



## **K1500 Series**

**SCK401XX Series**

**SCK411XX Series**

**SCK421XX Series**

**SCK431XX Series**

**SCK441XX Series**

**SHG401XX Series**

**SHG411XX Series**

**SHG421XX 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 under our sole responsibility that;

**Product Types; Domestic build-in LP gas and dual fuel cooking appliances;**

**Model Numbers/Description;** K1520, SCK40xxx & SCK41xxx Series gas cookers; SCK42xxx & SCK43xxx Series dual fuel Cookers; K1540, SHG40xxx & SHG41xxx Series gas hobs & grills and SHG42xxx Series dual fuel hobs & grills;

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

Satisfy the essential requirements of the Low Voltage Directive 2014/35/EU, where applicable and are manufactured in accordance with the harmonised European standards; EN 60335-1 (IEC 60335-1 Ed 5.2); EN 60335-2-6 (IEC 60335-2-6 Ed 6.0); EN 60335-2-102 (IEC 60335-2-102 Ed 1.2);

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;

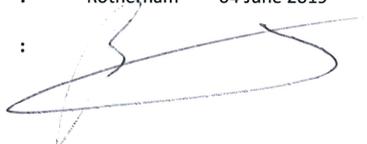
We also declare that the production of each specific model will be in conformity with the type as described in the EC type-examination certificate;

CE 680549 Issued by BSI

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

8859681, 8895599, 9734047, 9738868 & TR 15 049, Issued by BSI. And PCL119031138 Issued by Panasonic MFG Ltd

**Name** : **B. Anderson**  
**Title/Position** : **Director**  
**Place & Date of Issue** : **Rotherham 04 June 2019**  
**Signature** :



# Index

ENGLISH 2

FRANÇAIS 21

SVENSKA 41

ESPAÑOL 60

DANSK 80

DEUTSCH 99

NEDERLANDS 119

ITALIANO 139

PORTUGUÊS 158

NORSK 178

SUOMI 197

SLOVENŠČINA 216

# EN

## Original User Manual

## Contents

1	Introduction.....	2
2	Symbols.....	2
3	Safety.....	3
4	Main components.....	7
5	Before use.....	7
6	Use of the burners.....	9
7	Use of the electric hotplate (if applicable).....	10
8	Use of the grill.....	10
9	Use of the oven.....	12
10	Safe cooking.....	12
11	Temperature control.....	14
12	Maintenance and cleaning.....	14
13	Gas leaks.....	15
14	Troubleshooting.....	16
15	Servicing.....	16
16	Putting in storage.....	16
17	Technical specifications.....	17
18	Disposal.....	19
19	Questions.....	19
20	Warranty.....	19

## 1. Introduction

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

This document is version SINS2038/0521-V03 of the user manual. Please visit [www.thetford.com](http://www.thetford.com) for the most recent version.

## 2. Symbols

Key to symbols:



**Warning.** Risk of injury and/or damage.



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



**Attention.** Important information.



**Note.** Information.

### 3. Safety

EN



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



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



Do not allow children to play with the appliance.



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



Use only parts supplied by the manufacturer.



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



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



Use the appliance for cooking only and not for anything else, for example room heating. This can lead to carbon monoxide poisoning and overheating. The manufacturer cannot be held liable for damage resulting from improper use or incorrect setting of the controls.



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



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

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



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



The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.



The cooking process must be supervised. A short term cooking process must be supervised continuously. Unattended cooking on a hob with fat or oil can result in fire. Do not leave the appliance unattended when in use.



The use of inappropriate hob guards can cause accidents.



Danger of fire, do not store items on the cooking surface of the hob.



The burners and pan supports are hot during and after use. Allow all parts to cool before touching them, as this can cause serious injury.



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



Do not store items in the appliance.



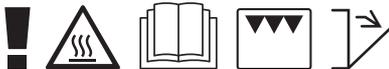
Do not put heavy objects on the open appliance door.



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



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



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

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

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

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

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

 The glass lid may snap shut towards the end of lowering due to the travel-lock action of the hinges. Make sure all fingers are clear of the appliance when closing the lid.

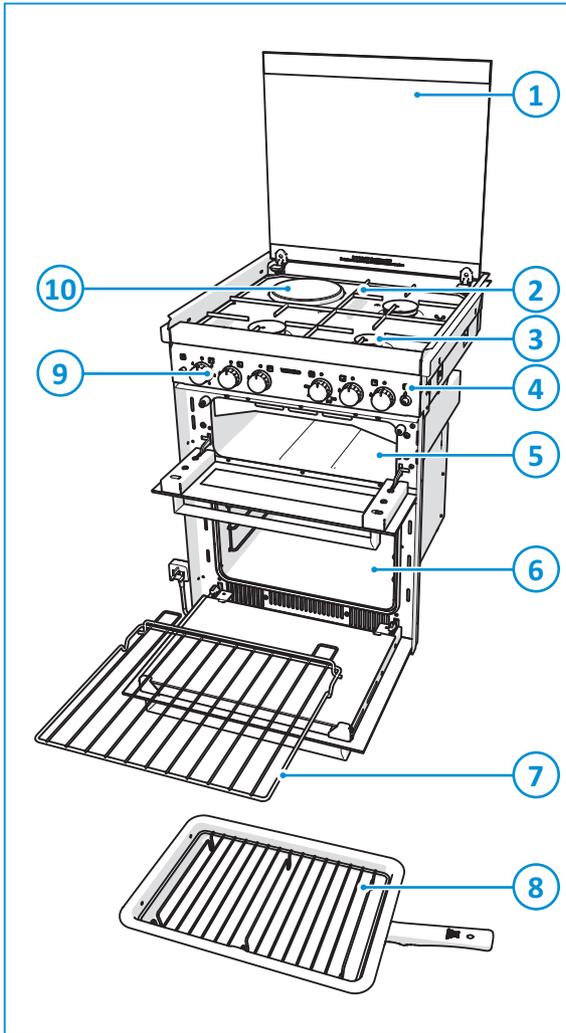
 Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the surface of the glass, since they can scratch the glass surface which may result in shattering of the glass.

 Remove any spillage from the glass lid before opening the lid.

 Do not shut the glass lid when the burners are lit or still warm.



## 4. Main components



1. Glass lid
2. Pan supports
3. Gas burners
4. Spark ignition (optional)
5. Grill
6. Oven
7. Oven shelf
8. Grill pan
9. Control panel
10. Electric hotplate (Dual Fuel only)

EN

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

## 5. Before use

Before using the appliance:

- Ensure that all packaging materials have been removed.

- Clean the appliance with warm water and household detergent and dry carefully with a soft cloth.
- Ensure that the gas supply is connected and turned on.
- Ensure that the appliance is connected to the 12V DC battery for the cooling fans and spark ignition.
- Ensure that the pan supports are positioned properly.
- Ignite the gas burners and let them burn to expel odours and vapours first.
- Ignite the burner and heat the grill for about 20 minutes to eliminate any residual factory lubricants that might impart unpleasant smells to the food being cooked. Smoke may occur during this procedure. Open any windows and turn on mechanical ventilators to help remove the smoke.
- Ignite the burner and heat the oven for about 30 minutes at 200°C to eliminate any residual factory lubricants that might impart unpleasant smells to cooked food. Smoke may occur during this procedure. Open any windows and turn on mechanical ventilators to help remove the smoke.

#### Dual Fuel only:

- Ensure the electricity is connected and switched on.
- Prime the hotplate by switching on the hotplate for a short period, without a pan, to harden and burn off the coating. Use a medium to high setting for 3 – 5 minutes. Allow adequate ventilation to disperse any smoke that occurs during this process. Allow the hotplate to cool.
- Season the hotplate by heating the hotplate for 30 seconds on a medium setting and then switching off. Pour a minimal amount of unsalted vegetable oil onto a clean dry cloth or paper towel, and apply a thin coat of oil to the hotplate surface. Wipe off any excess oil, then heat the hotplate on a medium setting for 1 minute. Occasional seasoning will help to maintain the hotplate's appearance.

#### Oven shelf:

- The oven shelf allows good circulation at the rear of the oven.
- A raised bar at the rear of the shelf prevents trays or dishes making contact with the back of the oven.
- To remove a shelf, pull it forward until it stops, raise at the front and remove.
- To place a shelf in the oven, lower it at the front and slide it backward until it stops.



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.

#### Cooling system:

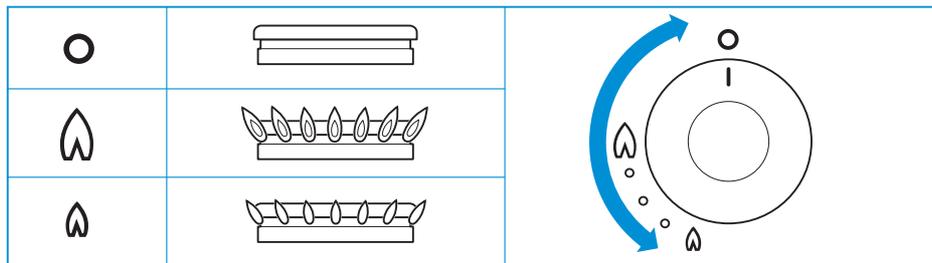
The appliance is fitted with an automated cooling system.

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

Fan-Assisted Oven - SCK431 and SCK441:

- SCK431 and SCK441 fan assisted models only have a mains electric circulating fan in the oven.
- The circulating fan provides more even distribution of heat inside the oven when connected to mains electricity. If mains electricity is not available, the oven functions as a conventional gas oven.

## 6. Use of the burners



EN

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

Turning on:

- Push and turn the control knob.
- Turn the control knob anti-clockwise to the full rate position.
  - For spark ignition models: Push the ignition button.
  - For non-ignition models: Hold a lit match or gas match to the burners.
- Keep the control knob pressed for about 10-15 seconds and then release it.
- Adjust the height of the flame.



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.

Turning off:

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

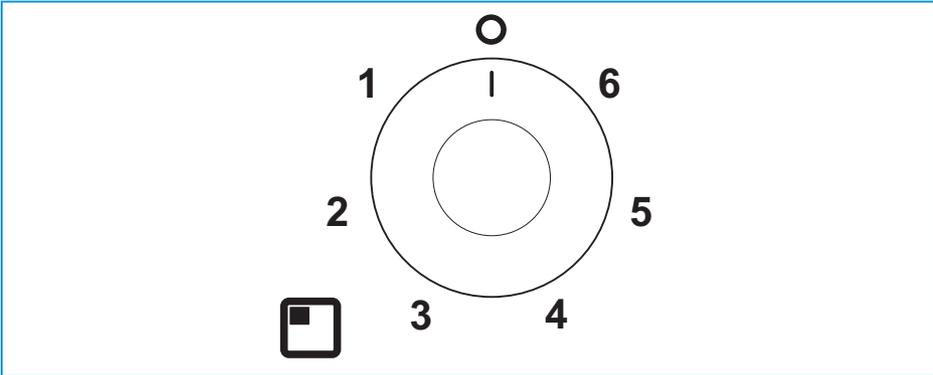


Always make sure the control knob is in the 0 position when you have finished using the gas burners.



Do not shut the glass lid when the burners are lit or still warm.

## 7. Use of the electric hotplate (if applicable)



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

Turning on:

- Rotate the control knob either clockwise or anti-clockwise to the required position (1 – 6).



For maximum efficiency, a correctly sized pan with a flat heavy gauge base should be used. The pan size should be the same or slightly larger than the hotplate (up to 1" / 2.5cm oversize).

Turning off:

- Turn the control knob to the 0 position to turn off the hotplate.

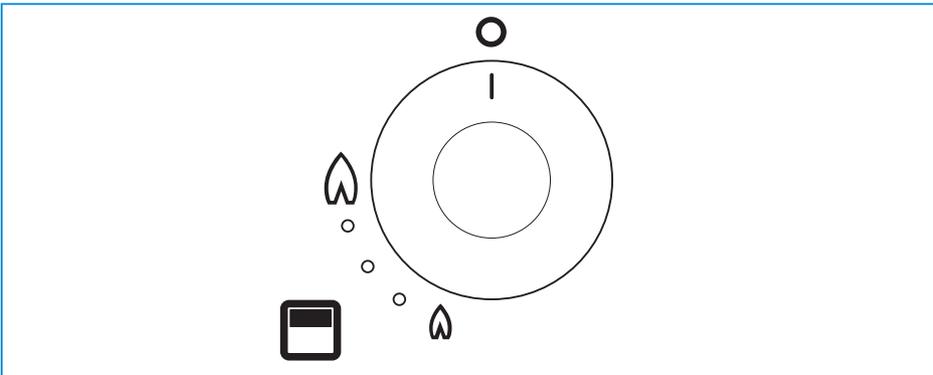


Always make sure the control knob is in the off position when you have finished using the hotplate.



Do not shut the glass lid when the hotplate is turned on or still warm.

## 8. Use of the grill



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

Turning on:

- Open the door and push the control knob.
- Continue pressing the control knob and turn it anti-clockwise to the full rate position.
  - For spark ignition models: Push the ignition button.
  - For non-ignition models: Hold a lit match or gas match to the burner.
- Keep the control knob pressed for about 10-15 seconds and then release it.
- Adjust the required heat setting.
- Depending on the food to be cooked, the correct grilling height can be achieved by inverting the pan trivet into either the high or low position.
- The grill pan supplied is multi-functional, for use in grill or oven and the handle design allows removal or insertion whilst the pan is in use. Always remove the handle when the pan is in use.

EN



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



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



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



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



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



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

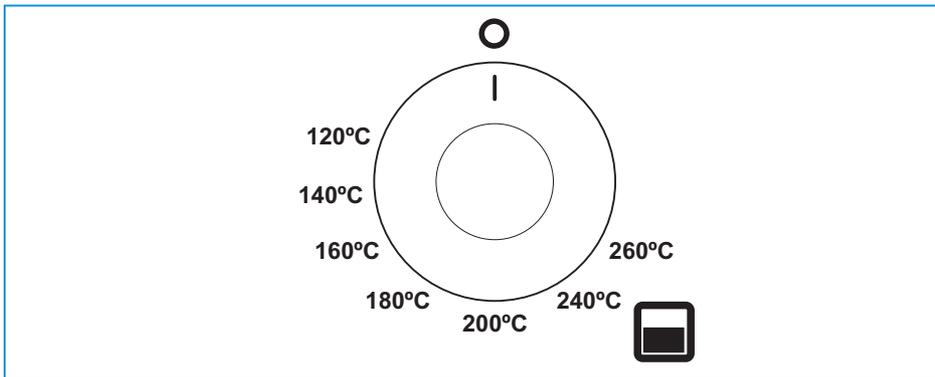
Turning off:

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



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

## 9. Use of the oven



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

Turning on:

- Open the door and push in the control knob.
- Continue pressing the knob and turn it anti-clockwise to the full rate position (240°C, gas mark 7 / 9).
  - For spark ignition models: Push the ignition button.
  - For non-ignition models: Hold a lit match or gas match to the burner.
- Keep the control knob pressed for about 10-15 seconds and then release it.
- Adjust the required heat setting.
- 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:

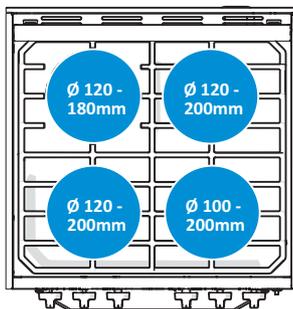
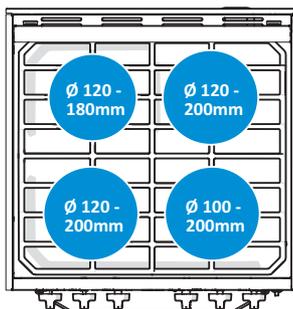
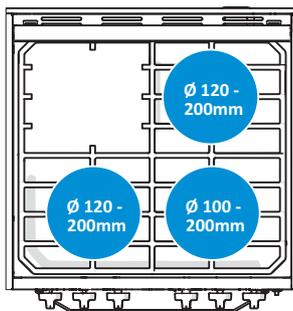
- Turn the control knob clockwise to the 0 position to turn off the burner.



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

## 10. Safe cooking

- Do not allow cooking vessels to overlap the edges of the appliance – use the correct sizes of pans and position them centrally over the burners.



- Ensure that there is at least a 10mm gap between the pans and the edges of the hob.
- Turn the pans so that the handles do not overhang the front of the appliance.
- Ensure that the flame of the gas burner heats the bottom of the pan, not the sides.
- The pans and trays supplied with this appliance are the maximum sizes. Do not use larger pans and trays. They may restrict good circulation of heat, which may increase cooking times.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not use the appliance while the vehicle is moving.
- Turn the control knob back to the 0 position after cooking.
- Keep the appliance clean and prevent accumulation of grease and food scraps.



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



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

## 11. Temperature control

The temperature in the oven is controlled by a thermostatic gas tap and is variable over the range 120°C to 260°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	120°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	230°C	Bread, scones, flaky pastry
8	200°C	220°C	245°C	Puff pastry
9	215°C	240°C	260°C	Quick browning



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



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

## 12. Maintenance and cleaning

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

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



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



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



Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass surface, since they can scratch the glass surface which may result in shattering of the glass.



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



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



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



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



Remove any spillage from the glass lid before opening the lid.



The control knobs can be removed for cleaning. The knobs are easy to replace.

## 13. 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!

## 14. Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
Burners do not burn or burn unevenly	Gas bottle is empty Gas tap is closed Burner caps are not correctly positioned Burners are wet or clogged	Change gas bottle Open tap Allow caps to cool, then re-position them Dry or clean burners
Spark ignition does not spark	12V DC battery is discharged Connections are loose Ignition points are wet or dirty	Charge battery Secure connections Dry or clean ignition points
Control knobs do not function	Knobs are mounted incorrectly	Install knobs correctly



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

## 15. Servicing

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

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

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

## 16. Putting in storage

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

## 17. Technical specifications

**Table 2: Burner specifications**

	SCK401XX Series			SCK411XX Series, SCK441XX Series		
	Gas input		Injector	Gas input		Injector
						
	kW	g/hr	mm	kW	g/hr	mm
Gas burners	2 x 1.72 1 x 0.95	2 x 124 1 x 68	0.67 0.52	3 x 1.72 1 x 0.95	3 x 124 1 x 68	0.67 0.52
Oven burner	1.76	127	0.65	1.76	127	0.65
Grill burner	1.64	118	0.67	1.64	118	0.67
Total gas	7.79	561		9.51	685	

EN

	SCK421XX Series			SCK431XX Series		
	Gas input		Injector	Gas input		Injector
						
	kW	g/hr	mm	kW	g/hr	mm
Gas burners	2 x 1.72 1 x 0.95	2 x 124 1 x 68	0.67 0.52	2 x 1.72 1 x 0.95	2 x 124 1 x 68	0.67 0.52
Mains hotplate	1 x 1025W 230V AC 50 Hz			1 x 1025W 230V AC 50 Hz		
Oven burner	1.76	127	0.65	1.76	127	0.65
Grill burner	1.64	118	0.67	1.64	118	0.67
Total gas	7.79	561		7.79	561	

	SHG411XX Series			SHG421XX Series		
	Gas input		Injector	Gas input		Injector
						
kW	g/hr	mm	kW	g/hr	mm	
Gas burners	3 x 1.72 1 x 0.95	3 x 124 1 x 68	0.67 0.52	2 x 1.72 1 x 0.95	2 x 124 1 x 68	0.67 0.52
Mains hotplate				1 x 1025W 230V AC 50 Hz		
Grill burner	1.64	118	0.67	1.64	118	0.67
Total gas	7.75	558		6.03	434	

**Table 3: Dimensions and weight**

Dimensions	SCK401XX Series to SCK441XX Series			SHG411XX Series, SHG421XX Series		
	H	W	D	H	W	D
mm	642	517	543	310	517	543
Weight dependent upon model	SCK401XX Series= 24.0 kg SCK411XX Series = 24.5 kg SCK421XX Series = 25.5 kg SCK431XX Series = 27.5 kg SCK441XX Series = 26.5 k			SHG411XX Series = 14.5 kg SHG421XX Series = 15.5 kg		
Oven volume	37 L					
Spark ignition	12V DC			12V DC		
Cooling fans	12V DC			12V DC		
Circulating fan	SCK431XX Series 15W					



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.

Energy consumption measurement and calculations in accordance with EN60350-2 2013				
Thetford appliance model identification	Cooking zones	Type of hob (watt)	Diameter of cooking zone	Energy consumption EC <sub>electric hob</sub> Wh/kg
SCK421, SCK431 & SHG421 Series dual fuel cookers	1	1025W solid hotplate	145mm	190.0

To reduce energy use on the hob while cooking:

- Use the correct size of pan – a pan which fits the hotplate will use less energy than one that is too large or too small.
- Use the minimum heat setting to maintain simmering or boiling – additional heat is just wasted.
- Cover pans or kettles with a lid whenever possible – this helps to retain heat.
- Do not use old, damaged or distorted pans, they will reduce efficiency.

## 18. Disposal

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

EN

## 19. Questions

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

- Visit [www.thetford.com](http://www.thetford.com).
- If you cannot solve a problem, contact the authorised local Service Centre or Thetford Customer Service in your country.

## 20. 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.

## Table des matières

1	Introduction.....	21
2	Symboles.....	21
3	Sécurité.....	22
4	Composants principaux.....	27
5	Avant utilisation.....	27
6	Utilisation des brûleurs.....	29
7	Utilisation de la plaque chauffante électrique (si présente).....	30
8	Utilisation du gril.....	30
9	Utilisation du four.....	32
10	Cuisson en toute sécurité.....	33
11	Contrôle de la température.....	34
12	Entretien et nettoyage.....	35
13	Fuites de gaz.....	35
14	Dépannage.....	36
15	Entretien.....	36
16	Stockage.....	37
17	Caractéristiques techniques.....	37
18	Mise au rebut.....	40
19	Questions.....	40
20	Garantie.....	40

### 1. Introduction

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

Ce document est la version SINS2038/0521-V03 du manuel d'utilisation. Pour obtenir la version la plus récente, consultez le site [www.thetford.com](http://www.thetford.com).

### 2. Symboles

Légende des symboles :



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



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



**Attention.** Informations importantes.



**Remarque.** Informations.

### 3. Sécurité

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

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

 Ne pas laisser des enfants jouer avec l'appareil.

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

 Utiliser uniquement des pièces fournies par le fabricant.

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



Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un centre de service agréé ou toute autre personne disposant des mêmes qualifications afin d'éviter tout risque.



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



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



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



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



L'appareil et les pièces accessibles deviennent très chauds en cours d'utilisation. Il faut éviter de toucher les éléments chauffants.



Le processus de cuisson doit être surveillé. Tout processus de cuisson rapide doit être surveillé en continu. Si vous laissez cuire des aliments dans de la graisse ou de l'huile sur une plaque de cuisson sans surveillance, cela risque de causer un incendie. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation.



L'utilisation de protections inadaptées autour de l'appareil peut causer des accidents.



Risque d'incendie, ne pas ranger des objets sur la surface de la plaque cuisson.



Les brûleurs 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.



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



Ne pas ranger des objets dans l'appareil.



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



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



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



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



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



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



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



Avant de commencer tout travail de nettoyage ou d'entretien, il faut laisser l'appareil refroidir et le débrancher de l'alimentation en gaz et de l'alimentation électrique.



Le couvercle en verre peut se refermer brusquement en fin de course du fait de l'action des charnières qui permettent de le maintenir en place durant les déplacements. Garder les doigts à l'écart du dispositif lors de la fermeture du couvercle.



Ne pas utiliser de produits de nettoyage fortement abrasifs ni de racloirs métalliques coupants pour nettoyer la surface du verre, car ils risqueraient de la rayer et le verre pourrait alors se briser.



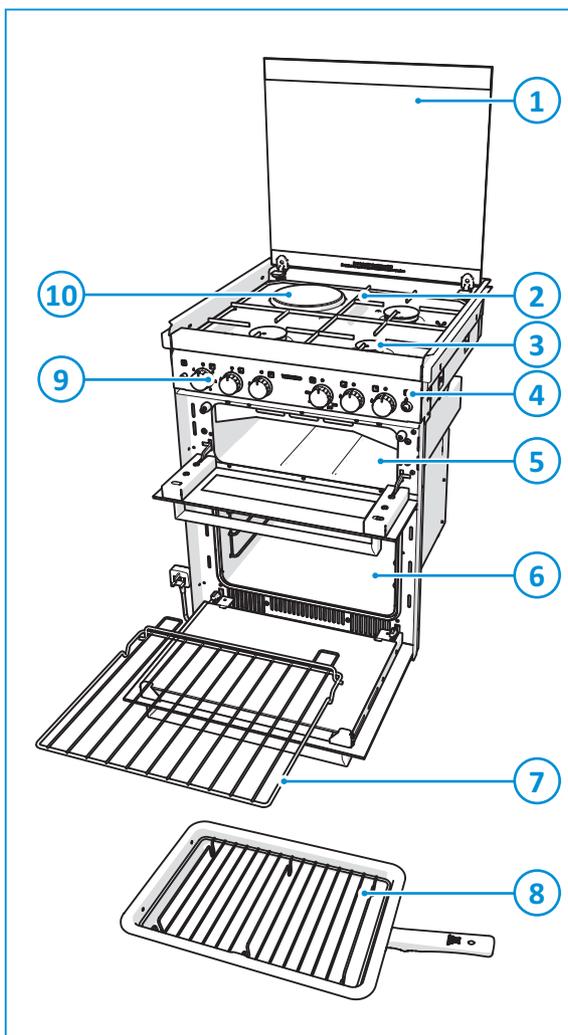
Enlever toute trace de liquide du couvercle en verre avant de l'ouvrir.



Ne pas fermer le couvercle en verre lorsque les brûleurs sont allumés ou encore chauds.



## 4. Composants principaux



1. Couvercle en verre
2. Grilles
3. Brûleurs à gaz
4. Allumage par étincelle (en option)
5. Gril
6. Four
7. Grille du four
8. Plaque de cuisson
9. Panneau de commande
10. Plaque chauffante électrique (modèles à deux sources d'alimentation uniquement)

FR

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

## 5. Avant utilisation

Avant d'utiliser l'appareil :

- Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été enlevés.

- Nettoyer l'appareil avec de l'eau chaude et un détergent ménager, et l'essuyer soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- S'assurer que l'alimentation en gaz est raccordée et ouverte.
- S'assurer que l'appareil est connecté à la batterie 12 V CC pour les ventilateurs de refroidissement et l'allumage par étincelle.
- Assurez-vous que les grilles sont placées correctement.
- Allumer les brûleurs à gaz et, dans un premier temps, les laisser dégager tous les résidus d'usine (odeurs et vapeurs).
- Allumer le brûleur et faire chauffer le gril pendant environ 20 minutes afin d'éliminer les résidus de lubrifiants d'usine pouvant entraîner des odeurs désagréables au niveau des aliments en cours de cuisson. De la fumée peut apparaître durant cette procédure. Ouvrir les fenêtres et activer les ventilateurs mécaniques pour éliminer la fumée.
- Allumer le brûleur et faire chauffer le four pendant environ 30 minutes à 200 °C afin d'éliminer les résidus de lubrifiants d'usine pouvant entraîner des odeurs désagréables au niveau des aliments. De la fumée peut apparaître durant cette procédure. Ouvrir les fenêtres et activer les ventilateurs mécaniques pour éliminer la fumée.

Modèles à deux sources d'alimentation uniquement :

- S'assurer que la source d'électricité est raccordée et sous tension.
- Allumer la plaque chauffante un court instant, en l'absence de casserole, de façon à durcir et brûler le revêtement. Régler la chaleur sur un niveau moyen à élevé pendant 3 – 5 minutes. Aérer de manière appropriée afin de disperser la fumée qui se produit durant cette étape. Laisser la plaque chauffante refroidir.
- Entretenir la plaque chauffante en la chauffant pendant 30 secondes à température moyenne puis l'éteindre. Verser une petite quantité d'huile végétale non salée sur un chiffon sec ou une feuille de papier absorbant et en appliquer une fine couche sur la surface de la plaque chauffante. Essuyer le surplus d'huile puis chauffer la plaque chauffante à température moyenne pendant 1 minute. L'entretien, lorsqu'il est pratiqué de façon occasionnelle, permet de conserver l'aspect général de la plaque chauffante.

Grille du four :

- La grille du four permet une bonne circulation à l'arrière du four.
- Un rebord à l'arrière de la grille empêche les plats d'être en contact avec l'arrière du four.
- Pour enlever une grille, la tirer jusqu'à ce qu'elle bloque, la soulever à l'avant et l'enlever.
- Pour la remettre en place, la baisser à l'avant et la pousser vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle bloque.



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.

Système de refroidissement :

L'appareil est équipé d'un système de refroidissement automatisé.

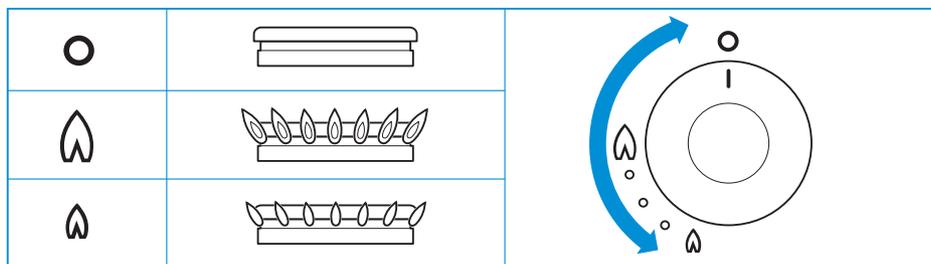
- Lorsque le gril et/ou le four sont allumés, le ventilateur de refroidissement démarre automatiquement et fonctionne durant quelques minutes ; il restera en fonction même une fois l'appareil éteint.
- Le ventilateur de refroidissement s'arrête automatiquement quelques minutes après l'arrêt de l'appareil,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

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

Four à chaleur tournante – SCK431 et SCK441 :

- Les modèles SCK431 et SCK441 à chaleur tournante n'ont qu'un ventilateur de circulation électrique dans le four.
- Le ventilateur de circulation assure une distribution plus uniforme de la chaleur à l'intérieur du four lorsqu'il est branché au réseau électrique. Si le réseau électrique n'est pas disponible, le four fonctionne comme un four à gaz classique.

## 6. Utilisation des brûleurs



FR

Pour l'emplacement des boutons de commande, voir Composants principaux.

Mise en marche :

- Appuyer sur le bouton de commande en le tournant.
- Tourner le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au débit maximum.
  - Pour les modèles à allumage automatique : Appuyer sur le bouton d'allumage.
  - Pour les modèles sans allumage automatique : Tenir une allumette enflammée ou un allume-gaz près des brûleurs.
- Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 10 à 15 secondes environ, puis relâchez-le.
- Régler l'intensité de la flamme.



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



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

Arrêt :

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

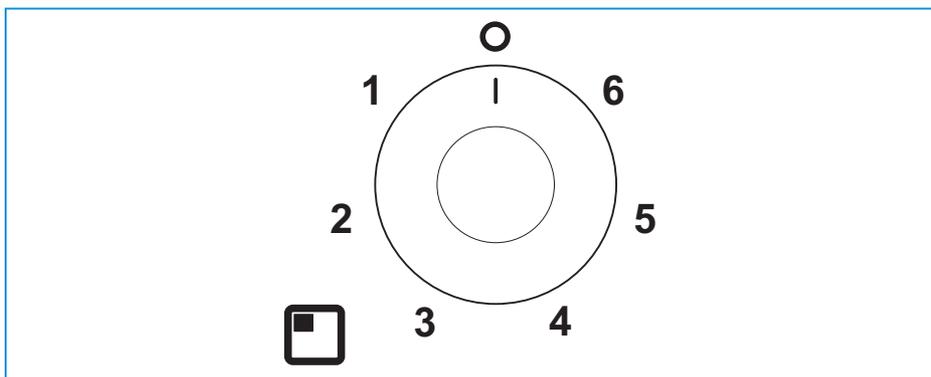


Toujours s'assurer que le bouton de commande est en position 0 quand vous avez fini d'utiliser les brûleurs à gaz.



Ne pas fermer le couvercle en verre lorsque les brûleurs sont allumés ou encore chauds.

## 7. Utilisation de la plaque chauffante électrique (si présente)



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

Mise en marche :

- Tourner le bouton de commande vers la droite ou vers la gauche jusqu'à la position souhaitée [1 – 6].



Pour un maximum d'efficacité, il est conseillé d'utiliser une casserole de taille adaptée disposant d'un fond plat et épais. Le diamètre de la casserole doit être équivalent (ou légèrement plus grand jusqu'à 2,5 cm) que celui de la plaque chauffante.

Arrêt :

- Tourner le bouton de commande jusqu'à la position 0 pour arrêter la plaque chauffante.

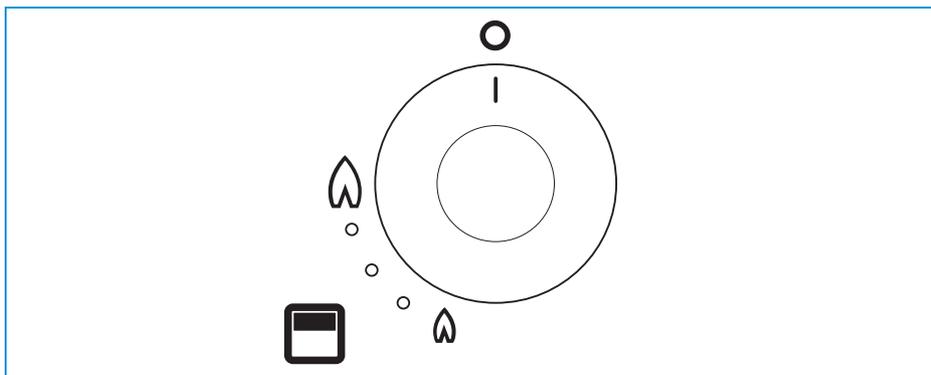


Toujours s'assurer que le bouton de commande est en position d'arrêt quand vous avez fini d'utiliser la plaque chauffante.



Ne pas fermer le couvercle en verre lorsque la plaque chauffante est allumée ou encore chaude.

## 8. Utilisation du gril



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

Mise en marche :

- Ouvrir la porte et enfoncer le bouton de commande.
- Tourner le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au débit maximum.
  - Pour les modèles à allumage par étincelle : Appuyer sur le bouton d'allumage.
  - Pour les modèles sans allumage automatique : Tenir une allumette enflammée ou un allume-gaz près du brûleur.
- Maintenir le bouton de commande enfoncé pendant 10 à 15 secondes environ, puis le relâcher.
- Régler la température requise.
- Selon les aliments cuisinés, il est possible d'ajuster la hauteur de cuisson en plaçant la grille en position haute ou basse.
- La plaque de cuisson fournie est polyvalente et peut être utilisée dans le gril ou dans le four ; la conception de sa poignée facilite le retrait et l'insertion de la plaque lors de son utilisation. Toujours retirer la poignée lorsque la plaque de cuisson est en cours d'utilisation.

FR



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



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



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



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



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



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

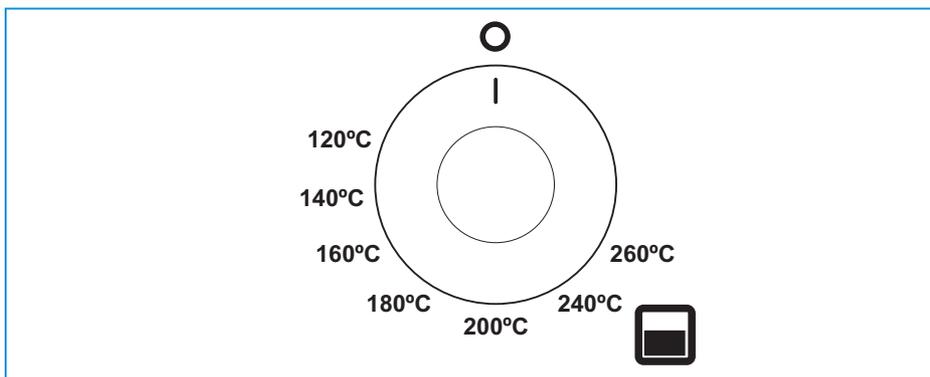
Arrêt :

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



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

## 9. Utilisation du four



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

Mise en marche :

- Ouvrir la porte et enfoncer le bouton de commande.
- Tourner le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au débit maximum [240 °C, thermostat 7/9].
  - Pour les modèles à allumage automatique : Appuyer sur le bouton d'allumage.
  - Pour les modèles sans allumage automatique : Tenir une allumette enflammée ou un allume-gaz près du brûleur.
- Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 10 à 15 secondes environ, puis relâchez-le.
- Réglez la température requise.
- Mettez la grille dans la position voulue et fermez 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 1 minute avant de rallumer le brûleur.



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



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

Arrêt :

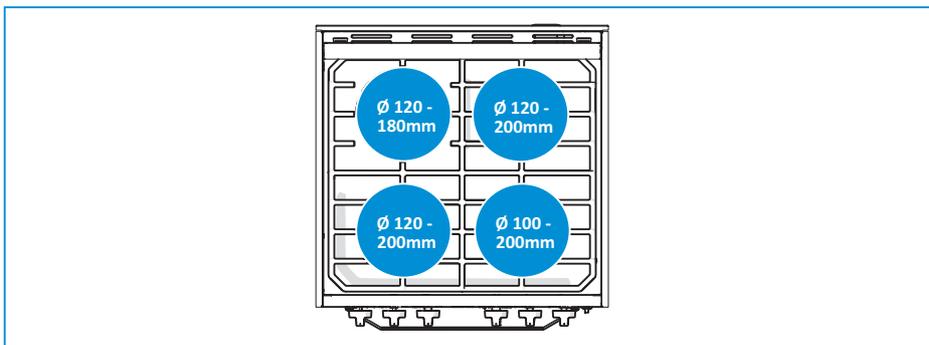
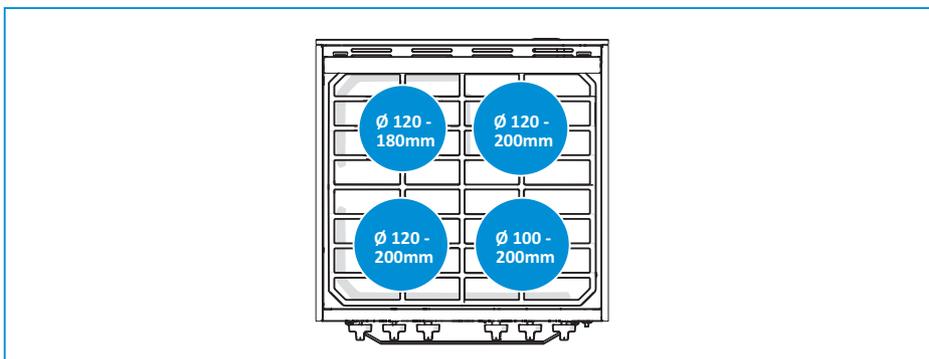
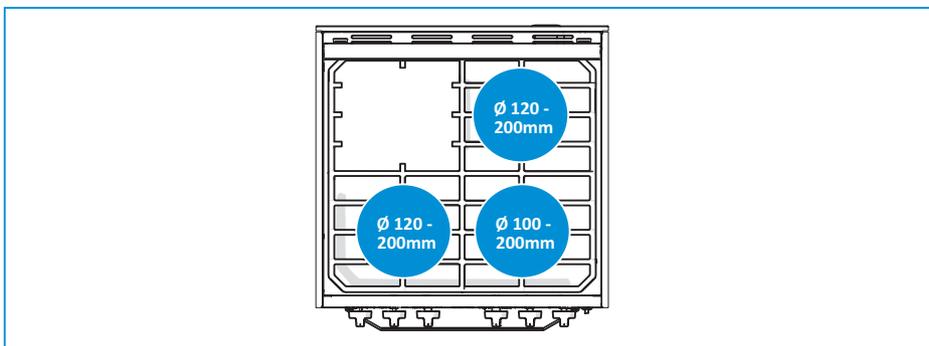
- Tourner le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 0 pour arrêter le brûleur.



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

## 10. Cuisson en toute sécurité

- Ne pas laisser les ustensiles de cuisson dépasser des bords de l'appareil. Utiliser des casseroles du bon diamètre et les centrer au-dessus des brûleurs.



- Laisser un espace d'au moins 10 mm entre les casseroles et les bords de la plaque de cuisson.
- Tourner les casseroles de sorte que les manches ne dépassent pas de l'avant de l'appareil.
- S'assurer que la flamme du brûleur à gaz chauffe le fond et non les côtés de la casserole.

FR

- Les casseroles et les grilles fournies avec l'appareil sont aux dimensions maximales. Ne pas utiliser de casseroles et de grilles plus grandes. Cela pourrait entraver la bonne circulation de la chaleur et, de fait, augmenter les temps de cuisson.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque le véhicule se déplace.
- Remettre le bouton de commande sur la position 0 après la cuisson.
- Maintenir l'appareil propre et éviter toute accumulation de graisse et de résidus alimentaires.



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



Les plats et les grilles de l'appareil sont chauds pendant et après l'utilisation. 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.

## 11. 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 120 à 260 °C.

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

**Tableau 4 : Zones de température**

Thermostat				Plat
1/4 – 1/2	90 °C	120 °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	230 °C	Pain, scones, pâte feuilletée
8	200 °C	220 °C	245 °C	Pâte feuilletée
9	215 °C	240 °C	260 °C	Brunissage rapide



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



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

## 12. Entretien et nettoyage

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

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

FR



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



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



Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ni de racloirs métalliques coupants pour nettoyer la surface du verre, car ils risqueraient de la rayer et le verre pourrait alors se briser.



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



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



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



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



Enlever toute trace de liquide du couvercle en verre avant de l'ouvrir.



Les boutons de commande peuvent être retirés pour le nettoyage. Les boutons sont faciles à remettre en place.

## 13. Fuites de gaz

En cas d'odeur de gaz :

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

- Ouvrir toutes les portes et fenêtres.



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

## 14. 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 chapeaux des brûleurs ne sont pas placés correctement Les brûleurs sont humides ou encrassés	Changez la bouteille Ouvrez le robinet Laissez refroidir les chapeaux des brûleurs, puis replacez-les Essuyez ou nettoyez les brûleurs
L'allumage par étincelle ne crée pas d'étincelles	La batterie 12 V CC est déchargée Les raccords sont desserrés Les points d'allumage sont humides ou sales	Chargez la batterie Vérifiez les branchements Essuyez ou nettoyez les points d'allumage
Les boutons de commande ne fonctionnent pas	Les boutons ne sont pas montés correctement	Installez les boutons correctement



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

## 15. Entretien

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

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

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

## 16. Stockage

- Fermer le robinet de gaz sur la bouteille de gaz.
- Modèles à deux sources d'alimentation uniquement : Couper l'alimentation électrique.
- Pour les modèles à allumage par étincelle uniquement : Débrancher la batterie.
- S'assurer que les boutons de commande sont sur la position 0.
- Fermer le couvercle en verre.
- Fermer la porte du grill.
- Fermer la porte du four.
- Nettoyer et essuyer l'appareil.

## 17. Caractéristiques techniques

FR

Tableau 5 : Caractéristiques des brûleurs

	Série SCK401XX			Série SCK411XX, Série SCK441XX		
	Alimentation en gaz		Injecteur	Alimentation en gaz		Injecteur
						
	kW	g/h	mm	kW	g/h	mm
Brûleurs à gaz	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52	3 x 1,72 1 x 0,95	3 x 124 1 x 68	0,67 0,52
Brûleur four	1,76	127	0,65	1,76	127	0,65
Brûleur grill	1,64	118	0,67	1,64	118	0,67
Tout gaz	7,79	561		9,51	685	

	Série SCK421XX			Série SCK431XX		
	Alimentation en gaz		Injecteur	Alimentation en gaz		Injecteur
						
	kW	g/h	mm	kW	g/h	mm
Brûleurs à gaz	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52
Alimentation plaque chauffante	1 x 1 025 W 230 V CA 50 Hz			1 x 1 025 W 230 V CA 50 Hz		
Brûleur four	1,76	127	0,65	1,76	127	0,65
Brûleur gril	1,64	118	0,67	1,64	118	0,67
Tout gaz	7,79	561		7,79	561	

	Série SHG411XX			Série SHG421XX		
	Alimentation en gaz		Injecteur	Alimentation en gaz		Injecteur
						
	kW	g/h	mm	kW	g/h	mm
Brûleurs à gaz	3 x 1,72 1 x 0,95	3 x 124 1 x 68	0,67 0,52	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52
Alimentation plaque chauffante				1 x 1 025 W 230 V CA 50 Hz		
Brûleur gril	1,64	118	0,67	1,64	118	0,67
Tout gaz	7,75	558		6,03	434	

**Tableau 6 : Dimensions et poids**

	Série SCK401XX à Série SCK441XX			Série SHG411XX, Série SHG421XX		
Dimensions	H	W	D	H	W	D
mm	642	517	543	310	517	543
Poids en fonction du modèle	Série SCK401XX = 24,0 kg Série SCK411XX = 24,5 kg Série SCK421XX = 25,5 kg Série SCK431XX = 27,5 kg Série SCK441XX = 26,5 kg			Série SHG411XX = 14,5 kg Série SHG421XX = 15,5 kg		
Volume du four	37 l					
Allumage par étincelle	12 V CC			12 V CC		
Ventilateurs de refroidissement	12 V CC			12 V CC		
Ventilateur de circulation	Série SCK431XX 15W					

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.

Les mesures et calculs inhérents à la consommation énergétique sont conformes à la norme EN60350-2 2013				
Identification du modèle de l'appareil Thetford	Zones de cuisson	Type de table de cuisson (watt)	Diamètre de la zone de cuisson	Consommation énergétique CE <sub>plaque électrique</sub> Wh/kg
Cuisinières deux sources d'alimentation séries SCK421, SCK431 et SHG421	1	Plaque chauffante solide 1 025 W	145 mm	190,0

Pour réduire la consommation d'énergie de la plaque de cuisson durant son utilisation :

- Utiliser une casserole de taille adaptée – une casserole qui s'adapte parfaitement à la taille de la plaque de cuisson utilisera moins d'énergie qu'une casserole trop grande ou trop petite.
- Utiliser le niveau d'intensité de chaleur minimum pour faire frémir ou bouillir le contenu de la casserole – l'excédent de chaleur est tout simplement perdu.
- Couvrir les casseroles ou les bouilloires à l'aide d'un couvercle si possible – cela permet de retenir la chaleur.
- Ne pas utiliser de casseroles usagées, endommagées ou déformées : elles ne feront que réduire l'efficacité de la plaque de cuisson.

## 18. 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.

## 19. Questions

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

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

## 20. Garantie

Thetford BV offre aux utilisateurs finaux 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 ledit cas, les frais de remplacement, les frais de main-d'œuvre pour le remplacement des composants défectueux et/ou le coût des pièces elles-mêmes seront assumés 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 un partenaire 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 honorées :
  - 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.
  - Le produit a subi des modifications.
  - Le produit a été réparé mais pas par un partenaire de service agréé Thetford.
  - Le numéro de série ou le code produit a été modifié ou effacé.
  - Le produit a été endommagé par un usage abusif.

# SV

## Översättning av original bruksanvisning

### Innehåll

1	Inledning.....	41
2	Symboler.....	41
3	Säkerhet.....	42
4	Huvudkomponenter.....	46
5	Före användning.....	46
6	Använda brännarna.....	48
7	Använda den elektriska kokplattan (om tillämpligt).....	49
8	Använda grillen.....	49
9	Använda ugnen.....	50
10	Säker matlagning.....	51
11	Temperaturreglage.....	52
12	Underhåll och rengöring.....	53
13	Gasläckage.....	54
14	Felsökning.....	54
15	Service.....	55
16	Förvaring.....	55
17	Tekniska specifikationer.....	56
18	Avfallshantering.....	58
19	Frågor.....	58
20	Garanti.....	58

SV

## 1. Inledning

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

Detta dokument är version SINS2038/0521–V03 av bruksanvisningen. Du hittar den senaste versionen på [www.thetford.com](http://www.thetford.com).

## 2. Symboler

Förklaring till symboler:



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



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



**Var uppmärksam.** Viktig information.



**Obs!** Information.

### 3. Säkerhet



Denna apparat får användas av barn från 8 år och uppåt, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga och/eller brist på erfarenhet och kunskap endast om de övervakas eller har fått anvisningar om säker användning av apparaten och förstår de möjliga riskerna.



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



Låt inte barn leka med apparaten.



Låt inte barn rengöra eller underhålla utrustningen oövervakade.



Använd endast delar som tillhandahålls av tillverkaren.



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



Om strömsladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceombud eller av en annan kvalificerad person så att risker undviks.



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



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



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



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



Apparaten och dess åtkomliga delar blir varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.



Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas hela tiden. Obevakad matlagning med fett eller olja på en häll kan leda till brand. Lämna inte apparaten utan uppsikt när den används.



Användning av olämpliga spisskydd kan orsaka olyckor.



Brandrisk – förvara inte föremål på spishällens yta.



Brännarna och gallren är heta under och efter användning. Låt alla delar svalna innan du vidrör dem, annars kan allvarliga skador uppstå.



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



Förvara inte föremål i apparaten.



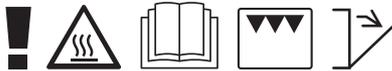
Lägg inte tunga föremål på apparatens öppna lucka.



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



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



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



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



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



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



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



Glaslocket kan slå igen när det sänks ner på grund av gångjärnets reslåsfunktion. Se till att hålla fingrarna borta från apparaten när du stänger locket.



Använd inte starka repande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra glaset eftersom de kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset spricker.



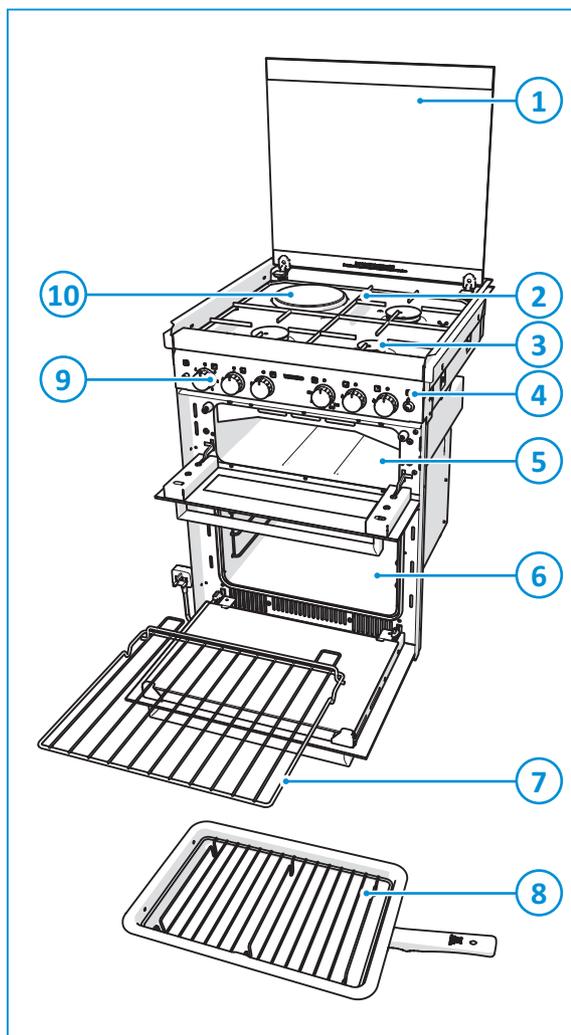
Ta bort eventuellt spill från glaslocket innan du öppnar det.



Stäng inte glaslocket när brännarna är tända eller fortfarande är varma.



## 4. Huvudkomponenter



1. Glaslock
2. Galler
3. Gasbrännare
4. Gnisttändning (tillval)
5. Grill
6. Ugn
7. Ugnshylla
8. Grillpanna
9. Kontrollpanel
10. Elektrisk kokplatta (endast för spisar med två bränslen)

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

## 5. Före användning

Innan apparaten används ska du göra följande:

- Se till att allt emballage tagits bort.

- Rengör apparaten med varmt vatten och hushållsrengöringsmedel och torka noggrant med en mjuk trasa.
- Säkerställ att gasförsörjningen är ansluten och påslagen.
- Säkerställ att apparaten är ansluten till ett likströmsbatteri på 12 V för kylfläktarna och tändningen.
- Säkerställ att gallren sitter korrekt.
- Tänd gasbrännarna och låt dem brinna en stund för att bli av med odörer och ångor.
- Tänd brännaren och låt grillen värmas upp i cirka 20 minuter för att få bort kvarvarande fabrikssmörjmedel som kan tillföra oönskade dofter till den mat som tillagas. Rök kan förekomma under denna procedur. Öppna alla fönster och sätt på mekanisk ventilation för att ta bort röken.
- Tänd brännaren och låt ugnen värmas upp i cirka 30 minuter vid 200 °C för att få bort kvarvarande fabrikssmörjmedel som kan tillföra oönskade dofter till tillagad mat. Rök kan förekomma under denna procedur. Öppna alla fönster och sätt på mekanisk ventilation för att ta bort röken.

Endast för spisar med två bränslen:

- Se till att elen är ansluten och påslagen.
- Preparera kokplattan genom att slå på den under en kort period, utan att använda någon kastrull, för att härda plattan och bränna bort beläggningen. Använd medelhög värme under 3–5 minuter. Ventilera utrymmet för att få bort eventuell rök som bildas under denna process. Låt kokplattan svalna.
- Härda kokplattan genom att värma upp den på medelhög värme under 30 sekunder och sedan slå av den. Applicera en liten mängd osaltad vegetabilisk olja på en ren, mjuk trasa eller pappershandduk och stryk på ett tunt lager på kokplattan. Torka bort eventuell överflödigt olja och slå på kokplattan på medelvärmegrad under 1 minut. Att härda kokplattan då och då bidrar till att bevara dess utseende.

SV

Ugnshylla:

- 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.



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.

Kylsystem:

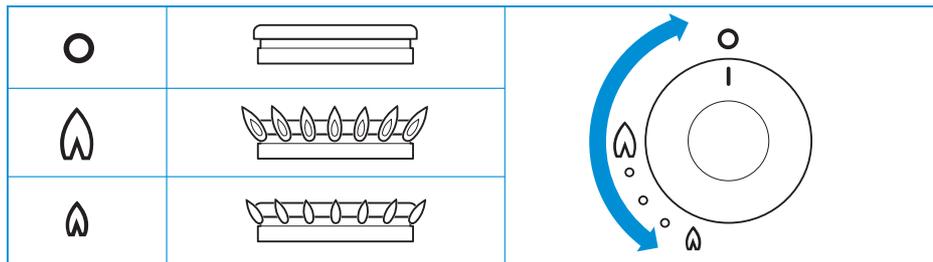
Apparaten är försedd med ett automatiskt kylsystem.

- 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. Kylfläkten kan köras periodvis. Detta är normalt.

Fläktassisterad ugn – SCK431 och SCK441:

- Endast SCK431 och SCK441-modeller med varmluft har en eldriven cirkulationsfläkt i ugnen.
- Cirkulationsfläkten ger jämnare värmefördelning i ugnen när den är ansluten till elnätet. Om elnätet inte är tillgängligt fungerar ugnen som en konventionell gasugn.

## 6. Använda brännarna



Se Huvudkomponenter för vredens exakta placering.

Sätta på:

- Tryck in och vrid vredet.
- Vrid vredet moturs till det högsta läget.
  - För modeller med gnisttändning: Tryck på gnisttändningsknappen.
  - För modeller utan tändning: Håll en tänd tändsticka eller gaständare mot brännarna.
- Håll vredet intryckt i ungefär 10–15 sekunder och släpp det sedan.
- Justera lågans höjd.



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.

Stänga av:

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

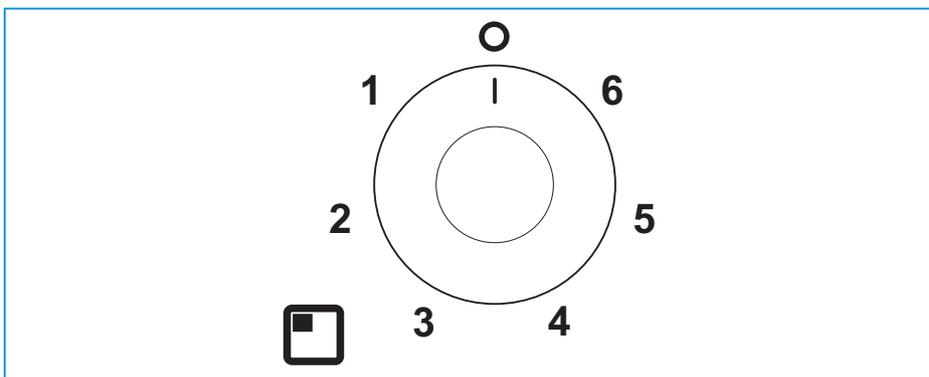


Se alltid till att vredet står i läget 0 när du har slutat använda gasbrännarna.



Stäng inte glaslocket när brännarna är tända eller fortfarande är varma.

## 7. Använda den elektriska kokplattan (om tillämpligt)



Se Huvudkomponenter för vredets exakta placering.

Sätta på:

- Vrid vredet medurs eller moturs till önskat läge (1–6).



För maximal effekt bör du använda en kastrull i rätt storlek och med en plan, tjock botten. Kastrullen bör vara lika stor som eller något större än kokplattan (upp till 2,5 cm större).

Stänga av:

- Vrid vredet till läget 0 för att stänga av kokplattan.

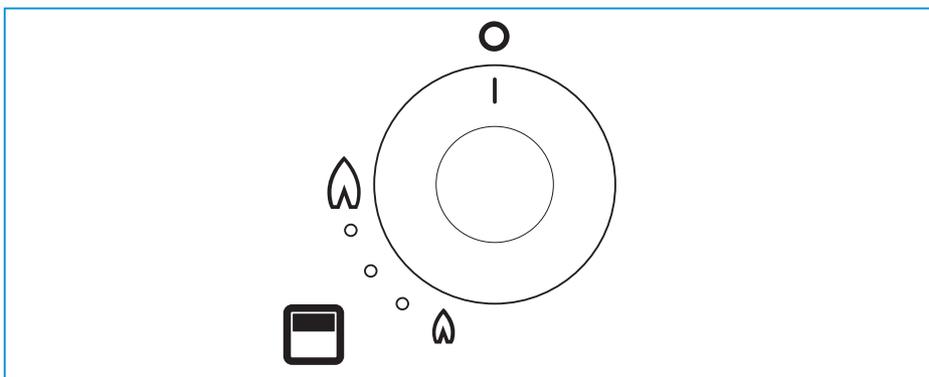


Säkerställ att vredet alltid är i det avstängda läget när kokplattan inte används.



Stäng inte glaslocket när värmeplattorna är påslagna eller fortfarande är varma.

## 8. Använda grillen



Se Huvudkomponenter för vredets exakta placering.

SV

Sätta på:

- Öppna luckan och tryck in vredet.
- Fortsätt hålla in vredet och vrid det motsols till läget för högsta effekt.
  - För modeller med gnisttändning: Tryck på gnisttändningsknappen.
  - För modeller utan tändning: Håll en tänd tändsticka eller gaständare mot brännaren.
- Håll vredet intryckt i ungefär 10–15 sekunder och släpp det sedan.
- Ställ in temperaturen.
- Beroende på den mat som ska tillagas kan du uppnå korrekt grillhöjd genom att flytta plåttället 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.



Grillluckan måste vara öppen när du tänder och använder grillen.



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



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



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



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



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

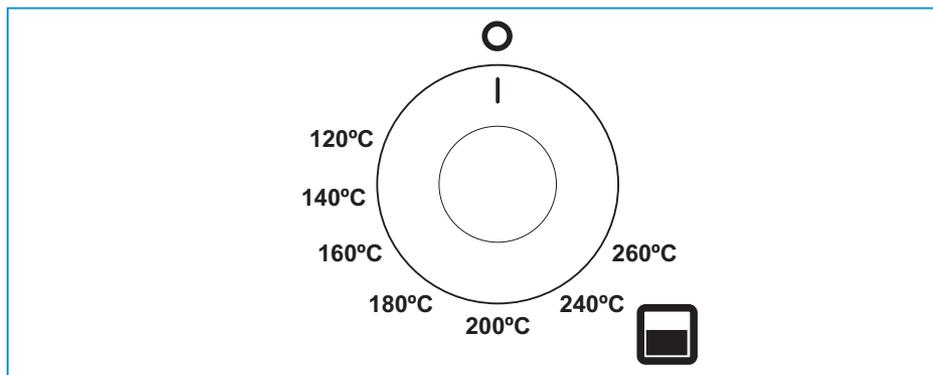
Stänga av:

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



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

## 9. Använda ugnen



Se Huvudkomponenter för vredets exakta placering.

Sätta på:

- Öppna luckan och tryck in vredet.
- Fortsätt hålla in vredet och vrid det motsols till läget för högsta effekt [240 °C, gasmärke 7/9].
  - För modeller med gnisttändning: Tryck på gnisttändningsknappen.
  - För modeller utan tändning: Håll en tänd tändsticka eller gaständare mot brännaren.
- Håll vredet intryckt i ungefär 10–15 sekunder och släpp det sedan.
- Ställ in temperaturen.
- Placera ugnshyllan i korrekt position och stäng luckan.



Ugnsluckan måste alltid vara öppen när gnisttändningen genomförs.



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



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



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

Stänga av:

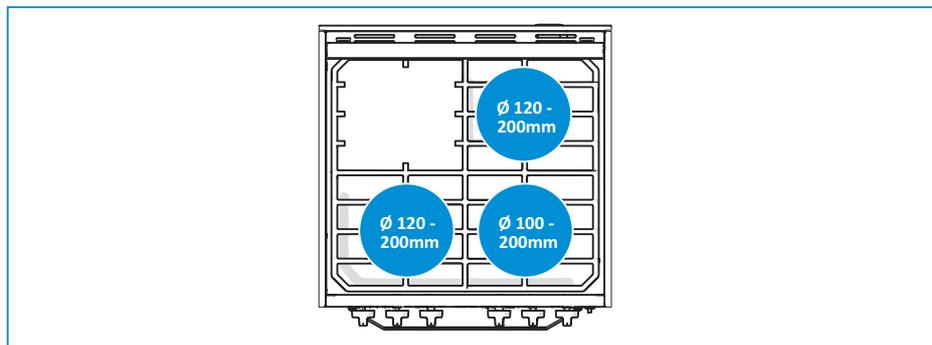
- Stäng av brännaren genom att vrida vredet medsols till läget 0.

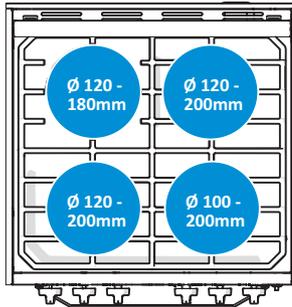
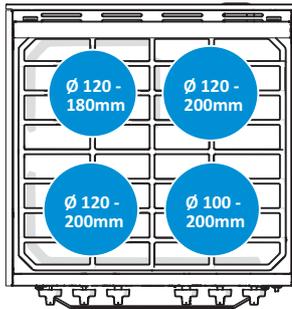


Säkerställ att vredet alltid är i läget 0 och att ugnsluckan är stängd när ugnen inte används.

## 10. Säker matlagning

- Låt inte kokkärl sticka ut över kanterna på apparaten – använd rätt storlekar på kastruller och placera dem mitt över brännarna.





- Se till att det är minst 10 mm mellanrum mellan kastrullerna och hällens kant.
- Vrid kastrullerna så att handtagen inte sticker ut över apparatens främre kant.
- Se till att gasbrännarens lågor värmer botten på kastrullen och inte sidorna.
- De kastruller och plåtar som medföljer apparaten är av maximal storlek. Använd inte större kastruller och plåtar. Större kokkärl kan begränsa värmecirkulationen, vilket kan öka tillagningstiden.
- 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.



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.

## 11. Temperaturreglage

Temperaturen i ugnen styrs av en termostatisk gaskran och kan ställas in på mellan 120 °C och 260 °C.

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

**Tabell 7. Temperaturzoner**

Gasmärke				Rätt
1/4–1/2	90 °C	120 °C	130 °C	Marängar
1	110 °C	130 °C	150 °C	Fruktkompott
2	120 °C	140 °C	160 °C	Fruktkaka, risgrönsgröt
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

SV



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.

## 12. Underhåll och rengöring

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

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



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



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



Använd inte starka repande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra glaset eftersom de kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset spricker.



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.



Ta bort eventuellt spill från glaslocket innan du öppnar det.



Vreden kan tas bort vid rengöring. Vreden är enkla att byta ut.

## 13. 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 läcksöksprej för att hitta läckaget. Använd aldrig en öppen låga för att hitta läckaget!

## 14. Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Brännarna fungerar inte eller ger en ojämn värme	Gasflaskan är tom Gaskranen är stängd Brännarlocken sitter inte korrekt Brännarna är våta eller tilltäppta	Byt gasflaska Öppna kranen Låt locken svalna och placera dem korrekt Torka eller rengör brännarna
Gnisttändningen avger ingen gnista	12 V-batteriet har laddats ur Anslutningarna är lösa Tändpunkterna är våta eller smutsiga	Ladda batteriet Sätt fast anslutningarna Torka eller rengör tändpunkterna
Vreden fungerar inte	Vreden har monterats felaktigt	Montera vreden korrekt



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

## 15. Service

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

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

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

SV

## 16. Förvaring

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

## 17. Tekniska specifikationer

Tabell 8. Specifikationer för brännare

	SCK401XX-serien			SHG411XX-serien, SCK441XX-serien		
	Gasinlopp		Injektor	Gasinlopp		Injektor
						
	kW	g/tim	mm	kW	g/tim	mm
Gasbrännare	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52	3 x 1,72 1 x 0,95	3 x 124 1 x 68	0,67 0,52
Ugnsbrännare	1,76	127	0,65	1,76	127	0,65
Grillbrännare	1,64	118	0,67	1,64	118	0,67
Totalt gasinlopp	7,79	561		9,51	685	

	SCK421XX-serien			SCK431XX-serien		
	Gasinlopp		Injektor	Gasinlopp		Injektor
						
	kW	g/tim	mm	kW	g/tim	mm
Gasbrännare	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52
Elkokplatta	1 x 1 025 W 230 V AC 50 Hz			1 x 1 025 W 230 V AC 50 Hz		
Ugnsbrännare	1,76	127	0,65	1,76	127	0,65
Grillbrännare	1,64	118	0,67	1,64	118	0,67
Totalt gasinlopp	7,79	561		7,79	561	

	SCK411XX-serien			SCK421XX-serien		
	Gasinlopp		Injektor	Gasinlopp		Injektor
						
	kW	g/tim	mm	kW	g/tim	mm
Gasbrännare	3 x 1,72 1 x 0,95	3 x 124 1 x 68	0,67 0,52	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52
Elkokplatta	1 x 1 025 W 230 V AC 50 Hz					
Grillbrännare	1,64	118	0,67	1,64	118	0,67
Totalt gasinlopp	7,75	558		6,03	434	

SV

Tabell 9. Mått och vikt

Mått	SCK401XX-serien till SCK441XX-serien			SHG411XX-serien, SHG421XX-serien		
	H	W	D	H	W	D
mm	642	517	543	310	517	543
Vikt beroende på modell	SCK401XX-serien = 24,0 kg SCK411XX-serien = 24,5 kg SCK421XX-serien = 25,5 kg SCK431XX-serien = 27,5 kg SCK441XX-serien = 26,5 kg			SHG411XX-serien = 14,5 kg SHG421XX-serien = 15,5 kg		
Ugnsvolym	37 liter					
Gnisttändning	12 V likström			12 V likström		
Kylfläktar	12 V likström			12 V likström		
Cirkulationsfläkt	SCK431XX-serien 15 W					



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



Denna apparat måste jordas.

Mätningarna och uträkningarna av energiförbrukning är i enlighet med SS-EN 60350-2 2013				
Modellidentifiering av Thetford-apparat	Tillagningszoner	Typ av spis (watt)	Diameter på tillagningszon	Energiförbrukning EC <sub>elektrisk spis</sub> Wh/kg
Spisar med två bränslen i serierna SCK421, SCK431 och SHG421	1	1 025 W fast kokplatta	145 mm	190,0

Gör följande för att minska spisens energiförbrukning vid matlagning:

- Använd rätt kastrullstorlek – en kastrull som passar kokplattan förbrukar mindre energi än en som är för stor eller för liten.
- Använd den lägsta värmeinställningen för sjudning eller småkokning – mer värme behövs inte.
- Använd om möjligt lock på kastruller och grytor – detta bidrar till att bibehålla värmen.
- Använd inte gamla, skadade eller skeva kastruller eftersom de minskar effektiviteten.

## 18. 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.

## 19. Frågor

Om du har frågor om våra produkter, delar, tillbehör eller auktoriserade tjänster:

- Besök [www.thetford.com](http://www.thetford.com).
- Om problemet inte kan lösas ska du kontakta det lokala, auktoriserade servicecentret eller Thetfords kundtjänst i ditt land.

## 20. 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.

ES

## Traducción del manual de usuario original

### Índice general

1	Introducción.....	60
2	Símbolos.....	60
3	Seguridad.....	61
4	Componentes principales.....	66
5	Antes de usar.....	66
6	Uso de los quemadores.....	68
7	Uso de la placa eléctrica (si procede).....	69
8	Uso de la parrilla.....	69
9	Uso del horno.....	71
10	Cocinar con seguridad.....	72
11	Control de temperatura.....	73
12	Mantenimiento y limpieza.....	74
13	Fugas de gas.....	74
14	Solución de problemas.....	75
15	Revisión.....	75
16	Almacenamiento.....	76
17	Especificaciones técnicas.....	76
18	Eliminación.....	79
19	Preguntas.....	79
20	Garantía.....	79

### 1. Introducción

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

Este documento es la versión SINS2038/0521-V03 del manual de usuario. Visite [www.thetford.com](http://www.thetford.com) para acceder a la versión más reciente.

### 2. Símbolos

Explicación de los símbolos utilizados:



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



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



**Atención.** Información importante.



**Nota.** Información.

### 3. Seguridad



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



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



No permita que los niños jueguen con el aparato.



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



Utilice únicamente piezas suministradas por el fabricante.



No cambie ni ajuste nada en el aparato, a menos que el cambio está autorizado por el fabricante o su representante.



Si se daña el cable de alimentación, se debe sustituir por el fabricante o por su representante

de servicio técnico o una persona debidamente cualificada, para así evitar todo peligro.



Utilice el aparato solamente para cocinar y no para otra cosa, como a modo de calefacción. Esto podría producir una intoxicación con monóxido de carbono y el sobrecalentamiento. El fabricante no se hace responsable de los daños resultantes de un uso indebido o un ajuste incorrecto de los mandos.



Este aparato no está previsto para su funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.



El uso de este aparato de cocina de gas aporta calor, humedad y productos de la combustión a la habitación en la que está instalado. Compruebe que la habitación tiene una ventilación adecuada cuando el aparato esté en uso. Durante un uso prolongado, puede abrirse una ventana o aumentar la fuerza de extracción de la campana para proporcionar ventilación adicional.



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



El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Hay que procurar no tocar los elementos calientes.



Se debe supervisar el proceso de cocinar. Durante los procesos cortos de cocina debe haber

supervisión constante. Dejar funcionando sin supervisión una placa de cocina con grasa o aceite podría provocar un incendio. No deje el aparato desatendido durante su funcionamiento.



El uso de protecciones no adecuadas de las placas puede causar accidentes.



No almacene artículos sobre la superficie de la placa de cocina o puede haber riesgo de incendio.



Los quemadores y los soportes de recipientes de cocina están calientes durante y después del uso. Deje que todas las piezas se enfríen antes de tocarlas, ya que esto podría causar lesiones graves.



Los estantes y las bandejas del aparato están calientes durante y después del uso. Deje que todas las piezas se enfríen antes de tocarlas, ya que esto podría causar lesiones graves. Siempre use guantes para horno para extraer los estantes y las bandejas.



No almacene artículos en el aparato.



No coloque objetos pesados sobre la puerta del aparato abierta.



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

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



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



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



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



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



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



La tapa de cristal puede cerrarse hacia el final del descenso debido a la acción de bloqueo para viaje de las bisagras. Asegúrese de alejar los dedos del aparato al cerrar la tapa.



No use limpiadores abrasivos ni rasquetas metálicas afiladas para limpiar la superficie del



cristal, ya que la pueden rayar e incluso provocar la rotura del cristal.



Elimine cualquier derrame de la tapa de vidrio antes de abrir la tapa.

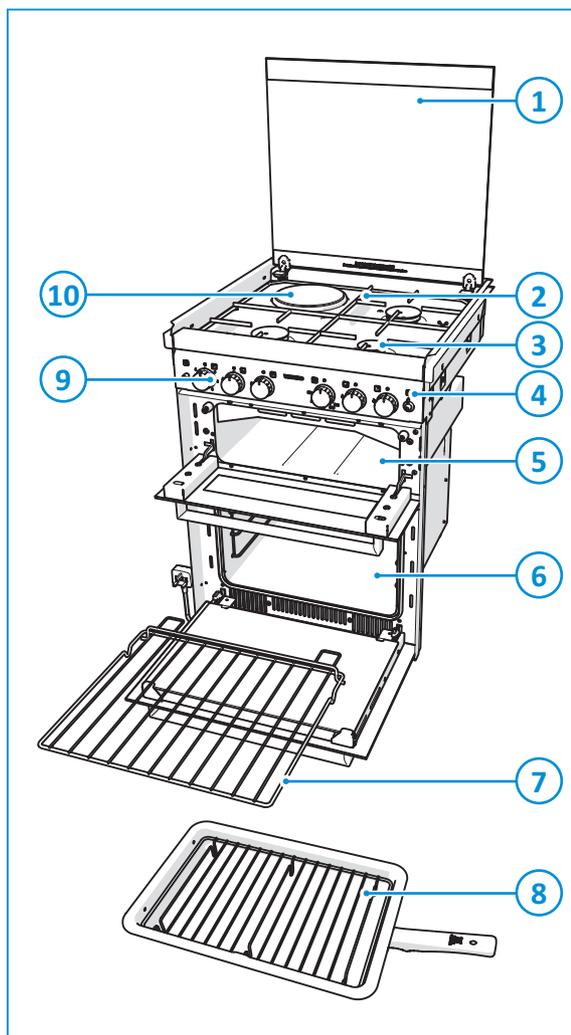


No cierre la tapa de cristal si los quemadores están encendidos o siguen calientes.



ES

## 4. Componentes principales



1. Tapa de cristal
2. Soportes de recipientes de cocina
3. Quemadores de gas
4. Encendido automático (opcional)
5. Parrilla
6. Horno
7. Estante de horno
8. Parrilla
9. Panel de control
10. Placa eléctrica (solo en caso de doble combustible)

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

## 5. Antes de usar

Antes de usar el aparato:

- Asegúrese de retirar todos los materiales de embalaje.

- Limpie el aparato con agua tibia y detergente del hogar y seque cuidadosamente con un paño suave.
- Compruebe que el suministro de gas está conectado y abierto.
- Asegúrese de que el aparato está conectado a la batería de 12 V CC para los ventiladores de refrigeración y el encendido por chispa.
- Asegúrese de que los soportes de los recipientes de cocina están colocados correctamente.
- Encienda los quemadores de gas y déjelos arder para expulsar primero los olores y vapores.
- Encienda el quemador y caliente la parrilla durante unos 20 minutos para eliminar cualquier lubricante residual de fábrica que pueda ocasionar olores desagradables a los alimentos cocinados. Puede producirse humo durante este procedimiento. Abra todas las ventanas y encienda los extractores para ayudar a eliminar el humo.
- Encienda el quemador y caliente el horno durante unos 30 minutos a 200 °C para eliminar cualquier lubricante residual de fábrica que pueda ocasionar olores desagradables a los alimentos cocinados. Puede producirse humo durante este procedimiento. Abra todas las ventanas y encienda los extractores para ayudar a eliminar el humo.

Solo en caso de doble combustible:

- Asegúrese de que la electricidad está conectada y encendida.
- Prepare la placa encendiéndola durante poco tiempo, sin ningún recipiente de cocina, para endurecer y quemar el revestimiento. Use un ajuste entre medio y alto durante 3 a 5 minutos. Permita una adecuada ventilación para dispersar cualquier humo que se produzca durante este proceso. Deje que la placa se enfríe.
- Acondicione la placa encendiéndola durante 30 segundos a un nivel medio y luego apáguela. Vierta una cantidad mínima de aceite vegetal sin sal en un paño limpio y seco o una toallita de papel y aplique una fina capa de aceite a la superficie de la placa. Limpie cualquier exceso de aceite y caliente la placa a un nivel medio durante 1 minuto. Este acondicionamiento ocasional ayudará a mantener el aspecto de la placa.

Estante de horno:

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



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.

Sistema de refrigeración:

El aparato dispone de un sistema de refrigeración automático.

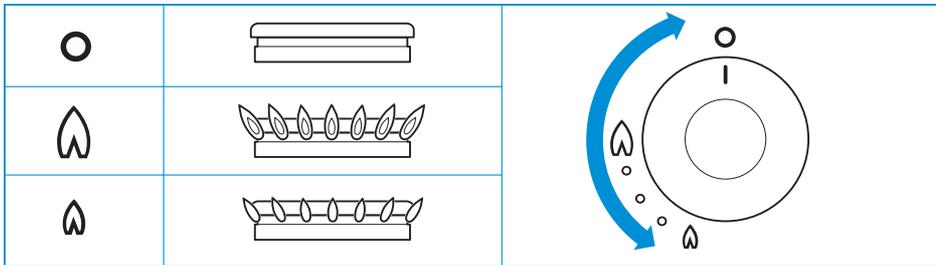
- El ventilador de refrigeración se encenderá automáticamente durante unos minutos después de encender la parrilla o el horno y permanecerá encendido incluso después de que el aparato se haya apagado.
- El ventilador se apagará automáticamente unos minutos después de apagar el aparato cuando el aparato se haya enfriado suficientemente.

- Cuando se encienda o apague la parrilla o el horno por primera vez, el ventilador de refrigeración puede funcionar intermitentemente, lo cual es normal.

Horno con ventilador - SCK431 y SCK441:

- Los modelos con ventilador SCK431 y SCK441 solo tienen un ventilador eléctrico de circulación en el horno.
- El ventilador de circulación distribuye el calor de manera más uniforme en el horno cuando se conecta a una red eléctrica. En caso de que la red eléctrica no esté disponible, el horno funcionará como un horno de gas convencional.

## 6. Uso de los quemadores



Para conocer la ubicación exacta de los mandos, consulte Componentes principales.

Encender:

- Presione y gire el mando.
- Gire el mando hacia la izquierda hasta la posición de plena apertura.
  - Para modelos de encendido por chispa: Pulse el botón de encendido.
  - Para los modelos sin encendido automático: sostenga una cerilla encendida o un encendedor de cocina sobre los quemadores.
- Mantenga presionado el mando durante unos 10-15 segundos y luego suéltelo.
- Ajuste la altura de la llama.



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.

Apagar:

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

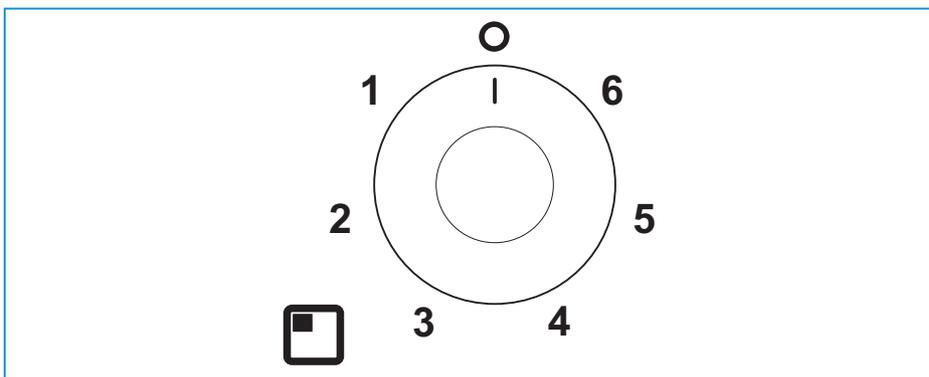


Asegúrese siempre de que el mando esté en la posición 0 cuando haya terminado de usar los quemadores de gas.



No cierre la tapa de cristal si los quemadores están encendidos o siguen calientes.

## 7. Uso de la placa eléctrica (si procede)



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

Encender:

- Gire el mando a la derecha o izquierda hasta la posición deseada [1 – 6].



Para la máxima eficiencia, debe usarse un recipiente de cocina del tamaño correcto con una base plana y gruesa. El tamaño del recipiente de cocina debe ser igual o ligeramente más grande que la placa [hasta 1" / 2,5 cm de mayor tamaño].

Apagar:

- Gire el mando a la posición 0 para apagar la placa.

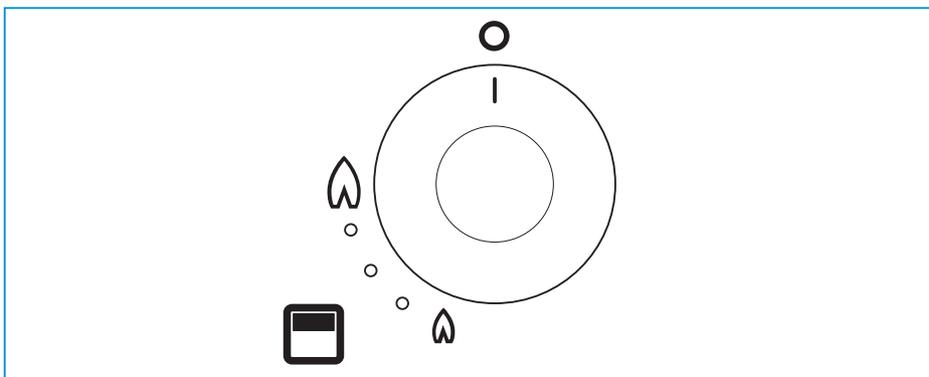


Asegúrese siempre de que el mando esté en la posición de apagado cuando haya terminado de usar la placa.



No cierre la tapa de cristal si la placa está encendida o sigue caliente.

## 8. Uso de la parrilla



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

Encender:

- Abra la puerta y empuje hacia adentro el mando.
- Siga presionando el mando y gírelo hacia la izquierda hasta la posición de temperatura máxima.
  - Para modelos de encendido por chispa: Pulse el botón de encendido.
  - Para los modelos sin encendido automático: Sostenga una cerilla encendida sobre el quemador.
- Mantenga presionado el mando durante unos 10-15 segundos y luego suéltelo.
- Ajuste la temperatura que desee.
- Dependiendo de los alimentos que van a cocinarse, la correcta altura para el asado se logra invirtiendo el soporte del recipiente de cocina a la posición alta o baja.
- El recipiente de cocina suministrado es multifuncional para usarlo tanto en la parrilla como en el horno y el diseño del asa permite quitarla o montarla mientras se está usando el recipiente de cocina. Retire siempre el asa cuando se esté usando el recipiente de cocina.



La puerta de la parrilla debe permanecer abierta al encender y usar la parrilla.



Si el quemador se apaga inintencionadamente gire el mando a la posición 0 y espere al menos 1 minuto antes de volver a encender el quemador.



Si no se ha encendido el quemador en menos de 15 segundos, gire el mando de vuelta a la posición 0 y suéltelo. Espere al menos 1 minuto y repita los pasos anteriores para encender el aparato.



Aunque la parrilla se caliente rápidamente, se recomienda precalentarla durante unos minutos.



Aunque la parrilla se caliente rápidamente, se recomienda precalentarla durante unos minutos. Hay un ventilador de refrigeración de 12 voltios de funcionamiento automático sobre la cavidad de la parrilla.



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

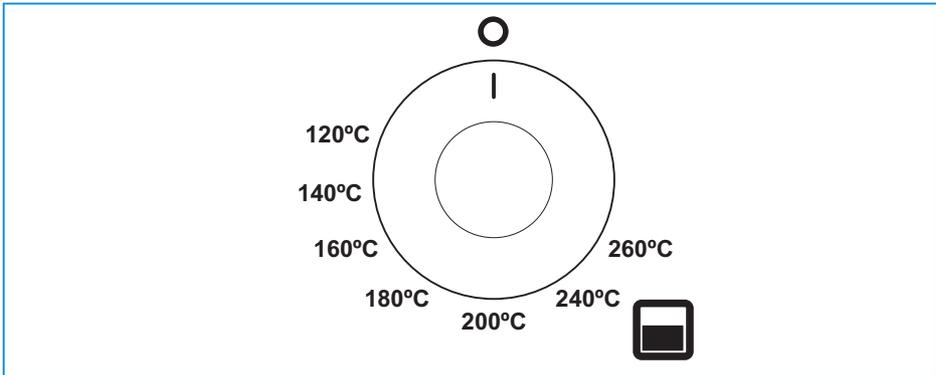
Apagar:

- Gire el mando hacia la derecha a la posición 0 para apagar la parrilla.



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

## 9. Uso del horno



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

Encender:

- Abra la puerta y empuje hacia adentro el mando.
- Siga presionando el mando y gírelo hacia la izquierda hasta la posición de temperatura máxima [240 °C, marca de gas 7/9].
  - Para modelos de encendido por chispa: Pulse el botón de encendido.
  - Para los modelos sin encendido automático: sostenga una cerilla encendida o un encendedor de cocina sobre los quemadores.
- Mantenga presionado el mando durante unos 10-15 segundos y luego suéltelo.
- Ajuste la temperatura que desee.
- 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 hacia la derecha a la posición 0 para apagar el quemador.

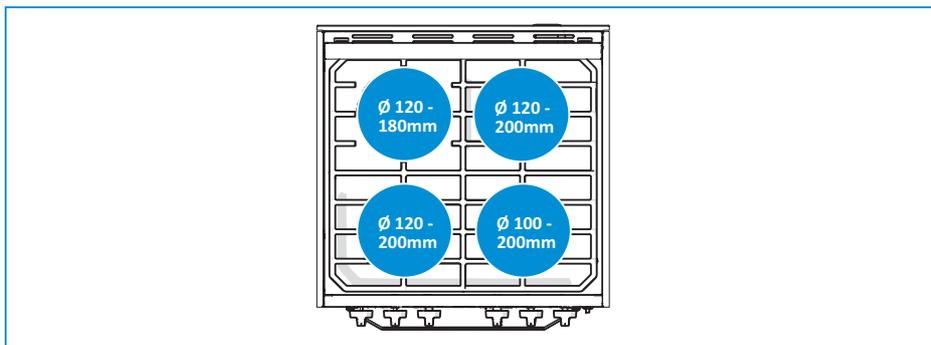
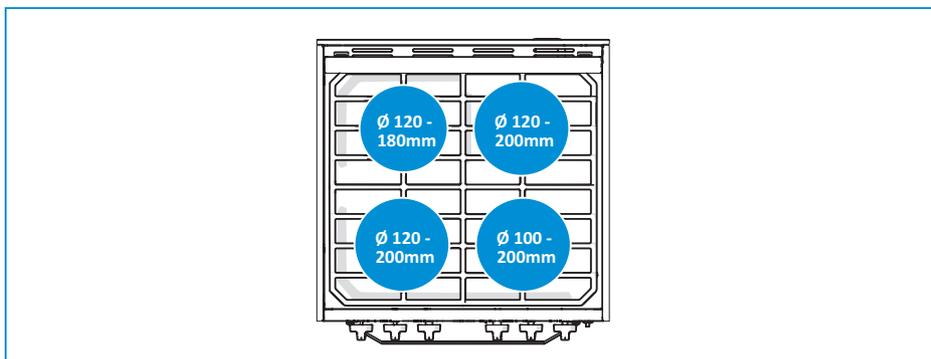
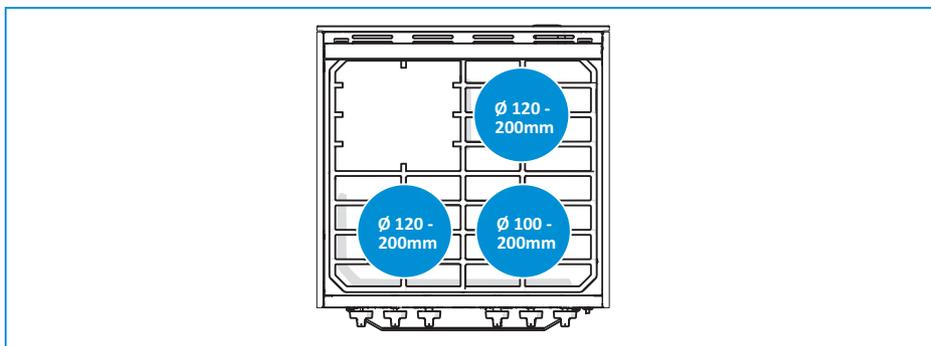


Asegúrese siempre de que el mando esté en la posición 0 y de que la puerta del horno esté cerrada cuando haya terminado de usar el horno.

ES

## 10. Cocinar con seguridad

- No permita que los recipientes de cocina sobrepasen los bordes del aparato; utilice los tamaños correctos y colóquelos centrados sobre los quemadores.



- Compruebe que haya un hueco de por lo menos 10 mm entre los recipientes de cocina y los bordes de la placa de cocina.
- Gire los recipientes de cocina para que los mangos no sobresalgan por delante del aparato.
- Asegúrese de que la llama del quemador de gas calienta el fondo del recipiente de cocina, no los lados.

- Los estantes y bandejas que se incluyen con este aparato son de los tamaños máximos. No use recipientes de cocina ni bandejas de mayor tamaño. Podrían impedir la buena circulación del calor, aumentando los tiempos de cocinado.
- 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 aparato y nunca cubra un estante con materiales tales como papel de aluminio. Esto limitaría la circulación de aire y podría provocar la intoxicación por monóxido de carbono.



Los estantes y las bandejas del aparato están calientes durante y después del uso. Deje que todas las piezas se enfríen antes de tocarlas, ya que esto podría causar lesiones graves. Siempre use guantes para horno para extraer los estantes y las bandejas.

## 11. Control de temperatura

La temperatura del horno se controla mediante un paso termostático variable de gas que permite un intervalo de 120 °C a 260 °C.

La siguiente tabla es una guía de las temperaturas aproximadas en cada una de las posiciones de los estantes en función de la marca de ajuste del paso de gas. Puede aprovecharse la variación de temperatura de las distintas posiciones de los estantes, permitiendo cocinar al mismo tiempo varios platos que requieran diferentes temperaturas. De esta manera, puede aprovecharse al máximo el gas utilizado para calentar el horno.

ES

**Tabla 10: Zonas de temperatura**

Marca de gas				Plato
1/4 - 1/2	90 °C	120 °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	230 °C	Pan, bollos, hojaldre
8	200 °C	220 °C	245 °C	Masa de hojaldre
9	215 °C	240 °C	260 °C	Dorar rápidamente



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



Si asar con papel de aluminio, asegúrese de que este no impida la circulación de calor o bloquee alguna salida de humos del horno.

## 12. Mantenimiento y limpieza

Thetford recomienda un servicio de revisión anual en un centro de servicio autorizado. Entre revisiones anuales limpie el aparato regularmente después de su uso. Antes de iniciar cualquier trabajo de limpieza del aparato, hay que dejar que este se enfríe y desconectar el gas y la electricidad.

- Siempre retire con agua caliente y jabón cualquier derrame o suciedad inmediatamente después de su uso. Seque la superficie con un paño suave.
- Use una crema de limpieza multiuso no abrasiva y un estropajo de nailon para limpiar la suciedad o grasa más incrustada.
- Use un producto limpiador o abrillantador de acero inoxidable para quitar las marcas superficiales.



No use limpiadores abrasivos, estropajos de metal ni cepillos duros. Podrían dañar el aparato.



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



No use limpiadores abrasivos ni rasquetas metálicas afiladas para limpiar la superficie de cristal, ya que la pueden rayar e incluso provocar la rotura del cristal.



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



Limpie siempre en la dirección del acabado y no contra el grano.



Los productos de limpieza que contengan lejía no deben dejarse en contacto con el acero inoxidable.



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



Elimine cualquier derrame de la tapa de vidrio antes de abrir la tapa.



Los mandos se pueden quitar para su limpieza. Los mandos son fáciles de reemplazar.

## 13. 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!

## 14. Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
Los quemadores no queman o queman irregularmente	La botella de gas está vacía El paso de gas está cerrado Los tapones de los quemadores no están colocados correctamente Los quemadores están húmedos u obstruidos	Cambie la botella de gas Abra el paso Deje que los tapones se enfríen y luego colóquelos Seque o limpie los quemadores
El encendido por chispa no produce chispa	La batería de 12 V CC está descargada Las conexiones están sueltas Los puntos de encendido están mojados o sucios	Cargue la batería Asegure las conexiones Seque o limpie los puntos de encendido
Los mandos no funcionan	Los mandos están montados incorrectamente	Monte los mandos correctamente

ES



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

## 15. Revisión

Todas las revisiones las deberá realizar una persona autorizada y competente. Antes de iniciar cualquier trabajo de revisión del aparato hay que dejar que se enfríe y desconectar el gas y el suministro eléctrico. Después de cada revisión del aparato deberá hacerse una prueba de buen funcionamiento del gas y de seguridad eléctrica.

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

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

## 16. Almacenamiento

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

## 17. Especificaciones técnicas

**Tabla 11: Especificaciones del quemador**

	Serie SCK401XX			Serie SCK411XX, Serie SCK441XX		
	Entrada de gas		Injector	Entrada de gas		Injector
						
kW	g/h	mm	kW	g/h	mm	
Quemadores de gas	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52	3 x 1,72 1 x 0,95	3 x 124 1 x 68	0,67 0,52
Quemador del horno	1,76	127	0,65	1,76	127	0,65
Quemador de la parrilla	1,64	118	0,67	1,64	118	0,67
Gas total	7,79	561		9,51	685	

	Serie SCK421XX			Serie SCK431XX		
	Entrada de gas		inyector	Entrada de gas		inyector
						
	kW	g/h	mm	kW	g/h	mm
Quemadores de gas	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52
Placa eléctrica	1 x 1025 W 230 V CA 50 Hz			1 x 1025 W 230 V CA 50 Hz		
Quemador del horno	1,76	127	0,65	1,76	127	0,65
Quemador de la parrilla	1,64	118	0,67	1,64	118	0,67
Gas total	7,79	561		7,79	561	

ES

	Serie SHG411XX			Serie SHG421XX		
	Entrada de gas		inyector	Entrada de gas		inyector
						
	kW	g/h	mm	kW	g/h	mm
Quemadores de gas	3 x 1,72 1 x 0,95	3 x 124 1 x 68	0,67 0,52	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52
Placa eléctrica				1 x 1025 W 230 V CA 50 Hz		
Quemador de la parrilla	1,64	118	0,67	1,64	118	0,67
Gas total	7,75	558		6,03	434	

**Tabla 12: Dimensiones y peso**

	Serie SCK401XX a Serie SCK441XX			Serie SHG411XX, Serie SHG421XX		
Dimensiones	H	W	D	H	W	D
mm	642	517	543	310	517	543
Peso dependiendo del modelo	Serie SCK401XX = 24,0 kg Serie SCK411XX = 24,5 kg Serie SCK421XX = 25,5 kg Serie SCK431XX = 27,5 kg Serie SCK441XX = 26,5 kg			Serie SHG411XX = 14,5 kg Serie SHG421XX = 15,5 kg		
Volumen del horno	37 l					
Encendido por chispa	12 V CC			12 V CC		
Ventiladores de refrigeración	12 V CC			12 V CC		
Ventilador de circulación	Serie SCK431XX 15 W					



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.

**Medición y cálculos del consumo de energía de acuerdo con EN60350-2 2013**

Identificación del modelo de aparato de Thetford	Zonas de cocina	Tipo de placa de cocina (vatios)	Diámetro de la zona de cocina	Consumo de energía de CE <sub>placa eléctrica</sub> Wh/kg
Serie de cocinas de doble combustible SCK421, SCK431 y SHG421	1	Vitrocerámica de 1025 W	145 mm	190,0

Para reducir el consumo de energía de la placa de cocina:

- Utilice recipientes de cocina del tamaño correcto: los recipientes del mismo tamaño que la placa consumen menos energía que los que son demasiado grandes o demasiado pequeños.
- Use el ajuste de temperatura mínima para mantener a fuego lento o en ebullición: todo calor adicional simplemente se desperdicia.
- Cubra las sartenes u ollas con una tapa siempre que pueda: esto ayuda a retener el calor.
- No utilice recipientes de cocina viejos, dañados o deformados, ya que su eficiencia será menor.

## 18. Eliminación

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

## 19. Preguntas

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

- Visite [www.thetford.com](http://www.thetford.com).
- Si no puede resolver un problema, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado local o el servicio de atención al cliente de Thetford de su país.

## 20. 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 se ha dañado por un uso indebido.

ES

DA

## Oversættelse af den originale brugervejledning

### Indhold

1	Indledning.....	80
2	Symboler.....	80
3	Sikkerhed.....	81
4	Hovedkomponenter.....	85
5	Før brug.....	85
6	Brug af brænderne.....	87
7	Brug af den elektriske kogeplade (hvis relevant).....	88
8	Brug af grillen.....	88
9	Brug af ovnen.....	90
10	Sikker madlavning.....	90
11	Temperaturregulering.....	92
12	Vedligeholdelse og rengøring.....	92
13	Gaslækager.....	93
14	Fejlfinding.....	94
15	Serviceeftersyn.....	94
16	Klargøring til opbevaring.....	94
17	Tekniske specifikationer.....	95
18	Bortskaffelse.....	97
19	Spørgsmål.....	97
20	Garanti.....	97

### 1. Indledning

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

Dette dokument er version SINS2038/0521-V03 af brugervejledningen. Besøg [www.thetford.com](http://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 opfefter og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner og/eller med manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har modtaget vejledning i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer.



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



Børn må ikke lege med apparatet.



Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet uden opsyn.



Brug kun dele, der leveres af producenten.



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



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

DA

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 fjernbetjeningsystem.

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.



Apparatet og dets blottede dele bliver varme under brug. Pas på ikke at berøre varmeelementerne.



Hold øje med apparatet under madlavning. Hvis der er tale om kort tilberedning, skal der holdes øje med apparatet konstant. Madlavning uden opsyn på en kogeplade med fedt eller olie kan resultere i brand. Lad ikke apparatet være uden opsyn under brug.



Brug af uegnede komfurbeskyttere kan medføre ulykker.





Opbevar ikke genstande på komfurets madlavningsoverflade, da det udgør en brandfare.



Brænderne og ristene er meget varme under og efter brug. Lad alle dele køle af, før der røres ved dem, da de kan forårsage alvorlig personskade.



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.



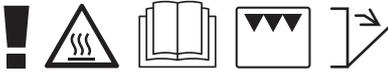
Placer ikke tunge genstande på apparatets dør, når den står åben.



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.

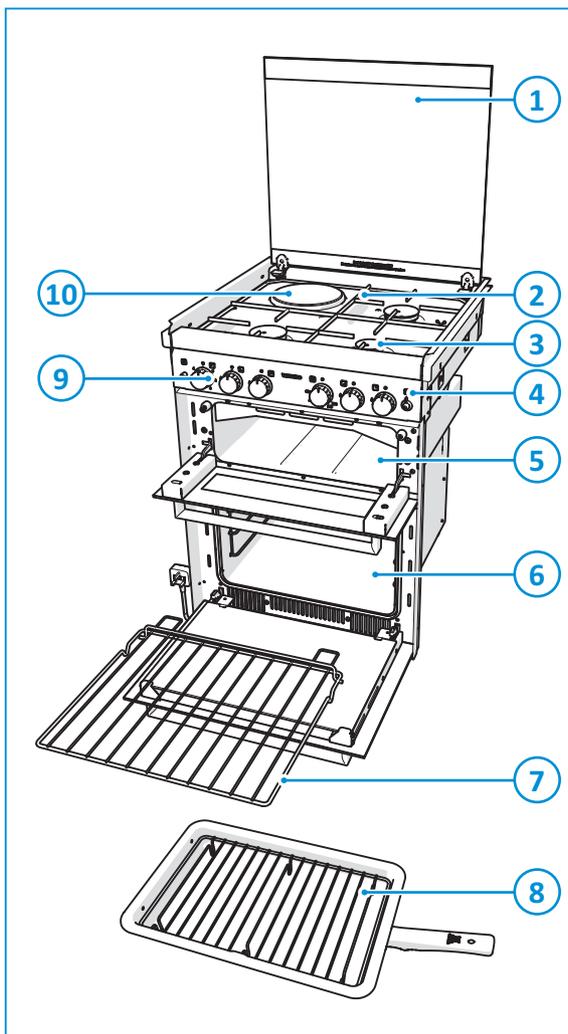


Ovnen må ikke overfyldes. Der skal være plads nok til, at varmen kan cirkulere frit.

-  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.
-  Glaslåget kan på grund af hængslernes låsefunktion til brug under kørsel smække i, når det sænkes. Sørg for at holde fingrene væk, når låget lukkes.
-  Brug ikke kraftigt slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasset, da de kan ridse overfladen, hvilket kan medføre, at glasset splintres.
-  Fjern eventuelle spildrester fra glaslåget, før det åbnes.
-  Luk ikke glaslåget, når brænderne er tændte eller stadig er varme.



## 4. Hovedkomponenter



1. Glaslåg
2. Riste
3. Gasbrændere
4. Gnisttænding (valgfri)
5. Grill
6. Ovn
7. Ovnhylde
8. Grillpande
9. Betjeningspanel
10. Elektrisk kogeplade (kun kombikomfurer)

DA

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.
- Sørg for, at ristene sidder korrekt.
- Tænd gasbrænderne, og lad dem brænde for at fjerne lugte og dampe først.
- 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.

Kun kombikomfurer:

- Sørg for, at strømforsyningen er tilsluttet og tændt.
- Klargør kogepladen ved kortvarigt at tænde for den uden gryde eller pande, så det påførte lag hærdes og brændes væk. Brug en mellemhøj til høj indstilling i tre-fem minutter. Sørg for passende ventilation for at afhjælpe eventuel røg, der måtte opstå. Lad kogepladen køle ned.
- Hærd kogepladen ved at varme den op i 30 sekunder ved mellemhøj indstilling, og sluk derefter for den. Hæld en anelse usaltet vegetabilsk olie på en ren, tør klud eller et stykke køkkenrulle, og fordel et tyndt lag olie på kogepladens overflade. Tør overskydende olie af, og opvarm derefter kogepladen ved mellemhøj indstilling i ét minut. Lejlighedsvis hærkning hjælper med at holde kogepladen pæn.

Ovnhylde:

- 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.



Brug kun LPG (flydende petroleumsgas). Apparatet fungerer med propan eller butan. Propan foretrakkes 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.

Kølesystem:

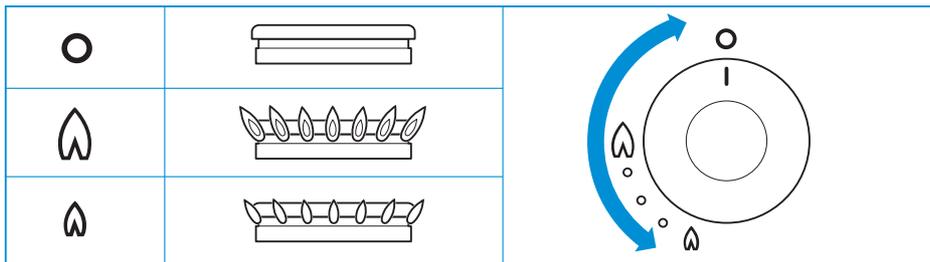
Apparatet er udstyret med et automatisk kølesystem.

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

Varmluftsovn – SCK431 og SCK441:

- SCK431- og SCK441-varmluftsmødeller har kun en netstrømsdrevne cirkulationsblæser i ovnen.
- Cirkulationsblæseren giver mere jævn varmefordeling i ovnen, når den er tilsluttet netstrøm. Hvis netstrøm ikke er tilgængeligt, fungerer ovnen som en almindelig gasovn.

## 6. Brug af brænderne



Du kan se betjeningsknappernes præcise placering under Hovedkomponenter.

Tænd:

- Tryk betjeningsknappen ind, og drej den.
- Drej betjeningsknappen mod uret til positionen Kraftig.
  - Modeller med gnisttænding: Tryk på tændingsknappen.
  - Modeller uden tænding: Hold en strøget tændstik eller gastænder mod brænderne.
- Hold betjeningsknappen inde i cirka 10-15 sekunder, og slip den igen.
- Juster flammens højde.



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.

Sluk:

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



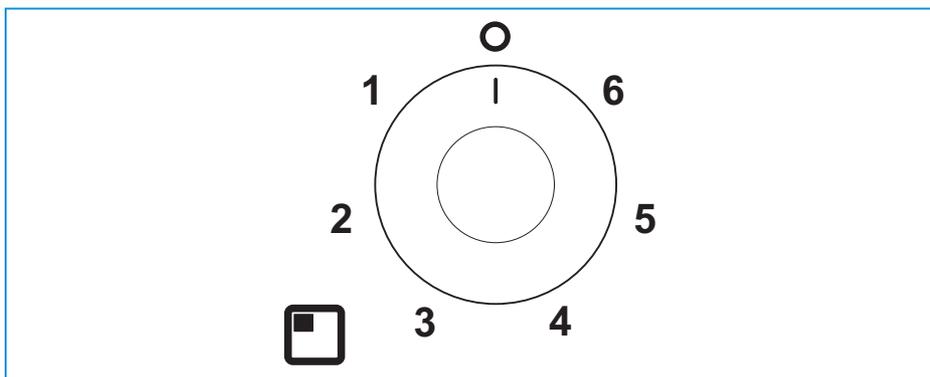
Sørg altid for, at betjeningsknappen er i 0-positionen, når du er færdig med at bruge gasbrænderne.



Luk ikke glaslåget, når brænderne er tændte eller stadig er varme.

DA

## 7. Brug af den elektriske kogeplade (hvis relevant)



Du kan se betjeningsknappens præcise placering under Hovedkomponenter.

Tænd:

- Drej betjeningsknappen enten med eller mod uret til den ønskede position [1-6]



Hvis der skal opnås maksimal effekt, skal der bruges en gryde/pande i den rigtige størrelse med en flad, tung bund. Gryden/panden skal være lige så stor som eller lidt større end kogepladen [op til 2,5 cm større].

Sluk:

- Drej betjeningsknappen til 0-positionen for at slukke for kogepladen.

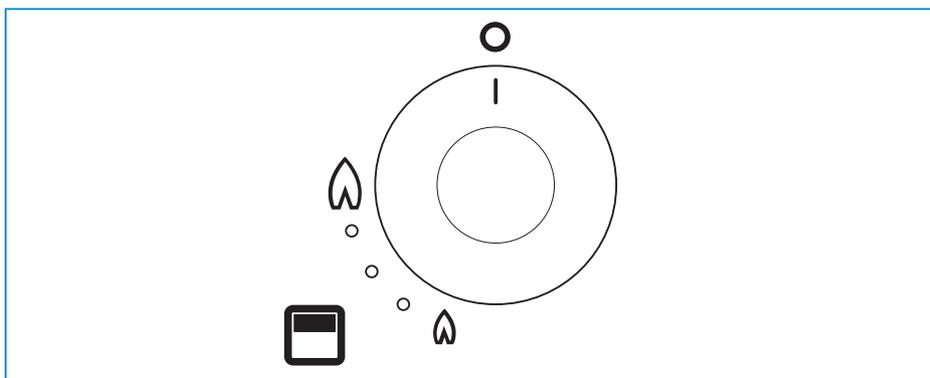


Sørg altid for, at betjeningsknappen er i 0-positionen, når du er færdig med at bruge kogepladen.



Luk ikke glaslåget, når kogepladen er tændt eller stadig er varm.

## 8. Brug af grillen



Du kan se betjeningsknappens præcise placering under Hovedkomponenter.

Tænd:

- Åbn døren, og tryk betjeningsknappen ind.
- Hold knappen trykket ind, og drej den mod 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.
- Juster den ønskede 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.



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-koleblæser kører over grillrummet.



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

Sluk:

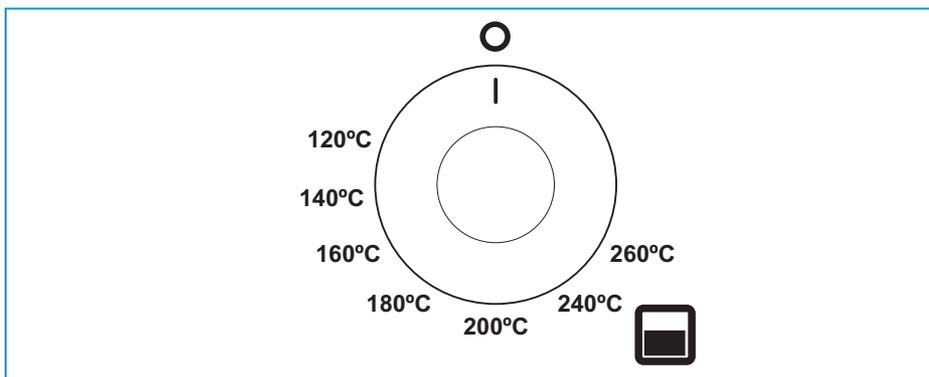
- Drej betjeningsknappen med uret til 0-positionen for at slukke for grillen.



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

DA

## 9. 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.
- Sæt ovnrysten i den ønskede position, og luk døren.



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:

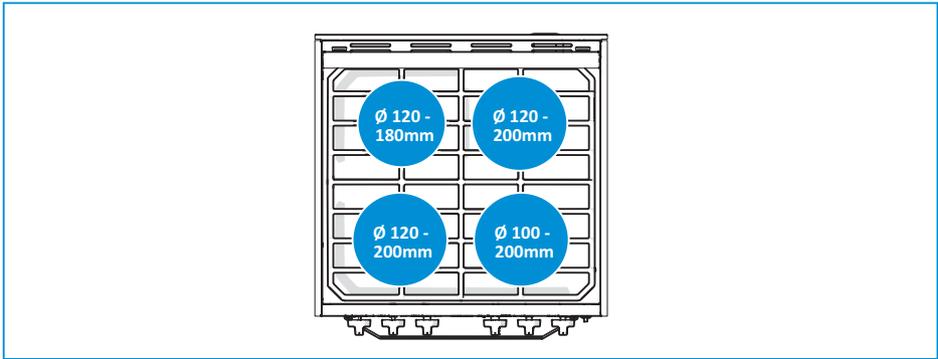
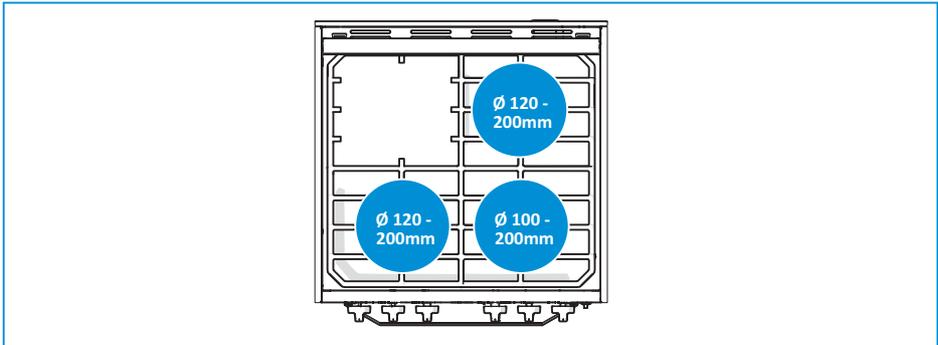
- Drej betjeningsknappen med uret til 0-positionen for at slukke for brænderen.



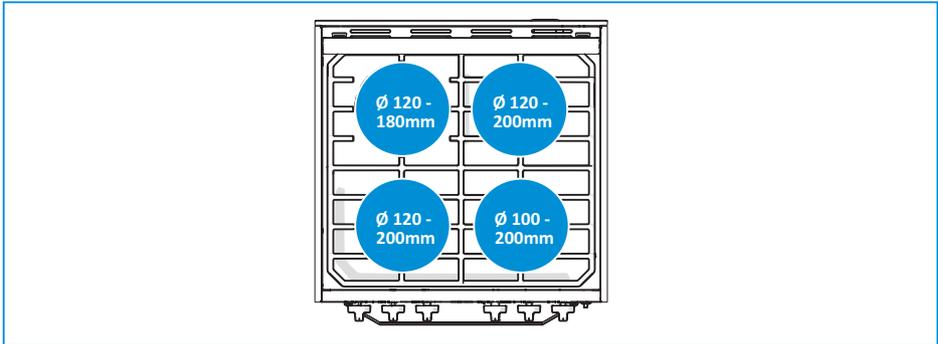
Sørg altid for, at betjeningsknappen er i 0-positionen, og at ovndøren er lukket, når du er færdig med at bruge ovnen.

## 10. Sikker madlavning

- Sørg for, at kogegrej ikke stikker ud over apparatets kanter – brug gryder/pander i korrekt størrelse, og placér dem centralt over brænderne.



DA



- Sørg for, at der er et mellemrum på mindst 10 mm mellem gryderne/panderne og komfurets kanter.
- Drej gryderne/panderne således, at håndtagene ikke stikker ud over kanten af apparatet.
- Sørg for, at gasbrænderens flamme kun opvarmer bunden af gryden/panden, ikke siderne.
- 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.
- 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.

## 11. Temperaturregulering

Ovnens temperatur reguleres af en termostatisk gashane og varierer fra 120 °C til 260 °C.

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

**Tablet 13: Temperaturzoner**

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



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



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

## 12. Vedligeholdelse og rengøring

Theford 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 nylonkuresvamp 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.



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



Brug ikke kraftigt slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasset, da de kan ridse overfladen, hvilket kan medføre, at glasset splintres.



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



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



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



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



Fjern eventuelle spildrester fra glaslåget, før det åbnes.



Betjeningsknapperne kan fjernes med henblik på rengøring. Knapperne sættes let på igen.

DA

## 13. 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 lækagedetekteringspray til at undersøge helt præcist, hvor den er. Brug aldrig åben ild til at finde lækagen!

## 14. Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Løsning
Brænderne brænder ikke, eller de brænder ujævnt	Gasflasken er tom Gashanen er lukket Brænderdækslerne sidder ikke korrekt Brænderne er våde eller tilstoppede	Skift gasflasken Åbn hanen Lad dækslerne køle af, og sæt dem på igen Tør eller rengør brænderne
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
Betjeningsknapperne virker ikke	Knapperne er monteret forkert	Monter knapperne korrekt



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

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

## 16. Klargøring til opbevaring

- Luk gasventilen på gasflasken.
- Kun kombikomfurer: Afbryd strømforsyningen.
- Kun modeller med gnisttænding: Frakobl batteriet.
- Sørg for, at betjeningsknapperne er i 0-positionen.
- Luk glaslåget.
- Luk grill døren.

- Luk ovndøren.
- Tør apparatet rent og tørt.

## 17. Tekniske specifikationer

**Tabel 14: Brænderspecifikationer**

	SCK401XX-serien			SCK411XX-serien, SCK441XX-serien		
	Gasindgang		Dyse	Gasindgang		Dyse
						
	kW	g/t	mm	kW	g/t	mm
Gasbrændere	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52	3 x 1,72 1 x 0,95	3 x 124 1 x 68	0,67 0,52
Ovnbrænder	1,76	127	0,65	1,76	127	0,65
Grillbrænder	1,64	118	0,67	1,64	118	0,67
Samlet gas	7,79	561		9,51	685	

DA

	SCK421XX-serien			SCK431XX-serien		
	Gasindgang		Dyse	Gasindgang		Dyse
						
	kW	g/t	mm	kW	g/t	mm
Gasbrændere	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52
Elektrisk kogeplade	1 x 1025 W 230 V AC 50 Hz			1 x 1025 W 230 V AC 50 Hz		
Ovnbrænder	1,76	127	0,65	1,76	127	0,65
Grillbrænder	1,64	118	0,67	1,64	118	0,67
Samlet gas	7,79	561		7,79	561	

	SHG411XX-serien			SHG421XX-serien		
	Gasindgang		Dyse	Gasindgang		Dyse
						
	kW	g/t	mm	kW	g/t	mm
Gasbrændere	3 x 1,72 1 x 0,95	3 x 124 1 x 68	0,67 0,52	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52
Elektrisk kogeplade				1 x 1025 W 230 V AC 50 Hz		
Grillbrænder	1,64	118	0,67	1,64	118	0,67
Samlet gas	7,75	558		6,03	434	

**Tabel 15: Dimensioner og vægt**

Dimensioner	SCK401XX-serien til SCK441XX-serien			SHG411XX-serien, SHG421XX-serien		
	H	W	D	H	W	D
mm	642	517	543	310	517	543
Vægt afhængig af model	SCK401XX-serien = 24,0 kg SCK411XX-serien = 24,5 kg SCK421XX-serien = 25,5 kg SCK431XX-serien = 27,5 kg SCK441XX-serien = 26,5 kg			SHG411XX-serien = 14,5 kg SHG421XX-serien = 15,5 kg		
Ovnens volumen	37 l					
Gnisttænding	12 V DC			12 V DC		
Koleblæsere	12 V DC			12 V DC		
Cirkulationsblæser	SCK431XX-serien 15 W					



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



Dette apparat skal jordforbindes.

Målinger og beregninger for energiforbrug er i overensstemmelse med EN60350-2 2013				
Identifikation af Thetford-apparatmodel	Madlavningszoner	Komfurtype (watt)	Madlavningszonens diameter	Energiforbrug EC <sub>elektrisk komfur</sub> W/kg
Kombikomfurer i SCK421-, SCK431- og SHG421-serierne	1	1025 W fast kogeplade	145 mm	190,0

Brug mindre energi under madlavning på komfuret:

- Brug den korrekte størrelse kogevej – en gryde/pande, der passer til kogepladen, bruger mindre energi end en, der er for stor eller for lille.
- Brug minimumindstillingen til at simre eller koge – yderligere varme er spildt.
- Tildæk gryder eller pander med et låg, når det er muligt. Det hjælper med at holde på varmen.
- Brug ikke gamle, beskadigede eller bulede gryder/pander, da de nedsætter effektiviteten.

## 18. 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.

DA

## 19. Spørgsmål

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

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

## 20. 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 pillet ved serienummeret eller produktkoden, eller de er blevet fjernet.
  - Produktet er beskadiget af misbrug.

# DE

## Übersetzung des Original-Benutzerhandbuchs

### Inhalt

1	Einleitung.....	99
2	Symbole.....	100
3	Sicherheit.....	100
4	Hauptbestandteile.....	105
5	Vor der Verwendung.....	105
6	Verwendung der Brenner.....	107
7	Verwendung der elektrischen Kochplatte (falls zutreffend).....	108
8	Verwendung des Grills.....	109
9	Verwendung des Ofens.....	110
10	Sicheres Kochen.....	111
11	Temperaturregelung.....	112
12	Wartung und Reinigung.....	113
13	Gaslecks.....	114
14	Fehlerbehebung.....	114
15	Instandhaltung.....	114
16	Lagerung.....	115
17	Technische Spezifikationen.....	115
18	Entsorgung.....	117
19	Fragen.....	118
20	Garantie.....	118

DE

### 1. Einleitung

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

Dieses Dokument ist die Ausgabe SINS2038/0521-V03 des Benutzerhandbuchs. Die aktuellste Ausgabe finden Sie auf [www.thetford.com](http://www.thetford.com).

## 2. Symbole

Symbolschlüssel:



**Warnhinweis.** Gefahr von Verletzungen und/oder Schäden.



**Vorsicht.** Heiße Oberfläche. Gefahr von Verletzungen und/oder Schäden.



**Achtung.** Wichtige Informationen.



**Hinweis.** Informationen.

## 3. Sicherheit



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



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



Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.



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



Verwenden Sie ausschließlich die vom Hersteller gelieferten Teile.



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

Änderung wurde von dem Hersteller oder dessen Vertreter genehmigt.



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



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



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



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



Löschen Sie offene Flammen nicht mit Wasser. Schalten Sie den Brenner aus und bedecken

Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.



Das Gerät und seine zugänglichen Bauteile werden bei der Verwendung heiß. Die Berührung von Heizelementen ist möglichst zu vermeiden.



Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Kochvorgang muss durchgängig beaufsichtigt werden. Es kann zu einem Brand führen, wenn Sie mit Fett oder Öl kochen und das Kochfeld unbeaufsichtigt lassen. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie es benutzen.



Die Verwendung eines ungeeigneten Kochfeldschutzes kann zu Unfällen führen.



Bewahren Sie keine Gegenstände auf der Kochfläche des Herds auf - es besteht Brandgefahr.



Die Brenner und Topfauflagen sind während und nach dem Betrieb heiß. Lassen Sie alle Teile abkühlen, bevor Sie sie berühren, da dies ansonsten zu schweren Verletzungen führen kann.



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



Bewahren Sie keine Gegenstände im Gerät auf.



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



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



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



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



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



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



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



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



Der Glasdeckel kann bei Absenken bedingt durch die Travel-Lock-Wirkung der Scharniere zuschnappen. Halten Sie Ihre Finger bei Schließen des Deckels von dem Gerät fern.



Verwenden Sie keine aggressiven Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um das Glas zu reinigen, da sie die Oberfläche zerkratzen und dazu führen können, dass das Glas zersplittert.



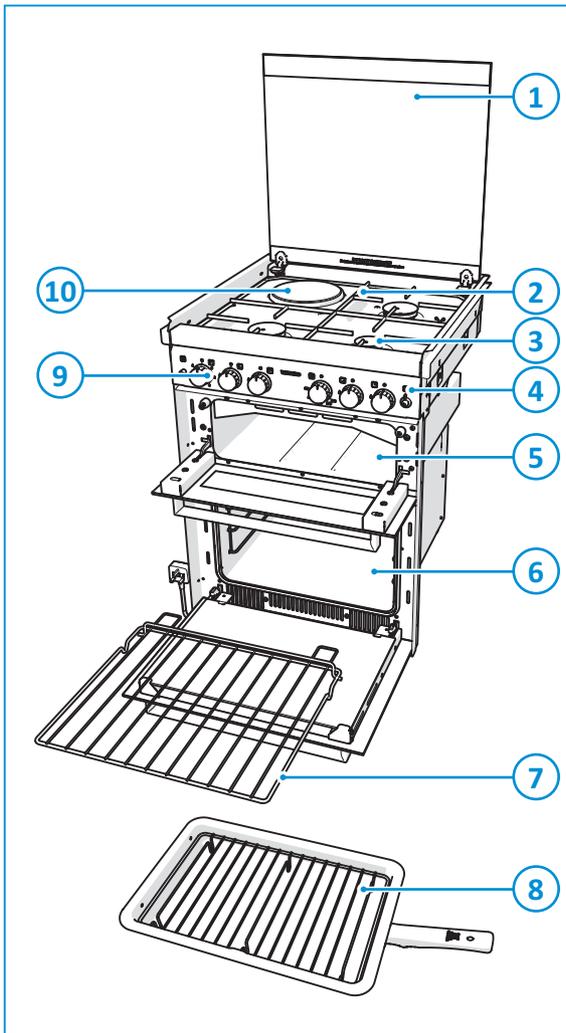
Entfernen Sie Verschüttungen von dem Glasdeckel, bevor Sie diesen öffnen.



Schließen Sie nicht den Glasdeckel, wenn die Brenner in Betrieb oder noch warm sind.



## 4. Hauptbestandteile



1. Glasdeckel
2. Topfauflagen
3. Gasbrenner
4. Zündung (optional)
5. Grill
6. Ofen
7. Ofenrost
8. Grillpfanne
9. Bedienfeld
10. Elektrische Kochplatte (nur Dual Fuel)

DE

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

## 5. Vor der Verwendung

Bevor Sie das Gerät verwenden:

- Stellen Sie sicher, dass alle Verpackungsmaterialien entfernt wurden.

- Reinigen Sie das Gerät mit warmem Wasser und Haushaltsreiniger und trocknen Sie es vorsichtig mit einem weichen Tuch.
- Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr angeschlossen und geöffnet ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät für die Kühlgebläse und zur Funkenzündung an die 12-V-DC-Batterie angeschlossen ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Topfauflagen richtig positioniert sind.
- Entzünden Sie die Gasbrenner und lassen Sie sie brennen, um zunächst Gerüche und Dämpfe zu entfernen.
- Zünden Sie den Brenner und heizen Sie den Grill etwa 20 Minuten lang, um Reste des werkseitig verwendeten Schmiermittels zu entfernen. Auf diese Weise wird Geruchsbeeinträchtigung zubereiteter Lebensmittel vermieden. Während dieses Vorgangs kann es zu Rauchbildung kommen. Öffnen Sie alle Fenster und schalten Sie mechanische Ventilatoren ein, um den Rauch zu beseitigen.
- Zünden Sie den Brenner und heizen Sie den Ofen etwa 30 Minuten lang bei 200 °C, um Reste des werkseitig verwendeten Schmiermittels zu entfernen. Auf diese Weise wird Geruchsbeeinträchtigung zubereiteter Lebensmittel vermieden. Während dieses Vorgangs kann es zu Rauchbildung kommen. Öffnen Sie alle Fenster und schalten Sie mechanische Ventilatoren ein, um den Rauch zu beseitigen.

#### Nur Dual Fuel:

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen und der Strom eingeschaltet ist.
- Bereiten Sie die Kochplatte vor, indem Sie diese für kurze Zeit ohne Topf einschalten, um die Beschichtung zu härten und zu entfernen. Verwenden Sie hierfür mittlere bis starke Hitze für die Dauer von 3 - 5 Minuten. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung zur Abführung des Rauchs, der während dieses Vorgangs entsteht. Lassen Sie die Kochplatte abkühlen.
- Behandeln Sie die Kochplatte, indem Sie diese 30 Sekunden lang bei mittlerer Hitze erhitzen. Schalten Sie sie anschließend aus. Geben Sie eine sehr kleine Menge ungesalzenes Pflanzenöl auf ein sauberes, trockenes (Papier)Tuch und tragen Sie eine dünne Schicht Öl auf die Oberfläche der Kochplatte auf. Wischen Sie überschüssiges Öl ab. Dann erhitzen Sie die Kochplatte bei mittlerer Hitze 1 Minute lang. Ein gelegentliches Einfetten trägt zur Verbesserung des optischen Erscheinungsbilds der Kochplatte bei.

#### Ofenrost:

- Der Ofenrost ermöglicht eine gute Zirkulation im hinteren Bereich des Ofens.
- Eine Erhöhung im hinteren Bereich des Rostes verhindert, dass Schalen oder Schüsseln mit dem hinteren Teil des Ofens in Berührung kommen.
- Zum Entnehmen eines Rostes ziehen Sie diesen bis zum Anschlag nach vorn und heben ihn vorne an.
- Zum Einsetzen eines Rostes in den Ofen senken Sie diesen vorne ab und schieben ihn nach hinten bis zum Anschlag.



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.

#### Kühlsystem:

Das Gerät ist mit einem automatischen Kühlsystem ausgerüstet.

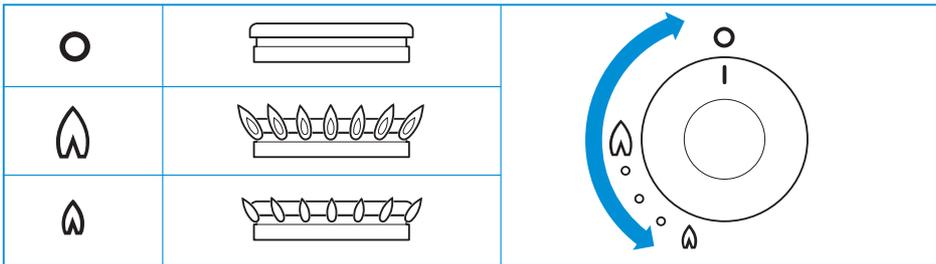
- Das Kühlgebläse schaltet sich einige Minuten nach Einschalten des Grills und/oder Ofens automatisch ein und läuft auch nach Abschalten des Geräts weiter.

- Das Kühlgebläse schaltet sich einige Minuten nach Ausschalten des Geräts automatisch ab, sobald das Gerät ausreichend abgekühlt ist.
- Wenn entweder der Grill oder der Ofen zum ersten Mal oder nach dem Abschalten eingeschaltet wird, kann das Gebläse mit Unterbrechungen arbeiten; dies ist normal.

Ofen mit Ventilator – SCK431 und SCK441:

- Öfen der Modellreihe SCK431 und SCK441 mit Ventilator verfügen lediglich über einen elektrischen Umluftventilator im Ofen.
- Der Umluftventilator sorgt für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung im Ofen, sofern er an den Netzstrom angeschlossen ist. Wenn kein Netzstrom verfügbar ist, funktioniert der Ofen als konventioneller Gasofen.

## 6. Verwendung der Brenner



Die genaue Position der Bedienknöpfe können Sie den Hauptbestandteilen entnehmen.

Einschalten:

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



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.

Ausschalten:

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



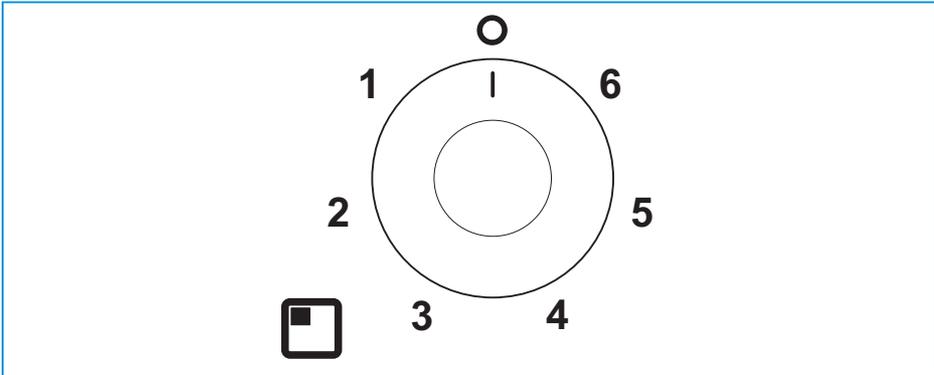
Achten Sie darauf, dass sich der Bedienknopf in der Position 0 befindet, wenn Sie die Gasbrenner nicht mehr verwenden.

DE



Schließen Sie nicht den Glasdeckel, wenn die Brenner in Betrieb oder noch warm sind.

## 7. Verwendung der elektrischen Kochplatte (falls zutreffend)



Die genaue Position des Bedienknopfes können Sie den Hauptkomponenten entnehmen.

Einschalten:

- Drehen Sie den Bedienknopf entweder im oder gegen den Uhrzeigersinn in die gewünschte Position (1 - 6).



Für maximale Effizienz sollte ein Topf der korrekten Größe mit flacher, schwerer Standfläche verwendet werden. Die Topfgröße sollte der Größe der Kochplatte entsprechen oder diese leicht überschreiten (bis zu 2,5 cm Übergröße).

Ausschalten:

- Drehen Sie den Bedienknopf in die Position 0, um die Kochplatte auszuschalten.

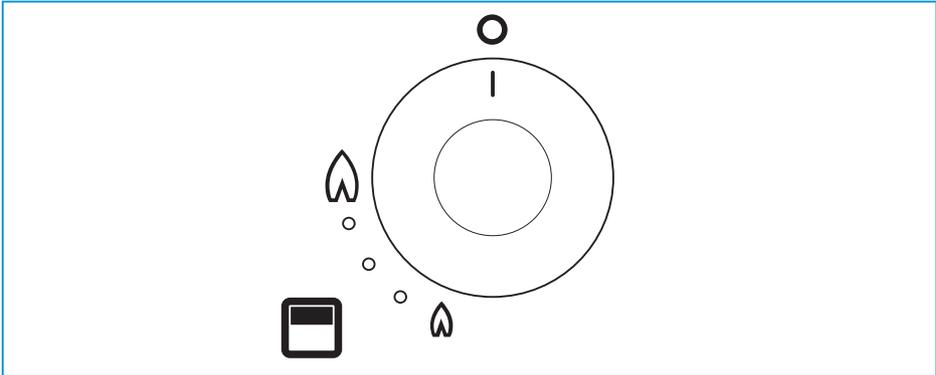


Achten Sie darauf, dass sich der Bedienknopf in der Aus-Position befindet, wenn Sie die Kochplatte nicht mehr verwenden.



Schließen Sie nicht den Glasdeckel, wenn die Kochplatte in Betrieb oder noch warm ist.

## 8. Verwendung des Grills



Die genaue Position des Bedienknopfes können Sie den Hauptkomponenten entnehmen.

Einschalten:

- Öffnen Sie die Tür und drücken Sie den Bedienknopf ein.
- Halten Sie den Bedienknopf gedrückt und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Position Hochflamme.
  - Bei Modellen mit Funkenzündung: Drücken Sie den Zündknopf.
  - Bei Modellen ohne Zündung: Halten Sie ein brennendes Streichholz oder einen Gasanzünder an den Brenner.
- Halten Sie den Bedienknopf für ca. 10-15 Sekunden gedrückt, und lassen Sie ihn anschließend los.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Je nach Art der zuzubereitenden Speisen kann die korrekte Grillhöhe durch Umkehrung des Topfuntersetzers in entweder die hohe oder niedrige Position erreicht werden.
- Die Grillpfanne ist multifunktionell zur Verwendung im Grill oder Ofen. Die Konstruktion des Griffs ermöglicht Entfernung oder Anbringung, während der Topf verwendet wird. Entfernen Sie immer den Griff, wenn die Pfanne verwendet wird.

DE



Die Grilltür muss bei Entzünden und Verwendung des Grills offen bleiben.



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



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



Der Grill heizt sich schnell auf. Trotzdem wird eine Vorwärmzeit von einigen Minuten empfohlen.



Der Grill heizt sich schnell auf. Trotzdem wird eine Vorwärmzeit von einigen Minuten empfohlen. Ein 12-Volt-Kühlgebläse arbeitet automatisch über dem Grillraum.



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

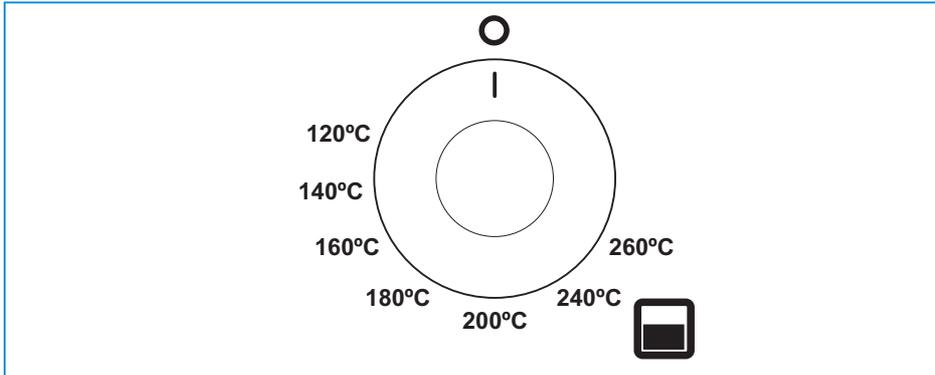
Ausschalten:

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



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

## 9. Verwendung des Ofens



Die genaue Position des Bedienknopfes können Sie den Hauptkomponenten entnehmen.

Einschalten:

- Öffnen Sie die Tür und drücken Sie den Bedienknopf ein.
- Halten Sie den Knopf gedrückt und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Position Hochflamme (240 °C, Gasstufe 7 / 9).
  - Bei Modellen mit Funkenzündung: Drücken Sie den Zündknopf.
  - Bei Modellen ohne Zündung: Halten Sie ein brennendes Streichholz oder einen Gasanzünder an den Brenner.
- Halten Sie den Bedienknopf für ca. 10-15 Sekunden gedrückt, und lassen Sie ihn anschließend los.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Schieben Sie den Ofenrost in die gewünschte Position und schließen Sie die Tür.



Die Zündung muss immer bei offener Ofentür erfolgen.



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



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



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

Ausschalten:

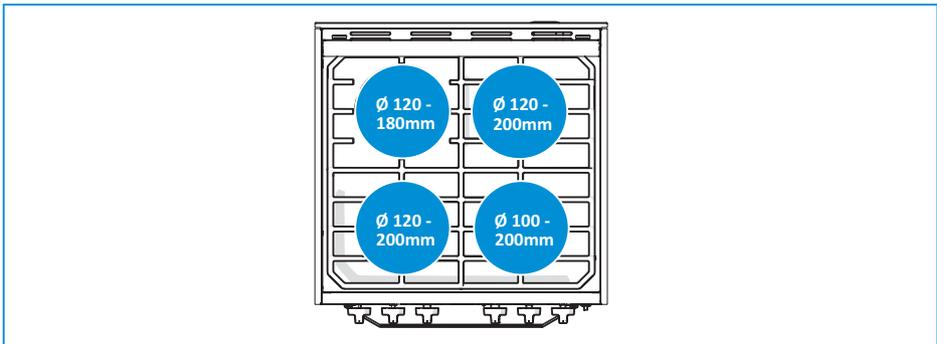
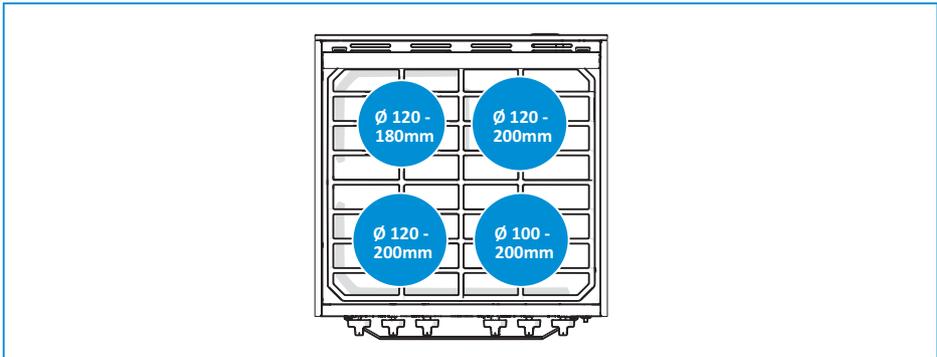
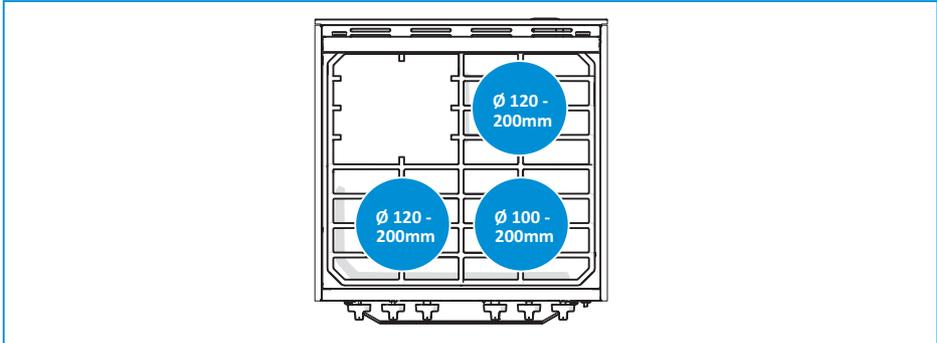
- Drehen Sie den Bedienknopf im Uhrzeigersinn in die Position 0, um den Brenner auszuschalten.



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

## 10. Sicheres Kochen

- Achten Sie darauf, dass Kochgefäße nicht über die Ecken des Geräts hinausragen - verwenden Sie Pfannen der richtigen Größe und stellen Sie sie mittig über die Brenner.



DE

- Achten Sie darauf, dass zwischen den Töpfen und den Rändern des Kochfelds ein Mindestabstand von 10 mm besteht.
- Drehen Sie die Töpfe, sodass die Griffe nicht über die Vorderseite des Geräts hinausragen.
- Stellen Sie sicher, dass die Flamme des Gasbrenners den Boden des Topfes erhitzt und nicht die Seiten.
- Die im Lieferumfang dieses Geräts enthaltenen Töpfe und Roste haben die maximale Größe. Verwenden Sie keine größeren Töpfe und Roste. Diese können die Wärmezirkulation beeinträchtigen, was zu verlängerten Garzeiten führen kann.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie es benutzen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht während der Fahrt.
- Drehen Sie den Bedienknopf nach dem Kochen wieder in die Position 0.
- Halten Sie das Gerät sauber und vermeiden Sie, dass sich Fett und Speisereste ansammeln.



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



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

## 11. Temperaturregelung

Die Temperatur im Ofen wird durch einen thermostatischen Gashahn reguliert und ist im Bereich von 120 °C bis 260 °C einstellbar.

Die Tabelle unten gibt Hinweise auf die ungefähren Temperaturen bei der jeweiligen Rostposition in Bezug auf die Einstellung der Gasstufe. Die Temperaturunterschiede zwischen den einzelnen Rostpositionen bieten den Vorteil, dass verschiedene Gerichte, die unterschiedliche Temperaturen benötigen, gleichzeitig zubereitet werden können. Auf diese Weise wird das für die Beheizung des Ofens verwendete Gas maximal ausgenutzt.

**Tabelle 16: Temperaturbereiche**

Gasstufe				Gericht
1/4-1/2	90 °C	120 °C	130 °C	Baiser
1	110 °C	130 °C	150 °C	Früchtekompott
2	120 °C	140 °C	160 °C	Früchtekuchen, Milchreis
3	130 °C	150 °C	170 °C	Crème brûlée, Mürbeteigkekse (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

Gasstufe				Gericht
7	185 °C	210 °C	230 °C	Brot, Scones, Blätterteig
8	200 °C	220 °C	245 °C	Blätterteig
9	215 °C	240 °C	260 °C	Schnelle Bräunung



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



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

## 12. Wartung und Reinigung

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

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

DE



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



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



Verwenden Sie keine aggressiven Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um das Glas zu reinigen, da sie die Oberfläche zerkratzen und dazu führen können, dass das Glas zersplittert.



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



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



Bleichmittel enthaltende Reinigungsmittel dürfen nicht in Kontakt mit Edelstahl kommen.



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



Entfernen Sie Verschüttungen von dem Glasdeckel, bevor Sie diesen öffnen.



Die Bedienknöpfe können zur Reinigung entfernt werden. Die Knöpfe sind leicht wieder anzubringen.

## 13. Gaslecks

Sobald Sie Gas riechen, sollten Sie Folgendes tun:

- Sicherstellen, dass alle Brenner ausgeschaltet sind.
- Alle offenen Flammen löschen und nicht rauchen.
- Die Gaszufuhr an der Gasflasche sofort unterbrechen.
- Keine elektrischen Schalter verwenden.
- Alle Türen und Fenster öffnen.



Flüssiggas ist schwerer als Luft. Austretendes Gas sammelt sich im unteren Bereich des Raums. Wenn Sie dem starken, unangenehmen Geruch von Gas folgen, können Sie bestimmen, wo sich das Leck befindet. Um zu untersuchen, wo sich das Leck genau befindet, verwenden Sie ein spezielles Lecksuch-Spray. Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, um das Leck zu finden!

## 14. Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Brenner brennen nicht oder ungleichmäßig.	Die Gasflasche ist leer. Der Gashahn ist geschlossen. Die Brennerdeckel sind nicht korrekt positioniert. Die Brenner sind nass oder verstopft.	Wechseln Sie die Flasche. Öffnen Sie den Hahn. Lassen Sie die Deckel abkühlen, und positionieren Sie sie dann erneut. Trocknen oder reinigen Sie die Brenner.
Die Zündung erzeugt keine Funken.	Die 12-V-DC-Batterie ist leer. Die Anschlüsse sind lose. Die Zündpunkte sind nass oder verunreinigt.	Laden Sie die Batterie auf. Schließen Sie die Anschlüsse fest an. Trocknen oder reinigen Sie die Zündpunkte.
Die Bedienknöpfe funktionieren nicht.	Die Knöpfe sind falsch angebracht.	Bringen Sie die Knöpfe richtig an.



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

## 15. Instandhaltung

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

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

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

## 16. Lagerung

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

## 17. Technische Spezifikationen

DE

Tabelle 17: Technische Spezifikationen des Brenners

	Serie SCK401XX			Serie SCK411XX, Serie SCK441XX		
	Gaszufuhr		Düse	Gaszufuhr		Düse
						
	kW	g/hr	mm	kW	g/hr	mm
Gas-brenner	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52	3 x 1,72 1 x 0,95	3 x 124 1 x 68	0,67 0,52
Ofen-brenner	1,76	127	0,65	1,76	127	0,65
Grill-brenner	1,64	118	0,67	1,64	118	0,67
Gas ins-gesamt	7,79	561		9,51	685	

	Serie SCK421XX			Serie SCK431XX		
	Gaszufuhr		Düse	Gaszufuhr		Düse
						
kW	g/hr	mm	kW	g/hr	mm	
Gasbrenner	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52
Netzstrombetriebene Kochplatte	1 x 1025 W 230 V AC 50 Hz			1 x 1025 W 230 V AC 50 Hz		
Ofenbrenner	1,76	127	0,65	1,76	127	0,65
Grillbrenner	1,64	118	0,67	1,64	118	0,67
Gas insgesamt	7,79	561		7,79	561	

	Serie SHG411XX			Serie SHG421XX		
	Gaszufuhr		Düse	Gaszufuhr		Düse
						
kW	g/hr	mm	kW	g/hr	mm	
Gasbrenner	3 x 1,72 1 x 0,95	3 x 124 1 x 68	0,67 0,52	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52
Netzstrombetriebene Kochplatte				1 x 1025 W 230 V AC 50 Hz		
Grillbrenner	1,64	118	0,67	1,64	118	0,67
Gas insgesamt	7,75	558		6,03	434	

**Tabelle 18: Abmessungen und Gewicht**

	Serie SCK401XX bis Serie SCK441XX			Serie SHG411XX, Serie SHG421XX		
Abmessungen	H	W	D	H	W	D
mm	642	517	543	310	517	543
Gewicht ist modellabhängig	Serie SCK401XX = 24,0 kg Serie SCK411XX = 24,5 kg Serie SCK421XX = 25,5 kg Serie SCK431XX = 27,5 kg Serie SCK441XX = 26,5 kg			Serie SHG411XX = 14,5 kg Serie SHG421XX = 15,5 kg		
Ofenvolumen	37 l					
Funkenzündung	12 V DC			12 V DC		
Kühler	12 V DC			12 V DC		
Umluftventilator	Serie SCK431XX, 15 W					



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



Dieses Gerät muss geerdet werden.

Messung und Berechnung des Energieverbrauchs gemäß EN 60350-2 2013.

Thetford-Gerät Modellidentifizierung	Kochfelder	Herdtyp (Watt)	Durchmesser des Kochfelds	Energieverbrauch EC <sub>elektrisches Kochfeld</sub> Wh/kg
Dual Fuel-Kocher der Serien SCK421, SCK431 und SHG421	1	1025 W feste Kochplatte	145 mm	190,0

DE

Zur Reduzierung des Energieverbrauchs des Kochfelds beim Kochen:

- Verwenden Sie Töpfe der richtigen Größe - diese verbrauchen weniger Energie als zu große oder zu kleine.
- Verwenden Sie nur so viel Energie, wie nötig ist, um Speisen am Köcheln oder Kochen zu halten - alles darüber hinaus ist Verschwendung.
- Decken Sie Töpfe oder Kessel, wenn möglich ab - das hält die Hitze im Kochgefäß zurück.
- Verwenden Sie keine alten, beschädigten oder verzogenen Töpfe, da diese die Effizienz herabsetzen.

## 18. Entsorgung

Ihr Produkt wurde unter Verwendung qualitativ hochwertiger Materialien und Komponenten entworfen und hergestellt. Diese können recycelt und wiederverwendet werden. Entsorgen Sie das Produkt nach Ende seiner Gebrauchsdauer gemäß den lokal geltenden Vorschriften. Entsorgen Sie

das Produkt auf keinen Fall im normalen Hausmüll. Die korrekte Entsorgung Ihres alten Produkts trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen für die Umwelt und die Gesundheit des Menschen zu vermeiden.

## 19. Fragen

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

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

## 20. 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.....	119
2	Symbolen.....	119
3	Veiligheid.....	120
4	Belangrijkste onderdelen.....	125
5	Vóór gebruik.....	125
6	De branders gebruiken.....	127
7	De elektrische kookplaat gebruiken (indien aanwezig).....	128
8	De grill gebruiken.....	128
9	De oven gebruiken.....	130
10	Veilig koken.....	131
11	Temperatuurregeling.....	132
12	Onderhoud en reiniging.....	133
13	Gaslekken.....	133
14	Probleemoplossing.....	134
15	Onderhoud.....	134
16	Opslag.....	135
17	Technische specificaties.....	135
18	Afvoer.....	137
19	Vragen.....	138
20	Garantie.....	138

## 1. Inleiding

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

Dit is versie SINS2038/0521-V03 van de gebruikershandleiding. Ga naar [www.thetford.com](http://www.thetford.com) voor de meest recente versie.

## 2. Symbolen

Legenda:



**Waarschuwing.** Risico op letsel en/of schade.



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



**Let op.** Belangrijke informatie.



**Opmerking.** Informatie.

### 3. Veiligheid



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



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



Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.



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



Gebruik uitsluitend originele onderdelen van de fabrikant.



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



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

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



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



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



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



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



Het apparaat en de zichtbare onderdelen worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.



Houd toezicht op het kookproces. Een kort kookproces moet voortdurend in de gaten worden

gehouden. Laat de kookplaat 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.



Het gebruik van een ongeschikte afscherming voor de kookplaat kan ongelukken veroorzaken.



Leg nooit voorwerpen op de kookzone van de kookplaat in verband met brandgevaar.



De branders en pannendragers zijn heet tijdens en na het gebruik. Laat onderdelen afkoelen voordat u deze aanraakt, om ernstig letsel te voorkomen.



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



Berg nooit voorwerpen op in het apparaat.



Plaats geen zware voorwerpen op de openstaande apparaatdeur.



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



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





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



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



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



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



Voordat onderhoud aan het apparaat kan plaatsvinden of het apparaat kan worden gereinigd, moet het apparaat afgekoeld zijn en moeten de gasaansluiting en elektrische aansluitingen losgekoppeld zijn.



De glasplaat kan dichtvallen als deze bijna is gesloten dankzij de zelfsluitende scharnieren. Zorg ervoor dat uw vingers niet onder de glasplaat zijn als u deze sluit.



Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metaalreinigers om het glas te reinigen, omdat deze krassen kunnen veroorzaken waardoor het glas kan breken.



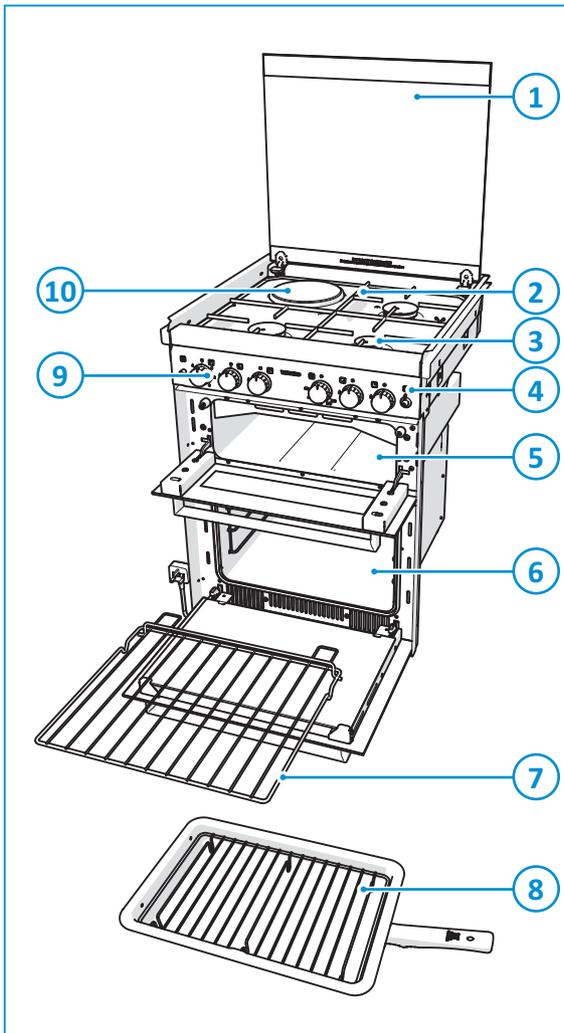
Verwijder alle gemorste substanties van de glasplaat voordat u die opent.



Sluit de glasplaat nooit wanneer de branders branden of nog warm zijn.



## 4. Belangrijkste onderdelen



1. Glasplaat
2. Pannendragers
3. Gasbranders
4. Vonkontsteking (optie)
5. Grill
6. Oven
7. Ovenrooster
8. Grillpan
9. Bedieningspaneel
10. Elektrische kookplaat (alleen bij Dual Fuel)

NL

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

## 5. Vóór gebruik

Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt:

- Controleer of alle verpakkingsmaterialen zijn verwijderd.

- Reinig het apparaat met warm water en een reinigingsmiddel en droog het voorzichtig af met een zachte doek.
- Controleer of de gastoevoer aangesloten en de gaskraan opengedraaid is.
- Controleer of het apparaat aangesloten is op de 12V-gelijkstroombatterij voor de koelventilatoren en de vonkontsteking.
- Controleer of de pannendragers goed zijn geplaatst.
- Ontsteek de gasbranders en laat ze branden om geurtjes en dampen te elimineren.
- Ontsteek de brander en verwarm de grill gedurende circa 20 minuten om eventueel achtergebleven smeermiddelen te verwijderen. Deze middelen kunnen het bereide eten een nare geur geven. Tijdens de procedure kan zich rook ontwikkelen. Zet ramen open en schakel de mechanische ventilatie in om de rook te verwijderen.
- Ontsteek de brander en verwarm de oven gedurende circa 30 minuten op 200 °C om eventueel achtergebleven smeermiddelen te verwijderen. Deze middelen kunnen het bereide eten een nare geur geven. Tijdens de procedure kan zich rook ontwikkelen. Zet ramen open en schakel de mechanische ventilatie in om de rook te verwijderen.

Alleen bij Dual Fuel:

- Zorg dat de stroom is aangesloten en ingeschakeld.
- Prepareer de kookplaat door deze eventjes zonder pan in te schakelen om de plaat uit te harden en de coating te verbranden. Gebruik een gemiddelde tot hoge stand gedurende 3–5 minuten. Zorg voor voldoende ventilatie om de rook die bij dit proces ontstaat, af te voeren. Laat de kookplaat afkoelen.
- Stook de kookplaat uit door deze gedurende 30 seconden op een gemiddelde tot hoge stand in te schakelen en vervolgens uit te schakelen. Giet een klein beetje ongezuurd plantaardige olie op een schone droge doek of papieren doekje en breng een dun laagje olie aan op het oppervlak van de kookplaat. Veeg de overtollige olie af, verwarm de kookplaat daarna gedurende 1 minuut op een gemiddelde stand. Door de kookplaat af en toe uit te stoken blijft deze mooi.

Ovenrooster:

- De ovenroosters garanderen een goede circulatie achter in de oven.
- Een verhoging aan het uiteinde van het rooster voorkomt dat ovenschalen de achterkant van de oven raken.
- Trek het rooster zo ver mogelijk naar voren en til het aan de voorkant omhoog om het te verwijderen.
- Om een rooster in de oven te plaatsen, houdt u de voorzijde iets lager en schuift u het achteruit totdat het rooster niet meer verder kan.



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.

Koelsysteem:

Het apparaat is uitgerust met een automatisch koelsysteem.

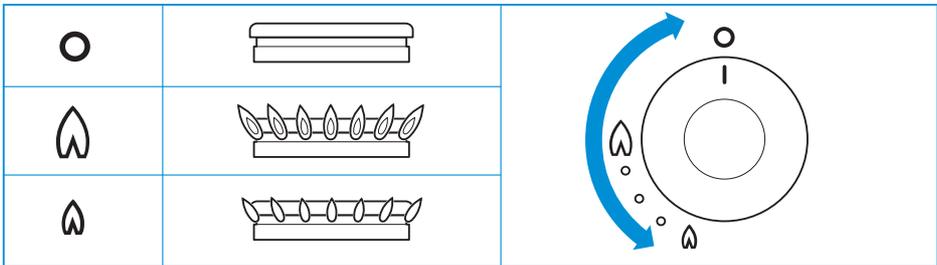
- De koelventilator begint een paar minuten nadat de grill/oven is ingeschakeld automatisch te draaien, en blijft ook draaien nadat het apparaat is uitgeschakeld.
- De ventilator stopt automatisch een paar minuten nadat het apparaat is uitgeschakeld en voldoende is afgekoeld.

- Wanneer de grill of oven voor het eerst wordt gebruikt of nadat deze is uitgeschakeld, kan het zijn dat de ventilator met tussenpozen werkt. Dit is normaal.

Heteluchtoven - SCK431 en SCK441:

- De heteluchtovens van de serie SCK431 en SCK441 hebben alleen een circulatieventilator op netstroom.
- De circulatieventilator zorgt, indien aangesloten op netstroom, voor een gelijkmatigere warmteverdeling in de oven. Als er geen netstroom beschikbaar is, werkt de oven als een conventionele gasoven.

## 6. De branders gebruiken



Zie Belangrijkste onderdelen voor de exacte locatie van de bedieningsknoppen.

Inschakelen:

- Druk de bedieningsknop in en draai hem om.
- Draai de bedieningsknop volledig linksom naar de hoogste stand.
  - Bij modellen met vonkontsteking: Druk op de ontstekingsknop.
  - Bij modellen zonder vonkontsteking: Houd een lucifer of gasaansteker bij de brander om het gas aan te steken.
- Houd de bedieningsknop gedurende 10 tot 15 seconden ingedrukt en laat hem dan los.
- Pas de hoogte van de vlam aan.



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.

Uitschakelen:

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

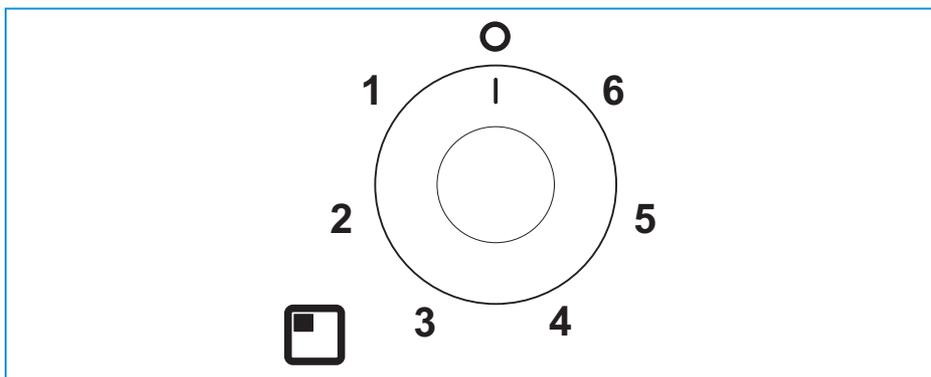


Zorg er altijd voor dat de bedieningsknop na gebruik van de gasbranders in de 0-stand staat.



Sluit de glasplaat nooit wanneer de branders branden of nog warm zijn.

## 7. De elektrische kookplaat gebruiken (indien aanwezig)



Zie Belangrijkste onderdelen voor de exacte locatie van de bedieningsknop.

Inschakelen:

- Draai de bedieningsknop rechts- of linksom naar de gewenste stand (1 – 6).



Voor maximale efficiëntie moet u het juiste formaat platte pan met een zware bodem gebruiken. De pan moet even groot of iets groter zijn dan de kookplaat (tot 2,5 cm groter).

Uitschakelen:

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

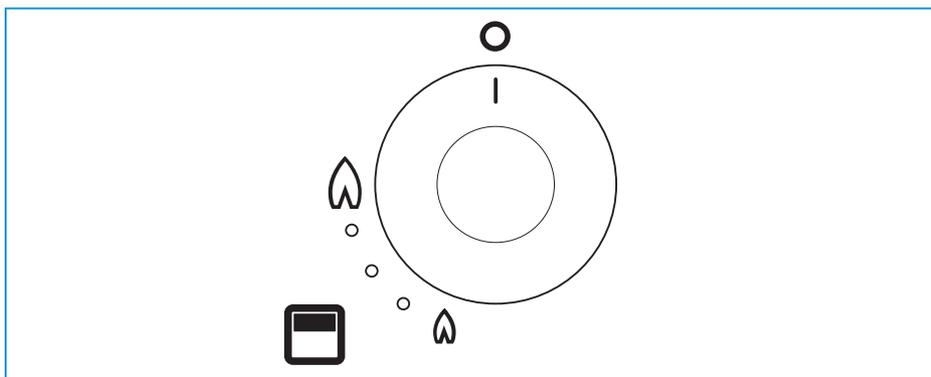


Zorg er altijd voor dat de bedieningsknop na gebruik van de kookplaat in de 0-stand staat.



Sluit de glasplaat nooit wanneer de kookplaat ingeschakeld of nog warm is.

## 8. De grill gebruiken



Zie Belangrijkste onderdelen voor de exacte locatie van de bedieningsknop.

#### Inschakelen:

- Open de deur en druk de bedieningsknop in.
- Houd de bedieningsknop ingedrukt en draai deze volledig linksom naar de hoogste stand.
  - Bij modellen met vonkontsteking: Druk op de ontstekingsknop.
  - Bij modellen zonder vonkontsteking: Houd een brandende lucifer of gasaansteker bij de brander.
- Houd de bedieningsknop gedurende 10 tot 15 seconden ingedrukt en laat hem dan los.
- Stel de gewenste temperatuur in.
- Afhankelijk van het te bereiden voedsel kan de juiste grillhoogte worden ingesteld door de panhouder in de hoge of lage positie te zetten.
- De meegeleverde grillpan is multifunctioneel voor gebruik in de grill of oven, en de handgreep is zodanig ontworpen dat deze kan worden bevestigd of verwijderd terwijl de pan in gebruik is. Verwijder altijd de handgreep als de pan in gebruik is.



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



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



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



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



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



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

NL

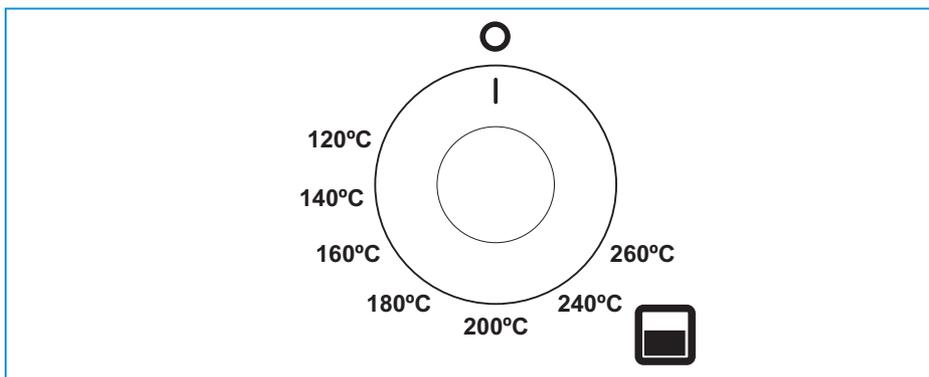
#### Uitschakelen:

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



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

## 9. De oven gebruiken



Zie Belangrijkste onderdelen voor de exacte locatie van de bedieningsknop.

Inschakelen:

- Open de deur en druk de bedieningsknop in.
- Houd de bedieningsknop ingedrukt en draai hem volledig linksom naar de hoogste stand (240 °C, stand 7/9).
  - Bij modellen met vonkontsteking: Druk op de ontstekingsknop.
  - Bij modellen zonder vonkontsteking: Houd een lucifer of gasaansteker bij de brander.
- Houd de bedieningsknop gedurende 10 tot 15 seconden ingedrukt en laat hem dan los.
- Stel de gewenste temperatuur in.
- 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 stand 0 en wacht ten minste 1 minuut voordat u de brander weer aansteekt.



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



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

Uitschakelen:

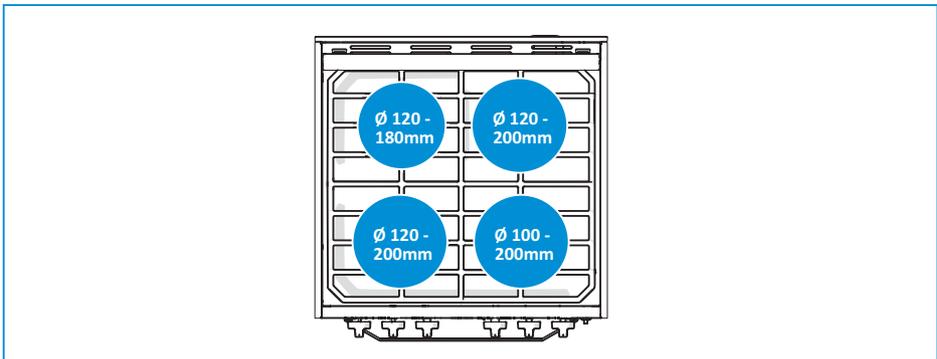
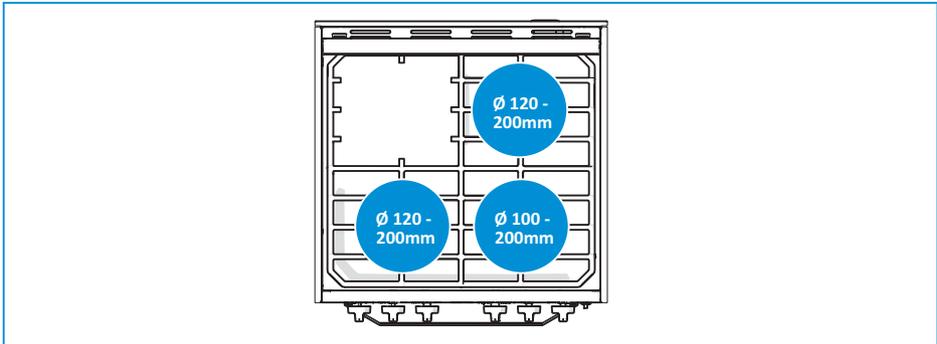
- Draai de bedieningsknop rechtsom naar de stand 0 om de brander uit te schakelen.



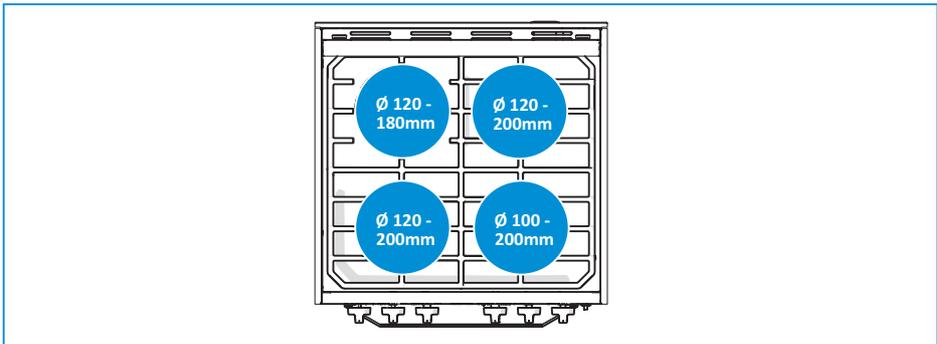
Zorg er na gebruik van de oven altijd voor dat de bedieningsknop op 0 staat en de ovendeur gesloten is.

## 10. Veilig koken

- Pannen mogen niet over de rand van de kookplaat steken. Gebruik uitsluitend pannen met de juiste afmetingen en plaats ze in het midden van de brander.



NL



- Zorg ervoor dat de afstand tussen de pannen en de randen van de kookplaat minimaal 10 mm bedraagt.
- Zet pannen zo op de branders dat de handvatten niet uitsteken aan de voorzijde van het apparaat.

- Zorg ervoor dat de vlammen van de gasbrander alleen de onderkant van de pan verwarmen en niet de zijkanten.
- De pannen en roosters die bij dit apparaat zijn geleverd, hebben de maximale afmetingen. Gebruik geen grotere pannen en roosters. Deze kunnen een goede warmtecirculatie belemmeren waardoor de bereidingstijd kan toenemen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd wanneer het in gebruik is.
- Gebruik het apparaat nooit in een rijdend voertuig.
- Draai de bedieningsknop na het koken altijd terug naar de 0-stand.
- Houd het apparaat schoon en voorkom dat vet en etensresten zich ophopen.



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



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

## 11. Temperatuurregeling

De temperatuur in de oven wordt geregeld met een thermostatische gaskraan. De oven kan worden ingesteld op een temperatuur van 120 tot 260 °C.

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

**Tabel 19: Temperatuurzones**

Stand van de thermostaat				Gerecht
1/4 - 1/2	90 °C	120 °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	230 °C	Brood, scones, bladerdeeg
8	200 °C	220 °C	245 °C	Bladerdeeg
9	215 °C	240 °C	260 °C	Snel bruin kleuren



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.

## 12. Onderhoud en reiniging

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

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



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



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



Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metaalreinigers om de glasplaat te reinigen omdat deze krassen kunnen veroorzaken waardoor het glas kan breken.



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



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



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



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



Verwijder alle voedselresten van de glasplaat voordat u die opent.



De bedieningsknoppen kunnen worden verwijderd om ze te reinigen. De knoppen kunnen eenvoudig weer worden teruggeplaatst.

NL

## 13. Gaslekken

Wanneer u een gaslucht ruikt:

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

- Zet alle ramen en deuren open.



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

## 14. Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Branders branden niet of onregelmatig	De gasfles is leeg De gaskraan is dichtgedraaid De branderdekseksels zijn niet juist aangebracht De branders zijn nat of verstopt	Vervang de gasfles Draai de kraan open Laat de dekseksels afkoelen en breng ze juist aan Droog of reinig de branders
De vonkontsteking werkt niet	De 12V-gelijkstroombatterij is leeg Er zijn losse aansluitingen Het ontstekingsmechanisme is nat of vuil	Laad de batterij op Bevestig de aansluitingen Droog of reinig het ontstekingsmechanisme
De bedieningsknoppen werken niet	De knoppen zijn onjuist aangebracht	Breng de knoppen 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.

## 15. Onderhoud

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

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

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

## 16. Opslag

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

## 17. Technische specificaties

Tabel 20: Branderspecificaties

	Serie SCK401XX			Serie SCK411XX, Serie SCK441XX		
	Gastoevoer		Injector	Gastoevoer		Injector
						
	kW	g/uur	mm	kW	g/uur	mm
Gas-branders	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52	3 x 1,72 1 x 0,95	3 x 124 1 x 68	0,67 0,52
Oven-brander	1,76	127	0,65	1,76	127	0,65
Grill-brander	1,64	118	0,67	1,64	118	0,67
Totaal gas	7,79	561		9,51	685	

NL

	Serie SCK421XX			Serie SCK431XX		
	Gastoevoer		Injector	Gastoevoer		Injector
						
	kW	g/uur	mm	kW	g/uur	mm
Gas-branders	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52
Kookplaat op netstroom	1 x 1025 W 230 V ~ AC 50 Hz			1 x 1025 W 230 V ~ AC 50 Hz		
Ovenbrander	1,76	127	0,65	1,76	127	0,65
Grillbrander	1,64	118	0,67	1,64	118	0,67
Totaal gas	7,79	561		7,79	561	

	Serie SHG411XX			Serie SHG421XX		
	Gastoevoer		Injector	Gastoevoer		Injector
						
	kW	g/uur	mm	kW	g/uur	mm
Gas-branders	3 x 1,72 1 x 0,95	3 x 124 1 x 68	0,67 0,52	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52
Kookplaat op netstroom				1 x 1025 W 230 V AC 50 Hz		
Grillbrander	1,64	118	0,67	1,64	118	0,67
Totaal gas	7,75	558		6,03	434	

**Tabel 21: Afmetingen en gewicht**

	Serie SCK401XX tot serie SCK441XX			Serie SHG411XX, Serie SHG421XX		
Afmetingen	h	W	d	h	W	d
mm	642	517	543	310	517	543
Gewicht afhankelijk van model	Serie SCK401XX = 24,0 kg Serie SCK411XX = 24,5 kg Serie SCK421XX = 25,5 kg Serie SCK431XX = 27,5 kg Serie SCK441XX = 26,5 kg			Serie SHG411XX = 14,5 kg Serie SHG421XX = 15,5 kg		
Oveninhoud	37 l					
Vonkontsteking	12V-gelijkstroomvoeding			12V-gelijkstroomvoeding		
Koelventilatoren	12V-gelijkstroomvoeding			12V-gelijkstroomvoeding		
Circulatieventilator	Serie SCK431XX 15 W					



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



Dit apparaat moet altijd worden geaard.

Het energieverbruik is gemeten en berekend conform EN60350-2 2013

Modelidentificatie van het Thetford-apparaat	Kookzones	Type kookplaat (watt)	Diameter van de kookzone	Energieverbruik EC <sub>e</sub> -lektrische kookplaat Wh/kg
Dual Fuel-fornuizen serie SCK421, SCK431 & SHG421	1	Gesloten kookplaat 1025 W	145 mm	190,0

NL

Om het energieverbruik van de kookplaat tijdens het koken te verlagen:

- Gebruik een pan met het juiste formaat – een pan die op de kookplaat past, gebruikt minder energie dan een te grote of te kleine pan.
- Gebruik de laagste stand om te sudderen of te koken – extra warmte gaat verloren.
- Dek pannen en ketels zoveel mogelijk af met een deksel – zo blijft de warmte in de pan.
- Gebruik geen oude, beschadigde of vervormde pannen omdat dit de efficiëntie verlaagt.

## 18. Afvoer

Uw product is vervaardigd van kwalitatief hoogwaardige materialen en onderdelen die kunnen worden gerecycled en hergebruikt. Wanneer uw product het einde van zijn nuttige levensduur heeft bereikt, moet u het afvoeren in overeenstemming met de lokale regelgeving. Voer het product niet

af als normaal huishoudelijk afval. Door uw product op de juiste manier af te voeren, voorkomt u potentieel negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid.

## 19. Vragen

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

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

## 20. 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/of 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.

# IT

## Traduzione del manuale d'uso originale

## Contenuti

1	Introduzione.....	139
2	Simboli.....	139
3	Sicurezza.....	140
4	Componenti principali.....	144
5	Prima dell'utilizzo.....	145
6	Uso dei bruciatori.....	146
7	Utilizzo della piastra riscaldante elettrica (se applicabile).....	147
8	Uso del grill.....	148
9	Uso del forno.....	149
10	Cucinare in sicurezza.....	150
11	Controllo della temperatura.....	151
12	Manutenzione e pulizia.....	152
13	Perdite di gas.....	153
14	Ricerca e riparazione dei guasti.....	153
15	Manutenzione.....	153
16	Stoccaggio dell'apparecchio.....	154
17	Caratteristiche tecniche.....	154
18	Smaltimento.....	156
19	Domande.....	157
20	Garanzia.....	157

IT

## 1. Introduzione

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

Questo documento è la versione SINS2038/0521-V03 del manuale d'uso. Visitare il sito [www.thetford.com](http://www.thetford.com) per la versione più recente.

## 2. Simboli

Legenda dei simboli:



**Avvertenza.** Rischio di lesioni e/o danni.



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



**Attenzione.** Informazioni importanti.



**Nota.** Informazioni.

### 3. Sicurezza

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



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



Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio.



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



Utilizzare esclusivamente i componenti forniti dal produttore.



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



Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal produttore, dal suo

servizio di assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica equivalente, in modo da evitare ogni possibile pericolo.



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



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



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



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



L'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti.



Sorvegliare la cottura. Sorvegliare continuamente la cottura breve. Cucinare su un piano di cottura

usando olio o grasso e lasciando l'attrezzatura incustodita può provocare incendi. Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.



L'uso inappropriato delle protezioni del piano cottura può causare incidenti.



Pericolo di incendio: non riporre oggetti sulla superficie del piano cottura.



I bruciatori e i supporti pentole sono caldi durante e dopo l'uso. Lasciar raffreddare tutti i componenti prima di toccarli per evitare gravi lesioni.



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



Non riporre oggetti all'interno dell'apparecchio.



Non posare oggetti pesanti sullo sportello aperto dell'apparecchio.



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



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





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



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



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



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



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



Il coperchio in vetro può chiudersi a scatto verso la fine della chiusura a seguito dell'azione di corsa-bloccaggio delle cerniere. Tenere le dita a distanza dall'apparecchio quando si chiude il coperchio.



Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire la superficie in vetro, onde evitare di graffiarla o anche di romperla.



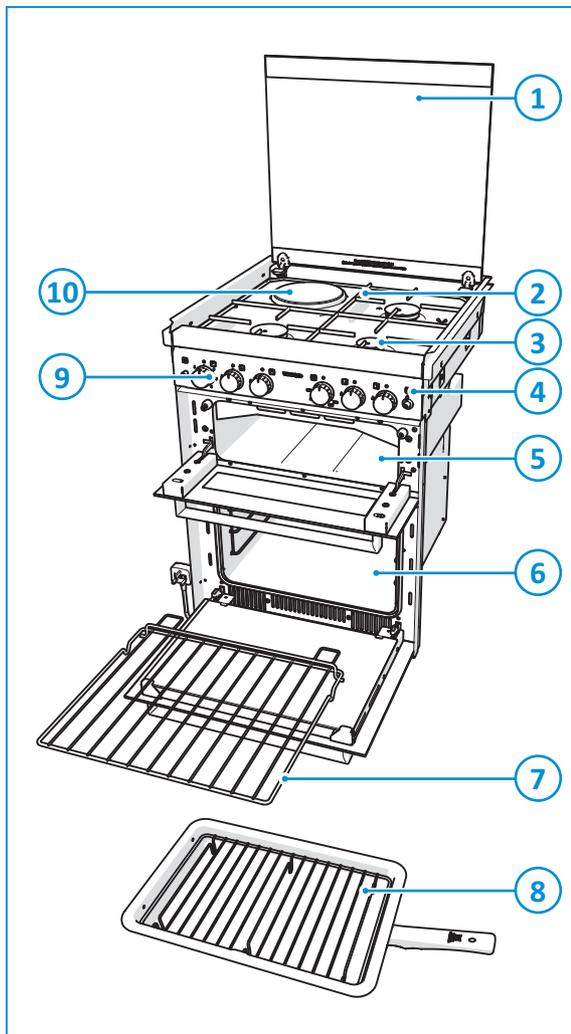
Prima di aprire il coperchio, rimuovere qualsiasi versamento dalla superficie in vetro.



Non chiudere il coperchio in vetro quando i bruciatori sono accesi o ancora caldi.



## 4. Componenti principali



1. Coperchio in vetro
2. Poggia pentole
3. Bruciatori
4. Accensione elettrica (opzionale)
5. Grill
6. Forno
7. Griglia del forno
8. Piastra per grill
9. Pannello di controllo
10. Piastra elettrica (solo Dual Fuel)

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

## 5. Prima dell'utilizzo

Prima di utilizzare l'apparecchio:

- Accertarsi che tutti i materiali di imballaggio siano stati rimossi.
- Pulire l'apparecchio con acqua calda e detergente domestico e asciugare con cautela con un panno morbido.
- Accertarsi che l'alimentazione del gas sia ben collegata.
- Accertarsi che l'apparecchio sia collegato alla batteria da 12 V c.c. per le ventole di raffreddamento e l'accensione elettrica.
- Accertarsi che i poggia pentole siano correttamente posizionati.
- Accendere i bruciatori a gas e lasciarli funzionare per far espellere gli odori e i vapori.
- Accendere il bruciatore e scaldare il grill per circa 20 minuti per eliminare eventuali residui di lubrificante di fabbricazione, che potrebbero conferire odori sgradevoli alle pietanze cucinate. Durante lo svolgimento di questa procedura può verificarsi la comparsa di fumo. Per favorire l'eliminazione del fumo, aprire le finestre ed azionare i ventilatori meccanici.
- Accendere il bruciatore e scaldare il forno per circa 30 minuti a 200 °C per eliminare eventuali residui di lubrificante di fabbricazione, che potrebbero conferire odori sgradevoli alle pietanze cucinate. Durante lo svolgimento di questa procedura può verificarsi la comparsa di fumo. Per favorire l'eliminazione del fumo, aprire le finestre ed azionare i ventilatori meccanici.

Solo Dual Fuel:

- Verificare che la rete elettrica sia collegata ed inserita.
- Avviare la piastra elettrica accendendola per un breve periodo, a vuoto senza tegami, al fine di indurire e bruciare il rivestimento. Utilizzare un'impostazione di regolazione da media ad elevata per 3 – 5 minuti. Prevedere una ventilazione adeguata per disperdere eventuali fumi che si dovessero formare durante tale processo. Lasciare raffreddare la piastra.
- Per eseguire il trattamento della piastra elettrica, riscaldarla per 30 secondi su una impostazione di regolazione intermedia e quindi spegnerla. Versare una quantità minima di olio vegetale non salato su un panno pulito o una salvietta di carta ed applicare un velo di olio sulla superficie della piastra. Eliminare eventuali eccessi di olio, quindi riscaldare la piastra su una impostazione di regolazione intermedia per 1 minuto. Il trattamento occasionale contribuirà a preservare l'aspetto esterno della piastra.

Griglia del forno:

- La griglia del forno garantisce una circolazione ottimale sulla parte posteriore del forno.
- Una barra rialzata sulla parte posteriore della griglia impedisce il contatto di vassoi o piatti con la parte posteriore del forno.
- Per estrarre la griglia, tirarla in avanti fino all'arresto, sollevarla anteriormente ed estrarla.
- Per inserire una griglia nel forno, abbassarla sulla parte anteriore e farla scorrere indietro fino a quando non si arresta.



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.

Sistema di raffreddamento:

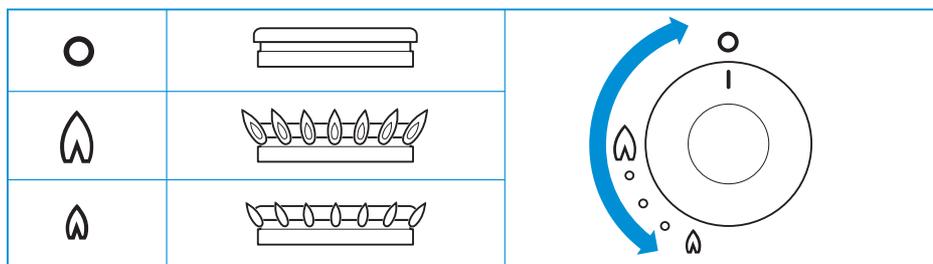
L'apparecchio è dotato di sistema di raffreddamento automatico.

- La ventola di raffreddamento si inserisce automaticamente alcuni minuti dopo l'attivazione del grill e/o del forno e rimane inserita anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.
- La ventola si disinserisce automaticamente alcuni minuti dopo lo spegnimento dell'apparecchio, quando si è sufficientemente raffreddato.
- Alla prima accensione del grill o del forno o dopo lo spegnimento, normalmente la ventola di raffreddamento funziona a intermittenza.

Forno ventilato - SCK431 e SCK441:

- I modelli con ventilazione assistita SCK431 e SCK441 hanno solo una ventola collegata alla rete elettrica all'interno del forno.
- La ventola, se collegata alla rete elettrica, fornisce una distribuzione più uniforme del calore all'interno del forno. Se non si dispone di collegamento alla rete elettrica, il forno funziona come un forno a gas di tipo tradizionale.

## 6. Uso dei bruciatori



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

Accensione:

- Premere e ruotare la manopola di comando.
- Ruotare in senso antiorario fino alla posizione di massima apertura.
  - Per i modelli ad accensione elettrica: Premere il pulsante di accensione.
  - Per i modelli senza accensione: Tenere un fiammifero acceso o un accendino a gas vicino ai bruciatori.
- Tenere la manopola di comando premuta per circa 10-15 secondi quindi rilasciarla.
- Regolare l'altezza della fiamma.



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.

Spegnimento:

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

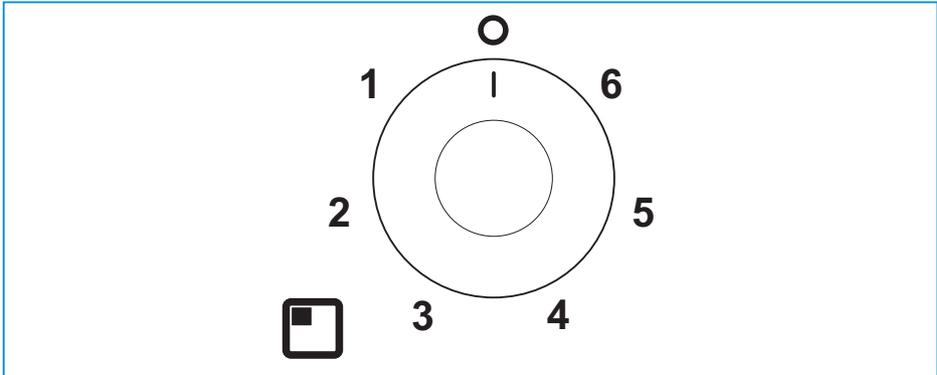


Al termine dell'utilizzo dei bruciatori a gas, assicurarsi che la manopola di comando sia in posizione 0.



Non chiudere il coperchio in vetro quando i bruciatori sono accesi o ancora caldi.

## 7. Utilizzo della piastra riscaldante elettrica (se applicabile)



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

Accensione:

- Ruotare la manopola di comando in senso orario o in senso antiorario portandola nella posizione richiesta (1 - 6).



Per garantire la massima efficienza, utilizzare un tegame di dimensione idonea con fondo pesante piano. La dimensione del tegame deve essere uguale o leggermente maggiore rispetto alla piastra elettrica (sovradimensionamento non superiore a 1"2,5 cm).

Spegnimento:

- Per spegnere la piastra elettrica ruotare in senso orario la manopola di comando in posizione 0.



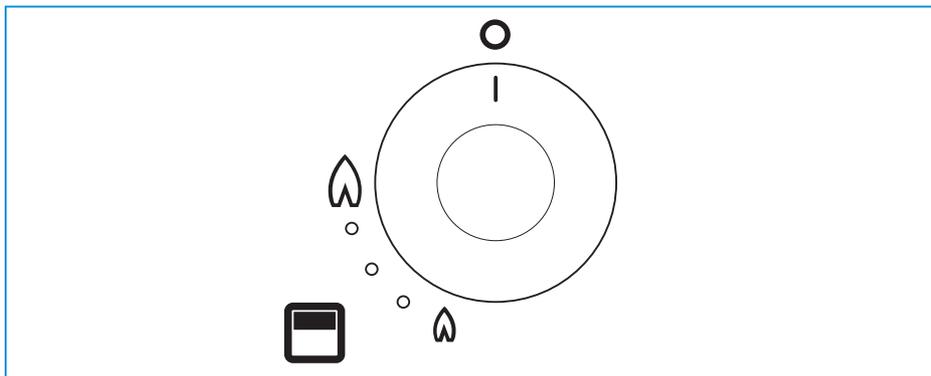
Al termine dell'utilizzo della piastra, assicurarsi che la manopola di comando sia in posizione 0.



Non chiudere il coperchio in vetro quando la piastra elettrica è accesa o ancora calda.

IT

## 8. Uso del grill



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

Accensione:

- Aprire lo sportello e premere la manopola di comando.
- Non rilasciare la manopola e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di massima temperatura.
  - Per i modelli ad accensione elettrica: Premere il pulsante di accensione.
  - Per i modelli senza accensione: Tenere un fiammifero acceso o un accendino a gas vicino al bruciatore.
- Tenere la manopola di comando premuta per circa 10-15 secondi quindi rilasciarla.
- Impostare la temperatura desiderata.
- A seconda del cibo da cuocere, è possibile fissare la corretta altezza di grigliatura spostando la griglia in posizione alta o bassa.
- La piastra per grill in dotazione è di tipo multi-funzionale, per l'uso nel grill o nel forno e il design ergonomico ne consente la rimozione o l'inserimento durante l'utilizzo. Rimuovere sempre il manico quando la piastra è in uso.



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



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



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



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



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



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

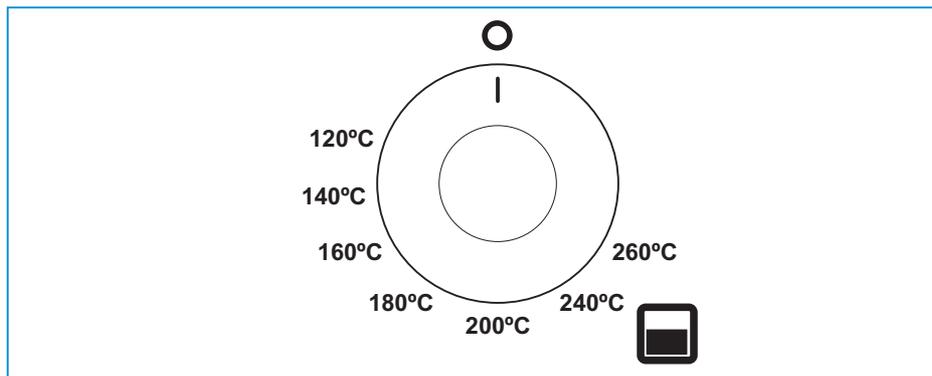
Spegnimento:

- Per spegnere il grill, ruotare la manopola di controllo in senso orario sulla posizione 0.



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

## 9. Uso del forno



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

Accensione:

- Aprire lo sportello e premere la manopola di comando.
- Non rilasciare la manopola e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di massima temperatura (240 °C, tipo di gas 7/9).
  - Per i modelli ad accensione elettrica: Premere il pulsante di accensione.
  - Per i modelli senza accensione: Tenere un fiammifero acceso o un accendino a gas vicino al bruciatore.
- Tenere la manopola di comando premuta per circa 10-15 secondi quindi rilasciarla.
- Impostare la temperatura desiderata.
- Sistemare la griglia del forno nella posizione desiderata e chiudere lo sportello.



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



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



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



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

Spegnimento:

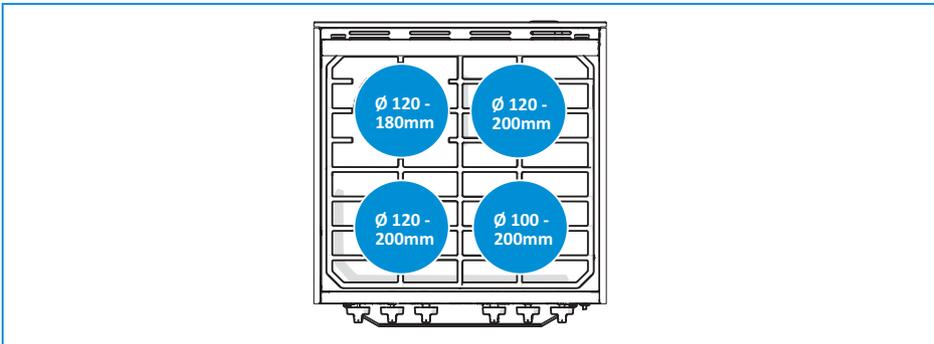
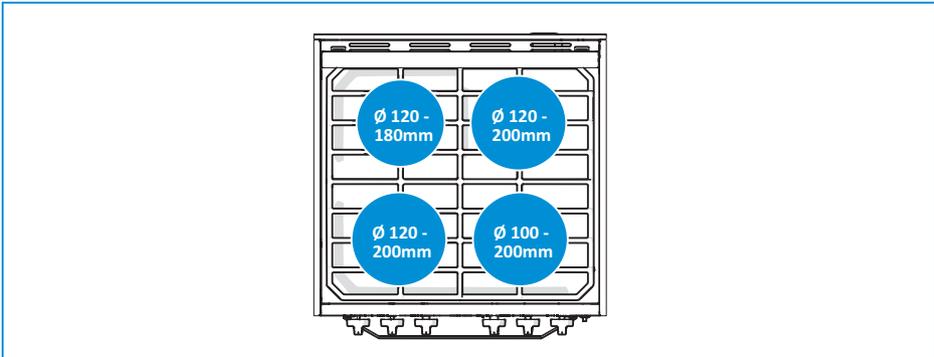
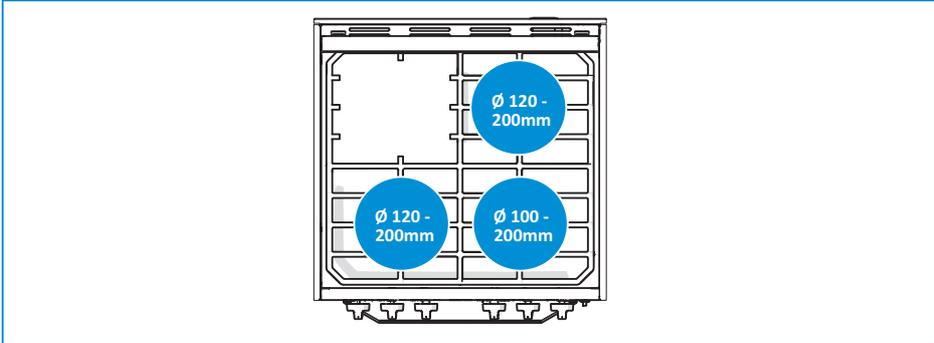
- Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola di comando in posizione 0.



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

## 10. Cucinare in sicurezza

- Evitare che i recipienti utilizzati per la cottura si sovrappongano ai bordi dell'apparecchio: utilizzare pentole di dimensioni corrette e posizionarle al centro sopra i bruciatori.



- Accertarsi di lasciare almeno 10 mm di spazio tra le pentole e i bordi del piano cottura.
- Orientare le pentole in modo che i manici non sporgano dalla parte anteriore dell'apparecchio.

- Accertarsi che la fiamma dei bruciatori a gas riscaldi il fondo della pentola e non i lati.
- I tegami ed i vassoi forniti a corredo dell'apparecchio sono delle dimensioni massime. Non utilizzare tegami e vassoi di dimensioni superiori. Potrebbero, infatti, ostacolare la circolazione di calore con conseguente aumento dei tempi di cottura.
- 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 nell'apparecchio e non rivestire la griglia con materiali quali fogli di alluminio, onde evitare restrizioni nel flusso dell'aria con conseguente rischio di avvelenamento da monossido di carbonio.



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

## 11. Controllo della temperatura

La temperatura del forno è controllata da un rubinetto gas termostatico e può variare nell'intervallo compreso tra 120 °C e 260 °C.

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

**Tabella 22: Zone di temperatura**

Tipo di gas				Vivanda
1/4 - 1/2	90 °C	120 °C	130 °C	Meringhe
1	110 °C	130 °C	150 °C	Composte di frutta
2	120 °C	140 °C	160 °C	Torta di frutta, budino di riso
3	130 °C	150 °C	170 °C	Crema inglese al forno, shortbread fingers (biscotti scozzesi)
4	140 °C	160 °C	185 °C	Torta "Victoria sponge"
5	155 °C	180 °C	200 °C	Torta "Whisked sponge", biscotti ginger nuts
6	170 °C	190 °C	215 °C	Pasta frolla
7	185 °C	210 °C	230 °C	Pane, focaccine, pasta sfoglia
8	200 °C	220 °C	245 °C	Pasta sfoglia

IT

Tipo di gas				Vivanda
9	215 °C	240 °C	260 °C	Dolcetti "Quick browning"



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



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

## 12. Manutenzione e pulizia

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

- Rimuovere sempre eventuali versamenti o contaminazioni immediatamente dopo l'uso con acqua calda e sapone. Asciugare la superficie con un panno morbido.
- Utilizzare un detergente in crema universale non abrasivo e una spugna abrasiva per pulire lo sporco più ostinato o il grasso.
- Utilizzare un detergente o lucidante per acciaio inossidabile dedicato per rimuovere i graffi superficiali.



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



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



Non utilizzare detersivi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire la superficie in vetro, in quanto possono graffiare la superficie e potrebbero provocare la rottura del vetro.



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



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



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



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



Prima di aprire il coperchio, rimuovere qualsiasi versamento dalla superficie in vetro.



Le manopole di controllo possono essere rimosse per la pulizia. Le manopole sono facilmente riposizionabili.

## 13. Perdite di gas

Non appena si percepisce odore di gas:

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



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

## 14. Ricerca e riparazione dei guasti

Problema	Causa possibile	Soluzione
I bruciatori non funzionano o funzionano parzialmente	Bombola del gas vuota Rubinetto del gas chiuso Spartifiamma non correttamente posizionati Bruciatori umidi od ostruiti	Sostituire la bombola Aprire il rubinetto Lasciar raffreddare gli spartifiamma, quindi riposizionarli Asciugare o pulire i bruciatori
L'accensione non genera la scintilla	Batteria 12 V c.c. scarica Collegamenti allentati Punti di accensione umidi o sporchi	Caricare la batteria Fissare i collegamenti Asciugare o pulire i punti di accensione
Le manopole di controllo non funzionano	Le manopole non sono montate correttamente	Installare correttamente le manopole



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

IT

## 15. Manutenzione

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

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

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

## 16. Stoccaggio dell'apparecchio

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

## 17. Caratteristiche tecniche

Tabella 23: Caratteristiche del bruciatore

	Serie SCK401XX			Serie SCK411XX, Serie SCK441XX		
	Ingresso gas		Iniettore	Ingresso gas		Iniettore
						
	kW	g/hr	mm	kW	g/hr	mm
Bruciatori a gas	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52	3 x 1,72 1 x 0,95	3 x 124 1 x 68	0,67 0,52
Bruciatore forno	1,76	127	0,65	1,76	127	0,65
Bruciatore grill	1,64	118	0,67	1,64	118	0,67
Gas totale	7,79	561		9,51	685	

	Serie SCK421XX			Serie SCK431XX		
	Ingresso gas		Iniettore	Ingresso gas		Iniettore
						
kW	g/hr	mm	kW	g/hr	mm	
Bruciatori a gas	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52
Piastra elettrica (rete)	1 x 1025 W 230 V c.a. 50 Hz			1 x 1025 W 230 V c.a. 50 Hz		
Bruciatore forno	1,76	127	0,65	1,76	127	0,65
Bruciatore grill	1,64	118	0,67	1,64	118	0,67
Gas totale	7,79	561		7,79	561	

	Serie SHG411XX			Serie SHG421XX		
	Ingresso gas		Iniettore	Ingresso gas		Iniettore
						
kW	g/hr	mm	kW	g/hr	mm	
Bruciatori a gas	3 x 1,72 1 x 0,95	3 x 124 1 x 68	0,67 0,52	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52
Piastra elettrica (rete)				1 x 1025 W 230 V c.a. 50 Hz		
Bruciatore grill	1,64	118	0,67	1,64	118	0,67
Gas totale	7,75	558		6,03	434	

IT

**Tabella 24: Dimensioni e peso**

	Da serie SCK401XX a serie SCK441XX			Serie SHG411XX, Serie SHG421XX		
Dimensioni	H	W	D	H	W	D
mm	642	517	543	310	517	543
Peso dipendente dal modello	Serie SCK401XX = 24,0 kg Serie SCK411XX = 24,5 kg Serie SCK421XX = 25,5 kg Serie SCK431XX = 27,5 kg Serie SCK441XX = 26,5 kg			Serie SHG411XX = 14,5 kg Serie SHG421XX = 15,5 kg		
Volume forno	37 l					
Accensione elettrica	12 V c.c.			12 V c.c.		
Ventole di raffreddamento	12 V c.c.			12 V c.c.		
Ventola	Serie SCK431XX 15W					



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.

#### Misurazione e calcolo del consumo energetico in conformità a EN60350-2 2013

Identificazione del modello apparecchio Thetford	Zone di cottura	Tipo di piano cottura (watt)	Diametro della zona di cottura	Consumo energetico CE <sub>piano cottura elettrico</sub> Wh/kg
Serie SCK421, SCK431 e SHG421, fornelli Dual Fuel	1	Piastra elettrica compatta 1025 W	145 mm	190,0

Per ridurre il consumo di energia sul piano cottura durante la cottura:

- Utilizzare la dimensione corretta di tegame: un tegame adatto alla piastra richiede meno energia rispetto a uno troppo grande o troppo piccolo.
- Utilizzare l'impostazione minima di regolazione di calore per mantenere il sobbollimento o il bollore: un calore maggiore rappresenta uno spreco.
- Quando possibile, coprire pentole e bollitori con un coperchio per trattenere il calore.
- Non utilizzare tegami vecchi, danneggiati o deformati, in quanto riducono l'efficienza.

## 18. 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.

## 19. Domande

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

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

## 20. 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.

IT

PT

## Tradução do manual do utilizador original

### Índice

1	Introdução.....	158
2	Símbolos.....	158
3	Segurança.....	159
4	Componentes principais.....	164
5	Antes da utilização.....	164
6	Utilização dos queimadores.....	166
7	Utilização da placa de aquecimento elétrica (se aplicável).....	167
8	Utilização do grelhador.....	167
9	Utilização do forno.....	169
10	Cozinhar de forma segura.....	170
11	Controlo de temperatura.....	171
12	Manutenção e limpeza.....	172
13	Fugas de gás.....	172
14	Resolução de problemas.....	173
15	Manutenção.....	173
16	Armazenamento.....	174
17	Especificações técnicas.....	174
18	Eliminação do produto.....	177
19	Questões.....	177
20	Garantia.....	177

### 1. Introdução

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

Este documento é a versão SINS2038/0521–V03 do manual do utilizador. Visite [www.thetford.com](http://www.thetford.com) para obter a versão mais recente.

### 2. Símbolos

Legenda dos símbolos:



**Aviso.** Risco de lesões e/ou danos.



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



**Atenção.** Informação importante.



**Nota.** Informação.

### 3. Segurança



Este aparelho poderá ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos, pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas e/ou falta de experiência e conhecimento na condição de que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização deste aparelho com segurança e compreendido os potenciais perigos.



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



Não permita que crianças brinquem com o aparelho.



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



Utilize apenas peças fornecidas pelo fabricante.



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



Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deverá ser substituído pelo fabricante, pelo agente

de manutenção ou por pessoas com qualificações semelhantes, como medida de prevenção de risco.

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

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

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

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

 O equipamento e as peças que estão acessíveis aquecem durante a utilização. É preciso ter cuidado para evitar tocar em elementos de aquecimento.

 O processo de cocção deve ser supervisionado. Um processo de cocção de curto prazo deve ser

supervisionado continuamente. Cozinhar sem vigilância numa placa com gordura ou óleo pode provocar um incêndio. Não deixe o aparelho sem vigilância quando este estiver a ser utilizado.



A utilização de proteções de placa inapropriadas pode causar acidentes.



Perigo de incêndio, não guarde artigos na superfície de cocção da placa.



Os queimadores e as grelhas de suporte estão quentes durante e após a sua utilização. Permita que todas as peças arrefeçam antes de lhes tocar, dado que podem causar ferimentos graves.



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



Não armazene artigos no aparelho.

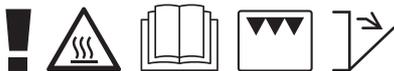


Não coloque objetos pesados sobre a porta aberta do aparelho.



O aparelho e as peças que estão acessíveis podem ficar quentes durante a utilização do grelhador. As crianças deverão ser mantidas afastadas.

Cuidado, superfícies quentes. Consulte o manual para a operação do grelhador. A porta do grelhador deve estar aberta enquanto o grelhador estiver a ser utilizado.



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



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



Não utilize produtos de limpeza a vapor nem máquinas de lavar à pressão para limpar o aparelho. Consulte Manutenção e limpeza para obter mais instruções.



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



Antes de fazer a limpeza ou a manutenção, o equipamento tem de arrefecer e de ser desligado das fontes de gás e de energia elétrica.



A tampa de vidro poderá fechar-se quando estiver perto da superfície onde vai assentar, devido à ação de bloqueio do movimento das dobradiças. Certifique-se de que todos os dedos estão afastados do aparelho ao fechar a tampa.





Não utilize produtos de limpeza ásperos e abrasivos nem raspadores metálicos afiados para limpar a superfície do vidro, uma vez que estes podem riscar a mesma, o que poderá levar a que o vidro se estilhace.



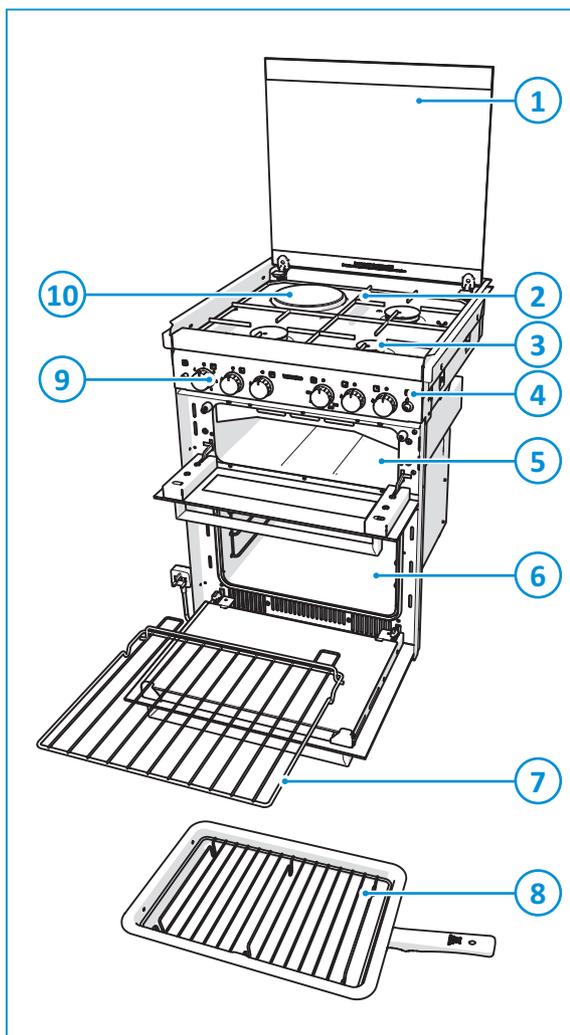
Remova qualquer derramamento da tampa de vidro antes de abri-la.



Não feche a tampa de vidro quando os queimadores estiverem acesos ou ainda quentes.



## 4. Componentes principais



1. Tampa de vidro
2. Grelhas de suporte
3. Queimadores a gás
4. Ignição por faísca (opcional)
5. Grelhador
6. Forno
7. Grelha do forno
8. Frigideira/Grelhador
9. Painel de controlo
10. Placa de aquecimento elétrica [apenas em fogão misto]

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

## 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 as ventoinhas de arrefecimento e a ignição por faísca.
- Certifique-se de que as grelhas de suporte estão corretamente posicionadas.
- Acenda os queimadores a gás e deixe-os queimar para eliminar todos os odores e vapores primeiro.
- Acenda o queimador e aqueça o grelhador durante cerca de 20 minutos para eliminar todos os resíduos de lubrificantes de fábrica que possam conferir cheiros desagradáveis aos alimentos a serem cozinhados. Poderá ocorrer fumo durante este procedimento. Abra todas as janelas e ligue ventiladores mecânicos para ajudar a remover o fumo.
- Acenda o queimador e aqueça o forno durante cerca de 30 minutos a 200 °C para eliminar todos os resíduos de lubrificantes de fábrica que possam conferir cheiros desagradáveis aos alimentos cozinhados. Poderá ocorrer fumo durante este procedimento. Abra todas as janelas e ligue ventiladores mecânicos para ajudar a remover o fumo.

Apenas em modelos mistos:

- Certifique-se de que a fonte de alimentação elétrica está ligada e ativada.
- De forma a preparar a placa de aquecimento, em primeiro lugar, ligue-a durante um curto espaço de tempo, sem panela, para endurecer e queimar o revestimento. Utilize uma temperatura de média a alta durante 3 a 5 minutos. Permita uma ventilação adequada para dispersar qualquer fumo resultante deste processo. Permita que a placa de aquecimento arrefeça.
- Numa segunda fase da preparação da placa de aquecimento, aqueça-a durante 30 segundos a uma temperatura de nível médio, desligando-a posteriormente. Coloque uma quantidade mínima de óleo vegetal sem sal num pano limpo e seco ou em papel de cozinha e aplique uma fina camada de óleo sobre a superfície da placa de aquecimento. Limpe qualquer excedente de óleo e, em seguida, aqueça a placa de aquecimento a uma temperatura de nível médio durante 1 minuto. Este tipo de preparação ocasional irá ajudar a manter a aparência da placa de aquecimento.

Grelha do forno:

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



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.

Sistema de refrigeração:

O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento automático.

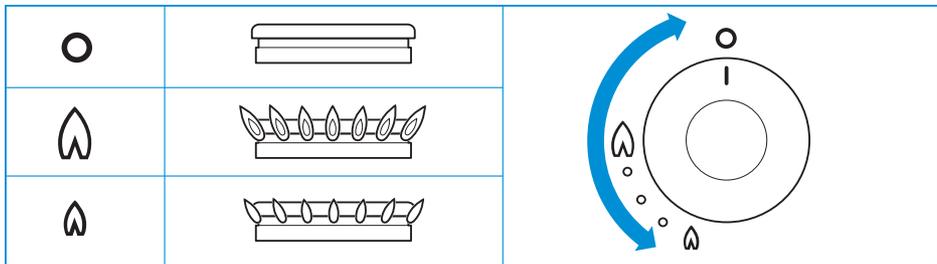
- A ventoinha de arrefecimento é acionada automaticamente poucos minutos depois de o grelhador e/ou forno ter sido ligado, mantendo-se em funcionamento mesmo após ter desligado o aparelho.
- A ventoinha desliga-se automaticamente poucos minutos após o aparelho ter sido desligado, assim que este tiver arrefecido o suficiente.

- Quando o grelhador ou o forno são utilizados pela primeira vez, ou após terem sido desligados, a ventoinha de arrefecimento pode operar de forma intermitente, isto é normal.

Forno com ventoinha – SCK431 e SCK441:

- Os modelos com ventoinha SCK431 e SCK441 apenas possuem uma ventoinha de circulação de ligação à rede elétrica dentro do forno.
- A ventoinha de circulação proporciona uma distribuição mais uniforme do calor dentro do forno quando ligada à rede elétrica. Na ausência de rede elétrica, o forno funciona como um forno a gás convencional.

## 6. Utilização dos queimadores



Para obter a localização exata dos botões de controlo, consulte Componentes principais.

Para acender:

- Pressione e gire o botão de controlo.
- Gire o botão de controlo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição de potência máxima.
  - Para modelos de ignição por faísca: Pressione o botão de ignição.
  - Para modelos de não ignição: Aproxime um fósforo ou isqueiro dos queimadores.
- Mantenha o botão de controlo pressionado durante cerca de 10 a 15 segundos e depois solte-o.
- Ajuste a altura da chama.



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.

Para desligar:

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

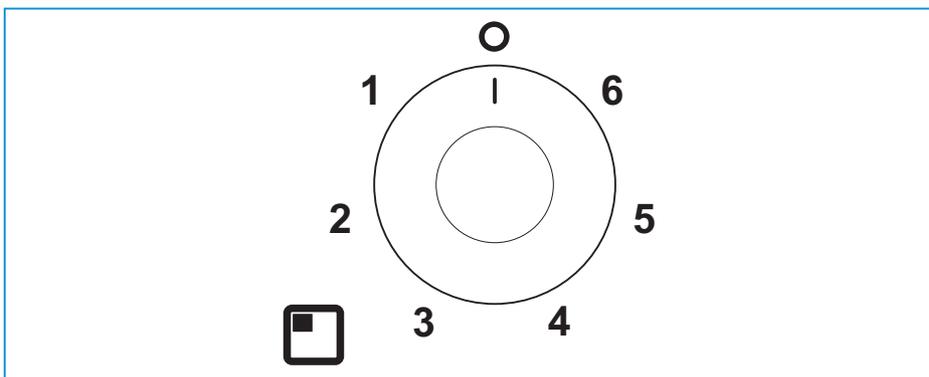


Certifique-se sempre de que o botão de controlo está na posição 0 após utilizar os queimadores a gás.



Não feche a tampa de vidro quando os queimadores estiverem acesos ou ainda quentes.

## 7. Utilização da placa de aquecimento elétrica (se aplicável)



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

Para acender:

- Rode o botão de controle no sentido dos ponteiros do relógio ou contrário até à posição pretendida (1 – 6).



Para uma eficiência máxima, deve ser utilizada uma panela com o tamanho correto e com uma base plana e espessa. O tamanho da panela deve ser o mesmo, ou ligeiramente maior, do que o da placa de aquecimento (até 1"/2,5 cm em excesso).

Para desligar:

- Gire o botão de controle até à posição 0 para desligar a placa de aquecimento.

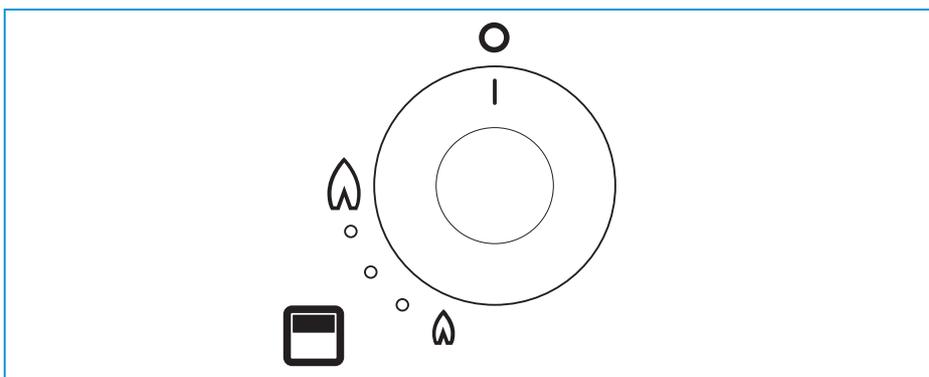


Certifique-se sempre de que o botão de controle se encontra na posição de desligado quando tiver acabado de utilizar a placa de aquecimento.



Não feche a tampa de vidro quando a placa de aquecimento estiver ligada ou ainda quente.

## 8. Utilização do grelhador



PT

Para obter a localização exata do botão de controlo, consulte Componentes principais.

Para acender:

- Abra a porta e pressione o botão de controlo.
- Continue a pressionar o botão de controlo e gire-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição de potência máxima.
  - Para modelos de ignição por faísca: Pressione o botão de ignição.
  - Para modelos de não ignição: Aproxime um fósforo ou isqueiro do queimador.
- Mantenha o botão de controlo pressionado durante cerca de 10 a 15 segundos e depois solte-o.
- Ajuste o nível de calor pretendido.
- Dependendo dos alimentos a serem cozinhados, a altura correta para grelhar pode ser alcançada ao colocar a grelha na posição alta ou baixa.
- A frigideira/grelhador fornecida é multifuncional, para uso tanto no grelhador como no forno, e o estilo da pega permite a remoção ou inserção enquanto estiver em utilização. Remova sempre a pega quando estiver em utilização.



A porta do grelhador deve manter-se aberta ao acender e utilizar o grelhador.



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



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



Apesar de o grelhador aquecer rapidamente, recomenda-se que este aqueça previamente durante alguns minutos.



Apesar de o grelhador aquecer rapidamente, recomenda-se que este aqueça previamente durante alguns minutos. Um ventilador de arrefecimento de 12 volts funciona automaticamente acima da cavidade do grelhador.



É normal que as chamas neste queimador comecem a apresentar pontas amarelas à medida que o grelhador aquece.

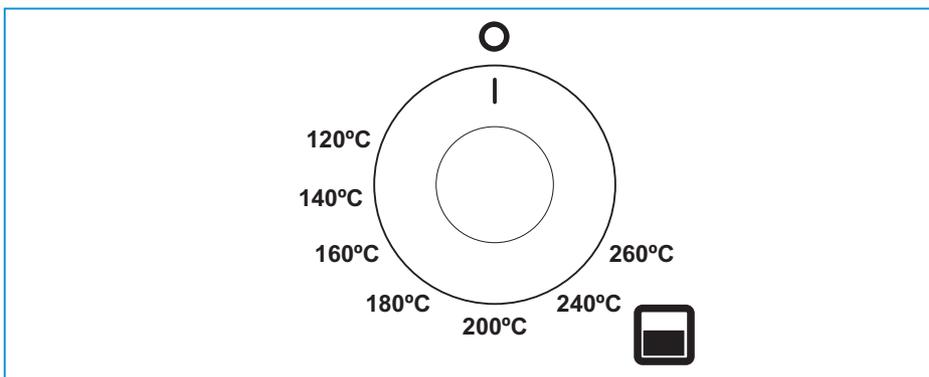
Para desligar:

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



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

## 9. Utilização do forno



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

Para acender:

- Abra a porta e pressione o botão de controle.
- Continue a pressionar o botão e gire-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição de potência máxima (240 °C, termóstato a 7/9).
  - Para modelos de ignição por faísca: Pressione o botão de ignição.
  - Para modelos de não ignição: Aproxime um fósforo ou isqueiro do queimador.
- Mantenha o botão de controle pressionado durante cerca de 10 a 15 segundos e depois solte-o.
- Ajuste o nível de calor pretendido.
- 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 controle 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 controle de volta para a posição 0 e solte-o. Aguarde, pelo menos, 1 minuto e repita os passos indicados acima para acender o aparelho.



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

Para desligar:

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

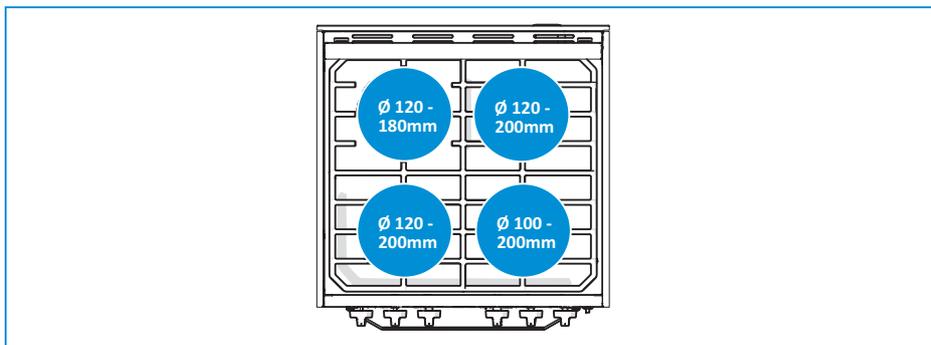
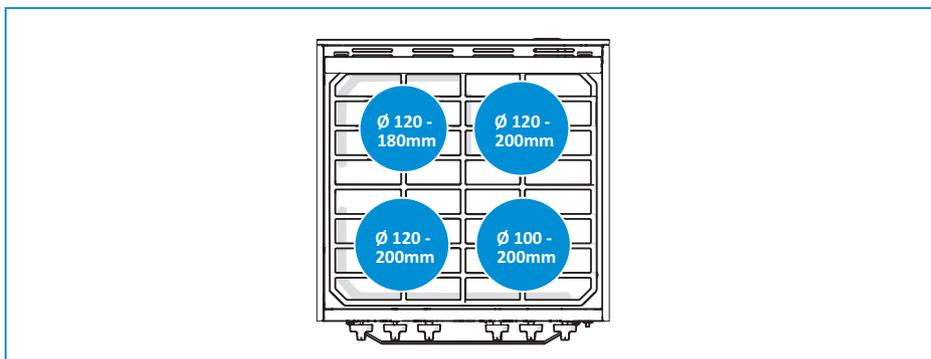
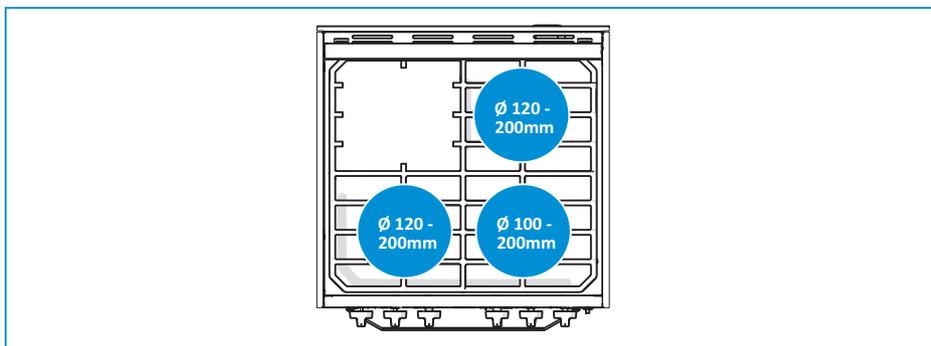


Certifique-se sempre de que o botão de controle se encontra na posição 0 e a porta fica fechada quando terminar de utilizar o forno.

PT

## 10. Cozinhar de forma segura

- Não deixe que os recipientes ultrapassem as extremidades do aparelho – utilize os tamanhos de panelas corretos e coloque-as numa posição central sobre os queimadores.



- Certifique-se de que existe pelo menos um intervalo de 10 mm entre as panelas e as extremidades da placa.
- Gire as panelas para que as pernas não fiquem suspensas sobre a parte frontal do aparelho.
- Certifique-se de que a chama do queimador a gás atinge a parte inferior da panela e não os lados.

- As painéis e os tabuleiros fornecidos juntamente com este aparelho têm o tamanho máximo permitido. Não utilize painéis e tabuleiros maiores. Estes poderão restringir a circulação adequada do calor, o que pode levar ao aumento dos tempos de cocção.
- Não deixe o aparelho sem vigilância quando estiver a ser utilizado.
- Não utilize o aparelho quando o veículo estiver em movimento.
- Gire o botão de controlo de volta para a posição 0 após cozinhar.
- Mantenha o aparelho limpo e evite a acumulação de gordura e restos de comida.



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



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

## 11. Controlo de temperatura

A temperatura do forno é controlada por uma torneira de gás termostática que pode ser regulada entre os 120°C e 260°C.

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

**Tabela 25: Zonas de temperatura**

Termóstato				Prato
1/4–1/2	90 °C	120 °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 amanteigados
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	230 °C	Pão, scones, massa folhada
8	200 °C	220 °C	245 °C	Massa folhada
9	215 °C	240 °C	260 °C	Dourar rapidamente

PT



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



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

## 12. Manutenção e limpeza

A Thetford recomenda a realização de um serviço de inspeção anual por um centro de assistência aprovado. Entre as manutenções anuais, limpe o aparelho regularmente após a sua utilização. Antes de iniciar qualquer trabalho de limpeza, o aparelho terá de arrefecer e ser desligado das fontes de gás e/ou alimentação.

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



Não utilize produtos de limpeza abrasivos, esfregões metálicos ou escovas duras. Estes poderão danificar o aparelho.



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



Não utilize produtos de limpeza ásperos e abrasivos nem raspadores metálicos afiados para limpar a superfície de vidro, uma vez que estes podem riscar a superfície de vidro, o que poderá levar a que o vidro se estilhace.



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



Limpe sempre no sentido do acabamento polido e não em sentido transversal.



Os produtos de limpeza com lixívia não deverão entrar em contacto com o aço inoxidável.



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



Remova qualquer derramamento da tampa de vidro antes de abri-la.



Os botões de controlo podem ser removidos para limpeza. Os botões são fáceis de substituir.

## 13. 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!

## 14. Resolução de problemas

Problema	Causa possível	Solução
Os queimadores não queimam ou queimam de forma desigual	A garrafa de gás está vazia A torneira de gás está fechada As tampas dos queimadores não estão corretamente posicionadas Os queimadores estão molhados ou obstruídos	Substitua a garrafa de gás Abra a torneira Deixe as tampas arrefecerem e, em seguida, reposicione-as Seque ou limpe os queimadores
A ignição por faísca não acende	A bateria de 12 V CC está descarregada As ligações estão soltas Os pontos de ignição estão molhados ou sujos	Carregue a bateria Fixe as ligações Seque ou limpe os pontos de ignição
Os botões de controlo não funcionam	Os botões estão montados incorretamente	Instale os botões 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.

## 15. Manutenção

Todos os serviços de manutenção deverão ser realizados por uma pessoa competente aprovada. Antes de iniciar qualquer serviço de manutenção, o eletrodoméstico terá de arrefecer e ser desligado das fontes de gás e alimentação. Após cada serviço de manutenção, o funcionamento do gás terá de ser verificado, assim como a segurança elétrica do eletrodoméstico.

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

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

PT

## 16. Armazenamento

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

## 17. Especificações técnicas

Tabela 26: Especificações do queimador

	Série SCK401XX			Série SCK411XX, série SCK441XX		
	Entrada de gás		Injetor	Entrada de gás		Injetor
						
kW	g/h	mm	kW	g/h	mm	
Queimadores a gás	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52	3 x 1,72 1 x 0,95	3 x 124 1 x 68	0,67 0,52
Queimador do forno	1,76	127	0,65	1,76	127	0,65
Queimador do grelhador	1,64	118	0,67	1,64	118	0,67
Total de gás	7,79	561		9,51	685	

	Série SCK421XX			Série SCK431XX		
	Entrada de gás		Injetor	Entrada de gás		Injetor
						
kW	g/h	mm	kW	g/h	mm	
Queimadores a gás	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52
Alimentação da placa de aquecimento	1 x 1025 W 230 V CA 50 Hz			1 x 1025 W 230 V CA 50 Hz		
Queimador do forno	1,76	127	0,65	1,76	127	0,65
Queimador do grelhador	1,64	118	0,67	1,64	118	0,67
Total de gás	7,79	561		7,79	561	

	Série SHG411XX			Série SHG421XX		
	Entrada de gás		Injetor	Entrada de gás		Injetor
						
kW	g/h	mm	kW	g/h	mm	
Queimadores a gás	3 x 1,72 1 x 0,95	3 x 124 1 x 68	0,67 0,52	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52
Alimentação da placa de aquecimento				1 x 1025 W 230 V CA 50 Hz		
Queimador do grelhador	1,64	118	0,67	1,64	118	0,67
Total de gás	7,75	558		6,03	434	

PT

**Tabela 27: Peso e dimensões**

	Série SCK401XX a série SCK441XX			Série SHG411XX a série SHG421XX		
Dimensões	H	W	D	H	W	D
mm	642	517	543	310	517	543
Peso em função do modelo	Série SCK401XX = 24,0 kg Série SCK411XX = 24,5 kg Série SCK421XX = 25,5 kg Série SCK431XX = 27,5 kg Série SCK441XX = 26,5 kg			Série SHG411XX = 14,5 kg Série SHG421XX = 15,5 kg		
Volume do forno	37 L					
Ignição por faísca	12 V CC			12 V CC		
Ventoinhas de arrefecimento	12 V CC			12 V CC		
Ventoinha de circulação	Série SCK431XX 15 W					



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



Este aparelho deverá estar ligado à terra.

**Medições e cálculos do consumo energético em conformidade com a norma EN60350-2 2013**

Identificação do modelo de aparelho da Thetford	Zonas de cocção	Tipo de placa (watt)	Diâmetro da zona de cocção	Consumo energético $CE_{\text{placa elétrica}}$ Wh/kg
Fogões mistos das séries SCK421, SCK431 e SHG421	1	Placa sólida de 1025 W	145 mm	190,0

Para reduzir o consumo energético da placa ao cozinhar:

- Utilize uma panela com as dimensões corretas – uma panela com um tamanho adequado à placa de aquecimento irá consumir menos energia do que uma panela demasiado grande ou demasiado pequena.
- Utilize a temperatura mais baixa para manter a cozedura ou fervura a lume brando – o calor adicional é apenas desperdiçado.
- Cubra as panelas ou chaleiras com uma tampa sempre que possível – isto ajuda a reter o calor.
- Não utilize panelas velhas, danificadas ou deformadas, uma vez que estas irão reduzir a eficiência.

## 18. 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.

## 19. Questões

Se tiver alguma questão sobre o seu produto, peças, acessórios ou serviços autorizados:

- Visite [www.thetford.com](http://www.thetford.com).
- Se não conseguir resolver um problema, contacte o Centro de assistência autorizado local ou o Serviço de Apoio ao Cliente da Thetford no seu país.

## 20. 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.

# NO

## Øversettelse av den originale brukerhåndboken

### Innhold

1	Innledning.....	178
2	Symboler.....	178
3	Sikkerhet.....	179
4	Hovedkomponenter.....	183
5	Før bruk.....	183
6	Bruk av brennerne.....	185
7	Bruke den elektriske kokeplaten (hvis aktuelt).....	186
8	Bruke grillen.....	186
9	Bruke ovnen.....	188
10	Trygg matlaging.....	188
11	Temperaturstyring.....	190
12	Vedlikehold og rengjøring.....	190
13	Gasslekkasjer.....	191
14	Feilsøking.....	192
15	Vedlikehold.....	192
16	Sette til oppbevaring.....	192
17	Tekniske spesifikasjoner.....	193
18	Avhending.....	195
19	Spørsmål.....	195
20	Garanti.....	195

### 1. Innledning

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

Dette dokumentet er versjon SINS2038/0521-V03 av brukerhåndboken. Gå til [www.thetford.com](http://www.thetford.com) for den nyeste versjonen.

### 2. Symboler

Symbolforklaringer:



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



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



**NB.** Viktig informasjon.



**Merk.** Informasjon.

### 3. Sikkerhet



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



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



Ikke la barn leke med apparatet.



Ikke la barn rengjøre eller vedlikeholde dette utstyret uten oppsyn.



Bruk kun deler som leveres fra produsenten.



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



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

NO

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



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



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



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



Apparatet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementer.



Matlagingen må overvåkes. Kortvarig matlaging må overvåkes kontinuerlig. Matlaging med fett eller olje på kokeplaten uten tilsyn kan føre til brann. Ikke la apparatet stå uten tilsyn når det er i bruk.



Bruk av upassende plateskydd kan forårsake ulykker.





Fare for brann. Ikke oppbevar gjenstander på kokeplatens overflate.



Brennerne og grytestøttene er varme under og etter bruk. Gi alle deler tid til å kjøle seg ned før du rører dem, ellers kan det oppstå alvorlige personskader.



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



Ikke oppbevar gjenstander i apparatet.



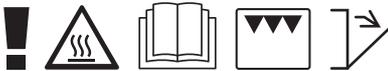
Ikke putt tunge gjenstander på apparatets åpne dør.



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



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



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

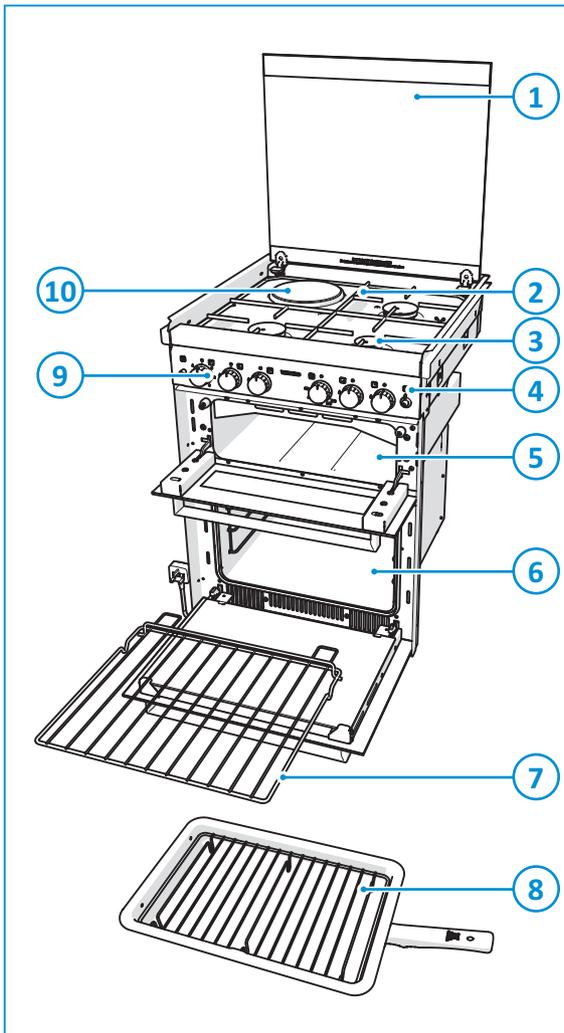


Pass på at du ikke overfyller ovnen. Det må være nok rom til at varmen kan sirkulere fritt.

-  Ikke bruk damp- eller trykkvaskere til å rengjøre apparatet. Du finner instruksjoner under Vedlikehold og rengjøring.
-  Ikke la det hope seg opp olje eller fett på apparatet. Rengjør alltid apparatet etter bruk.
-  Før rengjøring eller vedlikehold må apparatet kjøles ned og kobles fra gassen og strømforsyningen.
-  Glasslokket kan smekke igjen mot slutten av senkingen, grunnet reiselåsen på hengslene. Sørg for at fingrene ikke kommer i veien når du stenger lokket.
-  Ikke bruk sterke rengjøringsmidler eller skarpe metallskrapere til å rengjøre overflaten av glasset. Disse kan lage riper, noe som igjen kan føre til at glasset knuser.
-  Fjern eventuelt søl fra glasslokket før du åpner lokket.
-  Ikke lukk glasslokket når brennerne er tent eller fortsatt er varme.



## 4. Hovedkomponenter



1. Glasslokk
2. Grytestøtter
3. Gassbrennere
4. Gnistantenning (valgfri)
5. Grill
6. Ovn
7. Ovnsrist
8. Grillpanne
9. Kontrollpanel
10. Elektrisk kokeplate (kun kombikomfyr)

NO

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

## 5. Før bruk

Før du bruker apparatet:

- Kontroller at all emballasje har blitt fjernet.

- Rengjør apparatet med varmt vann og et husholdningsvaskemiddel, og tørk godt med en myk klut.
- Påse at gasstilførselen er koblet til og slått på.
- Påse at apparatet er koblet til 12 V-likestrømsbatteriet for kjølevifter og gnisttenning.
- Påse at grytestøttene er riktig plassert.
- Tenn gassbrennerne og la dem brenne for å fordrive lukt og damp.
- Tenn brenneren og varm grillen i ca. 20 minutter for å bli kvitt eventuelle rester av smøremidler fra fabrikken, som kan gi ubehagelig lukt til mat som tilberedes. Det kan dannes røyk under denne prosessen. Åpne eventuelle vinduer, og skru på mekaniske vifter for å bidra til å bli kvitt røyken.
- Tenn brenneren og varm ovnen i ca. 30 minutter på 200 °C for å bli kvitt eventuelle rester av smøremidler fra fabrikken, som kan gi ubehagelig lukt til mat som tilberedes. Det kan dannes røyk under denne prosessen. Åpne eventuelle vinduer, og skru på mekaniske vifter for å bidra til å bli kvitt røyken.

Kun kombikomfyrer:

- Påse at strømmen er koblet til og slått på.
- Forbered kokeplaten ved å skru den på i en kort periode, uten noe på den, for å herde den og brenne av belegget. Bruk en middels til høy temperatur i 3–5 minutter. Tillat tilstrekkelig ventilering for å spre eventuell røyk som oppstår gjennom denne prosessen. La kokeplaten avkjøles.
- Preparer kokeplaten ved å varme den i 30 sekunder på middels temperatur, og så skru den av. Ha en liten mengde vegetabilsk olje uten salt på en ren og tørr klut eller tørkepapir, og påfør et tynt lag med olje på kokeplaten. Tørk av overflødig olje, og varm deretter kokeplaten på middels temperatur i ett minutt. Regelmessig preparering vil hjelpe til vedlikeholde kokeplaten utseende.

Ovnsrist:

- Ovnsristene gir god sirkulasjon bak i ovnen.
- En hevet stang på baksiden av risten forhindrer at plater og fat kommer i kontakt med bakkanten av ovnen.
- For å ta ut en rist kan du trekke den fremover til den stopper, løfte den opp forfra og ta den ut.
- For å sette en rist i ovnen, senk den ned foran og skyv den bakover til den stopper.



**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.**

Kjølesystem:

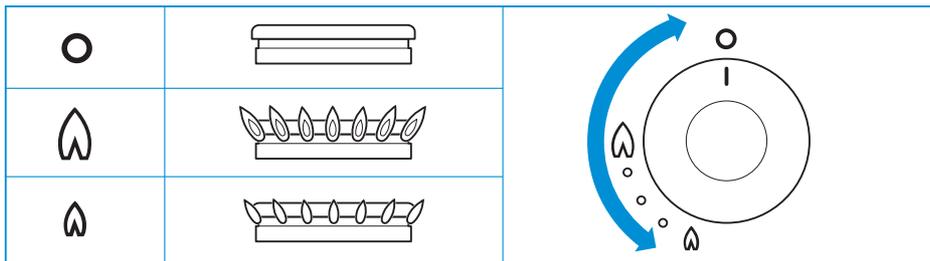
Apparatet er utstyrt med et automatisert kjølesystem.

- Kjøleviften slås automatisk på noen minutter etter at grill og/eller ovn er slått av, og vil forbli på selv etter at apparatet er slått av.
- Viften slås automatisk av noen minutter etter at apparatet har blitt slått av, når apparatet har blitt tilstrekkelig avkjølt.
- Når enten grillen eller ovnen først tennes, eller etter at de blir slått av, kan kjøleviften gå periodisk. Dette er normalt.

Vifteassistert ovn – SCK431 og SCK441:

- SCK431 og SCK441 vifteassisterte modeller har kun en elektrisk sirkulasjonsvifte i ovnen.
- Sirkulasjonsviften gir en jevnere fordeling av varme inne i ovnen når den kobles til strømmettet. Hvis strømmettet ikke er tilgjengelig, fungerer ovnen som en konvensjonell gassovn.

## 6. Bruk av brennerne



Du finner informasjon om nøyaktig plassering av styreknettene under Hovedkomponenter.

Slå på:

- Trykk inn og vri styreknoten.
- Vri styreknoten mot klokken til den høyeste innstillingen.
  - For gnistantenningsmodeller: Trykk inn tenningsknappen.
  - Modeller uten tennere: Hold en tent fyrstikk eller gassfyrstikk ved brennerne.
- Trykk inn styreknoten i 10–15 sekunder og slipp den.
- Juster flammehøyden.



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



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

Slå av:

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



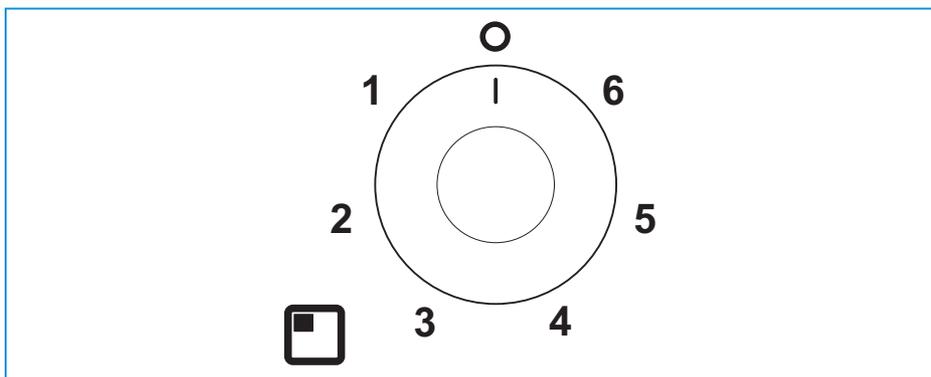
Sørg alltid for at kontrollknappen står i stilling 0 når du er ferdig med å bruke gassbrennerne.



Ikke lukk glasslokket når brennerne er tent eller fortsatt er varme.

NO

## 7. Bruke den elektriske kokeplaten (hvis aktuelt)



Du finner informasjon om nøyaktig plassering av styreknoten under Hovedkomponenter.

Slå på:

- Vri styreknoten med eller mot klokken til ønsket posisjon [1–6].



For maksimal effektivitet bør en gryte med riktig størrelse og flat, tykk bunn brukes. Gryten bør være av samme størrelse som, eller litt større enn, kokeplaten (opptil 1" / 2,5 cm større).

Slå av:

- Vri styreknoten til 0-posisjonen for å slå av kokeplaten.

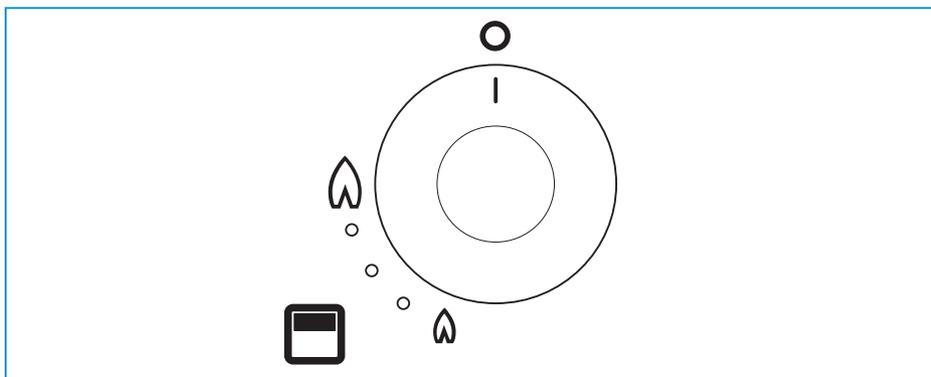


Du må alltid forsikre deg om at styreknoten står i av-posisjonen når du er ferdig med å bruke kokeplaten.



Ikke lukk glasslokket mens kokeplaten er på eller fortsatt er varm.

## 8. Bruke grillen



Du finner informasjon om nøyaktig plassering av styreknoten under Hovedkomponenter.

Slå på:

- Åpne døren og trykk inn styreknoten.
- Fortsett å holde styreknoten inne, og vri den mot klokken til posisjonen for full effekt.
  - For gnistantenningsmodeller: Trykk inn tenningsknappen.
  - Modeller uten tennere: Hold en tent fyrstikk eller gassfyrstikk ved brenneren.
- Trykk inn styreknoten i 10–15 sekunder og slipp den.
- Juster til ønsket varmeinnstilling.
- Avhengig av hva slags mat som skal tilberedes, kan korrekt grillhøyde oppnås ved å snu stativet til høy eller lav posisjon.
- Grillpannen som medfølger, har mange bruksområder. Den kan brukes i grill eller ovn, og håndtakets utforming gjør at det kan tas ut eller settes på når pannen er i bruk. Fjern alltid håndtaket når pannen er i bruk.



Grilldøren må holdes åpen når grillen tennes og brukes.



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



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



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



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



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

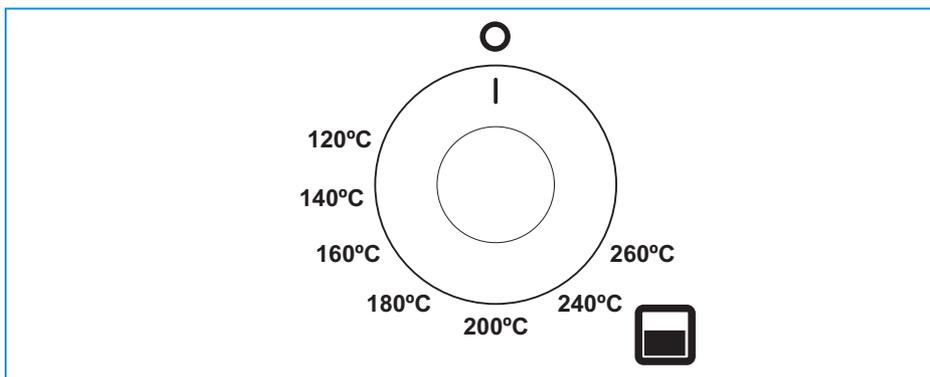
Slå av:

- Vri styreknoten med klokken til 0-posisjonen for å slå av grillen.



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

## 9. Bruke ovnen



Du finner informasjon om nøyaktig plassering av styreknoten under Hovedkomponenter.

Slå på:

- Åpne døren og trykk inn styreknoten.
- Fortsett å holde knotten inne, og vri den mot klokken til posisjonen for full effekt (240 °C, gassmerke 7/9).
  - For gnistantenningsmodeller: Trykk inn tenningsknappen.
  - Modeller uten tennere: Hold en tent fyrstikk eller gassfyrstikk ved brenneren.
- Trykk inn styreknoten i 10–15 sekunder og slipp den.
- 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 styreknoten til 0-posisjonen og vent i minst ett minutt før du tenner brenneren på nytt.



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



Selv om 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:

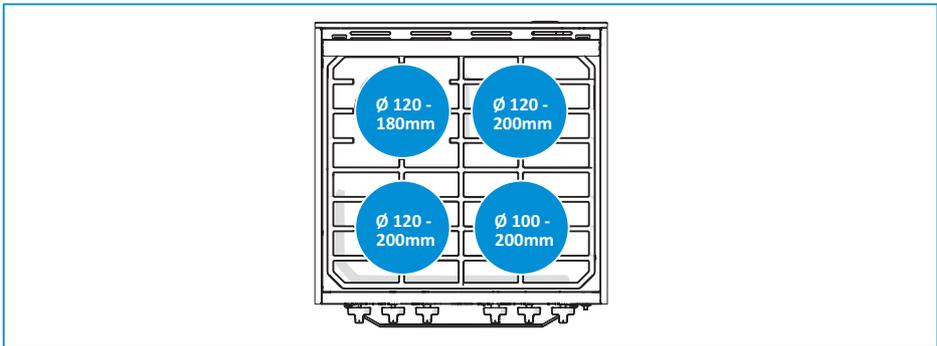
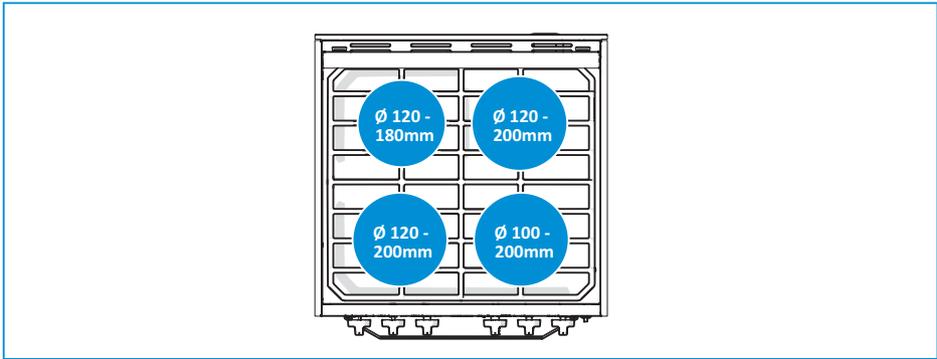
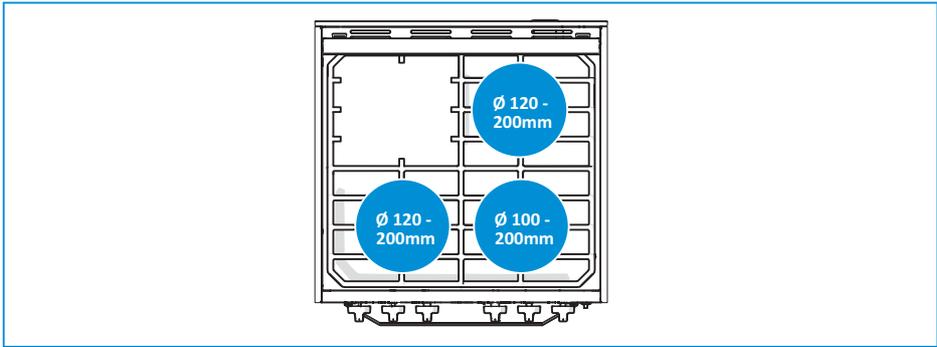
- Vri styreknoten med klokken til 0-posisjonen for å slå av brenneren.



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

## 10. Trygg matlaging

- Kokeredskapene må ikke overlappe kantene på apparatet. Bruk gryter med riktig størrelse, og still dem midt på brennerne.



NO

- Påse at det er minst 10 mm mellomrom mellom grytene og kantene av komfyren.
- Snu grytene slik at håndtakene ikke henger over den fremre kanten av apparatet.
- Påse at flammen fra gassbrenneren varmer opp bunnen av gryten, ikke sidene.
- Gryter og plater levert med dette apparatet, er maksimumstørrelser. Ikke bruk større gryter og plater. De kan føre til begrenset luftsirkulasjon, som kan øke tilberedningstider.
- 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 apparatet, og dekk aldri en rist med materialer som aluminiumsfolie. Dette begrenser luftstrømmen, og kan føre til kullosforgiftning.



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

## 11. Temperaturstyring

Temperaturen i ovnen styres via en termostatgasskran, og går fra 120 °C til 260 °C.

Tabellen under gir en guide over omtrentlige temperaturer ved hver rille i forhold til gassinnstillingen. Temperaturforskjellen mellom hylleposisjonene kan være nyttig ettersom flere retter med forskjellige temperaturkrav kan lages samtidig. Slik får du mest mulig ut av gassen som varmer ovnen.

**Tabell 28: Temperatursoner**

Gassinnstilling				Rett
1/4–1/2	90 °C	120 °C	130 °C	Marengs
1	110 °C	130 °C	150 °C	Fruktkompott
2	120 °C	140 °C	160 °C	Fruktkake, risengrynsgrøt
3	130 °C	150 °C	170 °C	Crème brûlée, shortbread
4	140 °C	160 °C	185 °C	Sukkerbrød
5	155 °C	180 °C	200 °C	Sukkerbrød, pepperkaker
6	170 °C	190 °C	215 °C	Mørdeig
7	185 °C	210 °C	230 °C	Brød, scones, tertedeig
8	200 °C	220 °C	245 °C	Butterdeig
9	215 °C	240 °C	260 °C	Rask bruning



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.

## 12. Vedlikehold og rengjøring

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

- 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.
- Bruk et patentert rengjøringsmiddel eller pussemiddel for rustfritt stål for å fjerne mindre skraper i overflaten.



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



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



Ikke bruk sterke rengjøringsmidler eller skarpe metallskraper til å rengjøre glassoverflaten. Disse kan lage riper i overflaten, noe som igjen kan føre til at glasset knuser.



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



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



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



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



Fjern eventuelt søl fra glasslokket før du åpner lokket.



Styreknottene kan tas av for rengjøring. Knottene er lette å sette på igjen.

## 13. Gasslekkasjer

Så snart du kjenner lukten av gass:

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



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

NO

## 14. Feilsøking

Problem	Mulig årsak	Løsning
Brennere brenner ikke eller brenner ujevnt	Gassflasken er tom Gasstilførselen er stengt Brennerhettene er ikke riktig plassert Brennerne er våte eller tilstoppet	Bytt flasken Åpne tilførselen La hettene kjøle seg ned og juster dem Tørk av eller rengjør brennerne
Gnistantenningen slår ikke gnister	12 V likestrømsbatteriet er utladet Koblingene er løse Tenningspunkter er våte eller skitne	Lad batteriet Sørg for god kontakt Tørk eller rengjør tenningspunktene
Styreknottene fungerer ikke	Knottene er ikke montert riktig	Monter knottene riktig



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

## 15. Vedlikehold

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

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

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

## 16. Sette til oppbevaring

- Lukk gassventilen på gassflasken.
- Kun kombikomfyrer: Koble fra strømforsyningen.
- Kun modeller med gnistantenning: Koble fra batteriet.
- Forsikre deg om at styreknottene står i 0-posisjonen.
- Lukk glasslokket.
- Lukk grill døren.

- Lukk ovnsdøren.
- Tork av apparatet til det er rent og tørt.

## 17. Tekniske spesifikasjoner

Tabell 29: Brennerspesifikasjoner

	SCK401XX-serien			SCK411XX-serien, SCK441XX-serien		
	Gasstilførsel		Injektor	Gasstilførsel		Injektor
						
	kW	g/t	mm	kW	g/t	mm
Gass brennere	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52	3 x 1,72 1 x 0,95	3 x 124 1 x 68	0,67 0,52
Ovns-brenner	1,76	127	0,65	1,76	127	0,65
Grill brenner	1,64	118	0,67	1,64	118	0,67
Gass, total	7,79	561		9,51	685	

	SCK421XX-serien			SCK431XX-serien		
	Gasstilførsel		Injektor	Gasstilførsel		Injektor
						
	kW	g/t	mm	kW	g/t	mm
Gass brennere	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52
Elektrisk kokeplate	1 x 1025 W 230 V AC 50 Hz			1 x 1025 W 230 V AC 50 Hz		
Ovns-brenner	1,76	127	0,65	1,76	127	0,65
Grill brenner	1,64	118	0,67	1,64	118	0,67
Gass, total	7,79	561		7,79	561	

NO

	SHG411XX-serien			SHG421XX-serien		
	Gasstilførsel		Injektor	Gasstilførsel		Injektor
						
	kW	g/t	mm	kW	g/t	mm
Gass brennere	3 x 1,72 1 x 0,95	3 x 124 1 x 68	0,67 0,52	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52
Elektrisk kokeplate				1 x 1025 W 230 V AC 50 Hz		
Grill brenner	1,64	118	0,67	1,64	118	0,67
Gass, total	7,75	558		6,03	434	

**Tabell 30: Dimensjoner og vekt**

Mål	SCK401XX-serien til SCK441XX-serien			SHG411XX-serien, SHG421XX-serien		
	H	W	D	H	W	D
mm	642	517	543	310	517	543
Vekt avhengig av modell	SCK401XX-seriens = 24,0 kg SCK411XX-serien = 24,5 kg SCK421XX-serien = 25,5 kg SCK431XX-serien = 27,5 kg SCK441XX-serien = 26,5 k			SHG411XX-serien = 14,5 kg SHG421XX-serien = 15,5 kg		
Ovnsvolum	37 l					
Gnistantenning	12 V likestrøm			12 V likestrøm		
Kjølevifter	12 V likestrøm			12 V likestrøm		
Sirkulerende vifte	SCK431XX-serien 15 W					



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



Dette apparatet må jordes.

Energibruk målt og kalkulert i samsvar med EN60350-2 2013				
Identifikator for Thetford-apparatets modell	Kokesoner	Type komfyr (watt)	Diameter av kokesone	Strømforbruk EC <sub>elekt.</sub> risk komfyr Wt/kg
SCK421-, SCK431- og SHG421-serien med kombikomfyrer	1	1025 W heldekkende kokeplate	145 mm	190,0

For å redusere strømforbruk på komfyren ved matlaging:

- Bruk riktig størrelse gryte – en gryte som passer kokeplaten vil bruke mindre strøm enn en som er for stor eller for liten.
- Bruk minste varmeinnstilling for å opprettholde småkoking eller koking – ekstra varme er bare bortkastet.
- Dekk gryter og kjeler med lokk når mulig – dette hjelper til bevare varme.
- Ikke bruk gamle, ødelagte eller forvridde gryter – dette vil redusere effektiviteten.

## 18. Avhending

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

## 19. Spørsmål

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

- Gå til [www.thetford.com](http://www.thetford.com).
- Hvis det oppstår problemer som du ikke kan løse, kontakter du det lokale, autoriserte servicesenteret eller Thetfords kundeservice i landet ditt.

## 20. 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 med 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.

NO

5. Garantikrav som faller inn under en av de følgende kategorier, vil ikke bli møtt:
- 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 er blitt utført på produktet.
  - Produktet er 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.....	197
2	Symbolit.....	197
3	Turvallisuus.....	198
4	Tärkeimmät osat.....	202
5	Ennen käyttöä.....	202
6	Polttimien käyttö.....	204
7	Sähköisen keittolevyn käyttö (jos sellainen on).....	205
8	Grillin käyttö.....	205
9	Uunin käyttö.....	207
10	Turvallinen ruoanvalmistus.....	208
11	Lämpötilansäätö.....	209
12	Kunnossapito ja puhdistaminen.....	210
13	Kaasuvuodot.....	210
14	Vianmääritys.....	211
15	Huolto.....	211
16	Varastointi.....	211
17	Tekniset tiedot.....	212
18	Hävittäminen.....	214
19	Kysymykset.....	215
20	Takuu.....	215

## 1. Johdanto

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

Tämä asiakirja on käyttöoppaan versio SINS2038/0521-V03. Viimeisin versio on saatavilla osoitteessa [www.thetford.com](http://www.thetford.com).

FI

## 2. Symbolit

Symbolien selite:



**Varoitus.** Loukkaantumisen ja vaurioiden vaara.



**Vaara.** Kuuma pinta. Loukkaantumisen ja vaurioiden vaara.



**Huomio.** Tärkeitä tietoja.



**Huomautus.** Tietoja.

### 3. Turvallisuus



Yli 8-vuotiaat lapset, fyysiseltä tai 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.



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



Älä anna lasten leikkiä laitteella.



Älä anna lasten puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.



Käytä vain valmistajan toimittamia osia.



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



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



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



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



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



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



Laite ja sen osat kuumenevat käytön aikana. Vältä koskemasta lämmityselementteihin.



Ruoanlaittoa on valvottava. Nopeasti valmistuvan ruoan laitto on valvottava jatkuvasti. Tulipalovaaran vuoksi keittotason luota ei saa poistua käytettäessä rasvaa tai öljyä ruoan valmistuksessa. Älä anna laitteen olla valvomatta käytön aikana.



Sopimattomien keittotason suojien käyttö voi aiheuttaa vaaratilanteita.



Tulipalovaaran vuoksi älä koskaan säilytä esineitä keittotason paistopinnalla.



Polttimet ja keittoastioiden kannakkeet ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Anna kaikkien osien jäähtyä, ennen kuin kosket niihin, sillä muuten seurauksena voi olla vakava vamma.



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



Älä säilytä tavaroita laitteen sisällä.



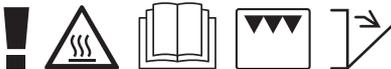
Älä aseta avoimen uuniluukun päälle painavia esineitä.



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



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



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



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



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



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



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



Lasikansi saattaa napsahtaa kiinni alakohtaa kohti, mikä johtuu saranoiden matkalukitustoiminnosta. Varmista, etteivät sormesi jää väliin kanta sulkiessasi.



Älä käytä lasin puhdistamiseen hankaavia puhdistusaineita tai metalliteriä, sillä ne voivat naarmuttaa lasia ja aiheuttaa sen rikkoutumisen.



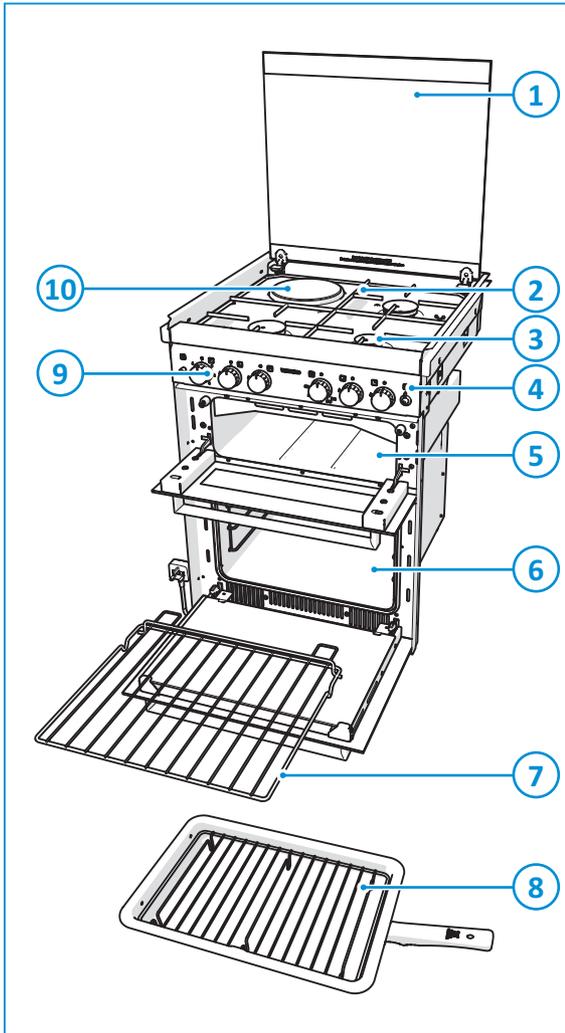
Poista mahdolliset roiskeet lasikannesta ennen kuin avaat kannen.



Älä sulje lasikanta polttimien ollessa käytössä tai edelleen lämpimiä.



## 4. Tärkeimmät osat



1. Lasikansi
2. Keittoastian kannakkeet
3. Kaasupolttimet
4. Kipinäsytytys (lisävaruste)
5. Grilli
6. Uuni
7. Uuniritilä
8. Grillipannu
9. Ohjauspaneeli
10. Sähköinen keittolevy (vain kaksikäyttöisissä malleissa)

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

## 5. Ennen käyttöä

Ennen laitteen käyttöä:

- Varmista, että kaikki pakkausmateriaalit on poistettu.

- Puhdista laite lämpimällä vedellä ja kotitalouspuhdistusaineella ja kuivaa se huolellisesti pehmeällä liinalla.
- Varmista, että kaasunsyöttö on liitetty ja kytketty päälle.
- Varmista, että laite on kytketty tuulettimille ja kipinäsytytteisille laitteille tarkoitettuun akkuun (12 V DC).
- Varmista, että keittoastioiden kannakkeet ovat paikoillaan.
- Sytytä kaasupolttimet ja anna niiden palaa, kunnes hajut ja höyryt ovat haihtuneet.
- Sytytä poltin ja anna grillin kuumentua noin 20 minuuttia, jotta mahdolliset tehdasvalmistuksen aikaiset voiteluaineet haihtuvat uunista eivätkä aiheuta ruokaan epämiellyttäviä hajuja. Tämä voi aiheuttaa savun muodostumista. Poista savu mahdollisuuksien mukaan avaamalla ikkunat ja käynnistämällä ilmastointilaite.
- Sytytä poltin ja kuumenna uunia 200 °C:ssa noin 30 minuutin ajan, jotta mahdolliset tehdasvalmistuksen aikaiset voiteluaineet haihtuvat uunista eivätkä aiheuta ruokaan epämiellyttäviä hajuja. Tämä voi aiheuttaa savun muodostumista. Poista savu mahdollisuuksien mukaan avaamalla ikkunat ja käynnistämällä ilmastointilaite.

Vain kaksikäyttöiset mallit:

- Varmista, että sähkö on liitetty ja kytketty päälle.
- Valmistele keittolevy kytkemällä se päälle hetkeksi ilman keittoastiaa, jotta levyn pinnoite kovettuu ja palaa pois. Käytä keskitason–korkeaa lämpötila-asetusta 3–5 minuutin ajan. Huolehdi riittävästä tuuleutuksesta, jotta kaikki tänä aikana mahdollisesti syntyvät savut haihtuvat. Anna keittolevyn jäähtyä.
- Kuumenna keittolevyä 30 sekunnin ajan keskitason lämpötila-asetuksella ja kytke keittolevyn sen jälkeen pois päältä. Kaada pieni määrä suolatonta kasvisöljyä puhtaalle, kuivalle liinalle ja hiero keittolevyn pintaan ohut öljykerros. Pyyhi ylimääräinen öljy pois ja kuumenna keittolevyä keskitason lämpötila-asetuksella yhden minuutin ajan. Keittolevyn käsittely uudelleen tällä tavalla auttaa pitämään sen paremman näköisenä.

Uuniritilä:

- Uuniritilä mahdollistaa hyvän ilmankierron uunin takana.
- Ritilän takaosassa on koroke, joka estää peltejä tai astioita koskettamasta uunin takaosaan.
- Voit irrottaa ritilän pintamalla sitä eteenpäin, kunnes se pysähtyy, nostamalla sitä etuosasta ja ottamalla sen pois.
- Aseta ritilä uuniin laskemalla sen etuosaa ja liu'uttamalla sitä taaksepäin, kunnes se pysähtyy.



**Käytä vain nestekaasua (LPG). Laite toimii propanilla tai butaanilla. Propani 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.**

Jäähdytysjärjestelmä:

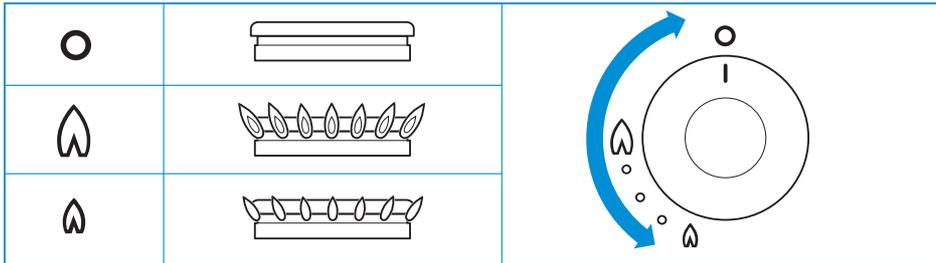
Laitteessa on automaattinen jäähdytysjärjestelmä.

- Jäähdytyspuhallin kytketty automaattisesti päälle muutaman minuutin kuluttua grillin ja/tai uunin päälle kytkemisestä, ja se pysyy päällä, kunnes laite on sammutettu.
- Puhallin jäähdyttää laitetta muutaman minuutin ajan sen sammuttamisen jälkeen ja sammuu sitten automaattisesti.
- Kun grilli tai uuni käynnistetään ensimmäistä kertaa tai kun virta katkaistaan, jäähdytyspuhallin saattaa ajoittain toimia. Tämä on normaalia.

SCK431- ja SCK441-kiertoilmauunit:

- Vain SCK431- ja SCK441-kiertoilmauneissa on verkkovirralla toimiva kiertopuhallin.
- Kiertopuhallin lämmitteää uunin tasaisemmin, kun se on kytkettynä verkkovirtaan. Jos verkkovirtaa ei ole käytettävissä, uuni toimii tavallisen kaasuuunin tapaan.

## 6. Polttimien käyttö



Tehonsäätimien tarkka sijainti on kuvattu kohdassa Tärkeimmät osat.

Sytyttäminen:

- Paina ja käännä tehonsäädintä.
- Käännä tehonsäädin vastapäivään täyden tehon asentoon.
  - Kipinäsytytysmallit: Paina sytytyspainiketta.
  - Muut kuin automaattisesti syttyvät mallit: Pidä palavaa tulitikkaa tai sytytintä poltinten lähellä.
- Pidä tehonsäädintä painettuna noin 10–15 sekunnin ajan ja vapauta se.
- Säädä liekin korkeutta.



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



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

Sammuttaminen:

- Sammuta poltin kääntämällä tehonsäädin myötäpäivään 0-asentoon.

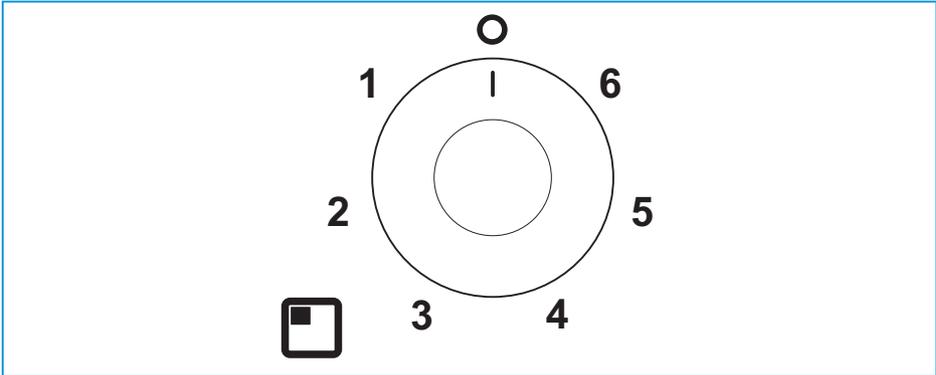


Kun lopetat kaasupoltinten käytön, varmista aina, että tehonsäädin on 0-asennossa.



Älä sulje lasikanta polttimien ollessa käytössä tai edelleen lämpimiä.

## 7. Sähköisen keittolevyn käyttö (jos sellainen on)



Katso tehonsäätimen tarkka sijainti kohdasta Tärkeimmät osat.

Sytyttäminen:

- Käännä tehonsäädintä joko myötä- tai vastapäivään haluamaasi asentoon [1–6].



Jotta käyttö on mahdollisimman tehokasta, käytä oikeankokoista keittoastiaa, jossa on tasainen, raskas pohja. Keittoastian on oltava samankokoinen tai hiukan suurempi kuin keittolevy (enintään 2,5 cm suurempi kuin levy).

Sammuttaminen:

- Sammuta keittolevy kääntämällä tehonsäädin 0-asentoon.

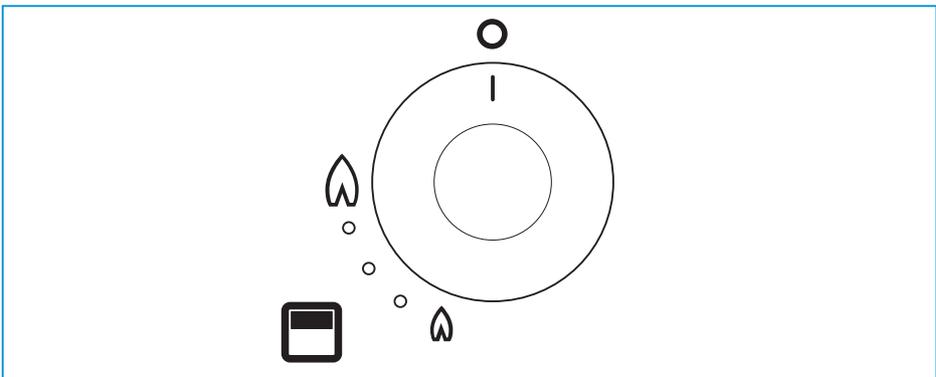


Varmista aina, että tehonsäädin on 0-asennossa, kun et enää käytä keittolevyä.



Älä sulje lasikantta, kun keittolevy on päällä tai kun se on edelleen lämmin.

## 8. Grillin käyttö



FI

Katso tehonsäätimen tarkka sijainti kohdasta Tärkeimmät osat.

Sytyttäminen:

- Avaa luukku ja käännä tehonsäädintä.
- Paina tehonsäädintä edelleen ja käännä se vastapäivään täyden tehon asentoon.
  - Kipinäsytytysmallit: Paina sytytyspainiketta.
  - Muut kuin automaattisesti syttyvät mallit: Pidä polttimen vieressä sytytettyä tulitikkua tai sytytintä.
- Pidä tehonsäädintä painettuna noin 10–15 sekunnin ajan ja vapauta se.
- Säädä tavoitelämpötila.
- Oikea grillauskorkeus voidaan saavuttaa kääntämällä pannualusta joko korkeaan tai matalaan asentoon grillattavan ruoan mukaan.
- Mukana toimitettu grillipannu on monikäyttöinen. Sitä voi käyttää sekä grillissä että uunissa, ja sen kahvan muotoilun ansiosta sen voi asettaa sisään ja ottaa pois kätevästi pannun ollessa grillissä/uunissa. Poista kahva aina pannun ollessa käytössä.



Grillin luukun on oltava auki grilliä sytytettäessä tai käytettäessä.



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



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



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



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



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

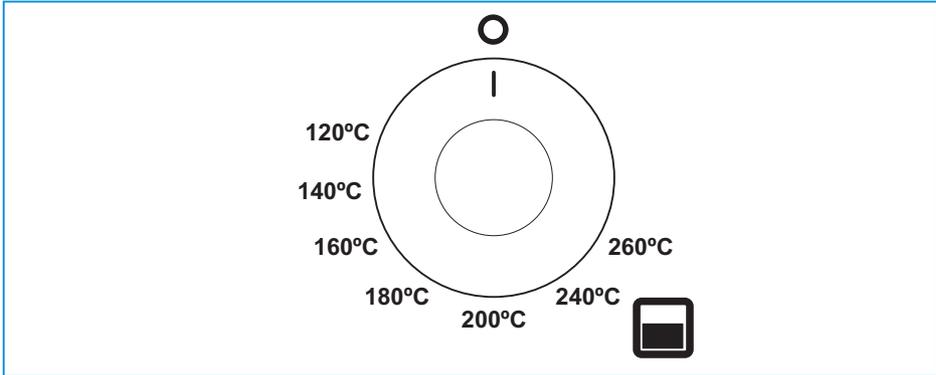
Sammuttaminen:

- Sammuta grilli kääntämällä tehonsäädin myötapäivään 0-asentoon.



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

## 9. Uunin käyttö



Katso tehonsäätimen tarkka sijainti kohdasta Tärkeimmät osat.

Sytyttäminen:

- Avaa luukku ja paina tehonsäädintä.
- Paina säätönuppia edelleen ja käännä se vastapäivään ääriasentoon (240 °C, kaasumerkki 7/9).
  - Kipinäsytytysmallit: Paina sytytyspainiketta.
  - Muut kuin automaattisesti syttyvät mallit: Pidä polttimen vieressä sytytettyä tulitikkuu tai sytytintä.
- Pidä tehonsäädintä painettuna noin 10–15 sekunnin ajan ja vapauta se.
- 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 laite toistamalla edellä kuvatut vaiheet.



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

Sammuttaminen:

- Sammuta poltin kääntämällä tehonsäädin myötäpäivään 0-asentoon.

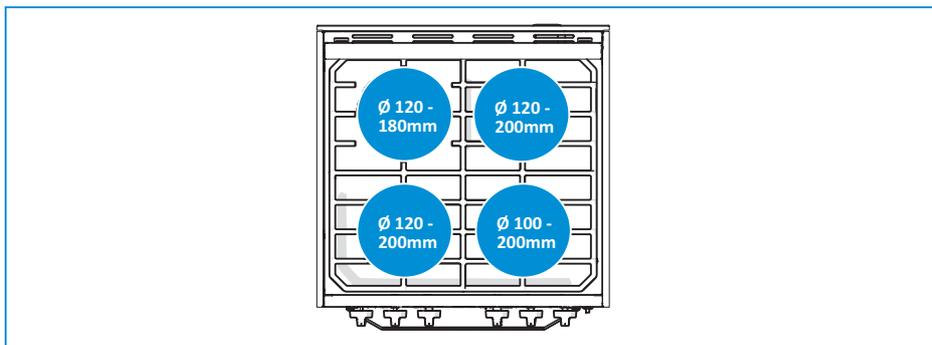
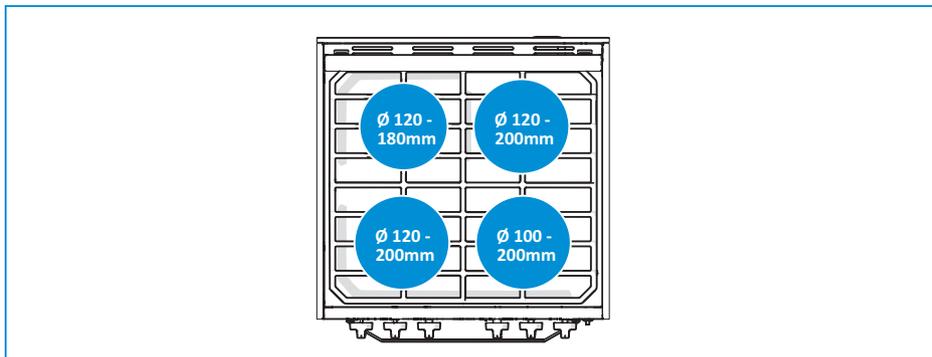
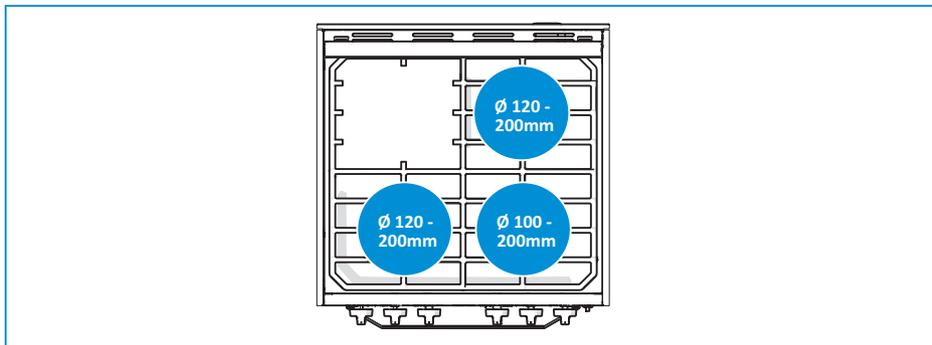


Varmista aina käytön jälkeen, että tehonsäädin on 0-asennossa ja että uunin luukku on suljettu.

FI

## 10. Turvallinen ruoanvalmistus

- Älä käytä laitteen reunojen yli ulottuvia keittoastioita; käytä vain oikeankokoisia keittoastioita ja aseta ne keittoalueen keskelle polttimen yläpuolelle.



- Varmista, että keittoastioiden ja keittotason reunojen välillä on vähintään 10 mm:n rako.
- Käännä keittoastiat niin, että niiden kahvat eivät ulotu laitteen etureunan ulkopuolelle.
- Varmista, että kaasupolttimen liekki lämmittää keittoastian pohjaa eikä sen kylkiä.

- Tämän laitteen mukana toimitetut keittoastiat ja uunipellit ovat suurinta kokoa. Älä käytä niitä suurempia keittoastioita ja uunipeltejä. Ne saattavat estää lämmön jakautumista hyvin, mikä saattaa pidentää kiehumisaikaa.
- Älä anna laitteen olla valvomatta käytön aikana.
- Älä käytä laitetta ajoneuvon liikkuesssa.
- Käännä tehonsäädin takaisin 0-asentoon ruoanlaiton päätyttyä.
- Pidä uuni puhtaana ja huolehdi, ettei siihen kerry rasvaa tai ruoantähteitä.



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



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

## 11. Lämpötilansäätö

Uunin lämpötilaa säädetään termostaattisella kaasuhanalla, jonka lämpötilan säätöalue on 120–260 °C.

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

**Taulu 31. Lämpötila-alueet**

Kaasu-merkki				Ruokalaji
1/4–1/2	90 °C	120 °C	130 °C	Marenki
1	110 °C	130 °C	150 °C	Hedelmäkompotti
2	120 °C	140 °C	160 °C	Perinteinen hedelmäkakku, riisivanukas
3	130 °C	150 °C	170 °C	Uunivanukas, murokeksit
4	140 °C	160 °C	185 °C	Kuivakakku
5	155 °C	180 °C	200 °C	Sokerikakku, piparkakut
6	170 °C	190 °C	215 °C	Piirakkapohjat
7	185 °C	210 °C	230 °C	Leipä, teeleivät, lehtevä taikina
8	200 °C	220 °C	245 °C	Voitaikina
9	215 °C	240 °C	260 °C	Pikaruskistus



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.

## 12. Kunnossapito ja puhdistaminen

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

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



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



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



Älä käytä lasipinnan puhdistamiseen hankaavia puhdistusaineita tai metalliteriä, sillä ne voivat naarmuttaa lasia ja aiheuttaa sen rikkoutumisen.



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



Puhdista aina pinnan syiden suuntaisesti, ei niiden poikki.



Valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita ei saa jättää kosketuksiin ruostumattoman teräksen kanssa.



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



Poista mahdolliset roiskeet lasikannesta ennen kuin avaat kannen.



Tehonsäätimet voidaan irrottaa puhdistusta varten. Säätimet on helppo asentaa takaisin paikoilleen.

## 13. 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 kaasun voimakasta ja epämiellyttävää hajua. Käytä tarkan sijainnin selvittämiseen vuototunnistesuihketta. Älä koskaan etsi vuotoa avotulen avulla!

## 14. Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Polttimet eivät pala tai palavat epätasaisesti.	Kaasusäiliö on tyhjä. Kaasuhana on kiinni. Polttimien kannet eivät ole kunnolla paikoillaan. Polttimet ovat märät tai tukkuneet.	Vaihda kaasusäiliö. Avaa hana. Anna kansien jäähtyä ja aseta ne sitten uudelleen paikoilleen. Kuivaa tai puhdista polttimet.
Kipinäsytytys ei toimi.	12 V DC:n akussa ei ole varausta. Liitännät ovat irrallaan. Sytytyskohdat ovat märät tai likaiset.	Lataa akku. Kytke liitännät. Kuivaa tai puhdista sytytyskohdat.
Tehonsäätimet eivät toimi.	Tehonsäätimet on asennettu väärin.	Asenna tehonsäätimet oikein.



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

## 15. Huolto

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

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

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

FI

## 16. Varastointi

- Sulje kaasupullon kaasuventtiili.
- Vain kaksikäyttöiset mallit: Irrota laite sähkövirrasta.

- Vain kipinäsytytyksellä syttyvät mallit: Irrota akku.
- Varmista, että tehonsäätimet ovat 0-asennossa.
- Sulje lasikansi.
- Sulje grillin luukku.
- Sulje uunin luukku.
- Pyyhi laite puhtaaksi ja kuivaksi.

## 17. Tekniset tiedot

Taulu 32. Polttimen tekniset tiedot

	SCK401XX-sarja			SCK411XX-sarja, SCK441XX-sarja		
	Kaasunsyöttö		Suutin	Kaasunsyöttö		Suutin
						
	kW	g/h	mm	kW	g/h	mm
Kaasu- polttimet	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52	3 x 1,72 1 x 0,95	3 x 124 1 x 68	0,67 0,52
Uunin poltin	1,76	127	0,65	1,76	127	0,65
Grillin poltin	1,64	118	0,67	1,64	118	0,67
Koko- naiskaa- su	7,79	561		9,51	685	

	SCK421XX-sarja			SCK431XX-sarja		
	Kaasunsyöttö		Suutin	Kaasunsyöttö		Suutin
						
	kW	g/h	mm	kW	g/h	mm
Kaasupolttimet	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52
Sähkötoiminen keittolevy	1 x 1 025 W 230 V AC 50 Hz			1 x 1 025 W 230 V AC 50 Hz		
Uunin poltin	1,76	127	0,65	1,76	127	0,65
Grillin poltin	1,64	118	0,67	1,64	118	0,67
Kokonaiskaa-su	7,79	561		7,79	561	

	SHG411XX-sarja			SHG421XX-sarja		
	Kaasunsyöttö		Suutin	Kaasunsyöttö		Suutin
						
	kW	g/h	mm	kW	g/h	mm
Kaasupolttimet	3 x 1,72 1 x 0,95	3 x 124 1 x 68	0,67 0,52	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52
Sähkötoiminen keittolevy				1 x 1 025 W 230 V AC 50 Hz		
Grillin poltin	1,64	118	0,67	1,64	118	0,67
Kokonaiskaa-su	7,75	558		6,03	434	

FI

**Taulu 33. Mitat ja paino**

	SCK401XX-sarja – SCK441XX-sarja			SHG411XX-sarja, SHG421XX-sarja		
Mitat	H	W	D	H	W	D
mm	642	517	543	310	517	543
Paino määräytyy mallin mukaan	SCK401XX-sarja = 24,0 kg SCK411XX-sarja = 24,5 kg SCK421XX-sarja = 25,5 kg SCK431XX-sarja = 27,5 kg SCK441XX-sarja = 26,5 kg			SHG411XX-sarja = 14,5 kg SHG421XX-sarja = 15,5 kg		
Uunin tilavuus	37 l					
Kipinäsytytys	12 V DC			12 V DC		
Jäähdytyspuhalltimet	12 V DC			12 V DC		
Kiertopuhallin	SCK431XX-sarja 15 W					



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



Laite on maadoitettava.

**Energiankulutusmittaukset ja -tiedot vastaavat EN60350-2 2013 -standardia**

Thetford-laitteen mallitunnus	Ruoanlaittoalueet	Keittotason tyyppi (W)	Ruoanlaittoalueen halkaisija	Energiankulutus, EY-sähkökeittotaso Wh/kg
SCK421-, SCK431- ja SHG421-sarjan kaksikäyttöiset liedet	1	1 025 W:n keittolevy	145 mm	190,0

Jos haluat vähentää keittotason sähkönkulutusta, toimi seuraavasti:

- Käytä oikeankokoista keittoastiaa. Kun keittoastia ja -levy ovat samankokoisia, energiaa kuluu vähemmän kuin silloin, jos toinen on toista suurempi tai pienempi.
- Käytä pienintä mahdollista lämpötila-asetusta, jolla kiehuminen jatkuu. Tätä suurempi lämmitys aiheuttaa vain lämmönhukkaa.
- Peitä keittoastiat tai kattilat mahdollisuuksien mukaan kannella. Näin lämpö säilyy paremmin.
- Älä käytä vanhoja, vaurioituneita tai vääräntyneitä keittoastioita, koska ne heikentävät tehoa.

## 18. Hävittäminen

Hankkimasi tuote on suunniteltu ja valmistettu laadukkaista materiaaleista ja osista, jotka voidaan kierrättää ja käyttää uudelleen. Kun tuote on tullut käyttöikänsä loppuun, hävitä se paikallisten

sääntöjen mukaisesti. Älä hävitä tuotetta tavallisten kotitalousjätteiden mukana. Vanhan tuotteen oikea hävitystapa ehkäisee mahdollisia haittavaikutuksia ympäristölle ja ihmisten terveydelle.

## 19. Kysymykset

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

- Käy osoitteessa [www.thetford.com](http://www.thetford.com).
- Jos ongelma ei ratkea, ota yhteys valtuutettuun paikalliseen huoltokeskukseen tai oman maasi Thetford-asiakaspalveluun.

## 20. 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 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 muunneltu, tai se on poistettu.
  - Tuote on vaurioitunut väärinkäytön seurauksena.

# SL

## Prevod izvirnega priročnika za uporabo

### Kazalo

1	Uvod.....	216
2	Simboli.....	216
3	Varnost.....	217
4	Glavne komponente.....	221
5	Pred uporabo.....	221
6	Uporaba gorilnikov.....	223
7	Uporaba električne kuhalne plošče (če je na voljo).....	224
8	Uporaba žara.....	224
9	Uporaba pečice.....	225
10	Varno kuhanje.....	226
11	Nadzor temperature.....	227
12	Vzdrževanje in čiščenje.....	228
13	Puščanje plina.....	229
14	Odpravljanje težav.....	229
15	Servisiranje.....	230
16	Shranjevanje.....	230
17	Tehnični podatki.....	231
18	Odstranjevanje.....	233
19	Vprašanja.....	233
20	Garancija.....	233

### 1. Uvod

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

Ta dokument je različica SINS2038/0521-V03 priročnika za uporabo. Za najnovejšo različico obiščite spletno mesto [www.thetford.com](http://www.thetford.com).

### 2. Simboli

Razlaga simbolov:



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



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



**Pozor.** Pomembne informacije.



**Opomba.** Informacije.

### 3. Varnost



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



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



Otroci se ne smejo igrati z napravo.



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



Uporabljajte le dele, ki jih dobavi proizvajalec.



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



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



Napravo uporabljajte samo za kuhanje, ne za druge namene, npr. gretje prostora. S tem lahko

SL

povzročite zastrupitev z ogljikovim monoksidom in pregrevanje. Proizvajalec ne more biti odgovoren za škodo, ki izhaja iz nepravilne uporabe ali nepravilnih nastavitev.



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



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



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



Aparat in dostopni deli postanejo med uporabo vroči. Pazite, da se vročih delov ne boste dotikali.



Postopek kuhanja morate nadzirati. Kratke postopke kuhanja morate ves čas nadzirati. Nenadzorovano kuhanje na kuhališču z uporabo masti ali olja lahko povzroči požar. Aparata med uporabo ne puščajte brez nadzora.



Uporaba neprimernih ščitnikov kuhališča lahko povzroči nesreče.



Zaradi nevarnosti požara ne shranjujte predmetov na kuhalni površini kuhališča.



Gorilniki in stojala za posodo so med uporabo in po njej vroči. Pustite, da se vsi deli ohladijo, preden se jih dotaknete, da ne pride do poškodb.



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



Ne shranjujte predmetov v aparatu.



Na odprta vrata aparata ne postavljajte težkih predmetov.



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



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



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



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



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

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

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

 Stekleni pokrov se lahko pri koncu poti zapiranja hitro zapre zaradi zapornega mehanizma tečaja. Pazite, da si pri zapiranju pokrova ne priščipnete prstov.

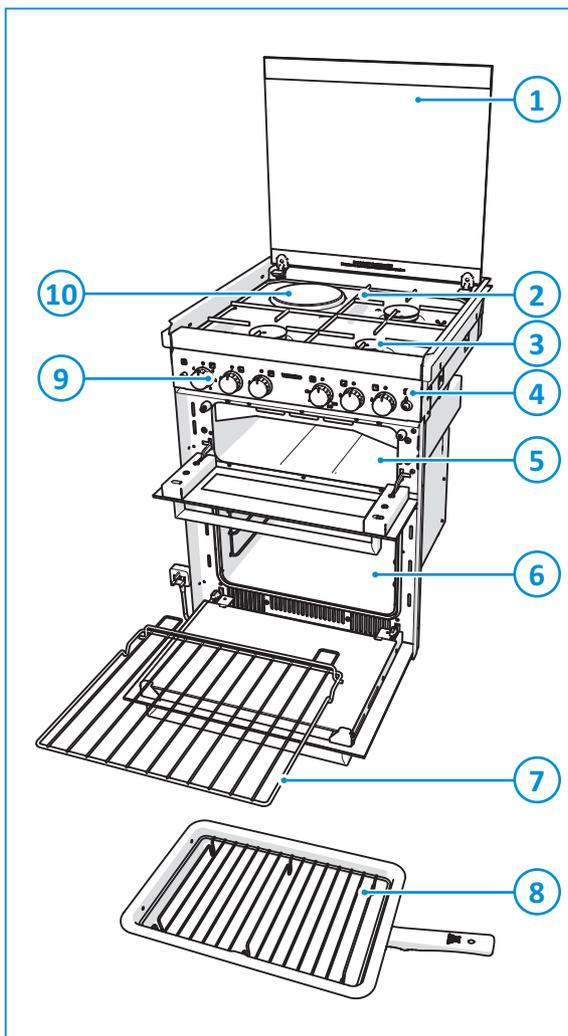
 Za čiščenje stekla ne uporabljajte agresivnih abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj opraskajo površino, posledica pa je lahko razdrobitev stekla.

 S steklenega pokrova obrišite morebitno polito tekočino, preden ga odprete.

 Ne zapirajte steklenega pokrova, če so gorilniki prižgani ali še vedno vroči.



## 4. Glavne komponente



1. Stekljeni pokrov
2. Nosilci za posodo
3. Plinski gorilniki
4. Vžig z iskro (izbirno)
5. Žar
6. Pečica
7. Polica pečice
8. Posoda za žar
9. Nadzorna plošča
10. Električna kuhalna plošča (samo pri modelih z dvojnimi virom energije)

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

## 5. Pred uporabo

SL

Pred uporabo naprave:

- Prepričajte se, da ste odstranili vso embalažo.

- Previdno očistite napravo s toplo vodo in z gospodinjskim detergentom ter jo previdno obrišite z mehko krpo.
- Prepričajte se, da je dovod plina priklopljen in odprt.
- Preverite, ali je naprava priklopljena na akumulator 12 V z enosmernim tokom za hladilni ventilator in vžig z iskro.
- Preverite, ali so stojala za posode pravilno nameščena.
- Prižgite gorilnike in pustite, da gorijo, da se odstranijo vonji in hlapi.
- Prižgite gorilnik in približno 20 minut segrevajte žar, da odstranite preostala tovarniška maziva, ki bi lahko povzročila neprijeten vonj pripravljene hrane. Med tem postopkom lahko nastaja dim. Odprite okna in vklopite ventilatorje, da pomagata odstraniti dim.
- Prižgite gorilnik in približno 30 minut segrevajte pečico na 200 °C, da se odstranijo ostanki tovarniških maziv, zaradi katerih bi lahko pripravljena hrana lahko imela neprijeten vonj. Med tem postopkom lahko nastaja dim. Odprite okna in vklopite ventilatorje, da pomagata odstraniti dim.

Modeli z dvojnimi virom energije:

- Preverite, ali je električno napajanje priključeno in vklopljeno.
- Kuhalno ploščo pripravite tako, da jo za nekaj časa vklopite, ne da bi nanjo položili posodo, da jo utrdite in sežgete zaščitni premaz. Pustite jo delovati 3–5 minut na srednji do visoki temperaturi. Pri tem poskrbite za ustrezno prezračevanje, da zagotovite odvajanje nastalega dima. Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi.
- Kuhalno ploščo pripravite tako, da jo 30 sekund segrevate pri srednji temperaturi, nato pa jo izklopite. Čisto suho krpo ali papirnato brisačo natopite z majhno količino nesoljenega rastlinskega olja ter na tanko premažite kuhalno ploščo. Obrišite odvečno olje, nato ploščo 1 minuto segrevajte pri srednji temperaturi. Z občasnim mazanjem boste ohranili videz plošče.

Polica pečice:

- Polička za pečico omogoča dobro kroženje zraka na zadnji strani pečice.
- Dvignjena prečka na zadnji strani poličke preprečuje, da bi pekači ali posode prišli v stik z zadnjo steno pečice.
- Če želite odstraniti poličko, jo povlecite naprej, dokler se ne zaustavi, ter jo na sprednjem koncu dvignite in odstranite.
- Če želite poličko vstaviti v pečico, sprednji del spustite v vodilo in jo potisnite do točke, kjer se ustavi.



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

Hladilni sistem:

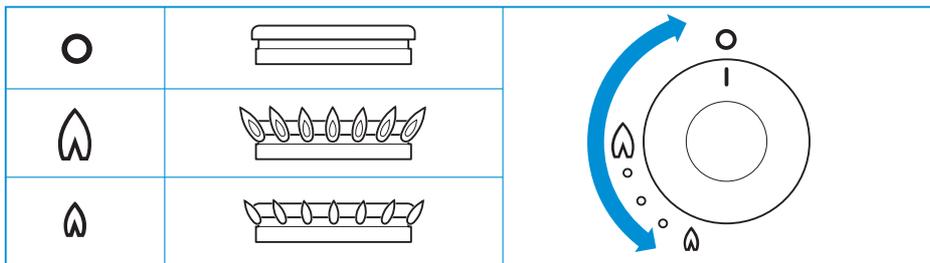
Aparat je opremljen s samodejnim hladilnim sistemom.

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

Ventilatorska pečica – SCK431 in SCK441:

- Samo ventilatorski modeli SCK431 in SCK441 imajo v pečici električni hladilni ventilator.
- Hladilni ventilator, priključen na električno omrežje, zagotavlja enakomernjšo razporeditev toplote znotraj pečice. Če priključitev v omrežje ni možna, pečica deluje kot konvencionalna plinska pečica.

## 6. Uporaba gorilnikov



Za natančno lokacijo krmilnih gumbov glejte razdelek Glavni sestavni deli.

Vklop:

- Pritisnite in obrnite krmilni gumb.
- Obrnite krmilni gumb v levo na položaj za največjo temperaturo.
  - Modeli z vžigom z iskro: Pritisnite gumb za vžig.
  - Modeli brez vžiga: Držite prižgano vžigalico ali vžigalico za plin v bližini gorilnika.
- Krmilni gumb držite pritisnjen 10–15 sekund, nato pa ga spustite.
- Nastavite višino plamena.



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



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

Izklop:

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

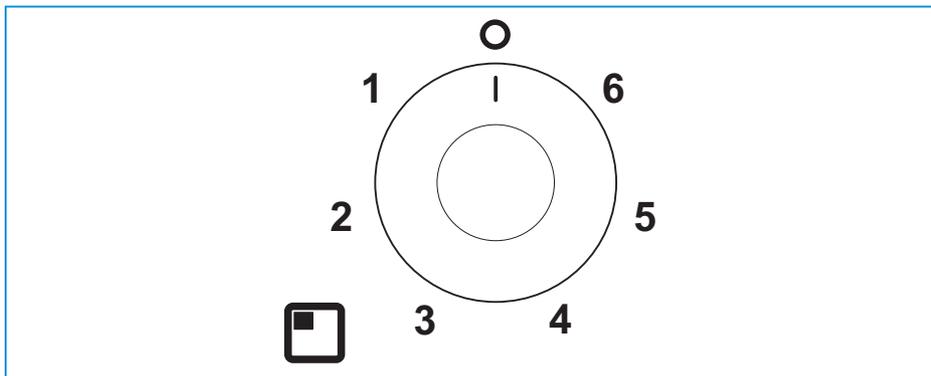


Ko prenehate z uporabo plinskih gorilnikov, vedno preverite, ali je krmilni gumb na položaju 0.



Ne zapirajte steklenega pokrova, če so gorilniki prižgani ali še vedno vroči.

## 7. Uporaba električne kuhalne plošče (če je na voljo)



Za natančno lokacijo krmilnega gumba glejte razdelek Glavni sestavni deli.

Vklop:

- Obrnite krmilni gumb v levo ali desno na želeni položaj (1–6).



Največjo učinkovitost zagotovite z uporabo posode ustreznosti velikosti z debelim dnom. Posoda naj bo enake velikosti ali malo večja od grelne plošče (večja za največ 2,5 cm).

Izklop:

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

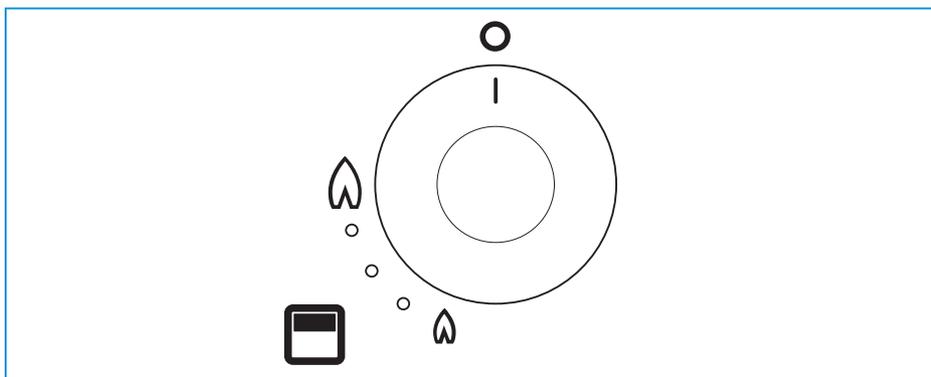


Ko prenehate uporabljati grelno ploščo, se vedno prepričajte, ali je krmilni gumb izklopljen.



Ne zapirajte steklenega pokrova, če je grelna plošča vklopljena ali še vedno vroča.

## 8. Uporaba žara



Za natančno lokacijo krmilnega gumba glejte razdelek Glavni sestavni deli.

Vklop:

- Odprite vrata in pritisnite krmilni gumb.
- Držite krmilni gumb in ga obrnite v levo na položaj za najv temperaturo.
  - Modeli z vžigom z iskro: Pritisnite gumb za vžig.
  - Modeli brez vžiga: Držite prižgano vžigalico ali vžigalico za plin v bližini gorilnika.
- Krmilni gumb držite pritisnjen 10–15 sekund, nato pa ga spustite.
- Nastavite pečico na zeleno nastavev temperature.
- Višino pečenja prilagodite vrsti hrane, tako da pladenj prestavite v zgornji ali spodnji položaj.
- Priloženi pladenj je večnamenski. Uporabljate ga lahko za žar ali pečenje, ročaj pa omogoča preprosto odstranjevanje in vstavljanje. Vedno odstranite ročaj, kadar uporabljate posodo za pečenje.



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



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



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



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



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



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

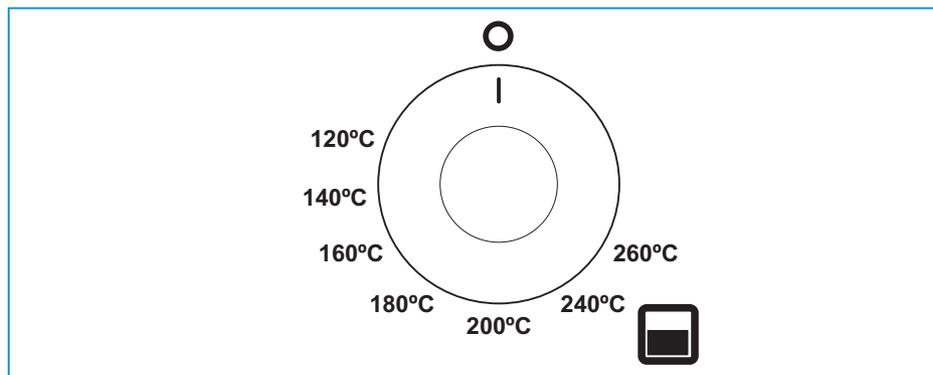
Izklop:

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



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

## 9. Uporaba pečice



SL

Za natančno lokacijo krmilnega gumba glejte razdelek Glavni sestavni deli.

Vklop:

- Odprite vrata in pritisnite krmilni gumb.
- Držite krmilni gumb in ga obrnite v levo na položaj za največjo temperaturo [240 °C, nastavev plina 7/9].
  - Modeli z vžigom z iskro: Pritisnite gumb za vžig.
  - Modeli brez vžiga: Držite prižgano vžigalico ali vžigalico za plin v bližini gorilnika.
- Krmilni gumb držite pritisnjen 10–15 sekund, nato pa ga spustite.
- Nastavite pečico na zeleno nastavev temperature.
- Postavite pladenj na zeleni položaj in zaprite vrata.



Vžig morate vedno izvajati pri odprtih vratih pečice.



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



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



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

Izklop:

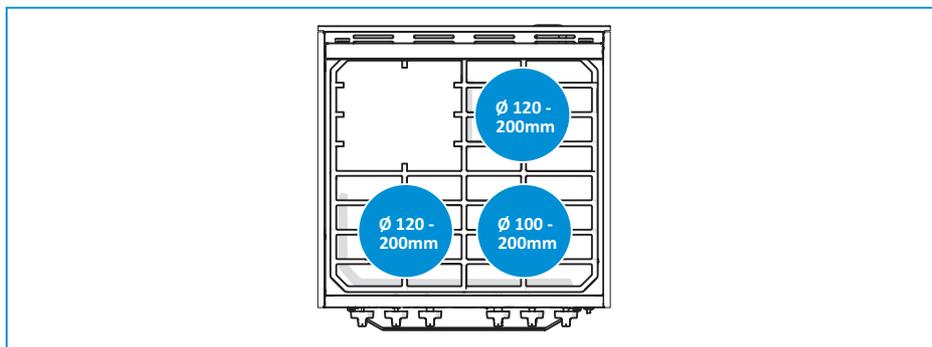
- Obrnite krmilni gumb v desno na položaj 0, da izklopite gorilnik.

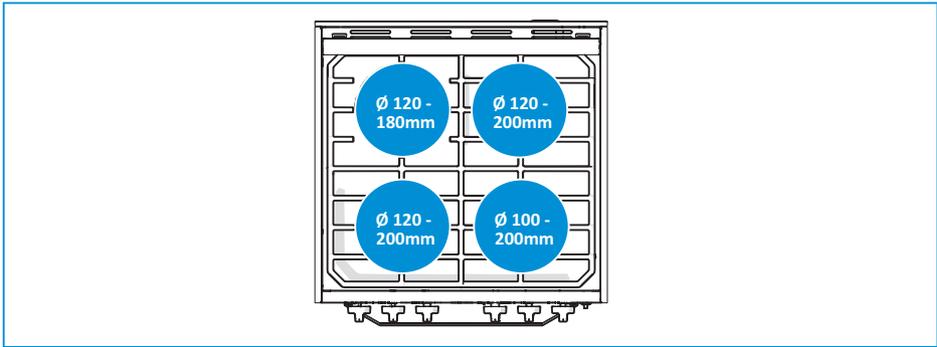
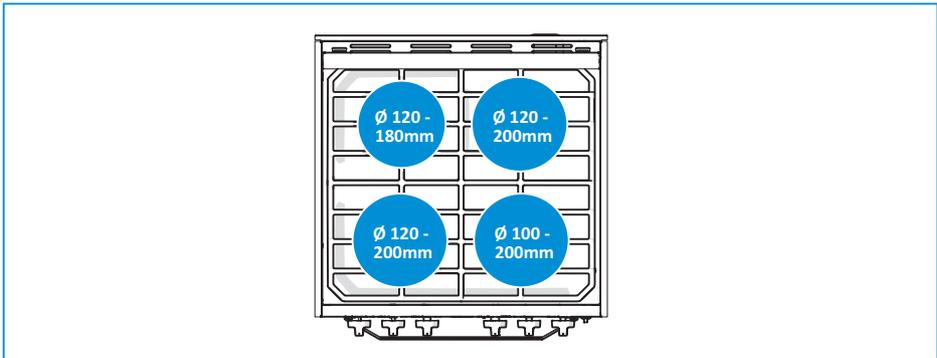


Ko prenehate uporabljati pečico, se vedno prepričajte, da je krmilni gumb v položaju 0 ter da so vrata po koncu uporabe pečice zaprta.

## 10. Varno kuhanje

- Pazite, da kuhalne posode ne bodo segale čez rob naprave. Uporabite pravilne velikosti posod in vsako namestite tako, da bo gorilnik na sredini.





- Pazite, da bo med posodami in robom kuhališča razmik vsaj 10 mm.
- Obrnite posode tako, da ročaji ne bodo segali čez sprednji del naprave.
- Plamen naj greje dno posode, ne stranic.
- Posode in pladnji, ki so priloženi štedilniku, so največje velikosti. Večjih od teh ne uporabljajte. To lahko omeji kroženje toplote, kar lahko podaljša čas kuhanja.
- Naprave med uporabo ne puščajte brez nadzora.
- Ne uporabljajte naprave, če se vozilo premika.
- Po kuhanju obrnite krmilni gumb nazaj na položaj 0.
- Napravo morate redno čistiti ter preprečiti nabiranje masti in ostankov hrane.



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



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

## 11. Nadzor temperature

SL

Temperatura v pečici se uravnava s termostatskimi plinskimi ventili in je nastavljiva v razponu med 120°C in 260°C.

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

**Tabela 34: Temperaturna območja**

Nastavitev plina				Jed
1/4–1/2	90 °C	120 °C	130 °C	Španski vetrci
1	110 °C	130 °C	150 °C	Sadni kompot
2	120 °C	140 °C	160 °C	Bogat sadni kolač, rižev narastek
3	130 °C	150 °C	170 °C	Pečena jajčna krema, krhki masleni piškoti
4	140 °C	160 °C	185 °C	Testo za kolače
5	155 °C	180 °C	200 °C	Biskviti, ingverjevi piškoti
6	170 °C	190 °C	215 °C	Krhko testo
7	185 °C	210°C	230 °C	Kruh, čajni kolački, listnato testo
8	200 °C	220°C	245 °C	Listnato testo
9	215 °C	240 °C	260 °C	Hitro porjavenje



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



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

## 12. Vzdrževanje in čiščenje

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

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



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



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



Za čiščenje steklene površine ne uporabljajte agresivnih abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, ker opraskajo površino, posledica pa je lahko razdrobitev stekla.



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



Vedno čistite v smeri brušenja površine, nikdar pravokotno nanj.



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



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



S steklenega pokrova obrišite morebitno polito tekočino, preden ga odprete.



Krmilne gumbje lahko odstranite za čiščenje. Gumbje zlahka namestite nazaj.

## 13. Puščanje plina

Ko zavohate plin:

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



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

## 14. Odpravljanje težav

Težava	Morebitni vzrok	Rešitev
Gorilniki ne gorijo ali gorijo neenakomerno	Jeklenka s plinom je prazna Cev za plin je zaprta Pokrovi gorilnika niso pravilno nameščeni Gorilniki so mokri ali zamašeni	Zamenjajte jeklenko Odprite cev za plin Pustite, da se pokrovčki ohladijo, nato jih prestavite Posušite oziroma očistite gorilnike
Vžigalnik ne tvori iskre	Izprazen akumulator 12 V Razrahljani priključki Točke vžiga so umazane ali mokre	Napolnite akumulator Privijte priključke Očistite ali osušite točke vžiga
Krmilni gumbi ne delujejo	Gumbi so nepravilno nameščeni	Pravilno namestite gumbje

SL



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

## 15. Servisiranje

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

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

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

## 16. Shranjevanje

- Zaprite plinski ventil na jeklenki.
- Modeli z dvojnimi virom energije: Izklopite električno napajanje.
- Samo za modele z vžigom z iskro: Odklopite akumulator.
- Vse krmilne gumbes prestavite na položaj 0.
- Zaprite stekleni pokrov.
- Zaprite vratca žara.
- Zaprite vratca pečice.
- Očistite in osušite napravo.

## 17. Tehnični podatki

Tabela 35: Tehnični podatki gorilnika

	Serija SCK401XX			Serija SCK411XX, serija SCK441XX		
	Dovod plina		Šoba	Dovod plina		Šoba
						
	kW	g/hr	mm	kW	g/hr	mm
Plinski gorilniki	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52	3 x 1,72 1 x 0,95	3 x 124 1 x 68	0,67 0,52
Gorilnik pečice	1,76	127	0,65	1,76	127	0,65
Gorilnik žara	1,64	118	0,67	1,64	118	0,67
Skupaj plin	7,79	561		9,51	685	

	Serija SCK421XX			Serija SCK431XX		
	Dovod plina		Šoba	Dovod plina		Šoba
						
	kW	g/hr	mm	kW	g/hr	mm
Plinski gorilniki	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52
Električna plošča	1 x 1025 W 230 V AC 50 Hz			1 x 1025 W 230 V AC 50 Hz		
Gorilnik pečice	1,76	127	0,65	1,76	127	0,65
Gorilnik žara	1,64	118	0,67	1,64	118	0,67
Skupaj plin	7,79	561		7,79	561	

SL

	Serija SHG411XX			Serija SHG421XX		
	Dovod plina		Šoba	Dovod plina		Šoba
						
	kW	g/hr	mm	kW	g/hr	mm
Plinski gorilniki	3 x 1,72 1 x 0,95	3 x 124 1 x 68	0,67 0,52	2 x 1,72 1 x 0,95	2 x 124 1 x 68	0,67 0,52
Električna plošča				1 x 1025 W 230 V AC 50 Hz		
Gorilnik žara	1,64	118	0,67	1,64	118	0,67
Skupaj plin	7,75	558		6,03	434	

**Tabela 36: Mere in teža**

Mere	Serija SCK401XX do serije SCK441XX			Serija SHG411XX, serija SHG421XX		
	H	W	D	H	W	D
mm	642	517	543	310	517	543
Teža, odvisna od modela	Serija SCK401XX = 24,0 kg Serija SCK411XX = 24,5 kg Serija SCK421XX = 25,5 kg Serija SCK431XX = 27,5 kg Serija SCK441XX = 26,5 k			Serija SHG411XX = 14,5 kg Serija SHG421XX = 15,5 kg		
Prostornina pečice	37 L					
Vžig z iskro	12 V, enosmerno			12 V, enosmerno		
Hladilne reže	12 V, enosmerno			12 V, enosmerno		
Hladilni ventilator	Serija SCK431XX 15 W					



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



Napravo je treba ozemljiti.

Meritve in izračuni porabe energije so skladni s standardom EN60350-2 2013.				
Oznaka modela gospodinjanskega aparata Thetford	Plošče za kuhanje	Vrsta plošče (W)	Premer plošče	Poraba energije PE <sub>e</sub> električna plošča (Wh/kg)
SCK421, seriji štedilnikov z dvema viroma energije SCK431 in SHG421	1	Kuhalna plošča 1025 W	145 mm	190,0

Za manjšo porabo energije pri kuhanju upoštevajte naslednje napotke:

- Uporabljajte posodo primerne velikosti – posoda, ki po velikosti ustreza grelni plošči, porabi manj energije kot prevelika ali premajhna.
- Za počasno ali hitro vrenje uporabljajte le toliko energije, kot je zares potrebno – odvečna energija gre v nič.
- Posodo pokrijte, če je to mogoče. To pomaga zadrževati toploto.
- Ne uporabljajte starih, poškodovanih ali ukrivljenih posod, ker to zmanjša učinkovitost.

## 18. Odstranjevanje

Izdelek je bil zasnovan in proizveden z uporabo materialov in sestavnih delov visoke kakovosti, ki jih je mogoče reciklirati in ponovno uporabiti. Ko poteče življenjska doba vašega izdelka, ga odvrzite v skladu z lokalnimi predpisi. Izdelka ne odvrzite skupaj z gospodinjstskimi odpadki. Za preprečitev škodljivih posledic na okolje in zdravje ljudi pravilno odvrzite star izdelek.

## 19. Vprašanja

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

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

## 20. 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.

SL

4. Garancija ne velja, če je bil izdelek uporabljen 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 popravljala pooblaščen servisni partner Thetford.
  - Serijska številka izdelka ali koda izdelka je bila spremenjena ali odstranjena.
  - Izdelek je poškodovan zaradi nepravilne uporabe.

**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 infod@thetford.eu

**FRANCE**

Thetford S.A.R.L.  
Parc BUR0PLUS / 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 infof@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 2ª  
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.  
130-132 Freight Drive  
Somerton, VIC 3062  
Australia

T +61 3 9358 0700  
E infoaus@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