

THETFORD



Oven-grill Duplex 100 Series

Installation Manual



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 gas cooking appliances.

Model Number/Description; XL Duplex Oven/Grill SOG10XXX Series and XL Oven SOV10XXX Series.

Satisfy the essential requirements of the Gas Appliances Directive 2009/142/EC and are manufactured in accordance with the harmonised European standards: EN 30-1-1: 2008, EN 30-2-1:1998+A1:2003+A2:2005.

Satisfy the essential requirements of the Low Voltage Directive 2014/35/EU where applicable and are manufactured in accordance with the harmonised European standards; EN 60335-1: 2002+A2:2006, EN 60335-2-6: 2003+A2:2008, EN 60335-2-102: 2006.

Satisfy the essential requirements of the Electro Magnetic Compatibility Directive 2014/30/EU and are manufactured in accordance with the harmonised European standards: EN 55014-1: 2006 + A1:2009 + A2:2011 & EN55014-2: 1997 + A1:2001 + A2: 2008, EN61000-3-2: 2006; EN61000-3-3:2008.

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:

UK-LHD-0359-0000333, Issued by Intertek

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

08033479B, Issued by Intertek and TR/14/175 issued by BSI.

Name	:	P. Straus
Title/Position	:	Director
Place & Date of Issue	:	Rotherham 19 th July 2016.

Signature

:

DC29_XL Duplex Oven Grill SOG10XXX & XL Oven SOV10XXX Declaration of Conformity

SV
Översättning av original bruksanvisning

Innehåll

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

1. Inledning

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

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

2. Symboler

Förklaring till symboler:



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



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



Var uppmärksam. Viktig information.



Obs! Information.

3. Säkerhet

- Denna apparat får 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.**
- Håll barn under 8 år borta från apparaten, såvida de inte övervakas hela tiden.**
- Låt inte barn leka med apparaten.**
- Låt inte barn rengöra eller underhålla utrustningen oövervakade.**
- Använd endast delar som tillhandahålls av tillverkaren.**
- Ändra eller justera inte något på apparaten, såvida inte ändringen har godkänts av tillverkaren eller en representant för tillverkaren.**
- Om strömsladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceombud eller av en annan kvalificerad person för att undvika risk.**
- 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 varme, fukt och förbränningsprodukter i rummet där den är installerad. Säkerställ att

 rummet har tillräcklig ventilation när apparaten används. Vid användning under en längre tid kan ytterligare ventilation behövas. Öppna då ett fönster eller öka utsugsfläktens styrka.

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

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

 Förvara inte föremål i apparaten.

 Lägg inte tunga föremål på apparatens öppna lucka.

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



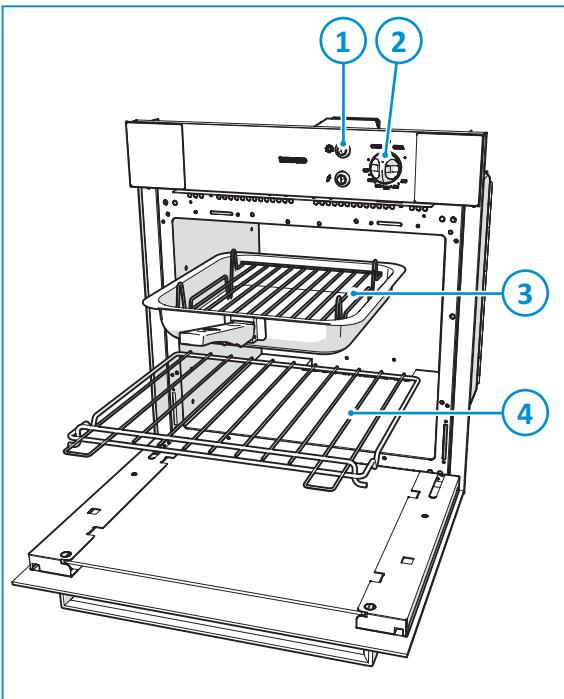
Varning för heta ytor. Luckan måste vara öppen när grillen används.



- ! Om en onormal förskjutning av temperaturen i ugnen inträffar ska termostaten kontrolleras av en kvalificerad tekniker.**
- ! Var noga med att inte överbelasta ugnen. Lämna tillräckligt med utrymme så att värmen kan cirkulera fritt.**
- ! Använd inte ångtvättar eller högtryckstvättar för att rengöra apparaten. Se Underhåll och rengöring för anvisningar.**
- ! Låt inte olja eller fett ansamlas på apparaten. Rengör apparaten efter varje användning.**

SV

4. Huvudkomponenter



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

Typerna av brännare kan variera beroende på typ av apparat. Se Tekniska specifikationer för mer information.

5. Före användning

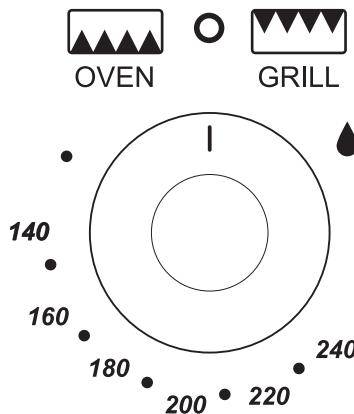
Innan apparaten används ska du göra följande:

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



Använd endast gasol [LPG]. Apparaten fungerar med propan eller butan. Propan är att föredra framför butan eftersom butan presterar dåligt vid omgivningstemperaturer under 10 °C och inte kan användas vid omgivningstemperaturer under 5 °C.

6. Använda grillen (i förekommande fall)



SV

Se Huvudkomponenter för vredets exakta plats.

Sätt på:

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



Grillen får endast användas på nominell värmeställning.

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



Grillluckan måste vara öppen när du tänder och använder grillen.



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



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



Även om grillen värmes upp fort rekommenderas en föruppvärming på några minuter.



Det är normalt för brännarens flammor att få gula spetsar medan grillen värmes upp.

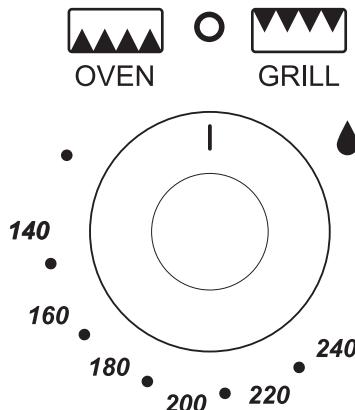
Stänga av:

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



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

7. Använda ugnen



Se Huvudkomponenter för vredets exakta plats.

Sättta på:

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



Gniständningen 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 värmes upp fort rekommenderas en föruppvärming 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.

8. Säker matlagning

SV

- De kastruller och plåtar som medföljer apparaten är av maximal storlek. Använd inte större kastruller och plåtar. Större kokkärl kan begränsa värme循環, vilket kan öka tillagningstiden.
- Ugnshyllan möjliggör god cirkulation till ugnens bakre del.
- En upphöjd barriär längst bak på hyllan förhindrar att plåtar eller mat får kontakt med ugnens baksida.
- Ta bort en hylla genom att dra den framåt så långt det går och därefter lyfta upp den längst fram.
- Sätt i en hylla genom att luta framsidan nedåt och skjuta den bakåt tills det tar stopp.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt när den används.
- Använd inte apparaten medan fordonet är i rörelse.
- Vrid tillbaka vredet till läget 0 efter användning.
- Håll apparaten ren och undvik att fett och matrester ansamlas.

För SOG100-serien med grill:

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



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



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

9. Temperaturreglage

Temperaturen i ugnen styrs av en termostatisk gaskran och kan ställas in på mellan 130 °C och 240 °C.

I tabellen nedan finns en guide med ungefärliga temperaturer för de olika hyllpositionerna utefter gasmärkesinställningen. Temperaturskillnaden mellan de olika hyllpositionerna kan användas för att laga flera rätter samtidigt som behöver olika temperaturer. På det viset kan den gas som används för att varma 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 brûlée, ostkaka, mördegskakor
4	140 °C	160 °C	185 °C	Sockerkaka
5	155 °C	180 °C	200 °C	Mjuk kaka, pepparkakor
6	170 °C	190 °C	215 °C	Mördeg
7	185 °C	210 °C	230 °C	Bröd, scones, smördeg
8	200 °C	220 °C	245 °C	Smördeg
9	215 °C	240 °C	260 °C	Snabb bryning



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



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

10. Underhåll och rengöring

Thetford rekommenderar att produkten inspekteras årligen av ett godkänt servicecenter. Mellan de årliga servicetillfällena ska apparaten rengöras regelbundet efter användning. Innan någon typ av rengöringsarbete påbörjas måste apparaten lämnas att svalna och kopplas bort från gas- och elförsörjningen.

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



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



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



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



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



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



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



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

11. Gasläckage

Så fort du känner lukten av gas ska du göra följande:

- Se till att alla brännare är avstängda.
- Släcka alla öppna lågor och inte röka.
- Omedelbart stänga av gasförsörjningen på gasflaskan.
- Inte använda elektriska strömbrytare.
- Öppna alla dörrar och fönster.



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

SV

12. Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Brännaren fungerar inte eller ger en ojämn värme	Gasflaskan är tom Gaskranen är tillsluten Brännaren är våt eller tillräppt	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
Vredet fungerar inte	Vredet har monterats felaktigt	Montera vredet korrekt



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

13. Service

All service måste utföras av en godkänt kompetent person. Innan någon typ av servicearbete påbörjas måste apparaten lämnas att svalna och kopplas bort från både gas- och elförsörjningen. Efter varje servicetillfälle ska apparaten kontrolleras beträffande gasens felfrihet och elsäkerhet.

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

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

14. Förvaring

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

15. Tekniska specifikationer

Tabell 6: Specifikationer för brännare

	SOG100-serien			SOV100-serien		
	Gasinlopp		Injektor	Gasinlopp		Injektor
	髯	髯	髯	髯	髯	髯
Ugnsbrännare	1,6	115	0,59	1,6	115	0,59
Grillbrännare	1,6	115	0,62			
Totalt	3,2	230		1,6	115	



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



Denna apparat måste jordas.

16. Avfallshantering

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

17. Frågor

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

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

18. Garanti

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

SV

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 infogb@thetford.eu

GERMANY

Thetford GmbH
Schallbruch 14
D-42781 Haan
Deutschland

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

FRANCE

Thetford S.A.R.L.
Parc BUROPLUS / Bâtiment 6
18, Boulevard de la Paix
95800 CERGY
France

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

ITALY

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

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

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 infosp@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 infos@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 infoau@thetford.eu
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