

**THETFORD**



**Oven-grill**  
**Midi Prima**  
**130-700-720 Series**  
User Manual

## DECLARATION OF CONFORMITY

We: **THETFORD Ltd**

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

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

Declare under our sole responsibility that;

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

**Model Numbers/Description; MK3 Midi Prima SOP70xxx and SOP72xxx Series ovens & grills;  
MK4 Midi Prima SOP13xxx Series gas ovens & grills;**

Are in conformity with the relevant 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 harmonised 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 certificates;

CE680552 (SOP70xxx & SOP72xxx) & CE 680549 (SOP13xxx) 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):

8432405 & 8849934, Issued by BSI.

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

**Signature** :



NO

## Øversettelse av den originale brukerhåndboken

### Innhold

1	Innledning.....	3
2	Symboler.....	3
3	Sikkerhet.....	4
4	Hoveddeler.....	7
5	Før bruk.....	8
6	Bruke grillen.....	9
7	Bruke ovnen (hvis aktuelt).....	10
8	Trygg matlagings.....	11
9	Temperaturstyring.....	11
10	Vedlikehold og rengjøring.....	12
11	Gasslekkasjer.....	13
12	Feilsøking.....	13
13	Vedlikehold.....	13
14	Sette til oppbevaring.....	14
15	Tekniske spesifikasjoner.....	14
16	Avhending.....	14
17	Spørsmål.....	15
18	Garanti.....	15

### 1. Innledning

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

Dette dokumentet er versjon SINS2024/0521-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.



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 komfyrrann med vann. Slå av brenneren og dekk til flammene med et lokk eller et brannteppe.



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.

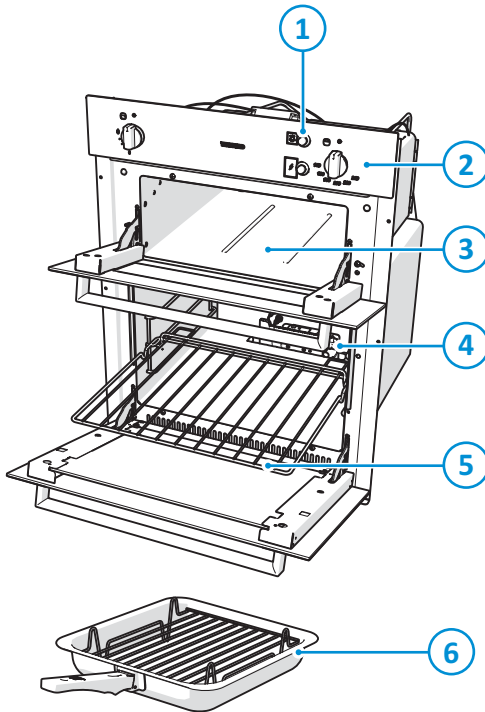


Før rengjøring eller vedlikehold må apparatet kjøles ned og kobles fra gassen og strømforsyningen.



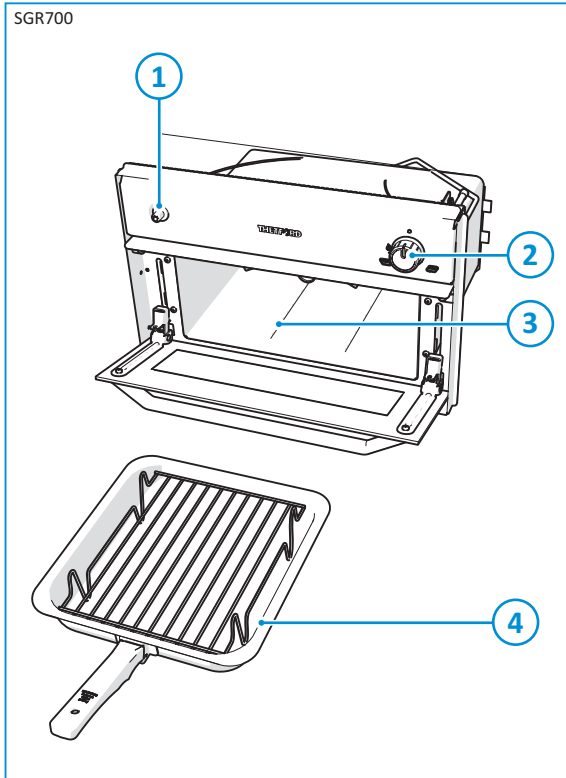
## 4. Hoveddeler

SOP130/SOP700/SOP720



1. Gnistantenning (valgfri)
2. Kontrollpanel
3. Grill
4. Ovn
5. Ovnsrist
6. Grillpanne

SGR700



1. Gnistantenning (valgfri)
2. Kontrollpanel
3. Grill
4. Grillpanne

Brennertypene 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 tork godt med en myk klut.
- Påse at gasstilførselen er koblet til og slått på.
- For modeller med tennere: Påse at apparatet er koblet til 12 V likestrømsbatteriet for gnistantenning.
- For modeller tilkoblet nettstrøm: Påse at apparatet er koblet til strømforsyningen for gnistantenning.
- 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.

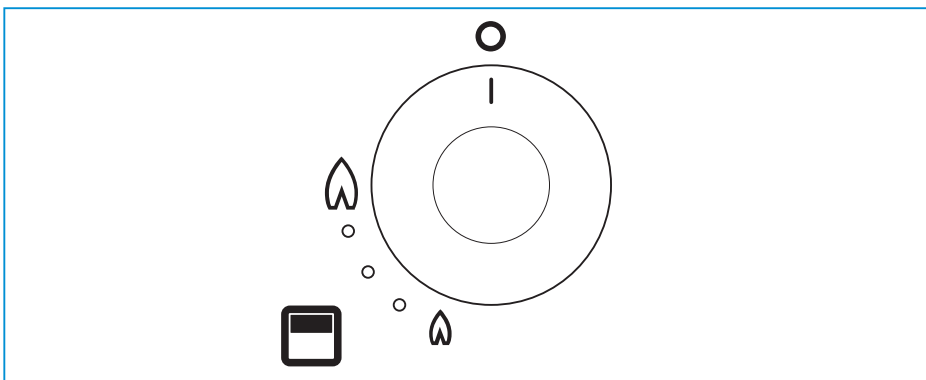


- Tenn brenneren og varm ovnen i ca. 30 minutter på 200 °C for å bli kvitt eventuelle rester av smøremidler fra fabrikken, som kan gi ubehagelig lukt til mat som tilberedes. Det kan dannes røyk under denne prosessen. Åpne eventuelle vinduer, og skru på mekaniske vifter for å bidra til å bli kvitt røyken.



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.

## 6. Bruke grillen



Du finner informasjon om nøyaktig plassering av styreknotten under Hovedkomponenter.

Slå på:

- Åpne døren og trykk inn styreknotten.
- Fortsett å holde styreknotten 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 styreknotten 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 håndtaket utforming gjør at det kan tas ut eller settes på når pannen er i bruk. Fjern alltid håndtaket når pannen er i bruk.
- For ovnsmodeller: Still risten i ønsket posisjon.



Grilldøren må holdes åpen når grillen tennes og brukes.



Hvis brenneren slukkes ved et uhell, vri styreknotten 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 styreknotten 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.

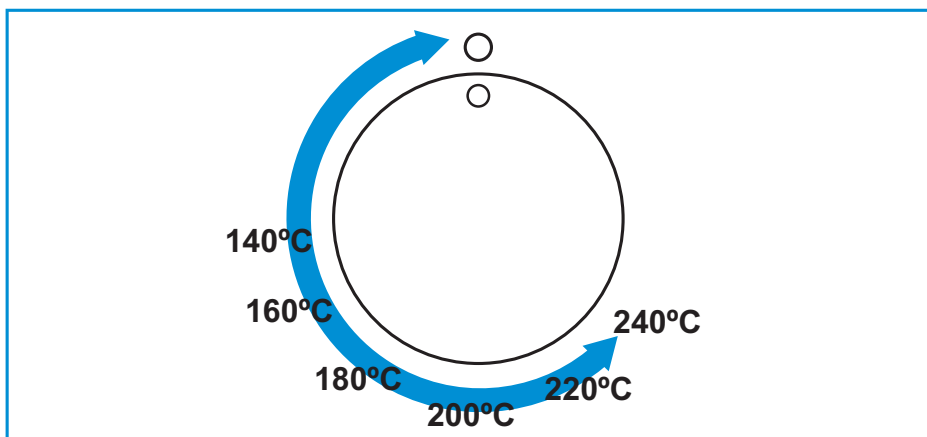
Slå av:

- Vri styreknotten med klokken til 0-posisjonen for å slå av grillen.



Du må alltid forsikre deg alltid om at styreknotten står i 0-posisjonen når du er ferdig med å bruke grillen.

## 7. Bruke ovnen (hvis aktuelt)



Du finner informasjon om nøyaktig plassering av styreknotten under Hovedkomponenter.

Slå på:

- Åpne døren og trykk inn styreknotten.
- 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 styreknotten 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 styreknotten 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 styreknotten 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 styreknotten med klokken til 0-posisjonen for å slå av brenneren.



Påse alltid at styreknotten er i 0-posisjonen og at ovnsdøren er lukket når du er ferdig med å bruke ovnen.

## 8. Trygg matlaging

- 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.
- 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.
- 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.

Følgende punkter gjelder kun for SOP130-serien.

- Apparatet er utstyrt med et kjølesystem. Kjøleviften skrur automatisk på noen minutter etter at grill og/eller ovn er skrudd av, og vil forbli på selv etter at apparatet er skrudd av.
- Viften vil automatisk skrur av noen minutter etter at apparatet har blitt skrudd av, når apparatet har blitt tilstrekkelig avkjølt.
- Når enten grillen eller ovnen først tennes, eller etter at de blir skrudd av, kan kjøleviften gå periodisk. Dette er vanlig.



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.

## 9. Temperaturstyring

Temperaturen i ovnen kontrolleres via en termostatgasskran, og går fra 130 °C til 220 °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 1: Temperatursoner**

Gassinnstilling				Rett
1/4–1/2	90 °C	110 °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	220 °C	Brød, scones, tertedeig
8	200 °C	220 °C	220 °C	Butterdeig



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.

## 10. 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 før 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.



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 metalllets utseende.



Styreknotten kan tas av for rengjøring. Det er lett å sette knotten på plass igjen.

## 11. 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 lekkasjepåvisingsspray for å finne ut nøyaktig hvor lekkasjen er. Bruk aldri en åpen flamme for å finne lekkasjen!

## 12. Feilsøking

Problem	Mulig årsak	Løsning
Brenneren brenner ikke eller brenner ujevnt	Gassflasken er tom Gasstilførselen er stengt Brenneren er våt eller tilstoppet	Bytt gassflasken Åpne tilførselen Tørk eller rengjør brenneren
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
Styreknotten fungerer ikke	Knotten er ikke montert riktig	Monter knotten riktig




Hvis det oppstår problemer som du ikke kan løse, kontakter du det lokale, autoriserte servicesenteret eller Thetfords kundeservice i landet ditt.

## 13. 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	Power kW		
			QC Pass	Order No	

## 14. Sette til oppbevaring

- Lukk gassventilen på gassflasken.
- Kun modeller med gnistantenning: Koble fra batteriet.
- Forsikre deg om at styreknettene står i 0-posisjonen.
- Lukk ovnsdøren.
- Lukk grilldøren.
- Tørk av apparatet til det er rent og tørt.

## 15. Tekniske spesifikasjoner

Tabell 2: Brennerspesifikasjoner

	SOP130-serien			SOP700- og SOP720-seriene			SGR700-serien		
	Gasstilførsel		Injektor	Gasstilførsel		Injektor	Gasstilførsel		Injektor
									
	kW	g/t	mm	kW	g/t	mm	kW	g/t	mm
Ovnsbrenner	1,6	115	0,59	1,6	115	0,59			
Grillbrenner	1,6	115	0,62	1,5	108	0,62	1,5	108	0,62
Totalt	3,2	230		3,1	223		1,5	108	



Dette apparatet er egnet for bruk med LPG (våtgass), og skal ikke brukes med noen annen gass.



Dette apparatet må jordes.

## 16. 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.

## 17. 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.

## 18. Garanti

Se vilkårene som er angitt på [www.thetford-europe.com/service/warranty](http://www.thetford-europe.com/service/warranty), for garantibestemmelsene våre. Ta kontakt med Thetfords kundeservice i landet ditt for mer informasjon.

**EUROPEAN HEADQUARTERS**

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

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

**UNITED KINGDOM**

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

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

**GERMANY**

Thetford GmbH  
Schallbruch 14  
D-42781 Haan  
Deutschland

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

**FRANCE**

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

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

**ITALY**

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

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

**SPAIN AND PORTUGAL**

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

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

**SCANDINAVIA**

Thetford B.V.  
Representative Office Scandinavia  
Hantverkaregatan 32D  
521 61 Stenstorp  
Sverige

T +46 31 336 35 80  
F +46 31 44 85 70  
E info@thetford.eu

**AUSTRALIA**

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

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

**CHINA**

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

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