



Oven-Grill

SOG700/750 & SOV700 Series

SOG52 & SOV52 Series

User Manual



DECLARATION OF CONFORMITY

We: **THETFORD Ltd**

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

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

Declare under our sole responsibility that;

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

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

Are in conformity with the relevant European Union harmonization legislation, Regulation (EU) 2016/426 which applies as from 21 April 2018 and are manufactured in accordance with the harmonised European standards; EN 30-1-1:2008+A3:2013 & EN 30-2-1:2015;

Satisfy the essential requirements of the Electro Magnetic Compatibility Directive 2014/30/EU and are manufactured in accordance with the harmonized European standards; EN 55014-1: 2006 + A1:2009 + A2:2011 & EN55014-2: 1997 + A1:2001 + A2: 2008;

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

CE 680550 (SOG70xxx, SOG75xxx & SOV70xxx Series) & CE 680554 (SOG52xx & SOV52xx Series), Issued by BSI.

We also declare that the production of each specific model will be in conformity with the type as described in Test Report(s):

8374744, 8432405 & 8802505, Issued by BSI

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

Signature :

A handwritten signature in blue ink, appearing to be "Bartho Anderson", written over a light blue circular stamp or watermark.

DA

Oversættelse af den originale brugervejledning

Indhold

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

1. Indledning

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

Dette dokument er version SINS2037/0521-V06 af brugervejledningen. Besøg www.thetford.com for at få den seneste version.

2. Symboler

Tegnforklaring til symboler:



Advarsel. Risiko for personskade og/eller beskadigelse.



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



Vigtigt. Vigtige oplysninger.



Bemærk. Oplysninger.

3. Sikkerhed



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



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



Børn må ikke lege med apparatet.



Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet uden opsyn.



Brug kun dele, der leveres af producenten.



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



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 det være nødvendigt at lufte yderligere ud ved at åbne et vindue eller øge emhættens udsugningsevne.



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



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



Apparatet må ikke anvendes til opbevaring.



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



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



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





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



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



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



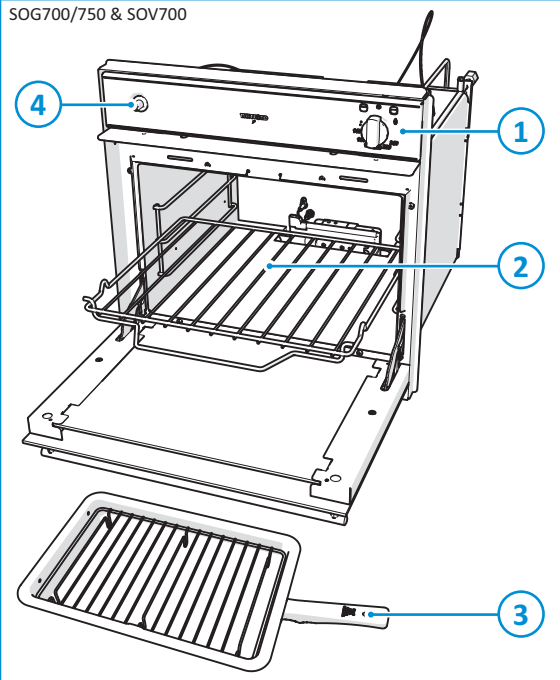
Lad ikke olie eller fedt ophobe sig på apparatet. Rengør apparatet efter hver brug.



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

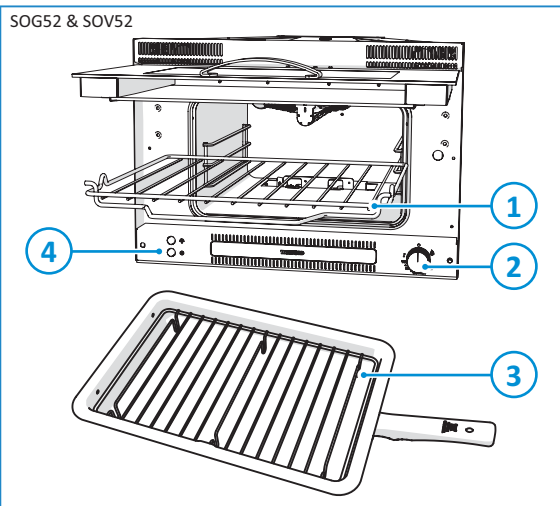
4. Hovedkomponenter

SOG700/750 & SOV700



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

SOG52 & SOV52



1. Ovnhylde
2. Betjeningsknap
3. Grillpande
4. Gnisttænding

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

5. Før brug

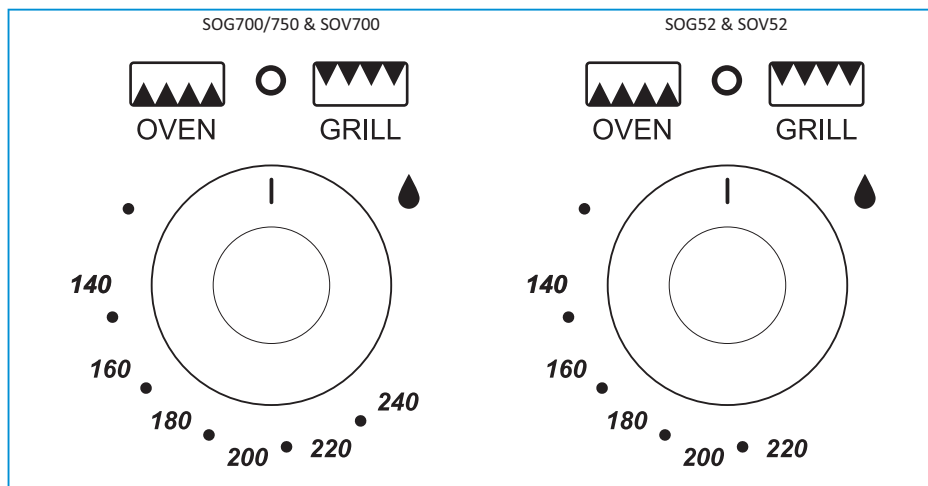
Før apparatet tages i brug:

- Sørg for, at al emballage er fjernet.
- Rengør apparatet med varmt vand og husholdningsrengøringsmiddel, og tør det omhyggeligt af med en blød klud.
- Sørg for, at gasforsyningen er tilsluttet og tændt.
- Sørg for, at apparatet er tilsluttet 12 V DC-batteriet til køleventilatorerne og gnisttændingen.
- Tænd brænderen, og opvarm grillen i ca. 20 minutter for at fjerne eventuelle rester af fabrikssmøremidler, som kan overføre ubehagelige lugte til den mad, der tilberedes. Der kan forekomme røg under denne procedure. Åbn vinduerne, og tænd for mekaniske ventilatorer for at afhjælpe røgen.
- Tænd brænderen, og opvarm ovnen i ca. 30 minutter ved 200 °C for at fjerne eventuelle rester af fabrikssmøremidler, som kan overføre ubehagelige lugte til den mad, der tilberedes. Der kan forekomme røg under denne procedure. Åbn vinduerne, og tænd for mekaniske ventilatorer for at afhjælpe røgen.



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

6. Brug af grillen (hvis relevant)



SOV-produkter kun med ovn har ikke grill-funktionen.

Du kan se betjeningsknappens præcise placering under Hovedkomponenter.

Tænd:



Kun SOG700/750. Varmedeflektoren under betjeningspanelet skal slås ud, før grillen tændes. Brug altid grillhandsker, når du justerer varmedeflektorens position.

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



Grillen må kun anvendes ved sin nominelle varmeindstilling.

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



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



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



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



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



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



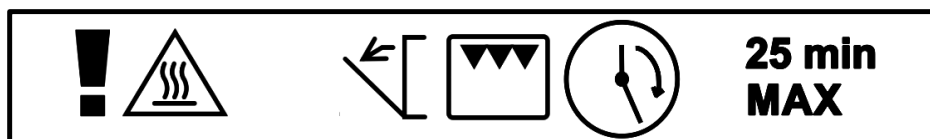
Det er normalt for denne brænder, at flammerne udvikler gule spidser, mens grillen varmer op.

Sluk:

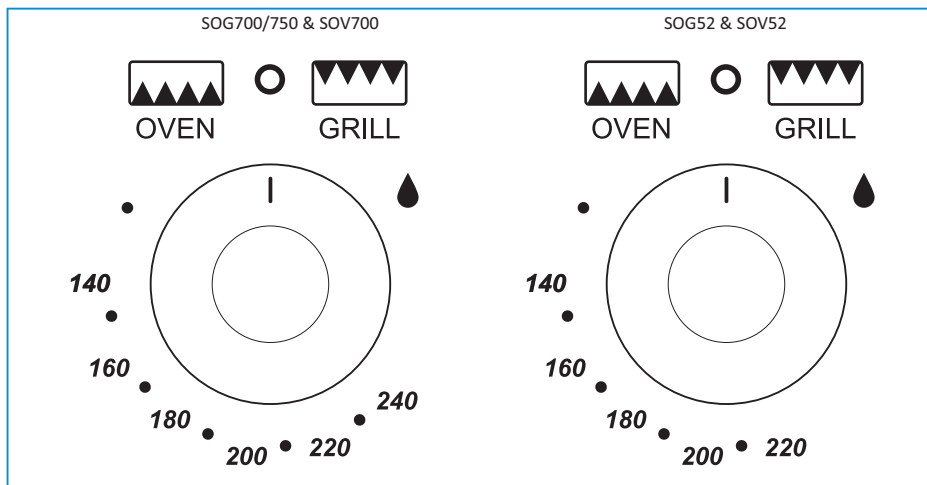
- Drej betjeningsknappen mod uret til 0-positionen for at slukke for brænderen.



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



7. Brug af ovnen



Du kan se betjeningsknappens præcise placering under Hovedkomponenter.

Tænd:

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



Tænding skal altid foretages med ovndøren åben.



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



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



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

Sluk:

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



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

8. Sikker madlavning

- De gryder/pander og plader, der følger med dette apparat, er de størst mulige. Brug ikke større gryder/pander og plader. De kan indskrænke varmecirkulationen, hvilket kan øge tilberedningstiden.
- Ovnristen tillader god luftcirkulation bagest i ovnen.
- En forhøjet stang bagest på risten forhindrer, at fade eller tallerkner kommer i berøring med ovnens bagside.
- Du kan fjerne en rist ved at trække den frem, indtil den stopper, løfte den i den forreste del og fjerne den.
- Når du vil sætte en rist ind i ovnen, skal du sænke den forreste del og skubbe den bagud, indtil den stopper.
- Apparatet er udstyret med et afkølingssystem. Køleblæseren tænder automatisk et par minutter efter, der tændes for grillen og/eller ovnen, og den forbliver tændt også efter, apparatet er blevet slukket.
- Blæseren slukker automatisk et par minutter efter, apparatet er blevet slukket, når det er kølet tilstrækkeligt ned.
- Når grillen eller ovnen tændes, eller efter den er blevet slukket, kan køleblæseren muligvis gå i gang periodisk. Det er normalt.
- 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 apparatet, og tildæk aldrig en rist med materialer såsom sølvpapir. Dette blokerer luftcirkulationen og kan medføre kulilteforgiftning.



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

9. Temperaturregulering

Ovnens temperatur reguleres af en termostatisk gashane og varierer fra 130 °C til 240 °C for SOG700/750 og SOV700 og fra 130 °C til 220 °C for SOG52 og SOV52.

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

Tabel 1: Omtrentlige temperaturzoner

Gasindstilling				Ret
1/4-1/2	90 °C	110 °C	130 °C	Marengs
1	110 °C	130 °C	150 °C	Frugtkompot
2	120 °C	140 °C	160 °C	Engelsk frugtkage, risengrød
3	130 °C	150 °C	170 °C	Bagt cremebudding, shortbread-småkager
4	140 °C	160 °C	185 °C	Sandkage
5	155 °C	180 °C	200 °C	Lagkagebunde, ingefærsmåkager
6	170 °C	190 °C	220 °C	Tærtedej
Kun SOG700/750 og SOV700:				
7	185 °C	210 °C	230 °C	Brød, scones, butterdej
8	200 °C	220 °C	245 °C	Butterdejskager
9	215 °C	240 °C	260 °C	Hurtig bruning



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



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

10. Vedligeholdelse og rengøring

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

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



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



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



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



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



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



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

11. Gaslækager

Så snart du lugter gas:

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



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

12. Fejlfinding

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



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

13. Serviceeftersyn

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

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

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

14. Klargøring til opbevaring

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

15. Tekniske specifikationer

Tabel 2: Brænderspecifikationer

	S0G700/750-serien			S0V700-serien		
	Gasindgang		Dyse	Gasindgang		Dyse
						
	kW	g/t	mm	kW	g/t	mm
Ovnbrænder	1,6	115	0,59	1,6	115	0,59
Grillbrænder	1,5	108	0,62			
I alt	1,6	115		1,6	115	

	S0G52-serien			S0V52-serien		
	Gasindgang		Dyse	Gasindgang		Dyse
						
	kW	g/t	mm	kW	g/t	mm
Ovnbrænder	1,1	72	0,50	1,1	72	0,50
Grillbrænder	1,6	108	0,64			
I alt	1,6	108		1,1	72	



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



Dette apparat skal jordforbindes.

16. Bortskaffelse

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

17. Spørgsmål

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

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

18. Garanti

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 arbejdsløn 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 piller ved serienummeret eller produktkoden, eller de er blevet fjernet.
 - Produktet er beskadiget af misbrug.

EUROPEAN HEADQUARTERS

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

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

UNITED KINGDOM

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

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

GERMANY

Thetford GmbH
Schallbruch 14
D-42781 Haan
Deutschland

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

FRANCE

Thetford S.A.R.L.
Parc BUROPLUS / Bâtiment G
18, Boulevard de la Paix
95800 CERGY
France

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

ITALY

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

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

SPAIN AND PORTUGAL

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

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

SCANDINAVIA

Thetford B.V.
Representative Office Scandinavia
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.
130-132 Freight Drive
Somerton, VIC 3062
Australia

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

CHINA

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

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