

THETFORD



Oven-Grill

SOG700/750 & SOV700 Series

SOG52 & SOV52 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 cooking appliances;

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

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

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

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

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

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







8374744, 8432405 & 8802505, Issued by BSI

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

Signature : [Handwritten signature]

Index

| | |
|-------------|-----|
| ENGLISH | 2 |
| FRANÇAIS | 15 |
| SVENSKA | 29 |
| ESPAÑOL | 42 |
| DANSK | 56 |
| DEUTSCH | 69 |
| NEDERLANDS | 83 |
| ITALIANO | 97 |
| PORTUGUÊS | 111 |
| NORSK | 125 |
| SUOMI | 138 |
| SLOVENŠČINA | 151 |

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



Questo apparecchio 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.

16. 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.

17. Domande

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

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

IT

18. 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.

PT
Tradução do manual do utilizador original

Índice

| | | |
|----|---|-----|
| 1 | Introdução..... | 111 |
| 2 | Símbolos..... | 111 |
| 3 | Segurança..... | 112 |
| 4 | Componentes principais..... | 115 |
| 5 | Antes da utilização..... | 116 |
| 6 | Utilização do grelhador (se aplicável)..... | 116 |
| 7 | Utilização do forno..... | 118 |
| 8 | Cozinhar de forma segura..... | 119 |
| 9 | Controlo de temperatura..... | 119 |
| 10 | Manutenção e limpeza..... | 120 |
| 11 | Fugas de gás..... | 121 |
| 12 | Resolução de problemas..... | 121 |
| 13 | Manutenção..... | 122 |
| 14 | Armazenamento..... | 122 |
| 15 | Especificações técnicas..... | 122 |
| 16 | Eliminação do produto..... | 123 |
| 17 | Questões..... | 123 |
| 18 | Garantia..... | 123 |

1. Introdução

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

Este documento é a versão SINS2037/0521–V06 do manual do utilizador. Visite 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.



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.



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.



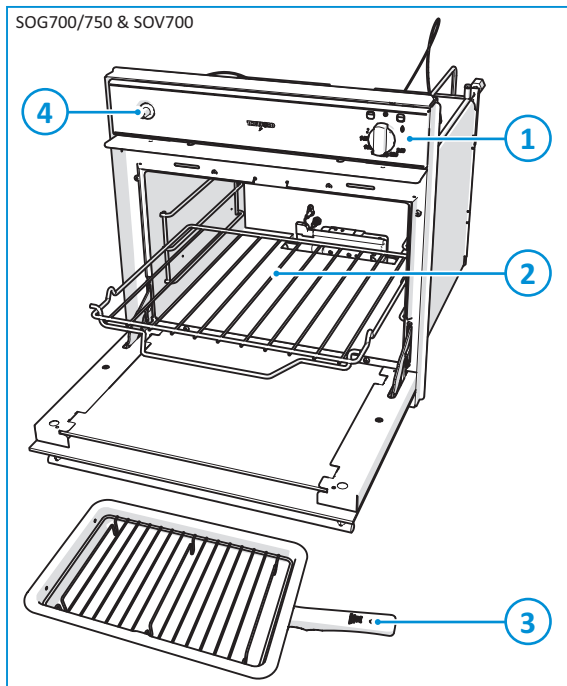
Não deixe acumular óleo ou gordura no aparelho. Limpe o aparelho após cada utilização.



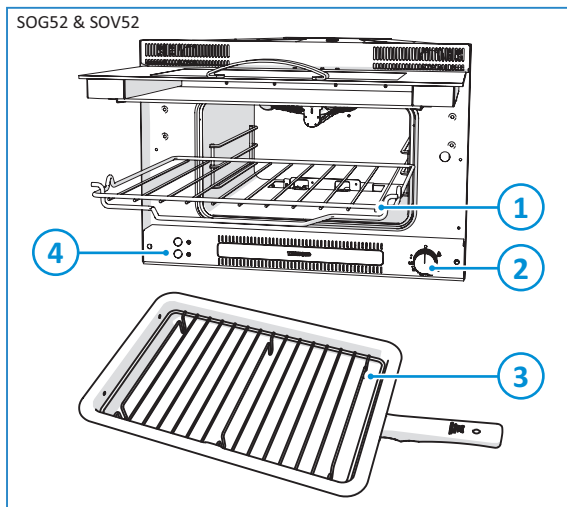
Antes de fazer a limpeza ou a manutenção, o equipamento tem de arrefecer e de ser desligado das fontes de gás e de energia elétrica.



4. Componentes principais



1. Botão de controlo
2. Grelha do forno
3. Frigideira/Grelhador
4. Ignição por faísca (opcional)



1. Grelha do forno
2. Botão de controlo
3. Frigideira/Grelhador
4. Ignição por faísca

PT

Os tipos de queimadores podem variar em função do tipo de aparelho. Consulte as Especificações técnicas para obter mais informações.

5. Antes da utilização

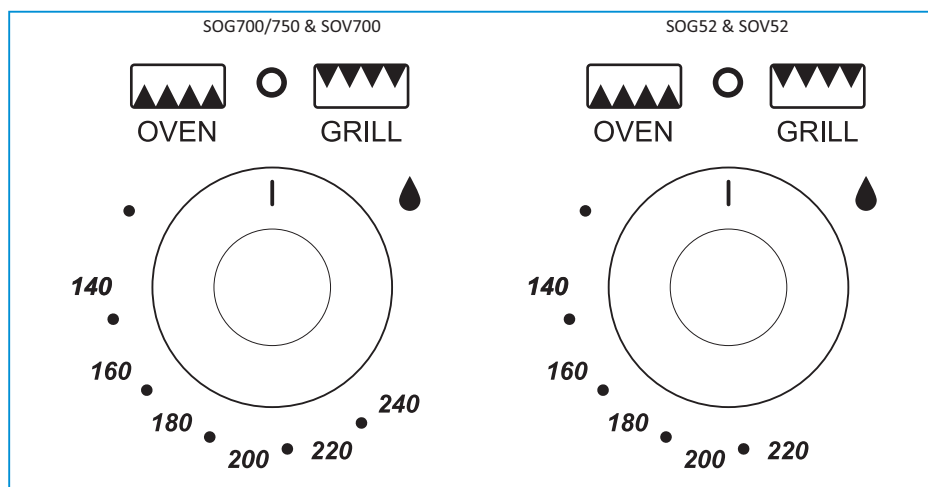
Antes de utilizar o aparelho:

- 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.
- 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.



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.

6. Utilização do grelhador (se aplicável)



Os produtos SOV exclusivamente de forno não possuem a função de grelhador.

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

Para acender:



Apenas SOG700/750. O defletor de calor por baixo do painel deve ser estendido antes de acender o grelhador. Utilize sempre luvas de cozinha quando ajustar a posição do defletor de calor.

- Abra a porta e pressione o botão de controlo.
- Continue a pressionar o botão de controlo e gire-o no sentido 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.



O grelhador deve apenas ser utilizado no respetivo nível de calor nominal.

- 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.
- Coloque a grelha na posição pretendida.



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.

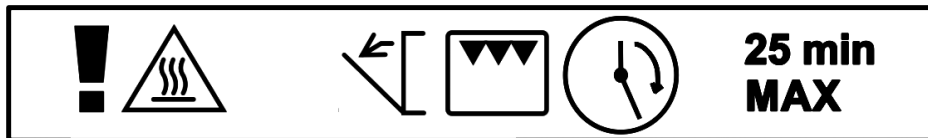
PT

Para desligar:

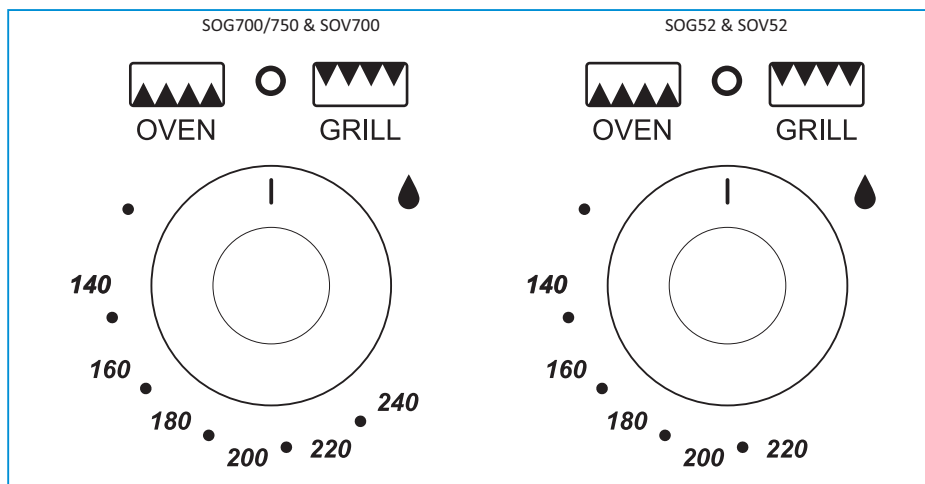
- Gire o botão de controlo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição 0 para desligar o queimador.



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



7. Utilização do forno



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 e gire-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição de potência máxima [240 °C, termostato 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 controlo pressionado durante cerca de 10 a 15 segundos e depois solte-o.
- Ajuste o nível de calor pretendido.
- 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.
- Coloque a grelha na posição pretendida.



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



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



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



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

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 se encontra na posição 0 e a porta fica fechada quando terminar de utilizar o forno.

8. Cozinhar de forma segura

- As panelas e os tabuleiros fornecidos juntamente com este aparelho têm o tamanho máximo permitido. Não utilize panelas e tabuleiros maiores. Estes poderão restringir a circulação adequada do calor, o que pode levar ao aumento dos tempos de cocção.
- 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.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento. 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.
- 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.




9. Controlo de temperatura

PT

A temperatura do forno é controlada por uma torneira de gás termostática que pode ser regulada entre 130 °C e 240 °C para as séries SOG700/750 e SOV700 e entre 130 °C e 220 °C para as séries SOG52 e SOV52.

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 17: Zonas de temperaturas aproximadas

| Termóstato |  |  |  | Prato |
|-----------------------------|---|---|---|--|
| 1/4–1/2 | 90 °C | 110 °C | 130 °C | Merengues |
| 1 | 110 °C | 130 °C | 150 °C | Fruta cozida |
| 2 | 120 °C | 140 °C | 160 °C | Bolo de frutas secas, pudim de arroz |
| 3 | 130 °C | 150 °C | 170 °C | Leite-creme no forno, biscoitos 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 | 220 °C | Massa quebrada |
| Apenas SOG700/750 e SOV700: | | | | |
| 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 |



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.

10. 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.



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.



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

11. 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!

12. Resolução de problemas

| Problema | Causa possível | Solução |
|--|--|---|
| O queimador não queima ou queima de forma desigual | A garrafa de gás está vazia A torneira de gás está fechada O queimador está molhado ou obstruído | Substitua a garrafa de gás Abra a torneira Seque ou limpe o queimador |
| 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 |
| O botão de controlo não funciona | O botão está montado incorretamente | Instale o botão corretamente |

PT





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.

13. 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 ₃ +(28-30/37) BUTANE 28-30mbar PROPANE 37mbar | CAT I ₃ B/P(30) BUTANE 30mbar PROPANE 30mbar |  | | |
| ΣQn | Power kW (g/hr) | Model Number | Spark Ignition | | |
| CE | Pin Number | Serial Number | Voltage ~ 50 Hz | | |
| Country Codes 1 | | Country Codes 2 | Power kW | | |
| | | | QC Pass | Order No | |







14. Armazenamento

- Feche a válvula de gás da garrafa de gás.
- Apenas para modelos de ignição por faísca: Desligue a bateria.
- Certifique-se de que os botões de controlo estão na posição 0.
- Feche a porta do forno.
- Limpe o aparelho, deixando-o limpo e seco.

15. Especificações técnicas

Tabela 18: Especificações do queimador

| | Séries SOG700/750 | | | Série SOV700 | | |
|------------------------|---|---|---|---|---|--|
| | Entrada de gás | | Injetor | Entrada de gás | | Injetor |
| |  |  |  |  |  |  |
| | kW | g/h | mm | kW | g/h | mm |
| Queimador do forno | 1,6 | 115 | 0,59 | 1,6 | 115 | 0,59 |
| Queimador do grelhador | 1,5 | 108 | 0,62 | | | |
| Total | 1,6 | 115 | | 1,6 | 115 | |

| | Série SOG52 | | | Série SOV52 | | |
|------------------------|---|---|---|---|---|---|
| | Entrada de gás | | Injetor | Entrada de gás | | Injetor |
| |  |  |  |  |  |  |
| | kW | g/h | mm | kW | g/h | mm |
| Queimador do forno | 1,1 | 72 | 0,50 | 1,1 | 72 | 0,50 |
| Queimador do grelhador | 1,6 | 108 | 0,64 | | | |
| Total | 1,6 | 108 | | 1,1 | 72 | |



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.

16. 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.

17. Questões

Se tiver alguma questão sobre o seu produto, peças, acessórios ou serviços autorizados:

- Visite 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.

PT

18. 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..... | 125 |
| 2 | Symboler..... | 125 |
| 3 | Sikkerhet..... | 126 |
| 4 | Hovedkomponenter..... | 129 |
| 5 | Før bruk..... | 130 |
| 6 | Bruke grillen (hvis aktuelt)..... | 130 |
| 7 | Bruke ovnen..... | 132 |
| 8 | Trygg matlaging..... | 133 |
| 9 | Temperaturstyring..... | 133 |
| 10 | Vedlikehold og rengjøring..... | 134 |
| 11 | Gasslekkasjer..... | 135 |
| 12 | Feilsøking..... | 135 |
| 13 | Vedlikehold..... | 135 |
| 14 | Sette til oppbevaring..... | 136 |
| 15 | Tekniske spesifikasjoner..... | 136 |
| 16 | Avhending..... | 137 |
| 17 | Spørsmål..... | 137 |
| 18 | Garanti..... | 137 |

1. Innledning

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

Dette dokumentet er versjon SINS2037/0521-V06 av brukerhåndboken. Gå til www.thetford.com for den nyeste versjonen.

NO

2. Symboler

Symbolforklaringer:



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