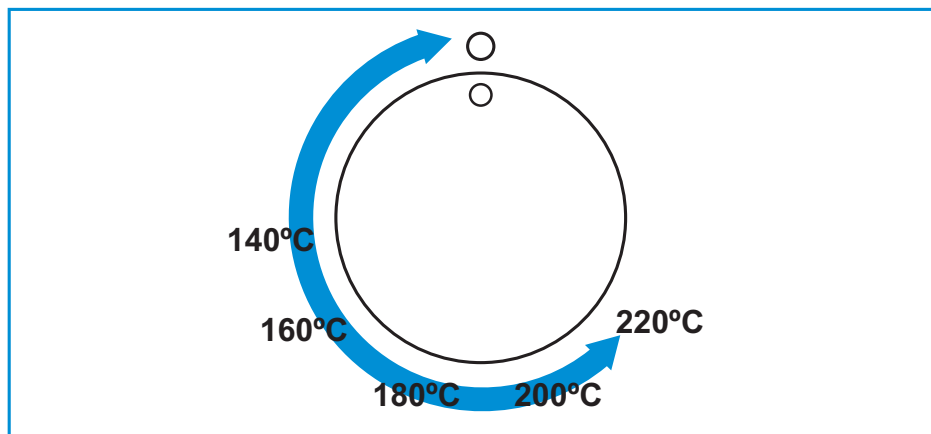
- Accertarsi che tutti i materiali di imballaggio siano stati rimossi.

- 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 CC per l'accensione elettrica.
- Accendere il bruciatore e scaldare il forno per circa 30 minuti per eliminare eventuali residui di lubrificante utilizzato in fabbrica, 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 inserire 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 forno



Per l'ubicazione esatta della manopola di comando vedere Componenti principali a pagina 81.

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 (220 °C).
- Premere il pulsante di accensione.
- Impostare la temperatura desiderata.
- Sistemare la griglia del forno nella posizione desiderata e chiudere lo sportello.



L'accensione deve essere sempre eseguita con sportello del forno aperto.



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 raggiungere la massima temperatura in circa 15-20 minuti.

Spegnimento

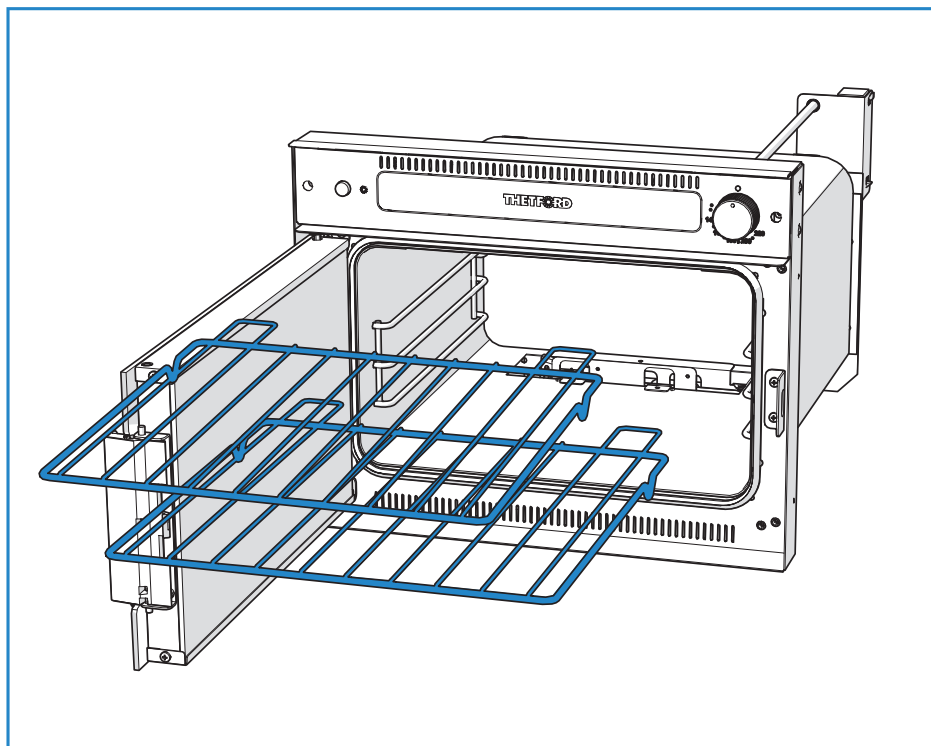
- Per spegnere il bruciatore ruotare in senso orario la manopola di comando in posizione 0.



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

7. Cucinare in sicurezza

- Le due griglie del forno fornite a corredo dell'apparecchio hanno le dimensioni massime. Non utilizzare griglie di dimensioni superiori.



IT

- 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 la griglia nel forno, eseguire la stessa operazione sopra descritta in ordine inverso.

- 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.



Non coprire fessure o fori presenti nel forno 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 del forno 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 i vassoi indossare sempre appositi guanti da forno.

8. Controllo della temperatura

La temperatura all'interno del forno è controllata dalla manopola del gas e può variare entro l'intervallo compreso tra 130°C e 220°C. La tabella riportata di seguito fornisce una guida per le temperature approssimative rispetto a ciascuna posizione della griglia con riferimento all'impostazione del tipo di gas. È possibile utilizzare in modo conveniente la variazione di temperatura tra le varie posizioni delle griglie, consentendo che diverse pietanze che richiedono differenti temperature, possano essere cotte contemporaneamente. In tal modo è possibile ottenere il massimo vantaggio dal gas utilizzato per riscaldare il forno.

Table 15: Zone di temperatura

Tipo di gas				Pietanza
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, biscotti scozzesi
4	140°C	160°C	185°C	Torta "Victoria"
5	155°C	180°C	200°C	Torta "Whisked sponge", biscotti ginger nuts
6	170°C	190°C	215°C	Pasta frolla
7	185°C	210°C	220°C	Pane, focaccine, pasta sfoglia
8	200°C	220°C	220°C	Pasta sfoglia



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.

9. Manutenzione e pulizia

Thetford raccomanda un controllo annuale da parte di un centro di assistenza autorizzato. Tra gli intervalli di manutenzione annuale, pulire il forno regolarmente dopo l'uso.

- 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 in nylon per pulire lo sporco più ostinato o il grasso.



Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, spugne abrasive metalliche o spazzole dure. Queste potrebbero danneggiare lo sportello del forno.



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



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



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



Il forno è smaltato internamente ed ha spigoli arrotondati per favorire le operazioni di pulitura.



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

10. Perdite di gas

Non appena si percepisce odore di gas:

- Assicurarsi che tutti i bruciatori siano spenti
- Spegnerne tutte le fiamme libere e non fumare
- Chiudere immediatamente l'alimentazione del gas dalla 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 spiacevole 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!

11. Ricerca e riparazione dei guasti

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il bruciatore non funziona o funziona parzialmente	Bombola del gas esaurita Rubinetto del gas chiuso Bruciatore umido od ostruito	Rifornire la bombola Aprire il rubinetto Asciugare o pulire il bruciatore
L'accensione elettrica non genera la scintilla	Batteria 12 V CC 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



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

12. Manutenzione

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

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




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

13. Stoccaggio dell'apparecchio

- Chiudere la valvola del gas sulla bombola.
- Scollegare la batteria.
- Accertarsi che la manopola di comando sia in posizione 0.
- Pulire l'apparecchio con un panno e asciugare.
- Chiudere lo sportello del forno.

14. Caratteristiche tecniche

Tabella 16: Caratteristiche del bruciatore

Componente	Forno SOV420		
	Ingresso gas		Iniettore
			
	kW	g/hr	mm
Bruciatore forno	1,0	72	0,48



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



Questo apparecchio deve essere collegato a terra.

15. 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.

16. Domande

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

- Visitare il sito www.thetford-europe.com.
- Se il problema non può essere risolto, contattare il Centro di assistenza autorizzato o l'Assistenza clienti Thetford locale.

17. Garanzia

Thetford BV offre agli utilizzatori finali dei propri prodotti una garanzia di tre anni. In caso di anomalia durante il periodo di garanzia, Thetford sostituirà o riparerà il prodotto. In queste condizioni, il costo della sostituzione, i costi di manodopera per la sostituzione dei componenti difettosi e/o i componenti stessi saranno a carico di Thetford.

Le parti di ricambio acquistate hanno una garanzia di un anno. Eventuali costi di montaggio e/o manodopera non sono coperti dalla garanzia.

1. Per inoltrare una richiesta di rimborso ai sensi della presente garanzia, l'utente deve portare il prodotto a un centro di assistenza autorizzato Thetford. La richiesta di rimborso sarà valutata in tale sede.
2. I componenti sostituiti durante la riparazione in garanzia diventano di proprietà di Thetford.
3. La presente garanzia non condiziona le leggi di tutela dei consumatori in vigore.
4. La presente garanzia non è valida in caso di prodotti utilizzati per fini commerciali.
5. Le richieste di rimborso in garanzia rientranti in una delle seguenti categorie non saranno considerate:
 - Prodotto non utilizzato correttamente o mancato rispetto delle istruzioni del manuale.
 - Prodotto non installato in conformità alle istruzioni.
 - Modifiche al prodotto.
 - Prodotto riparato ma non da un centro di assistenza autorizzato Thetford.
 - Numero di serie o codice prodotto manomesso o rimosso.
 - Prodotto danneggiato a causa di uso improprio.

Índice

1	Introdução.....	89
2	Símbolos.....	89
3	Segurança.....	90
4	Componentes principais.....	93
5	Antes da utilização.....	93
6	Utilização do forno.....	94
7	Cozinhar de forma segura.....	95
8	Controlo de temperatura.....	96
9	Manutenção e limpeza.....	96
10	Fugas de gás.....	97
11	Resolução de problemas.....	97
12	Manutenção.....	98
13	Armazenar.....	98
14	Especificações técnicas.....	99
15	Eliminação do produto.....	99
16	Questões.....	99
17	Garantia.....	99

1. Introdução

Este é o manual de utilizador para o seu forno série SOV420. Leia atentamente as instruções de segurança e informações sobre a utilização e manutenção do forno antes de o utilizar. Tal irá permitir-lhe utilizar o forno de forma segura e eficiente. Conserve este manual para referência futura. Para obter a versão mas recente deste manual, visite www.thetford-europe.com.

PT

2. Símbolos

Legenda dos símbolos:



Aviso. Risco de lesões e/ou danos.



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



Atenção. Informação importante.



Nota. Informação.

3. Segurança



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



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



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



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



Este aparelho poderá ser utilizado por crianças com 8 ou mais anos de idade, pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas e/ou falta

de experiência e conhecimento na condição de que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização deste aparelho com segurança e compreendido os potenciais perigos.



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



O equipamento e as peças que estão acessíveis podem estar quentes durante a utilização do aparelho. As crianças deverão ser mantidas afastadas. Evite tocar nos elementos de aquecimento ou nas grelhas de suporte durante a sua utilização.



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



Cozinhar num aparelho com gordura ou óleo sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio. Não deixe o equipamento sem vigilância quando estiver a ser usado.



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



Não permita que crianças brinquem com o aparelho.



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



Utilize apenas peças fornecidas pelo fabricante.



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



Não armazene artigos no forno.



Não coloque objetos pesados sobre a porta do forno aberta.

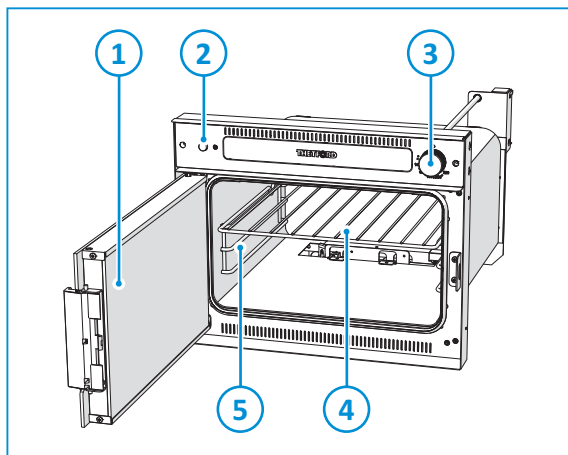


Não deixe acumular óleo ou gordura no equipamento. Limpe o aparelho após cada utilização.



Não utilize produtos de limpeza a vapor nem máquinas de pressão para limpar o equipamento. Consulte Manutenção e limpeza para mais instruções.

4. Componentes principais



1. Porta refletora de calor
2. Botão de ignição por faísca
3. Botão de controlo
4. Grelha
5. Posições da grelha

5. Antes da utilização

Antes de utilizar o aparelho:

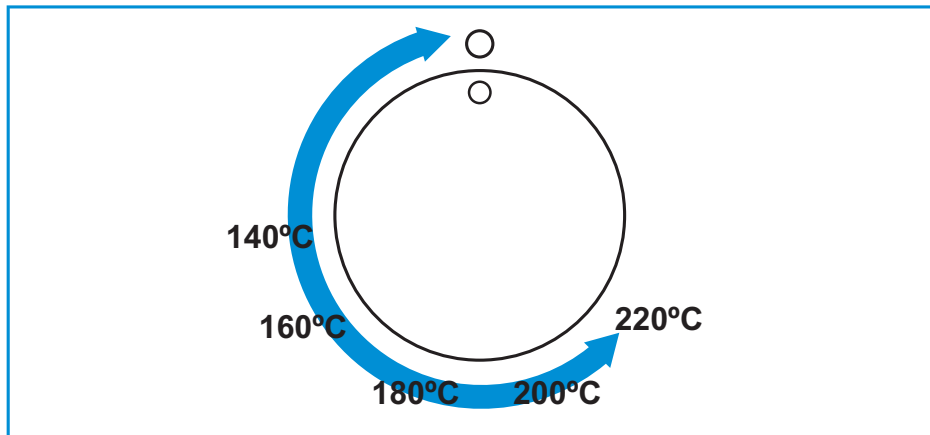
- Certifique-se de que todos os materiais de embalagem foram removidos;
- Limpe o aparelho com água quente e detergente de uso doméstico e seque-o cuidadosamente com um pano macio;
- Certifique-se de que a fonte de gás está ligada e aberta;
- Certifique-se de que o aparelho está ligado à bateria de 12 V CC para a ignição por faísca;
- Acenda o queimador e aqueça o forno durante cerca de 30 minutos para eliminar todos os lubrificantes residuais de fábrica que possam transmitir cheiros desagradáveis aos alimentos cozinhados. Poderá ocorrer fumo durante este procedimento. Abra todas as janelas e ligue ventiladores mecânicos para ajudar a remover o fumo.



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

PT

6. Utilização do forno



Para obter a localização exata do botão de controle, consulte Componentes principais na página 93.

Para acender:

- Abra a porta e pressione o botão de controlo;
- Continue a pressionar o botão e gire-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição de potência máxima [220 °C];
- Pressione o botão de ignição;
- Ajuste a posição pretendida;
- Coloque a grelha do forno na posição pretendida e feche a porta.



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



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



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



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

Para desligar:

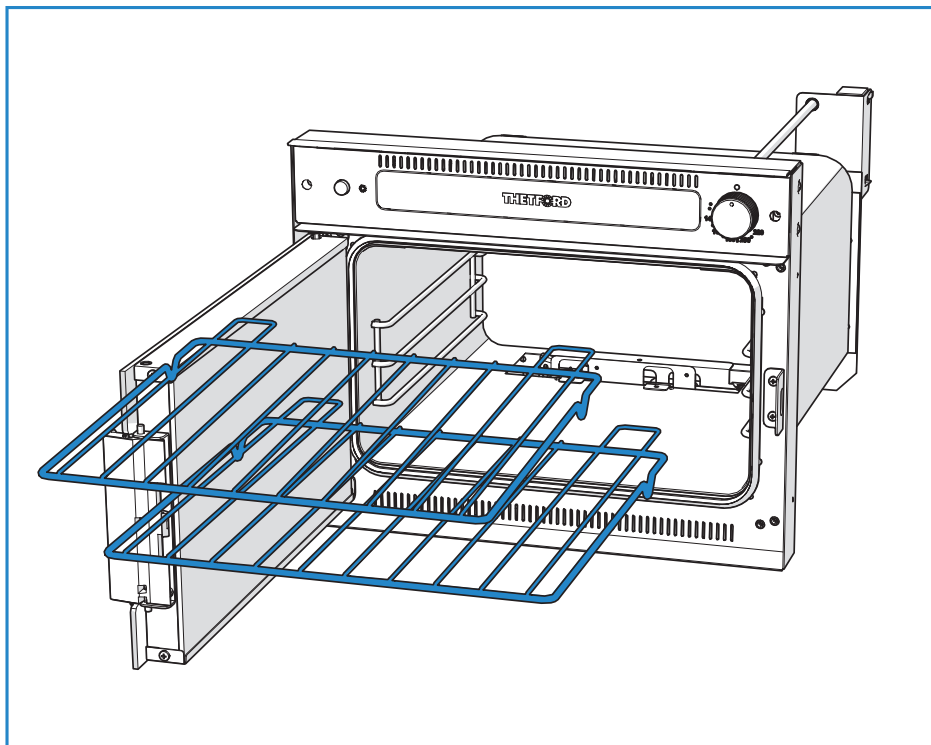
- Gire o botão de controlo no sentido dos ponteiros do relógio até à posição 0 para desligar o queimador.



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

7. Cozinhar de forma segura

- As duas grelhas do forno fornecidas com este aparelho têm o tamanho máximo. Não utilize grelhas maiores.



- A grelha do forno permite uma boa circulação na parte traseira do forno;
- Uma barra levantada na traseira da grelha impede que tabuleiros ou pratos entrem em contacto com a parte de trás do forno;
- Para retirar a grelha, puxe-a para a frente até ela parar, levante a parte dianteira e retire-a;
- Para colocar uma grelha no forno, inverta o passo acima;
- Não deixe o equipamento sem vigilância quando este estiver a ser utilizado;
- Não utilize o aparelho quando o veículo estiver em movimento;
- Gire o botão de controlo de volta para a posição 0 após cozinhar;
- Mantenha o aparelho limpo e evite a acumulação de gordura e restos de comida.



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






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

8. Controlo de temperatura

A temperatura do forno é controlada por uma torneira de gás termostática que pode ser regulada entre os 130 e 220 °C. A tabela abaixo serve como guia para as temperaturas aproximadas do termóstato em cada uma das posições das grelhas. A variação de temperatura entre as posições das grelhas pode ser bastante útil, uma vez que vários pratos que requerem temperaturas diferentes podem ser preparados ao mesmo tempo. Desta forma, é possível tirar o máximo partido do gás utilizado para aquecer o forno.

Table 17: Zonas de temperatura

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



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



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

9. Manutenção e limpeza

A Thetford recomenda a realização de um serviço de inspeção anual por um centro de assistência aprovado. Entre as manutenções anuais, limpe o forno regularmente após a sua utilização:

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



Não utilize produtos de limpeza ásperos e abrasivos, raspadores metálicos afiados, esfregões metálicos ou escovas duras. Estes poderão danificar a porta do forno.



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



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



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



O forno tem um esmalte interior com cantos arredondados para uma limpeza mais fácil.



O botão de controlo pode ser removido para limpeza. O botão é fácil de substituir.

10. Fugas de gás

Quando notar um cheiro de gás:

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



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

11. Resolução de problemas

Problema	Causa possível	Solução
O queimador não queima ou queima de forma desigual	A garrafa de gás está vazia A torneira de gás está fechada O queimador está molhado ou obstruído	Encha a garrafa Abra a torneira Seque ou limpe o queimador
A ignição automática não acende	A bateria de 12 V CC está descarregada As ligações estão soltas Os pontos de ignição estão molhados ou sujos	Carregue a bateria Fixe as ligações Seque ou limpe os pontos de ignição

PT

Problema	Causa possível	Solução
O botão de controlo não funciona	O botão está montado incorretamente	Instale o botão corretamente




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

12. Manutenção

Todos os serviços de manutenção deverão ser realizados por uma pessoa competente aprovada. Antes de iniciar qualquer serviço de manutenção, o equipamento terá de arrefecer e ser desligado das fontes de gás e de energia elétrica. Após todo o serviço de manutenção, o funcionamento do gás terá de ser verificado.

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




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

13. Armazenar

- Feche a válvula de gás da garrafa de gás;
- Desligue a bateria;
- Certifique-se de que o botão de controlo está na posição 0;
- Limpe o equipamento, deixando-o limpo e seco;
- Feche a porta do forno.

14. Especificações técnicas

Tabela 18: Especificações do queimador

Componente	Forno S0V420		
	Entrada de gás		Injetor
			
	kW	g/h	mm
Queimador do forno	1,0	72	0,48



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



Este equipamento deverá estar ligado à terra.

15. Eliminação do produto

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

16. Questões

Se tiver alguma questão sobre a placa, peças, acessórios ou serviços autorizados:

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

PT

17. Garantia

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

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

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

Innhold

1	Introduksjon.....	101
2	Symboler.....	101
3	Sikkerhet.....	102
4	Hovedkomponenter.....	104
5	Før bruk.....	104
6	Bruk av ovnen.....	105
7	Sikker matlagings.....	106
8	Temperaturstyring.....	107
9	Vedlikehold og rengjøring.....	107
10	Gasslekkasjer.....	108
11	Problemløsings.....	108
12	Utføring av service.....	109
13	Lagre apparatet.....	109
14	Tekniske spesifikasjoner.....	109
15	Avhending.....	110
16	Spørsmål.....	110
17	Garanti.....	110

1. Introduksjon

Dette er brukerhåndboken for din ovn i SOV420-serien. Les sikkerhetsinstruksjonene og informasjonen om bruk og vedlikehold av ovnen nøye før du fortsetter. Dette gjør deg i stand til å bruke ovnen på en trygg og effektiv måte. Ta vare på denne håndboken for fremtidig referanse.

Se www.thetford-europe.com for nyeste utgave av denne håndboken.

NO

2. Symboler

Symbolforklaringer:



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



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



NB. Viktig informasjon.



Merk. Informasjon.

3. Sikkerhet

Apparatet skal kun brukes til matlaging, og ikke til andre formål som f.eks. oppvarming av rommet. Dette kan føre til kullosforgiftning og overoppheting. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår som følge av uegnet bruk eller uriktig innstilling av kontrollene.



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



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



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



Barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner og/eller manglende erfaring og kunnskap, kan kun bruke dette apparatet dersom de holdes under oppsyn



eller har fått instruksjoner om sikker bruk av apparatet og forstår de potensielle farene.



Stekeplatene og ristene i ovnen er varme under og etter bruk. La alle deler kjøle seg ned før du tar på dem, ellers kan alvorlige personskader forekomme. Bruk alltid grytevotter når du tar ut rister og plater.



Apparatet og tilgjengelige deler kan være varme mens apparatet er i bruk. Små barn skal holdes unna ovnen. Du må ikke berøre varmeelementene eller grytestøttene når de er i bruk.



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



Gryter og panner med fett eller olje som blir stående på komfyren uten tilsyn kan føre til brann. Ikke la redskapet bli stående uten tilsyn når det er i bruk.



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



Ikke la barn leke med apparatet.



Ikke la barn rengjøre eller vedlikeholde dette utstyret uten oppsyn.



Bruk kun deler som leveres fra produsenten.



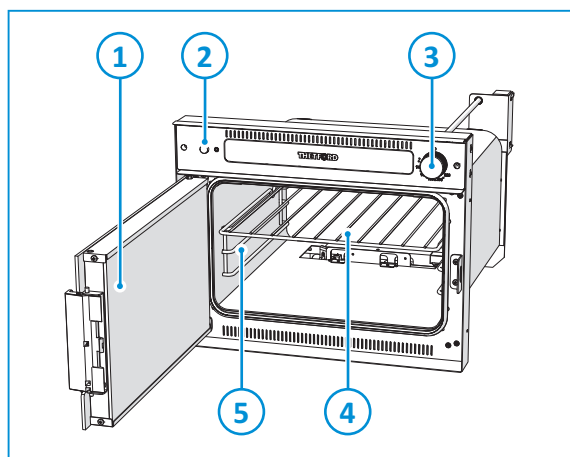
Du må ikke endre eller justere noe på apparatet, med mindre endringen er autorisert av produsenten eller dennes representant.



Ikke oppbevar gjenstander i ovnen.

- ! Ikke putt tunge gjenstander på en åpen ovnsdør.
- ! Ikke la det hope seg opp olje eller fett på apparatet. Alltid rengjør apparatet etter bruk.
- ! Ikke bruk damp- eller trykkvaskere til å rengjøre apparatet. Se Vedlikehold og rengjøring for instruksjoner.

4. Hovedkomponenter



1. Varmereflekterende dør
2. Gnisttenningsknapp
3. Styreknett
4. Rist
5. Ristposisjoner

5. Før bruk

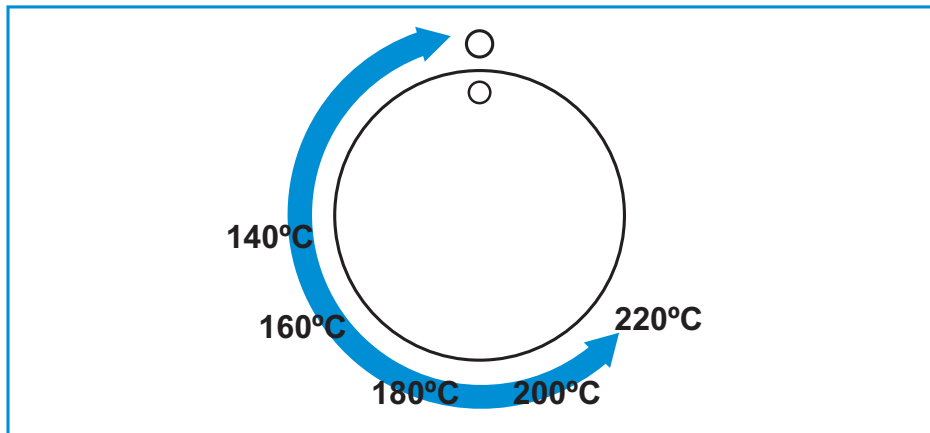
Før du bruker apparatet:

- Påse at all emballasje har blitt fjernet.
- Rengjør apparatet med varmt vann og et husholdningsvaskemiddel, og tørk godt med en myk klut.
- Påse at gasstilførselen er koblet til og slått på.
- Påse at apparatet er koblet til 12 V likestrømsbatteriet for gnisttenning.
- Tenn brenneren og varm ovnen i ca. 30 minutter for å bli kvitt eventuelle rester av smøremidler fra fabrikken, som kan gi tilberedt mat en ubehagelig lukt. Det kan dannes røyk under denne prosessen. Åpne eventuelle vinduer og skru på mekaniske vifter for å bidra til å bli kvitt røyken.



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

6. Bruk av ovnen



For styreknottens eksakte plassering, se Hovedkomponenter på side 104.

Slå på:

- Åpne døren og trykk inn styreknotten.
- Fortsett å holde knotten inne og vri den mot klokken til posisjonen for full effekt (220 °C).
- Trykk inn tenningsknappen.
- Juster til ønsket varmeinnstilling.
- Sett risten der du vil ha den, og lukk døren.



Antenning skal alltid utføres med åpen ovnsdør.



Hvis brenneren slukkes ved et uhell, vri styreknotten til 0-posisjonen og vent i minst 1 minutt før du tenner brenneren på nytt.



Hvis brenneren ikke har blitt antent innen 15 sekunder, vri styreknotten tilbake til 0-posisjonen og slipp den. Vent i minst 1 minutt og gjenta trinnene ovenfor for å slå apparatet på.



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

Slå av:

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

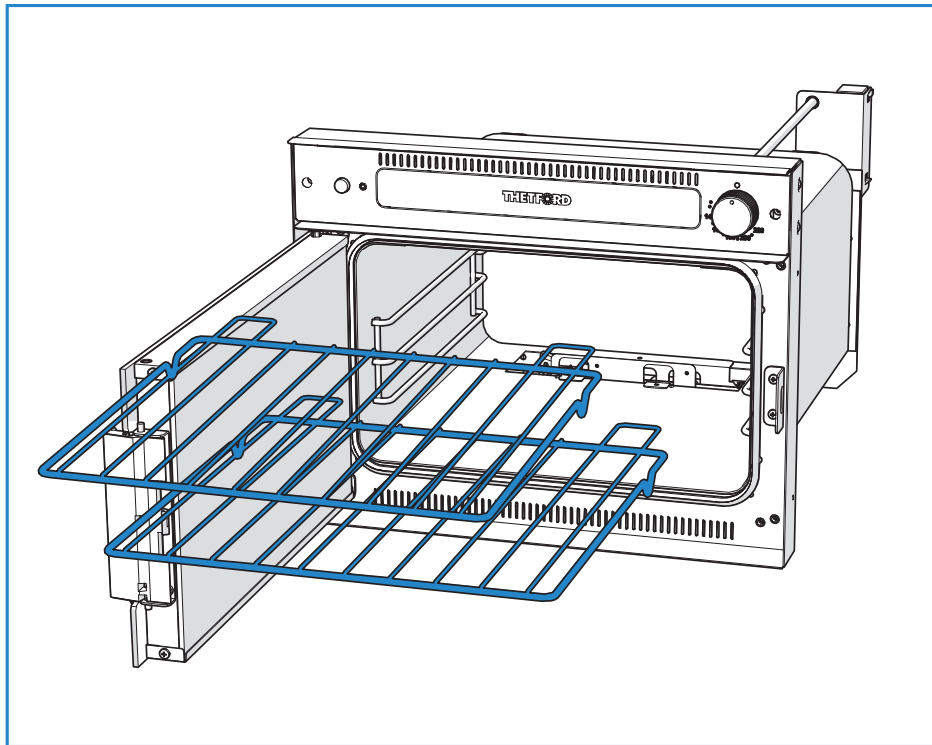


Du må alltid forsikre deg alltid om at styreknotten står i 0-posisjonen når du er ferdig med å bruke ovnen.

NO

7. Sikker matlaging

- De to ovnsristene som følger med dette apparatet er av maksimal størrelse. Ikke bruk større rister.



- Ovnsristene gir god sirkulasjon bak i ovnen.
- En hevet stang på baksiden av risten forhindrer at former og fat kommer i kontakt med bakkanten av ovnen.
- For å ta ut en rist kan du trekke den fremover til den stopper, løfte den opp forfra og ta den ut.
- For å sette inn en rist i ovnen gjentar du trinnet over i omvendt rekkefølge.
- Ikke la apparatet bli stående uten tilsyn når det er i bruk.
- Ikke bruk apparatet mens kjøretøyet er i bevegelse.
- Vri styreknotten tilbake til 0-stillingen etter matlagingen.
- Hold apparatet rent, og pass på at det ikke samler seg opp fett og matrester.



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






Stekeplatene og ristene i ovnen er varme under og etter bruk. La alle deler kjøle seg ned før du tar på dem, ellers kan alvorlige personskader forekomme. Bruk alltid grytevatner når du tar ut rister og plater.

8. Temperaturstyring

Temperaturen i ovnen styres av en termostatisk gasskran og varierer mellom 130–220 °C. I tabellen nedenfor finner du en oversikt over den anslåtte temperaturen for hver hylleposisjon avhengig av gassinnstillingen. Temperaturforskjellen mellom hylleposisjonene kan være nyttig ettersom flere retter med forskjellige temperaturkrav kan lages samtidig. Slik får du mest mulig ut av gassen som varmer ovnen.

Table 19: Temperatursoner

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



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



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

9. Vedlikehold og rengjøring

NO

Thetford anbefaler en årlig inspeksjonsservice av et godkjent servicesenter. Mellom årlige servicekontroller skal ovnen rengjøres jevnlig etter bruk:

- Søl eller smuss skal alltid fjernes umiddelbart etter bruk med såpe og varmt vann. Tørk av overflaten med en myk klut.
- Bruk en ikke-slipende universalrengjøringskrem og en skuresvamp i nylon for å rengjøre mer gjenstridig skitt eller fett.



Ikke bruk sterke skuremidler, skarpe metallskrapere, stålull eller harde børster. Disse kan skade ovnsdøren.



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



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



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



Ovnen har en emaljert innside og avrundete hjørner som gjør den lett å rengjøre.



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

10. Gasslekkasjer

Så snart du kjenner lukten av gass:

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



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

11. Problemløsning

Problem	Mulig årsak	Løsning
Brenneren brenner ikke, eller brenner ujevnt	Gassflasken er tom Gasskranen er lukket Brenneren er våt eller tilstoppet	Fyll flasken Åpne kranen Tork eller rengjør brenneren
Den automatiske tenningen slår ikke gnister	12 V likestrømsbatteriet er utladet Koblingene er løse Tenningspunkter er våte eller skitne	Lad batteriet Fest koblingene Tork eller rengjør tenningspunktene
Styreknotten fungerer ikke	Knotten er ikke montert riktig	Monter knotten riktig




Hvis du ikke kan løse et problem, kan du kontakte ditt autoriserte lokale servicesenter eller Thetfords kundeservice i ditt land.

12. Utføring av service

All service skal utføres av en godkjent og kompetent person. Før service utføres, må apparatet kjøles av og kobles fra både strøm- og gasstilførsel. Kontroller at apparatet er tett og ikke slipper ut gass etter service.

Hvis du vil at service skal utføres, tar du kontakt med ditt lokale servicesenter og oppgir modell- og serienummeret på datamerket, samt kjøpsdato.




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

13. Lagre apparatet

- Lukk gassventilen på gassflasken.
- Koble fra batteriet.
- Forsikre deg om at styreknoten står i 0-posisjonen.
- Tørk av apparatet til det er rent og tørt.
- Lukk ovnsdøren.

14. Tekniske spesifikasjoner

Tabell 20: Brennerspesifikasjoner

Del	S0V420-ovn		
	Gasstilførsel		Injektor
			
kW	g/t	mm	
Ovnsbrenner	1,0	72	0,48

NO



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



Dette apparatet må jordes.

15. Avhending

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

16. Spørsmål

Hvis du har spørsmål om komfyren, tilbehør eller autorisert service:

- Gå til www.thetford-europe.com.
- Hvis du ikke kan løse et problem, kan du kontakte ditt autoriserte lokale servicesenter eller Thetfords kundeservice i ditt land.

17. Garanti

Thetford BV tilbyr sluttbrukerne av produktene sine en tre års garanti. Ved en eventuell funksjonsfeil i garantiperioden vil Thetford erstatte eller reparere produktet. I denne situasjonen vil erstatningskostnader, arbeidskostnader for utskiftning av defekte komponenter og/eller kostnadene for selve delene dekkes av Thetford.

Kjøpte reservedeler har ett års garanti. Eventuelle monterings- og/eller arbeidskostnader dekkes ikke av garantien.

1. For å fremme et krav under denne garantien må brukeren ta produktet til en autorisert Thetford-servicepartner. Kravet vil bli vurdert der.
2. Komponenter som skiftes ut ved reparasjoner under garantien, blir Thetfords eiendom.
3. Denne garantien påvirker ikke gjeldende forbrukervernlover.
4. Denne garantien er ikke gyldig for produkter som brukes til kommersielle formål.
5. Garantikrav som faller inn under en av følgende kategorier, vil ikke bli innfridd:
 - Produktet har blitt brukt på uriktig måte, eller instruksjonene i håndboken har ikke blitt fulgt.
 - Produkter har ikke blitt installert i tråd med instruksjonene.
 - Modifikasjoner har blitt utført på produktet.
 - Produktet har blitt reparert, men ikke av en autorisert Thetford-servicepartner.
 - Serienummeret eller produktkoden har blitt manipulert eller fjernet.
 - Produktet har blitt skadet som følge av feil bruk.

FI

Alkuperäisen käyttöohjeen käännös

Sisällys

1	Johdanto.....	111
2	Symbolit.....	111
3	Turvallisuus.....	112
4	Tärkeimmät osat.....	114
5	Ennen käyttöä.....	114
6	Uunin käyttäminen.....	115
7	Turvallinen ruoanlaitto.....	116
8	Lämpötilansäädin.....	117
9	Kunnossapito ja puhdistus.....	117
10	Kaasuvuodot.....	118
11	Vianmääritys.....	118
12	Huolto.....	119
13	Varastointi.....	119
14	Tekniset tiedot.....	120
15	Hävittäminen.....	120
16	Kysymykset.....	120
17	Takuu.....	120

1. Johdanto

Tämä käyttöopas koskee SOV420-sarjan uuneja. Lue uunin käyttöä ja kunnossapitoa koskevat turvallisuusohjeet ja tiedot huolellisesti, ennen kuin jatkat. Näin voit varmistaa, että käytät uunia turvallisesti ja tehokkaasti. Säilytä tämä käyttöohje tulevaa tarvetta varten.

Uusin versio tästä käyttöoppaasta on saatavana sivustolta www.thetford-europe.com.

2. Symbolit

FI

Symbolien selite:



Varoitus. Loukkaantumisen ja vaurioiden vaara.



Varoitus. Kuuma pinta. Loukkaantumisen ja vaurioiden vaara.



Huomio. Tärkeitä tietoja.



Huomautus. Tietoja.

3. Turvallisuus



Laitetta saa käyttää vain ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää huoneen lämmitykseen eikä mihinkään muuhun tarkoitukseen. Muuten seurauksena voi olla häikämyrkytys ja uunin ylikuumeneminen. Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat laitteen vääränlaisesta käytöstä tai säädinten vääristä asetuksista.



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



Tämän kaasukäyttöisen uunin käyttäminen synnyttää tilaan kuumuutta, kosteutta ja palamistuotteita. Varmista, että huoneessa on riittävä ilmanvaihto, kun laite on käytössä. Pitkään jatkuvan käytön aikana voi olla tarpeen lisätä ilmanvaihtoa avaamalla ikkuna tai lisäämällä liesituulettimen imutehoa.



Jos uunin lämpötila muuttuu odottamatta, anna pätevän huoltoteknikon tarkastaa termostaatti.



Yli 8-vuotiaat lapset, fyysiseltä tai henkiseltä suorituskyvyltään rajoittuneet henkilöt ja/tai laitteen käytössä kokemattomat henkilöt saavat käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että käyttöä

valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.



Uuniritilät ja -pellit ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Anna kaikkien osien jäähtyä, ennen kuin kosket niihin, sillä muuten seurauksena voi olla vakava vamma. Käytä uunihansikkaita aina kun irrotat uuniritilän tai -pellin.



Uuni ja sen osat voivat kuumentua käytön aikana. Lapset tulee pitää poissa uunin läheltä. Vältä lämpöelementtien ja keittoastioiden kannakkeiden koskettamista, kun uuni on käytössä.



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



Ruoan valmistaminen öljyssä tai rasvassa ilman valvontaa voi olla vaarallista ja saada aikaan tulipalon. Älä jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.



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



Älä anna lasten leikkiä laitteella.



Älä anna lasten puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.



Käytä vain valmistajan toimittamia osia.



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



Uunia ei saa käyttää esineiden säilyttämiseen.



Avoimen uuniluukun päälle ei saa asettaa painavia esineitä.

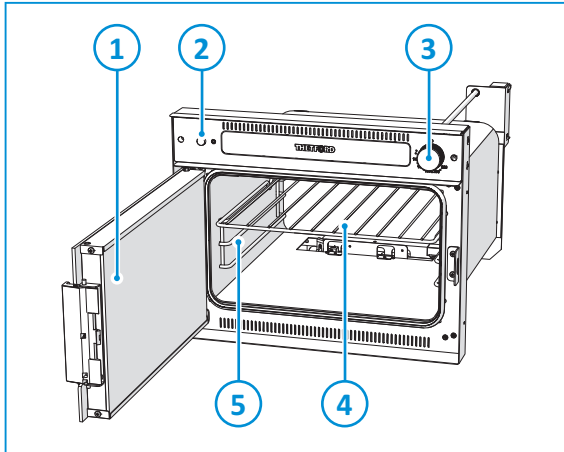


Älä jätä uunin pinnalle öljy- tai rasvajäämiä. Puhdista uuni aina käytön jälkeen.



Älä käytä uunin puhdistamiseen höyry- tai painepesuria. Katso ohjeet luvusta Kunnossapito ja puhdistus.

4. Tärkeimmät osat



1. Lämpöä heijastava luukku
2. Kipinäsytytyspainike
3. Tehonsäädin
4. Uuniritilä
5. Uuniritilän paikat

5. Ennen käyttöä

Ennen laitteen käyttöä:

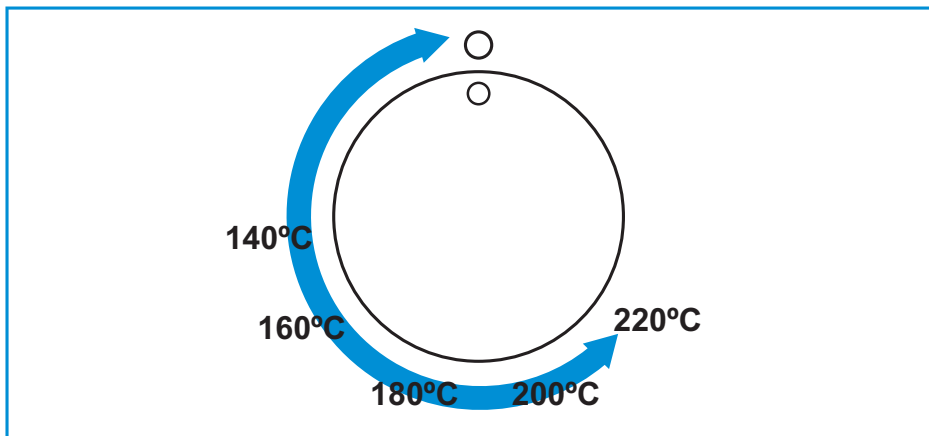
- Varmista, että kaikki pakkausmateriaali on poistettu.

- Puhdista laite lämpimällä vedellä ja kotitalouspuhdistusaineella ja kuivaa se huolellisesti pehmeällä liinalla.
- Varmista, että kaasunsyöttö on liitetty ja kytketty päälle.
- Varmista, että laite on kytketty kipinäsytytteisille laitteille tarkoitettuun akkuun (12 VDC).
- Sytytä poltin ja anna uunin kuumentua noin 30 minuuttia, jotta mahdolliset tehdasvalmistuksen aikaiset voiteluaineet haihtuvat uunista eivätkä aiheuta ruokaan epämiellyttäviä hajuja. Tämä voi aiheuttaa savun muodostumista. Poista savu mahdollisuuksien mukaan avaamalla ikkunat ja käynnistämällä ilmastointilaitte.



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

6. Uunin käyttäminen



Tehonsäätimen tarkka sijainti kerrotaan kohdassa Tärkeimmät osat sivulla 114.

Sytyttäminen:

- Avaa luukku ja paina tehonsäädintä.
- Paina säädintä edelleen ja käännä sitä vastapäivään ääriasentoon (220 °C).
- Paina sytytyspainiketta.
- Säädä tavoitelämpötila.
- Aseta uuniritilä paikalleen ja sulje luukku.



Luukku on aina pidettävä auki sytytyksen aikana.



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



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



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

Sammuttaminen:

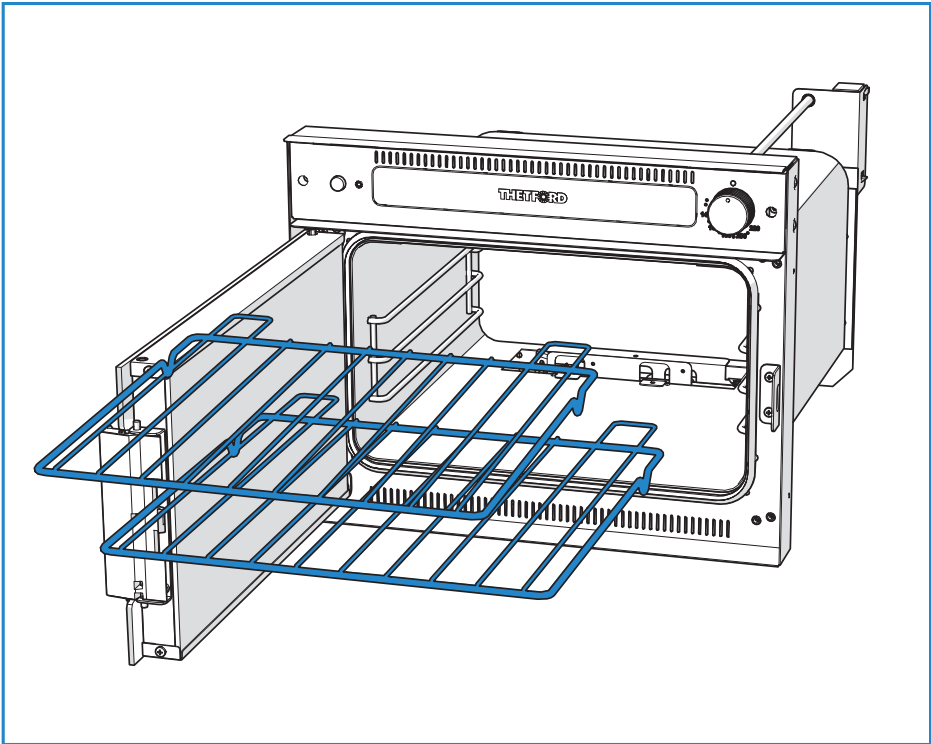
- Sammuta poltin kääntämällä tehonsäädin myötäpäivään 0-asentoon.



Varmista aina käytön jälkeen, että tehonsäädin on 0-asennossa.

7. Turvallinen ruoanlaitto

- Uunin mukana toimitetut rutilät ovat suurimpia mahdollisia. Tätä suurempia rutilöitä ei saa käyttää.



- Uuniritilä mahdollistaa hyvän ilmankierron uunin takana.
- Rutilän takaosassa on koroke, joka estää astioita koskettamasta uunin takaosaa.
- Voit irrottaa rutilän vetämällä sitä eteenpäin, kunnes se pysähtyy, ja nostamalla etuosasta.
- Kun haluat asettaa rutilän uuniin, tee samat toimet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Älä jätä uunia ilman valvontaa käytön aikana.
- Älä käytä uunia ajoneuvon liikkuesssa.
- Käännä tehonsäädin takaisin 0-asentoon ruoanlaiton päätyttyä.
- Pidä uuni puhtaana ja huolehdi, ettei siihen kerry rasvaa tai ruoantähteitä.



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



Uuniritilät ja -pellit ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Anna kaikkien osien jäähtyä, ennen kuin kosket niihin, sillä muuten seurauksena voi olla vakava vamma. Käytä uunihansikkaita aina kun irrotat uuniritilän tai -pellin.

8. Lämpötilansäädin

Uunin lämpötilaa säätelee termostaattilla varustettu kaasuhana, ja sen lämpötilan vaihteluväli on 130–220 °C. Alla olevasta taulukosta saa käsityksen siitä, mikä uunin lämpötila on suunnilleen kullakin uuniritilän paikalla kullakin lämpöasetuksella. Uuniritilän paikkojen lämpötilavaihteluja voidaan hyödyntää, sillä uunissa voidaan kypsentää eri lämpötiloja vaativia ruokalajeja yhtä aikaa. Näin uunin lämmittämiseen käytettyä kaasua voidaan hyödyntää tehokkaasti.

Table 21: Lämpötila-alueet

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



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



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

FI

9. Kunnossapito ja puhdistus

Theftord suosittelee laitteen vuosittaista huollattamista valtuutetussa huollossa. Vuosihuoltojen välillä uuni tulee puhdistaa säännöllisesti aina käytön jälkeen.

- Poista roiskeet ja lika heti käytön jälkeen kuumalla vedellä ja saippualla. Kuivaa pinta pehmeällä liinalla.
- Poista pinttynyt lika ja rasva käyttämällä hankaamatonta yleispuhdistusrasvaa ja nailonista pesulappua.



Älä käytä puhdistukseen voimakkaita hankausaineita, teräviä metalliesineitä, teräsvillaa tai kovaa harjaa. Ne voivat vaurioittaa uunin luukkua.



Jos puhdistat polttimia, varmista, että aukot eivät tukkeudu.



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



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



Uunissa on emaloitu sisäpinta, ja sen nurkat on pyöristetty puhdistuksen helpottamiseksi.



Tehosäädin voidaan irrottaa puhdistusta varten. Säädin on helppo vaihtaa.

10. Kaasuvuodot

Heti, kun huomaat kaasun hajua:

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



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

11. Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Poltin ei pala tai se palaa epätasaisesti	Kaasusäiliö on tyhjä Kaasuhana on kiinni Poltin on märkä tai tukossa	Täytä kaasusäiliö Avaa hana Kuivaa tai puhdistaa poltin
Automaattinen sytytys ei toimi.	12 VDC:n akussa ei ole varausta. Liitännät ovat irrallaan.	Lataa akku. Kytke liitännät. Kuivaa tai puhdistaa sytytyskohdat.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
	Sytytyskohdat ovat märät tai likaiset.	
Tehonsäädin ei toimi.	Säädin on asennettu väärin	Asenna säädin oikein




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

12. Huolto

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

Varaa huolto valtuutetusta paikallisesta huoltokeskuksesta ja ilmoita laitteen arvokilven malli- ja sarjanumerotiedot ja laitteen ostopäivä.




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

13. Varastointi

- Sulje kaasuventtiili kaasupullosta.
- Irrota akku.
- Varmista, että tehonsäädin on 0-asennossa.
- Pyyhi laite puhtaaksi ja kuivaa se.
- Sulje uunin luukku.

14. Tekniset tiedot

Taulukko 22: Polttimen tekniset tiedot

Komponentti	S0V420-uuni		
	Kaasunsyöttö		Suutin
			
	kW	g/h	mm
Uunin poltin	1,0	72	0,48



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



Laite on maadoitettava.

15. Hävittäminen

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

16. Kysymykset

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

- Käy osoitteessa www.thetford-europe.com.
- Jos et osaa ratkaista ongelmaa, ota yhteys valtuutettuun paikalliseen huoltokeskukseen tai Thetfordin asiakaspalveluun maassasi.

17. Takuu

Thetford BV tarjoaa tuotteidensa loppukäyttäjille kolmen vuoden takuun. Jos tuotteessa ilmenee vika takuuajana, Thetford vaihtaa tai korjaa tuotteen. Tällöin Thetford vastaa kustannuksista, joita koituu tuotteen tai viallisten osien vaihdosta sekä vaihto-osista.

Ostetuilla varaosilla on yhden vuoden takuu. Takuu ei kata asennus- ja/tai työkustannuksia.

1. Jos käyttäjä haluaa tehdä korvausvaatimuksen, hänen on vietävä tuote Thetfordin valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Vaatimus käsitellään siellä.
2. Takuun kattaman korjauksen aikana vaihdetuista osista tulee Thetfordin omaisuutta.
3. Tämä takuu ei rajoita voimassa olevia kuluttajansuojalakeja.

4. Tämä takuu ei koske tuotteita, joita käytetään kaupallisiin tarkoituksiin.
5. Korvausvaatimuksia ei hyväksytä seuraavissa tapauksissa:
 - Tuotetta on käytetty epäasianmukaisesti tai käyttöohjeita ei ole noudatettu.
 - Tuotetta ei ole asennettu ohjeiden mukaisesti.
 - Tuotteeseen on tehty muunnoksia.
 - Tuotetta on korjannut jokin muu taho kuin Thetfordin valtuutettu huoltoliike.
 - Sarjanumeroa tai tuotekoodia on peukaloitu tai se on poistettu.
 - Tuote on vaurioitunut väärinkäytön seurauksena.

SL

Prevod izvirnega priročnika za uporabo

Kazalo

1	Uvod.....	122
2	Simboli.....	122
3	Varnost.....	123
4	Glavne komponente.....	125
5	Pred uporabo.....	125
6	Uporaba pečice.....	126
7	Varno kuhanje.....	127
8	Nadzor temperature.....	128
9	Vzdrževanje in čiščenje.....	128
10	Puščanje plina.....	129
11	Odpravljanje težav.....	129
12	Servisiranje.....	130
13	Shranjevanje.....	130
14	Tehnične specifikacije.....	130
15	Odlaganje.....	131
16	Vprašanja.....	131
17	Garancija.....	131

1. Uvod

To je priročnik za uporabo pečice serije SOV420. Pred nadaljevanjem natančno preberite varnostna navodila in informacije o uporabi in vzdrževanju pečice. Tako boste lahko pečico uporabljali varno in učinkovito. Shranite priročnik, saj ga boste še potrebovali.

Najnovejša različica je na voljo na spletnem mestu www.thetford-europe.com.

2. Simboli

Legenda simbolov



Opozorilo. Nevarnost poškodb/gmotne škode.



Pozor. Vroča površina. Nevarnost poškodb/gmotne škode.



Pozor. Pomembne informacije.



Opomba. Informacija.

3. Varnost



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 sistemom za daljinski upravljalnik.



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.





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





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.


SL

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

 Naprava in dostopni deli so lahko vroči, če je naprava v uporabi. Majhni otroci ne smejo priti v bližino naprave. Izogibajte se stiku z grelnimi elementi ali stojali za ponvice med uporabo.

 Nikoli ne gasite ognja pri kuhi z vodo. Izklopite gorilnik in pokrijte plamene s pokrovko ali protipožarno odejo.

 Nenadzorovano kuhanje na napravi z uporabo masti ali olja je lahko nevarno, posledica pa je lahko požar. Naprave med uporabo ne puščajte brez nadzora.

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

 Otroci se z napravo ne smejo igrati.

 Otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati te opreme brez nadzora.

 Uporabljajte samo dele, ki jih dobavlja proizvajalec.

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

 Ne shranjujte predmetov v pečici.

 Na odprta vrata pečice ne postavljajte težkih predmetov.

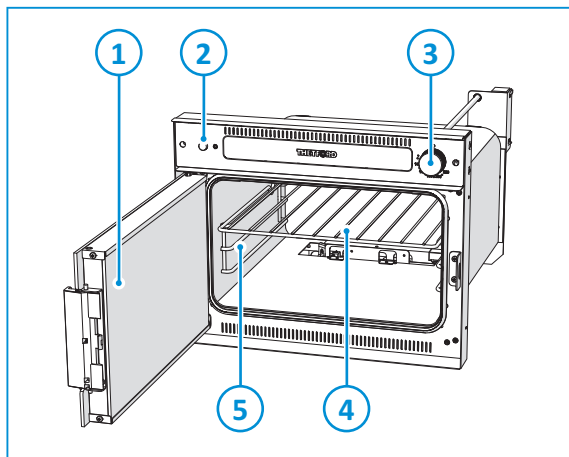


Ne dovolite, da se na napravi nakopiči olje ali mast. Po vsaki uporabi napravo očistite.



Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih ali tlačnih čistilnikov. Glejte Vzdrževanje in čiščenje za navodila.

4. Glavne komponente



1. Vrata, ki odbijajo toploto
2. Gumb za vžig z iskro
3. Krmilni gumb
4. Polička
5. Položaji poličk

5. Pred uporabo

Pred uporabo naprave:

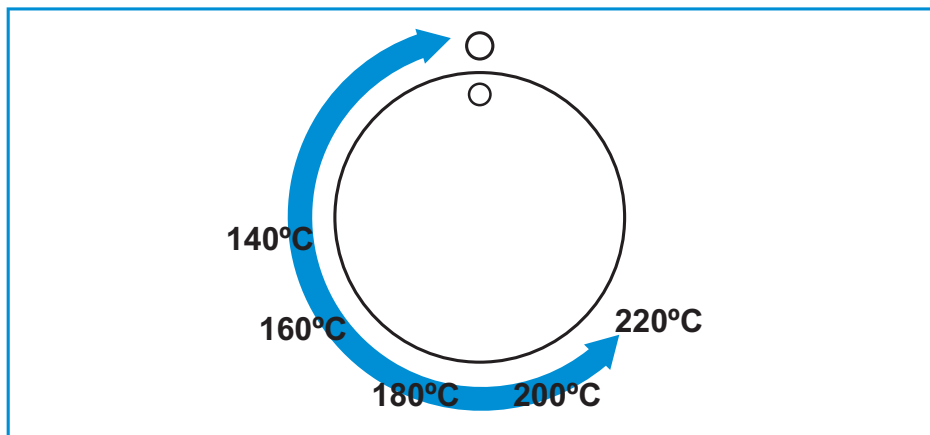
- Prepričajte se, da ste odstranili vso embalažo.
- Previdno očistite napravo s toplo vodo in gospodinjskim detergentom ter jo previdno osušite z mehko krpo.
- Prepričajte se, da je dovod plina priklopljen in odprt.
- Pazite, da je naprava priklopljena na akumulator 12 V za vžig iskre.
- Prižgite gorilnik in približno 30 minut segrevajte pečico, 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.



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

SL

6. Uporaba pečice



Za natančno lokacijo krmilnega gumba glejte Glavne komponente na strani 125.

Vklop:

- Odprite vrata in pritisnite krmilni gumb.
- Držite krmilni gumb in ga obrnite v levo na položaj za največjo stopnjo (220 °C).
- Pritisnite gumb za vžig.
- Nastavite pečico na želeno nastavitev temperature.
- Postavite poličko na zeleni položaj in zaprite vrata.



Vžig morate vedno izvajati pri odprtih vratih pečice.



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



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 zgornje korake, da vklopite napravo.



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

Izklop:

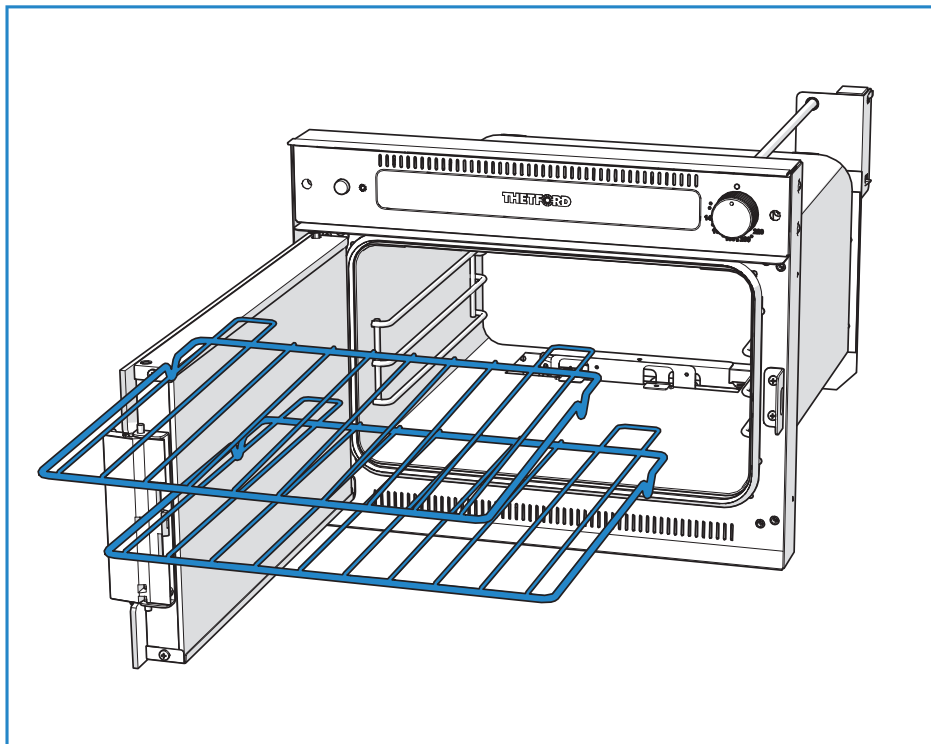
- Obrnite krmilni gumb v desno na položaj 0, da izklopite gorilnik.



Ko prenehate z uporabo pečice, se vedno prepričajte, da je krmilni gumb v položaju 0.

7. Varno kuhanje

- Dve polički za pečico, ki sta priloženi, sta največje velikosti. Ne uporabljajte večjih poličk.



- 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, jo na sprednjem koncu dvignite in odstranite.
- Če želite vstaviti poličko v pečico, ponovite prejšnji korak v obratnem vrstnem redu.
- Naprave med uporabo ne puščajte brez nadzora.
- Ne uporabljajte naprave, če se vozilo premika.
- Obrnite krmilni gumb nazaj v položaj 0 po kuhanju.
- 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, saj drugače lahko pride do poškodb. Pri odstranjevanju poličk in pekačev vedno uporabljajte zaščitne rokavice.

SL

8. Nadzor temperature

Temperatura v pečici se uravnava s termostatskimi plinskimi ventili in je spremenljiva v razponu med 130 °C in 220 °C. Spodnja tabela prikazuje priporočene približne temperature za vsak položaj polic glede na nastavitev plina. Razpon temperatur med položaji polic lahko dobro izkoristite, saj lahko jedi, ki zahtevajo različne temperature za svojo pripravo, pečete hkrati. Na tak način se lahko maksimalno izkoristi plin, ki se uporablja za segrevanje pečice.

Table 23: Temperaturna območja

Nastavitev plina				Jed
1/4 - 1/2	90 °C	110 °C	130 °C	Španski vetrc
1	110 °C	130 °C	150 °C	Sadni kompot
2	120 °C	140 °C	160 °C	Bogata sadna torta, rižev puding
3	130 °C	150 °C	170 °C	Pečena jajčna krema, krhki masleni piškoti
4	140 °C	160 °C	185 °C	Biskvit Victoria
5	155 °C	180 °C	200 °C	Biskviti, ingverjevi piškoti
6	170 °C	190 °C	215 °C	Krhko testo
7	185 °C	210 °C	220 °C	Kruh, čajni kolački, listnato testo
8	200 °C	220 °C	220 °C	Listnato testo



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



Ko boste pri peki uporabljali aluminijasto folijo, poskrbite, da le-ta ne bo ovirala kroženja toplote ali odvoda dima.

9. Vzdrževanje in čiščenje

Podjetje Thetford priporoča letni servisni pregled, ki ga izvede odobren servisni center. Med letnimi servisi po vsaki uporabi očistite pečico:

- Vedno odstranite razlitja ali umazanijo takoj po uporabi z milom in vročo vodo. Osušite površino z mehko krpo.
- Uporabljajte neabrazivno večnamensko kremasto čistilo in najlonsko krpicico za odstranjevanje trdovratne umazanije ali masti.



Ne uporabljajte ostrih abrazivnih čistil, ostrih kovinskih strgal, kovinskih gobic ali trdih krtač. S tem lahko poškodujete vratca pečice.



Če čistite gorilnike, pazite, da luknje niso zamašene.



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



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



Pečica je v notranjosti emajlirana z zaobljenimi robovi, ki olajšajo čiščenje.



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

10. Puščanje plina

Ko zavohate plin:

- Prepričajte se, da so vsi gorilniki izklopljeni.
- Pogasite vse izpostavljene plamene 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 v nizkih predelih. 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!

11. Odpravljanje težav

Težava	Morebitni razlog	Rešitev
Gorilnik ne gori ali gori neenakomerno	Jeklenka s plinom je prazna Pipa za plin je zaprta Gorilnik je moker ali zamašen	Napolnite jeklenko Odprite pipo Posušite ali očistite gorilnik
Samodejni vžig ne tvori iskre	Izpraznjen akumulator 12 V Razrahljani priključki Točke vžiga so umazane ali mokre	Napolnite akumulator Privijte priključke Očistite ali osušite točke vžiga
Krmilni gumb ne deluje	Gumb ni pravilno nameščen	Pravilno namestite gumb



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

12. Servisiranje

Vse servise mora izvesti pooblaščen in strokovno usposobljena oseba. Pred začetkom kakršnega koli servisnega opravila je treba pustiti, da se naprava ohladi, in jo odklopiti z dovoda plina in električnega toka. Po vsakem servisu je treba preveriti napravo glede tesnosti na plin.

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




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

13. Shranjevanje

- Zaprite plinski ventil na jeklenki.
- Odklopite akumulator.
- Pazite, da je krmilni gumb v položaju 0.
- Očistite in osušite napravo.
- Zaprite vratca pečice.

14. Tehnične specifikacije

Tabela 24: Specifikacije gorilnika

Komponenta	Pečica SOV420		
	Vhod za plin		Injektor
Gorilnik pečice			
	kW	g/h	mm
	1,0	72	0,48



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



Napravo je treba ozemljiti.

15. Odlaganje

Vaš izdelek je bil oblikovan 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.

16. Vprašanja

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

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

17. Garancija

Družba Thetford BV končnim uporabnikom svojih izdelkov zagotavlja triletno garancijo. Če v garancijskem obdobju pride do okvare, bo družba Thetford zamenjala ali popravila izdelek. V tem primeru bodo stroški zamenjave, dela za zamenjavo okvarjenih komponent in/ali stroški delov sami breme družbe Thetford.

Kupljeni nadomestni deli imajo enoletno garancijo. Stroški nameščanja in/ali dela niso vključeni v garancijo.

1. Če želite vložiti zahtevek pod to garancijo, mora uporabnik izdelek pripeljati k pooblaščenemu servisnemu partnerju Thetford. Tam bodo ocenili zahtevek.
2. Komponente, ki so zamenjane med garancijskim popravilom, postanejo last družbe Thetford.
3. Garancija ne prejudicira trenutnih zakonov o varstvu potrošnikov.
4. Garancija ne velja, če je bil izdelek uporabljan v komercialne namene.
5. Garancijski zahtevki, ki spadajo v naslednje kategorije, ne bodo upoštevani:
 - Izdelek je bil nepravilno uporabljen ali pa niste upoštevali navodil v priročniku.
 - Izdelek ni bil nameščen skladno z navodili.
 - Izdelek ste spreminjali.
 - Izdelka ni popravljval pooblaščen servisni partner Thetford.
 - Serijska številka izdelka ali koda izdelka je bila spremenjena ali odstranjena.
 - Izdelek je poškodovan zaradi zlorabe.



www.thetford-europe.com

EUROPEAN HEADQUARTERS

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

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

UNITED KINGDOM

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

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

GERMANY

Thetford GmbH
Schallbruch 14
D-42781 Haan
Deutschland

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

FRANCE

Thetford S.A.R.L.
Bâtiment Le Californie
11, Rue Rosa Luxemburg
CS 40204 Eragny sur Oise
95614 Cergy Pontoise Cedex
France

T +33 1 30 37 58 23
F +33 1 30 37 97 67
E info@thetford.eu

ITALY

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

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

SPAIN AND PORTUGAL

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

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

SCANDINAVIA

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

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

AUSTRALIA

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

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

CHINA

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

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