THETFORD

Benutzerhandbuch

OFEN-GRILL

Serie Duplex XS 11, Duplex 70-75 und Duplex XL 10

DE
Übersetzung des Original-Benutzerhandbuchs

Inhalt

1 Einleitung....2
2 Gaslecks....3
3 Sicherheit....3
4 Überblick....7
5 Vor der Verwendung....8
6 Nutzung....9
7 Reinigung, Pflege und Wartung....12
8 Technische Spezifikationen....14
9 Service & Fragen....17
10 Entsorgung....18

1. Einleitung

Allgemeines

Dies ist das Benutzerhandbuch für Ihren Thetford-Ofen und Grill und unterstützt die folgenden Modelle: SOG10, SOG11, SOG70, SOG75 und SOV70.

Lesen Sie die Sicherheitsanweisungen und Informationen zur Nutzung und Wartung des Geräts sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Auf diese Weise stellen Sie sicher, dass Sie das Gerät sicher und effizient nutzen. Bewahren Sie dieses Handbuch auf, um zu einem späteren Zeitpunkt darauf zurückgreifen zu können.

Dieses Dokument ist die Ausgabe SINS2037/0625-V08 des Benutzerhandbuchs. Wir lassen uns durch das Prinzip der kontinuierlichen Entwicklung und Verbesserung leiten. Spezifikationen und Illustrationen können sich nach der Veröffentlichung ändern. Die aktuellste Ausgabe finden Sie auf *www.thetford.com*.

Für weitere Informationen über Ihr Produkt, einschließlich Installationsanleitung, technische Daten, Fehlerbehebung, Videoanleitungen für die Reparatur und Ersatzteile, besuchen Sie bitte die Service-Seite unter *www.thetford.com*.

Symbole

Die folgenden Symbole können in diesem Handbuch verwendet werden:

Warnhinweis. Gefahr von schweren Verletzungen und/oder Schäden.

Vorsicht Gefahr von geringfügigen Verletzungen und/oder Schäden.

Achtung. Wichtige Informationen.

Hinweis. Weitere Informationen.

Tipp Video. Zusätzliches Anleitungsvideo verfügbar.

2. Gaslecks

Sobald Sie Gas riechen, sollten Sie Folgendes tun:

- Sicherstellen, dass alle Brenner **AUSGESCHALTET** sind.
- Alle offenen Flammen löschen und **NICHT** rauchen.
- **KEINE** elektrischen Schalter und keine Mobilgeräte (Smartphone usw.) verwenden.
- Sofort alle Personen aus dem Bereich evakuieren.
- Die Gaszufuhr an der Gasflasche sofort unterbrechen.
- 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!

3. Sicherheit

LESEN SIE DIESE BENUTZUNGSHINWEISE AUFMERKSAM DURCH. MACHEN SIE SICH MIT DEM GERÄT VERTRAUT. BEWAHREN SIE DIESE BENUTZUNGSHINWEISE GUT AUF.

Allgemeines

Risiko von schweren Verletzungen durch Verbrennungen, Explosion, Einklemmen, Stromschlag, Erstickung und Vergiftung oder Beschädigung des Geräts.

- Stellen Sie sicher, dass **ALLE** Benutzer in die sichere Nutzung des Geräts eingewiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Nehmen Sie **KEINE** Änderungen an dem Gerät vor.
- Lassen Sie das Gerät **NICHT** unbeaufsichtigt, wenn Sie es benutzen.
- Verwenden Sie das Gerät **NICHT** während der Fahrt.
- Das Gerät muss bei der Nutzung waagerecht stehen.
- 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.
- 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 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 längerer intensiver Nutzung des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein, z.B. die Erhöhung der mechanischen Belüftung, sofern vorhanden, eine zusätzliche Belüftung, um die Verbrennungsprodukte sicher nach außen (in die Außenluft) abzuleiten und gleichzeitig einen Raumluftwechsel durch zusätzliche Belüftung zu gewährleisten.

  Wenden Sie sich vor der Installation der zusätzlichen Belüftung an einen Fachmann.
- Das Gerät und seine zugänglichen Bauteile werden bei der Verwendung heiß. Die Berührung von Heizelementen ist möglichst zu vermeiden
- Verwenden Sie ausschließlich die vom Hersteller gelieferten Teile.
- Dieses Gerät ist **NICHT** für die Bedienung durch eine externe Schaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem gedacht.
- Bei Beschädigung des Netzkabels muss dieses aus Sicherheitsgründen von dem Hersteller, einer Servicestelle oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt, damit es nicht beschädigt wird.
- Bei Rissen in der Glasoberfläche schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.
- Nehmen Sie an dem Gerät **KEINE** Änderungen oder Anpassungen vor, es sei denn, die betreffende Änderung wurde von dem Hersteller oder dessen Vertreter genehmigt.
- Blockieren/ersticken Sie die Belüftung des Geräts **NICHT**.
- Das Gerät **DARF NICHT** hinter einer Dekortür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.

Kinder/Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten

Risiko von schweren Verletzungen durch Verbrennungen, Explosion, Einklemmen, Stromschlag, Erstickung und Vergiftung oder Beschädigung des Geräts.

- Dieses Gerät ist **NICHT** für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und/oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis vorgesehen, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
- 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.
- **Das Gerät und seine zugänglichen Teile können im Betrieb heiß werden.**

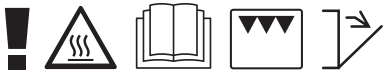
  Kleine Kinder von dem Gerät fernhalten!

Grill und Backöfen

Risiko von schweren Verletzungen durch Verbrennungen, Explosion, Einklemmen, Stromschlag, Erstickung und Vergiftung oder Beschädigung des Geräts.

VORSICHT, heiße Oberflächen. Siehe Handbuch für Grillbedienung.

Grilltür **MUSS** bei Betrieb des Grills geöffnet sein.



- 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 **STETS** 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.
- Bei Auftreten unnormaler Abweichungen der Kochtemperatur muss 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.
- **Das Gerät und seine zugänglichen Teile können im Betrieb heiß werden.**

  Kleine Kinder von dem Gerät fernhalten!
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät **AUSGESCHALTET** ist, bevor Sie die Ofenlampe austauschen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

Sicheres Kochen

Risiko von schweren Verletzungen durch Verbrennungen, Explosion, Einklemmen, Stromschlag, Erstickung und Vergiftung oder Beschädigung des Geräts.

- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder eine falsche Einstellung der Bedienelemente entstehen.
- Verwenden Sie **KEINE** größeren Roste im Ofen oder Grill. Diese können die Wärmezirkulation beeinträchtigen, was zu verlängerten Garzeiten führen kann.
- Drehen Sie den Bedienknopf nach dem Kochen wieder in die Position 0 (aus).

Reinigung, Pflege und Wartung

Risiko von schweren Verletzungen durch Verbrennungen, Explosion, Einklemmen, Stromschlag, Erstickung und Vergiftung oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Beginn der Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten **MUSS** das Gerät abkühlen und von der Gas- und Stromversorgung getrennt werden.
- Öl und Fett dürfen sich **NICHT** im Gerät ansammeln. Sie das Gerät nach jeder Benutzung mit Seife und heißem Wasser. Trocknen Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch.
- Verwenden Sie **KEINE** Dampfstrahler oder Hochdruckreiniger zur Reinigung des Geräts.
- Verwenden Sie **KEINE** aggressiven Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um die Glasscheibe in der Ofentür/die Glasscheibe im mit Scharnieren befestigten Deckel des Kochfeldes (sofern zutreffend) zu reinigen, da sie die Oberfläche zerkratzen und dazu führen können, dass das Glas zersplittert.
- Verwenden Sie **KEINE** Scheuermittel, Scheuerschwämme aus Metall oder harte Bürsten, da sie das Gerät beschädigen können.
- 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.
- Bleichmittel enthaltende Reinigungsmittel dürfen **NICHT** in Kontakt mit Edelstahl kommen.
- Reinigen Sie **STETS** in Richtung der gebürsteten Oberfläche und **NICHT** quer zur Faser.

Gasspezifische Sicherheit

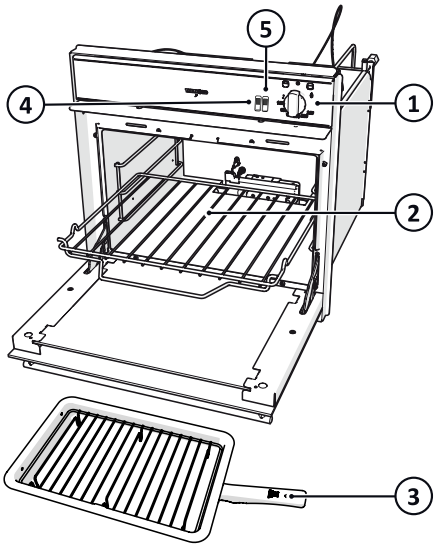
Risiko von schweren Verletzungen durch Verbrennungen, Explosion, Einklemmen, Stromschlag, Erstickung und Vergiftung oder Beschädigung des Geräts.

- Stellen Sie sicher, dass die Art des Gases und der Druck den technischen Spezifikationen des Geräts entsprechen. Die technischen Spezifikationen finden Sie auf dem Leistungsschild.

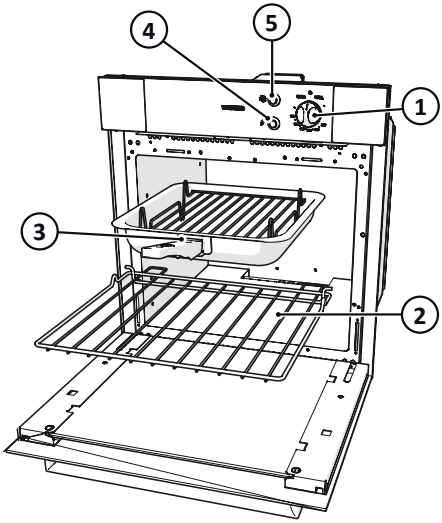
4. Überblick

Serie Duplex XS SOG11, Duplex SOG70/75, SOV70 und Duplex XL SOG10

Serie Duplex XS SOG11, Duplex SOG70/75 und SOV70



Duplex XL SOG10



1. Bedienknopf
2. Ofenrost
3. Grillpfanne, Chromuntersetzer und abnehmbarer Griff
4. Backofenbeleuchtung (optional)
5. Funkenzündung

5. Vor der Verwendung

Lesen Sie zuerst die Anweisungen in Kapitel *Sicherheit* durch.

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 der Gas- und Stromanschluss angeschlossen und eingeschaltet sind.
- **Grill, sofern zutreffend:** 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.
- **Backofen:** 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.

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

6. Nutzung

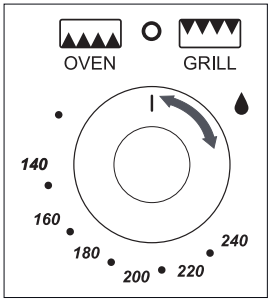
Lesen Sie zuerst die Anweisungen in Kapitel *Sicherheit* durch.

Verwendung des Grills, sofern zutreffend

Die genaue Position des Bedienknopfs können Sie Kapitel *Überblick* entnehmen.

Einschalten:

Anzeigen und Einstellungen können je nach Gerätemodell variieren.



- Öffnen Sie die Tür und drücken Sie den Bedienknopf ein.
- Halten Sie den Bedienknopf gedrückt und drehen Sie ihn mit dem 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.
- Schieben Sie die Grillpfanne in die gewünschte Position.

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.

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

Ausschalten:

- Drehen Sie den Bedienknopf gegen den 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.

Nutzungshinweise:

- 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.

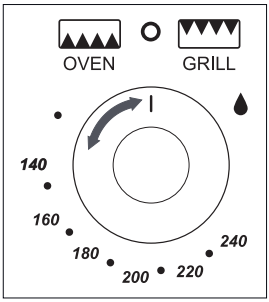
Verwendung des Ofens

Lesen Sie zuerst die Anweisungen in Kapitel *Sicherheit* durch.

Die genaue Position des Bedienknopfs können Sie Kapitel *Überblick* entnehmen.

Einschalten:

Anzeigen und Einstellungen können je nach Gerätemodell variieren.



- 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.
  - 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.

Ofenrost:

- Der Ofenrost ermöglicht eine gute Zirkulation im hinteren Bereich des Ofens.
- Ein Erhöhung im hinteren Bereich des Rostes verhindert, dass Schalen oder Schüsseln mit dem hinteren Teil des Ofens ins 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.

Temperaturregelung

Die Temperatur im Ofen wird durch einen thermostatischen Gashahn reguliert und ist im Bereich von 120 °C bis 240 °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.

Die erreichbaren Temperatureinstellungen können je nach Gerätemodell variieren. Die Temperatureinstellung am Gerät ist maßgebend und gilt für die mittlere Position unten.

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.

Tabelle 1: Circa-Temperaturbereiche

Gas stufe	Niedrig Position	Mittlere Position	Hoch Position	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

Gas stufe	Niedrig Position	Mittlere Position	Hoch Position	Gericht
3	130 °C	150 °C	170 °C	Crème brulée, Mürbeteigkekse (Shortbread)
4	140 °C	160 °C	185 °C	Englischer Biskuitkuchen (Victoria Sponge)
5	155 °C	180 °C	200 °C	Biskuit, Pfeffernüsse
6	170 °C	190 °C	215 °C	Mürbeteig
7	185 °C	210 °C	230 °C	Brot, Scones, Blätterteig
8	200 °C	220 °C	245 °C	Blätterteig
9	215 °C	240 °C	260 °C	Schnelle Bräunung

Empfohlene Rostgrößen

Lesen Sie zuerst die Anweisungen in Kapitel *Sicherheit* durch.

- Der im Lieferumfang dieses Geräts enthaltene Rost hat die maximale Größe.Verwenden Sie **KEINE** größeren Roste. Diese können die Wärmezirkulation beeinträchtigen, was zu verlängerten Garzeiten führen kann.

7. Reinigung, Pflege und Wartung

Lesen Sie zuerst die Anweisungen in Kapitel *Sicherheit* durch.

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 Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten **MUSS** das Gerät abkühlen und von der Gas- und Stromversorgung getrennt werden.
- Entfernen Sie nach jedem Gebrauch Spritzer oder Verunreinigungen mit Seife und heißem Wasser. Trocknen Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch/Papiertuch.
- Verwenden Sie eine nicht scheuernde Mehrzweck-Reinigungsmilch und einen Nylon-Scheuerschwamm, um hartnäckigere Schmutz- oder Fettreste zu entfernen.
- Verwenden Sie einen geeigneten Edelstahl-/Glasreiniger oder eine Edelstahlpolitur, um oberflächliche Kratzer auf der Oberfläche zu entfernen.

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

- Der Bedienknopf kann zur Reinigung entfernt werden. Die Knöpfe sind leicht wieder anzubringen.

Einlagerung

Lesen Sie zuerst die Anweisungen in Kapitel *Sicherheit* durch.

Kondensat auf elektronischen Komponenten **MUSS** bei längerer Nichtnutzung vermieden werden. Lagern Sie das Gerät trocken und sorgen Sie für gute Belüftung.

- Schließen Sie das Gasventil an der Gasflasche.
- Trennen Sie das Gerät von der Batterie/Stromversorgung.
- Stellen Sie sicher, dass sich alle Bedienknöpfe in der Position 0 befinden.
- Wischen Sie das Gerät sauber und trocken.
- Schließen Sie alle Türen und Deckel.

8. Technische Spezifikationen

Tabelle 2: Technische Spezifikationen des Brenners

	SOG70, SOG75 und SOG10			SOV70		
	Gaszufuhr		Düse	Gaszufuhr		Düse
	kW	g/hr	mm	kW	g/hr	mm
Grillbrenner	1,60	115	0,65*			
Ofenbrenner	1,50	108	0,59	1,50	108	0,59
Gesamt	1,60**	115**		1,50	108	
Strom-anschluss	12 V DC			12 V DC		

	SOG11		
	Gaszufuhr		Düse
	kW	g/hr	mm
Grillbrenner	1.68	121	0.65
Ofenbrenner	1.58	114	0.59
Gesamt	1.68**	121**	
Strom-anschluss	12V DC		

(*) Bei Modellen vor 2024 beträgt die Düsengröße 0,62 mm

(**) Doppel-Funktionstaste für Grill und Ofen, nur eine kann gleichzeitig aktiv sein.

Tabelle 3: Abmessungen und Gewicht

	SOG70 und SOG75			SOV70		
Abmessungen	H	W	D	H	W	D
mm	445	456	440	445	456	440
Gewicht	13,5 kg			12,5 kg		
Volumen	SOG70: 22 l SOG75: 22 l			27 l		

	SOG10			SOG11		
Abmessungen	H	W	D	H	W	D
mm	518	496	483	420	455	410
Gewicht	20 kg			12kg		
Volumen	32 l			19L		

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

Tabelle 4: Gaskategorie

Gerät der Klasse 3		
Gaskategorie und Druck	CAT $I_{3+(28\text{-}30/37)}$	CAT $I_{3\ B/P\ (30)}$
	BUTAN (G30) 28–30 mbar	BUTAN (G30) 30 mbar
	PROPAN (G31) 37 mbar	PROPAN (G31) 30 mbar
Für Installation in	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, TR	AT, BE*, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, FI, FR, GB*, GR, HR, HU, IT, LT, NL, NO, PL, RO, SE, SI, SK, TR
Normenbezug	EN 30-1-1 : 2021 + A1 : 2023 EN 30-2-1 : 2024	

(*) Diese Kategorie gilt nur für Geräte, die in Wohnmobilen installiert sind.

Verwenden Sie nur den angegebenen Gastyp und Gasdruck. Die technischen Daten für Ihr Gerät finden Sie auf dem in Kapitel *Service & Fragen* beschriebenen Etikett.

Vorschläge zur Energieeinsparung

Zur Reduzierung des Energieverbrauchs beim Kochen:

- Heizen Sie den Ofen **NICHT** zu früh vor, ein paar Minuten vor dem Backen reichen in der Regel aus.
- Verwenden Sie ein Küchenthermometer, das anzeigt, wann die Speisen die richtige Temperatur erreicht haben und richtig durchgegart sind.
- Nutzen Sie die gespeicherte Wärme, indem Sie den Ofen einige Minuten früher ausschalten. Die Restwärme gart das Essen noch einige Minuten weiter.
- Nutzen Sie den gesamten Ofenraum und die verwendete Energie voll aus. Kochen Sie mehrere Gerichte gleichzeitig oder nacheinander, solange das Gerät noch heiß ist.
- Halten Sie den Ofen während des Garvorgangs geschlossen, da jedes Mal, wenn Sie die Tür öffnen, der Ofen Wärme verliert und mehr Energie benötigt, um wieder auf Temperatur zu kommen.
- Tauen Sie gefrorene Lebensmittel über Nacht im Kühlschrank auf, da das vorherige Auftauen die Kochzeit in der Regel halbiert.
- Schneiden Sie die Lebensmittel in kleinere Stücke, damit sie schneller gar werden.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit die Option „Heißluft mit Umluft“, bei der Sie den Ofen auf eine niedrigere Temperatur einstellen können als bei der statischen Garmethode.
- Verwenden Sie immer die richtige Temperatureinstellung. Höhere Temperatureinstellungen führen zu höheren Energieverlusten.

9. Service & Fragen

Lesen Sie zuerst die Anweisungen in Kapitel *Sicherheit* durch.

Das Gerät muss über einen 12-V-Gleichstromanschluss verfügen, damit die Funkenzündung funktioniert. Wenn die Funkenzündung nicht funktioniert, kann der Brenner mit einem brennenden Streichholz angezündet werden.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Brenner brennen nicht oder ungleichmäßig.	Die Gasflasche ist leer.	Wechseln Sie die Gasflasche.
	Der Gashahn ist geschlossen.	Öffnen Sie den Hahn.
	Die Brenner sind nass oder verstopft.	Trocknen oder reinigen Sie die Brenner.
Die Zündung erzeugt keine Funken.	Die 12 V DC Batterie ist leer.	Laden Sie die Batterie neu auf.
	Die Anschlüsse sind lose.	Schließen Sie die Anschlüsse fest an.
	Die Zündpunkte sind nass oder verunreinigt.	Trocknen oder reinigen Sie die Zündpunkte.
	12 V DC Stromversorgung nicht verfügbar.	Verwenden Sie ein Streichholz.
Der Bedienknopf funktioniert nicht.	Der Knopf ist nicht richtig angebracht.	Bringen Sie den Knopf richtig an.
Das Kühlgebläse funktioniert nicht, Verwendung des Geräts nicht möglich.	Das Gebläse ist überhitzt. Es ist eine Störung des Thermostats aufgetreten.	Kontaktieren Sie bitte Ihren Händler, eine autorisierte örtliche Servicestelle oder den Kundendienst von Thetford in Ihrem Land.

Weitere Informationen über die Behebung von Fehlern sind auf der Website *www.thetford.com* zu finden.

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

Service

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.

Alle Instandhaltungsarbeiten müssen von einem zugelassenen Fachmann ausgeführt werden.

Fragen

Wenn Sie Fragen zu Ihrem Produkt, zu Teilen, Zubehör oder den autorisierten Servicestellen haben, besuchen Sie bitte *www.thetford.com*.

Wenn Sie ein autorisiertes lokales Servicezentrum in Ihrem Land kontaktieren, geben Sie bitte Einzelheiten zum Modell sowie die Seriennummer und das Kaufdatum an.

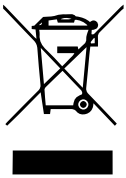
Garantie

Unsere Garantiebedingungen finden Sie auf *www.thetford.com*.

Konformitätserklärung

Thetford erklärt hiermit, dass dieses Produkt mit den wesentlichen Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der anwendbaren Regulierungen, Richtlinien und Normen übereinstimmt. Eine Kopie der Konformitätserklärung findet sich auf *www.thetford.com*.

10. 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.

EUROPEAN HEADQUARTERS
Thetford B.V.
P.O. Box 169
4870 AD Etten-Leur
The Netherlands

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

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

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

GERMANY
Thetford GmbH
Schallbruch 14
D-42781 Haan
Deutschland

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

FRANCE
Thetford S.A.R.L.
Bâtiment Le Louisiane
10, Chaussée Jules César
95520 Osny
France

T +33 1 30 37 58 23
F not available
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 Scandinavia
Bangatan 6
521 43 Falköping
Sverige

T +46 31 336 35 80
F not available
E infos@thetford.eu

AUSTRALIA
Thetford Australia Pty. Ltd.
130-132 Freight Drive
Somerton VIC 3062
Australia

T +61 3 9358 0700
F not available
E infoaus@thetford.com.au
www.thetford.com.au

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

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

www.thetford.com

Copyright 2011-2025 Thetford B.V. Alle Rechte vorbehalten.
SINS2037/0625-V08