

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 23rd February 2018**

Signature :



Índice

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

1. Introdução

Este é o manual de utilizador para o seu forno com grelhador da Thetford. Leia atentamente as instruções de segurança e informações sobre a utilização e manutenção do forno 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 SINS2024/0521–V03 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.



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.




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.

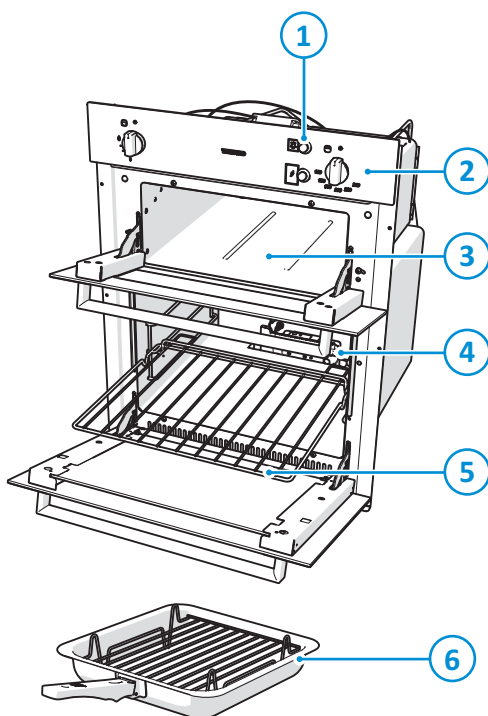
 Não deixe acumular óleo ou gordura no aparelho. Limpe o aparelho após cada utilização.



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.

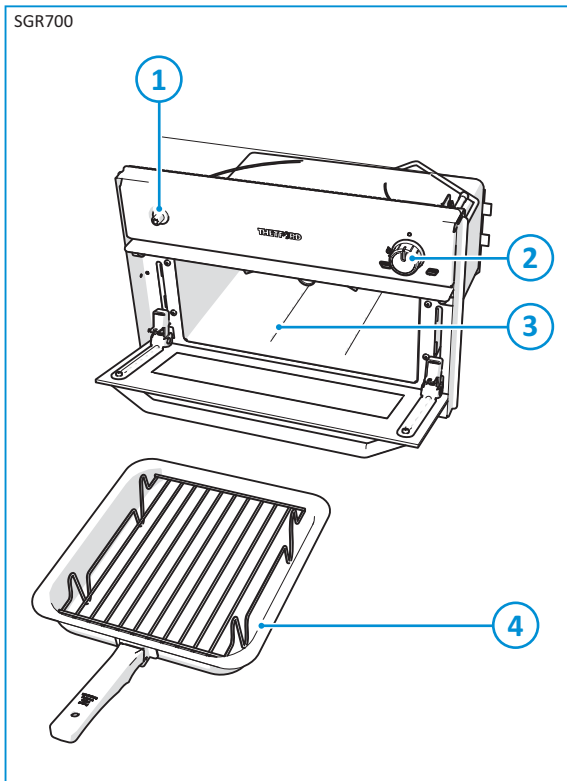
4. Componentes principais

SOP130/SOP700/SOP720



1. Ignição por faísca (opcional)
2. Painel de controlo
3. Grelhador
4. Forno
5. Grelha do forno
6. Frigideira/Grelhador

SGR700



1. Ignição por faísca (opcional)
2. Painel de controlo
3. Grelhador
4. Frigideira/Grelhador

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:

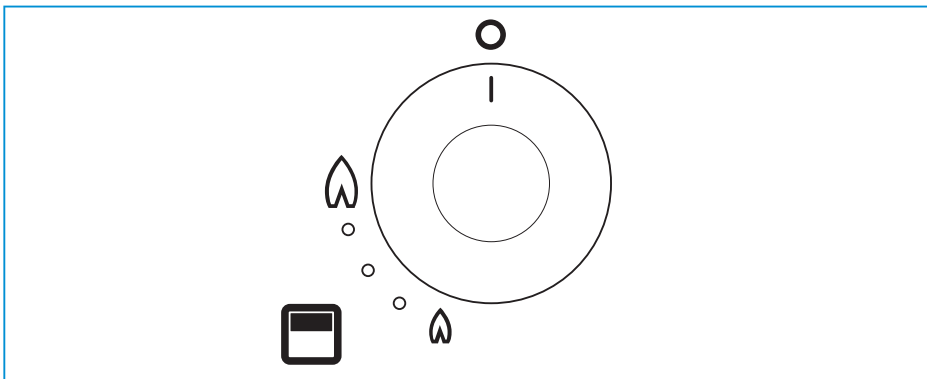
- Certifique-se de que todos os materiais de embalagem foram removidos.
- Limpe o aparelho com água quente e detergente de uso doméstico e seque-o cuidadosamente com um pano macio.
- Certifique-se de que a fonte de gás está ligada e aberta.
- Para modelos de ignição: Certifique-se de que o aparelho está ligado à bateria de 12 V CC para a ignição por faísca.
- Para modelos ligados à rede elétrica: Certifique-se de que o aparelho está ligado à rede elétrica para 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



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.
- Para modelos de forno: 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.

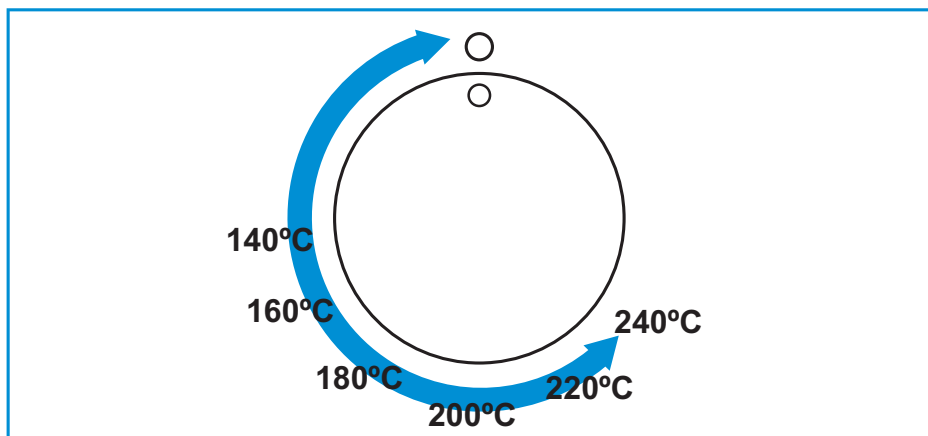
Para desligar:

- 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.

7. Utilização do forno (se aplicável)



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, 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 controlo 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 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 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.
- 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.
- 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.

Os seguintes pontos apenas se aplicam à série SOP130.

- 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.



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

A temperatura do forno é controlada por uma torneira de gás termostática que pode ser regulada entre os 130 °C e 220 °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 1: Zonas de temperatura

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	215 °C	Massa quebrada
7	185 °C	210 °C	220 °C	Pão, scones, massa folhada
8	200 °C	220 °C	220 °C	Massa folhada



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




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 37mbar	THETFORD	
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.
- Feche a porta do grelhador.
- Limpe o aparelho, deixando-o limpo e seco.

15. Especificações técnicas

Tabela 2: Especificações do queimador

	Série SOP130			Séries SOP700 e SOP720			Série SGR700		
	Entrada de gás		Injetor	Entrada de gás		Injetor	Entrada de gás		Injetor
									
kW	g/h	mm	kW	g/h	mm	kW	g/h	mm	
Queimador do forno	1,6	115	0,59	1,6	115	0,59			
Queimador do grelhador	1,6	115	0,62	1,5	108	0,62	1,5	108	0,62
Total	3,2	230		3,1	223		1,5	108	



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.

18. Garantia

Para conhecer a nossa cláusula de garantia, consulte as condições indicadas em www.thetford-europe.com/service/warranty. Para obter mais informações, entre em contacto com o Serviço de apoio ao cliente da Thetford no seu país.

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