



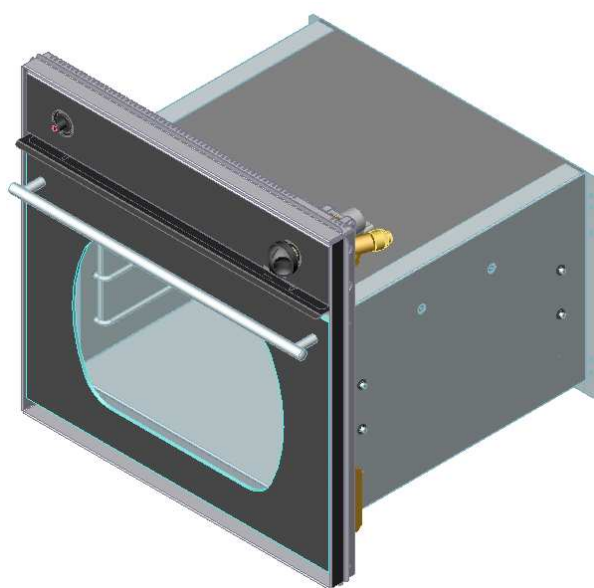
## APPAREILS ENCASTRES

FONCTIONNANT AU GAZ DE PETROLE LIQUEFIE

### MODELES

S~OG70000 Duplex Four et grill

S~OV70000 Mk3 Four uniquement



### MODE D'EMPLOI ET CONSIGNES D'INSTALLATION

#### PAYS D'UTILISATION :

GB, IE, FR, NL, BE, LU, ES, IT, NO, DE, DK, SE

#### AVERTISSEMENT

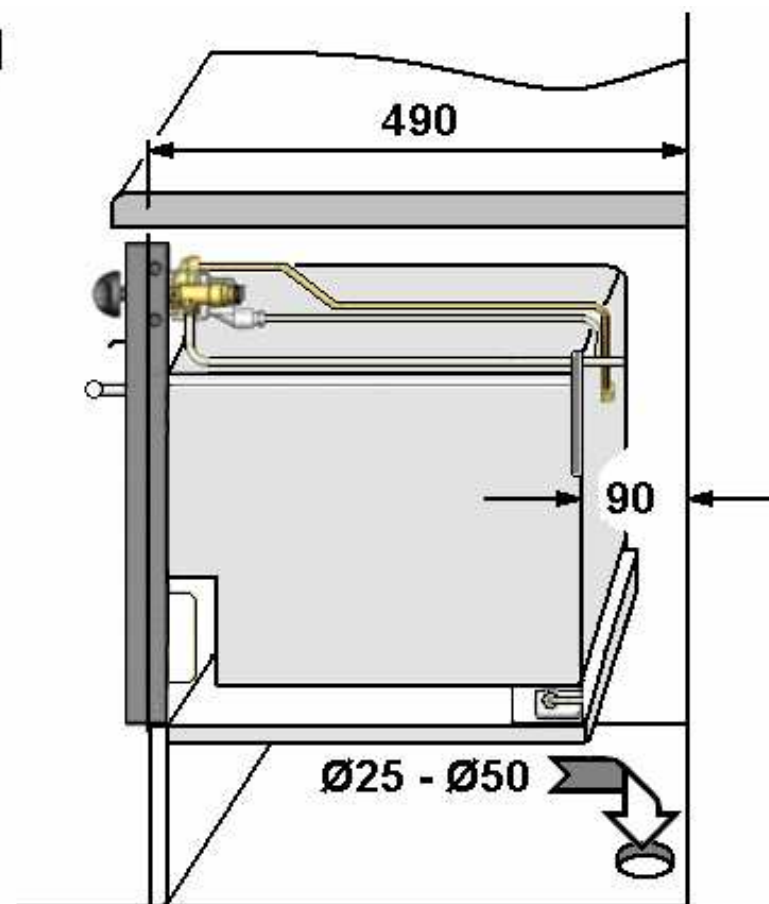
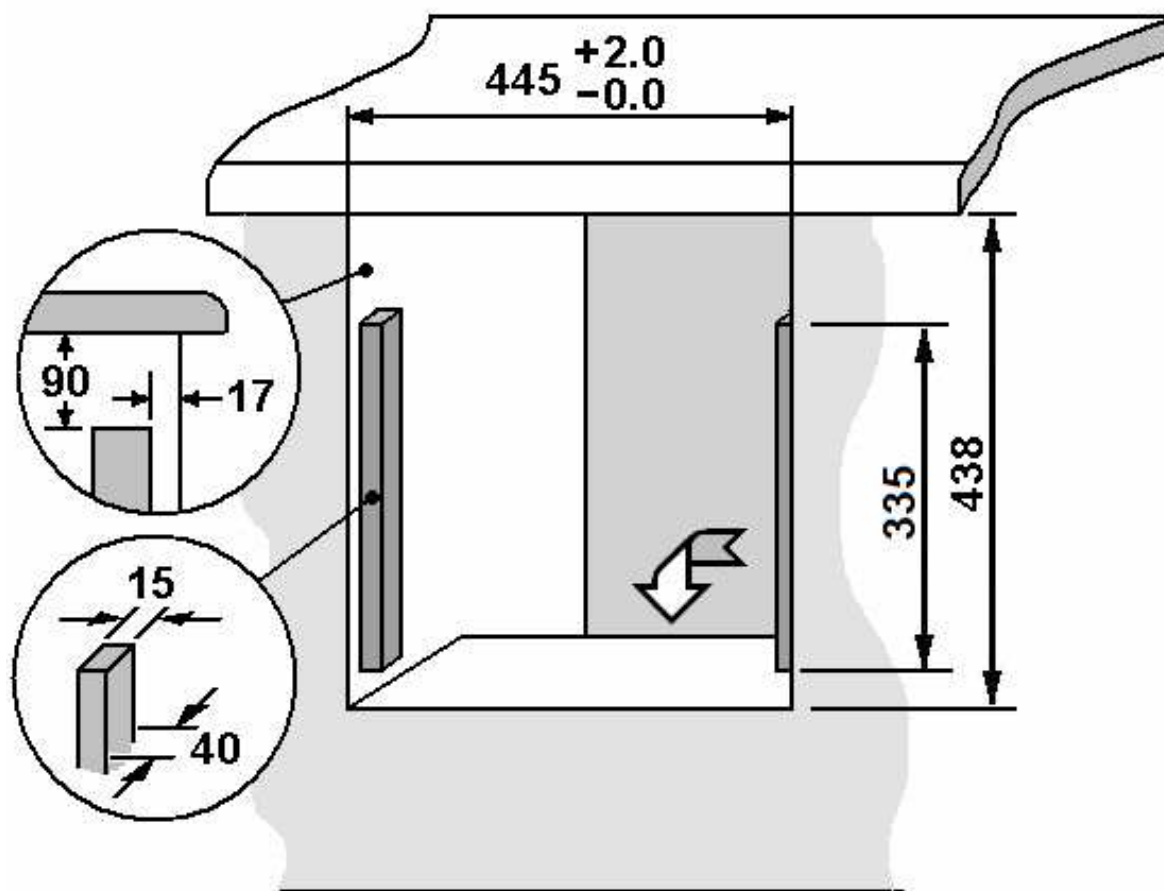
- Utilisez toujours cet appareil dans une zone bien aérée.
- Lisez ces consignes avant de vous servir de cet appareil.
- Installez cet appareil en conformité avec les réglementations en vigueur.

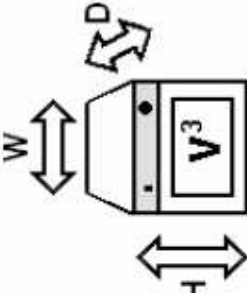
THETFORD LIMITED, 19 Oakham Drive, Parkwood Industrial Estate  
Rutland Road, Sheffield S3 9QX, ANGLETERRE.

TELEPHONE : + 44 (0) 114 273 8157 TELECOPIEUR : + 44 (0) 114 275 3094

# DUPLEX & MK3 FOUR UNIQUEMENT

2



|  | S~OG70000                    |     |     | S~OG70000                    |     |     | S~OV70000                    |     |     | S~OV70000                    |     |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----|-----|------------------------------|-----|-----|------------------------------|-----|-----|------------------------------|-----|-----|
|                                                                                     | DUPLX                        |     |     | DUPLX                        |     |     | Mk3 OVEN                     |     |     | Mk3 OVEN                     |     |     |
|                                                                                     | H                            | W   | D   | H                            | W   | D   | H                            | W   | D   | H                            | W   | D   |
|                                                                                     | 445                          | 456 | 440 | 445                          | 456 | 440 | 445                          | 456 | 440 | 445                          | 456 | 440 |
|                                                                                     | <b>V<sup>3</sup>=</b> 36Ltrs |     |     | <b>V<sup>3</sup>=</b> 36Ltrs |     |     | <b>V<sup>3</sup>=</b> 36Ltrs |     |     | <b>V<sup>3</sup>=</b> 36Ltrs |     |     |

| Metric (mm)                                                                                  |    |   |  |  |   |  |  |    |  |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|           | 1.5kW                                                                                 | 0.62                                                                                 | 0.35                                                                                | 1.5kW                                                                               | 0.62                                                                                | 0.35                                                                              |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|           | 1.6kW                                                                                 | 0.59                                                                                 | 0.35                                                                                | 1.6kW                                                                               | 0.59                                                                                | 0.35                                                                              |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
| $\Sigma$  | 3.1kW                                                                                 |                                                                                      |                                                                                     | 3.1kW                                                                               |                                                                                     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|         |  |  |                                                                                     |                                                                                     |  |                                                                                   |                                                                                   |  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|         | 13.5kg                                                                                |                                                                                      |                                                                                     | 13.5kg                                                                              |                                                                                     |                                                                                   | 12.5kg                                                                            |                                                                                     |                                                                                   | 12.5kg                                                                            |                                                                                   |

Gas Category:

CAT l<sub>3</sub>+(28-30/37)

CAT l<sub>3</sub>B/P(30)

BUTANE (G30) 28-30 mbar

PROPANE (G31) 37 mbar

BUTANE (G30) 30 mbar

PROPANE (G31) 30 mbar

Cet appareil est conçu pour la cuisson de produits alimentaires. Toute autre utilisation est incorrecte et dangereuse. Toute installation ou utilisation incorrecte de cet appareil rend nulle et non avenue la garantie ou toute réclamation. Il faut installer cet appareil en respectant les réglementations locales, nationales et européennes en vigueur. Il convient de prêter une attention toute particulière aux dispositions concernant la ventilation. Lisez ces consignes avant d'installer cet appareil ou de vous en servir. IL FAUT confier l'installation de cet appareil à une personne compétente et agréée.

### **Dispositif de ventilation**

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée. Maintenez en position ouverte les ouïes de ventilation naturelle ou mettez en place un dispositif mécanique de ventilation (hotte mécanique d'extraction).

En cas d'utilisation prolongée et intensive de cet appareil il faudra probablement disposer d'une ventilation supplémentaire (en ouvrant, par exemple, une fenêtre) ou plus efficace (en augmentant, par exemple, le niveau de la ventilation mécanique, s'il y en a une). La pièce où se trouve cet appareil doit bénéficier d'une alimentation en air conforme aux normes locales, nationales et européennes.

### **Position**

Il faut positionner cet appareil à l'écart des courants d'air afin de ne pas affecter la combustion et de façon à éviter toute accumulation de gaz qui n'aurait pas brûlé. Lors de chaque utilisation, assurez-vous que les ouïes de ventilations ne sont pas obturées ou fermées de manière accidentelle.



#### **IMPORTANT**

- Il faut uniquement se servir de cet appareil avec du gaz de pétrole liquéfié (GPL)
- Respectez les pressions spécifiées de gaz
- IL FAUT mettre cet appareil à la masse

## **FONCTIONNEMENT**

Les brûleurs de cet appareil ont une aération fixe et aucun ajustement n'est nécessaire. En fonction du gaz employé, les flammes des brûleurs doivent avoir les caractéristiques suivantes :

- Propane - Les flammes doivent être silencieuses et avoir une couleur bleue/verte, sans pointes jaunes.
- Butane - Normalement, lors de l'allumage, les flammes ont de petites pointes puis ces pointes augmentent légèrement au fur et à mesure que les brûleurs montent en température.



#### **IMPORTANT**

Avant de vous servir de cet appareil pour la première fois, retirez tous les accessoires et tout l'emballage du grill et de four, y compris, le cas échéant, le film de protection de la surface, c'est-à-dire le revêtement plastique. Nettoyez toutes les surfaces intérieures à l'eau savonneuse chaude pour enlever tout revêtement huileux résiduel de protection, puis rincez soigneusement.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>AVERTISSEMENT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• IL FAUT toujours se servir du grill en en maintenant la porte ouverte.</li> <li>• Avant d'allumer le grill, l faut tirer sur le déflecteur de chaleur qui se trouve sous le panneau avant. Ne cherchez jamais à ajuster ce déflecteur sans protection au niveau des mains – à savoir des gants pour four.</li> <li>• Lorsque vous cuisinez, les jeunes enfants doivent toujours se tenir à l'écart.</li> </ul> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Utilisation du grill

- (1) Assurez-vous que l'alimentation en gaz est branchée et en circuit.
- (2) Ouvrez la porte. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens horaire pour l'amener à la position de fonctionnement maximal – symbole de grande flamme (🔥).
- (3) Allumez le brûleur avec une allumette tout en maintenant le bouton de commande en position enfoncée pendant 10 à 15 secondes. En ce qui concerne les modèles qui ont un dispositif d'allumage par étincelles, la procédure est identique si ce n'est que l'allumage du brûleur se fait en appuyant sur le bouton d'allumage.
- (4) Relâchez le bouton puis tournez-le pour l'amener à la position souhaitée de cuisson.
- (5) Si, au bout de 15 secondes, le brûleur ne s'est pas allumé, relâchez le bouton et attendez au moins 1 minute avant de recommencer les opérations décrites aux alinéas 2 à 4.
- (6) Pour arrêter le grill, tournez le bouton de commande jusqu'à ce que le trait figurant sur ce bouton s'aligne sur le rond gravé sur le panneau de commande.

Avant de vous servir du grill pour la première fois, faites-le chauffer pendant 20 minutes pour éliminer les lubrifiants résiduels appliqués en usine. Ouvrez les fenêtres pour faciliter l'évacuation de toute odeur désagréable ou toute fumée.

Positions recommandées pour le bac support du plateau de grill réversible :

|                       |                                                                                      |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Bac en position haute | Pour faire griller des saucisses, des steaks ou des lardons ou pour faire des toasts |
| Bac en position basse | Pour faire des côtelettes                                                            |
| Bac retiré            | Pour faire griller lentement des aliments                                            |

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le bac remis avec cet appareil est plurifonctionnel et peut s'utiliser pour griller des aliments ou lors de l'utilisation du four.</li> <li>• La poignée de ce bac peut être retirée ou fixée lors de l'utilisation de ce bac. Il faut toujours retirer cette poignée pendant l'utilisation du bac.</li> <li>• La prise de commande de cet appareil permet de faire fonctionner les brûleurs du grill et du four. Pour garantir la sécurité de cet appareil, il n'est pas possible de faire fonctionner ces deux brûleurs simultanément.</li> </ul> |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Utilisation du four**

- (1) Assurez-vous que l'alimentation en gaz est branchée et en circuit.
- (2) Ouvrez la porte, appuyez sur le bouton de commande et faites-le tourner dans le sens antihoraire pour l'amener sur la position portant le chiffre 9.
- (3) Allumez le brûleur avec une allumette tout en maintenant le bouton de commande en position enfoncée pendant 10 à 15 secondes. En ce qui concerne les modèles qui ont un dispositif d'allumage par étincelles, la procédure est identique si ce n'est que l'allumage du brûleur se fait en appuyant sur le bouton d'allumage.
- (4) Relâchez le bouton puis tournez-le pour l'amener à la position souhaitée de cuisson.
- (5) Si, au bout de 15 secondes, le brûleur ne s'est pas allumé, relâchez le bouton et attendez au moins 1 minute avant de recommencer les opérations décrites aux alinéas 2 à 4.
- (6) Placez la plaque du four à la position souhaitée puis refermez la porte.
- (7) Pour arrêter le four, tournez le bouton de commande jusqu'à ce que le trait figurant sur ce bouton s'aligne sur le rond gravé sur le panneau de commande.

Avant de vous servir du four pour la première fois, faites-le chauffer pendant 30 minutes après l'avoir réglé sur la position 5 pour éliminer les lubrifiants résiduels appliqués en usine. Ouvrez les fenêtres pour faciliter l'évacuation de toute odeur désagréable ou toute fumée.

Bien que le four monte rapidement en température, nous vous recommandons de prévoir une période chauffage préliminaire de 10 minutes. Le four devrait atteindre la température programmée au bout de 15 à 20 minutes.

La plaque comporte une barre surélevée qui permet d'éviter que les plats ne touchent pas la partie arrière du four et qui permet d'avoir une bonne circulation de la chaleur à l'arrière du four. Pour retirer cette plaque, tirez sur cette dernière vers l'avant pour l'amener en butée puis soulevez sa partie avant pour retirer la plaque.

**Régulation de la température du four**

La température du four est contrôlée par une prise thermostatique de gaz et est variable sur une plage allant de 130 à 240°C. Les réglages de température gravés sur le bouton de commande font référence au centre du four. En outre, quel que soit la température choisie, le four est toujours plus chaud en haut et plus froid en bas. Le différentiel de température entre le haut et le centre et entre le centre et le bas correspond à environ une unité du sélecteur du modulo gaz. Il faut faire très attention de ne pas trop charger le four. Il convient de maintenir un espacement adéquat lors de la cuisson de plusieurs plats, afin de maintenir la libre circulation de la chaleur.

**AVERTISSEMENT**

Vous ne devez jamais obturer les ouïes ou trous du four ou recouvrir une des plaques avec des matériaux du type feuillard en aluminium. Cela limiterait la circulation de l'air et pourrait même provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone.

**Choses à faire et à ne pas faire**

|              |                                                                                                                                                                                     |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FAIRE        | Vous devez soigneusement lire le mode d'emploi avant de vous servir de cet appareil pour la première fois.                                                                          |
| FAIRE        | Vous devez faire monter le four en température avant de vous en servir pour la première fois afin de chasser les mauvaises odeurs éventuelles et avant d'y introduire des aliments. |
| FAIRE        | Nettoyez périodiquement cet appareil.                                                                                                                                               |
| FAIRE        | Essuyez les épanchements dès qu'ils se produisent.                                                                                                                                  |
| FAIRE        | Mettez toujours des gants de four pour retirer les plaques et plateaux du four.                                                                                                     |
| FAIRE        | Après chaque utilisation, vous devez vous assurer que les commandes sont sur la position Arrêt.                                                                                     |
| NE PAS FAIRE | Ne jamais laisser des enfants s'approcher de cet appareil pendant son utilisation. Enlevez également les poignées du bac à la partie avant pour éviter de l'accrocher par accident. |
| NE PAS FAIRE | Ne laissez pas des matières grasses ou des huiles s'accumuler sur les plaques du four ou à sa partie la plus basse.                                                                 |
| NE PAS FAIRE | N'utilisez pas des poudres ou produits abrasifs de nettoyage car cela risquerait de rayer les surfaces de cet appareil.                                                             |
| NE PAS FAIRE | Vous ne devez jamais vous servir de cet appareil pour chauffer une pièce.                                                                                                           |
| NE PAS FAIRE | Ne placez pas des objets lourds sur une plaque ouverte ou sur les portes ouvertes de ce four.                                                                                       |

**Fuites**

Si vous sentez une odeur de gaz, il faut couper **IMMEDIATEMENT** l'alimentation au niveau de la bouteille. Eteignez les flammes nues, y compris les cigarettes et pipes. N'actionnez pas de contacteurs électriques. Ouvrez toutes les portes et fenêtres pour permettre au gaz de s'échapper. Le butane et le propane sont des gaz plus lourds que l'air et s'il y a une fuite, ce gaz s'accumule à une faible hauteur. Le gaz a une très forte odeur désagréable, ce qui permet de localiser l'emplacement approximatif de la fuite. Vérifiez qu'il n'y a pas de fuite au niveau d'un appareil qui est éteint. Ne cherchez jamais à localiser une fuite avec une flamme nue. Il convient d'effectuer une telle investigation à l'aide d'une bombe aérosol de détection de fuite.

**ENTRETIEN**

Cet appareil a besoin de très peu d'entretien en dehors d'un nettoyage périodique. Nettoyez chaque composant dans de l'eau savonneuse chaude. N'utilisez pas de produits abrasifs de nettoyage, de laine d'acier ou de poudres à récupérer. Lors du nettoyage des brûleurs, il est vital de ne pas en obturer les trous. Les boutons de commande ont un emmanchement serré et il suffit de tirer dessus pour les retirer et les nettoyer.

### **Réglementations et normes**

Pour des raisons de sécurité personnelle, la loi exige que l'installation et l'entretien de tous les appareils au gaz soient confiés à une personne compétente et agréée, en conformité avec les normes locales, nationales et européennes en vigueur. Si cet appareil n'est pas correctement installé, cela risque de rendre nulle et non avenue la garantie ou toute réclamation et peut même entraîner des poursuites en justice. Il faut prêter une attention toute particulière aux obligations sur la ventilation. Lisez ces consignes avant d'installer ou utiliser cet appareil.

### **Ventilation**

Cet appareil peut être installé dans des maisons de vacances, des caravanes et des bateaux. Dans chaque cas il faut respecter les normes nationales portant sur la ventilation du véhicule spécifique dans lequel cet appareil va être installé.

La norme européenne Standard EN1949 - "Consignes d'installation de dispositifs GPL dans des véhicules de loisirs et autres véhicules routiers", précise que cet appareil doit être installé en conformité avec les consignes du constructeur et, entre autres, qu'il faut prendre des dispositions suffisantes pour éviter toute accumulation de gaz qui n'ont pas brûlé. Nous recommandons une ventilation au niveau du plancher pour évacuer les gaz vers l'extérieur (taille minimale : 130 mm<sup>2</sup> ; taille maximale : 2 000 mm<sup>2</sup>) avec mise en place de déflecteurs pour éviter que des courants d'air directs n'atteignent cet appareil.

### **Positionnement de cet appareil**

Cet appareil peut être installé dans une cuisine ou un coin cuisine mais PAS dans une pièce contenant une salle de bains ou une douche. Il ne faut pas installer des appareils au GPL au-dessous du niveau du sol, par exemple dans un sous-sol.

### **Position**

Les performances de cet appareil sont conformes aux dispositions de la norme européenne sur les appareils ménagers de cuisson (EN30) qui précise une montée maximale autorisée en température de 65°C au-dessus de la température ambiante en ce qui concerne le meuble dans lequel cet appareil est installé. Pour garantir le respect de cette norme, il est important que cette installation respecte les cotes figurant dans ce manuel.

TOUS les matériaux combustibles comme, par exemple, les rideaux et les étagères doivent être maintenus nettement à l'écart de cet appareil et leur installation doit respecter toutes les normes locales, nationales et européennes pertinentes en vigueur.

#### **IMPORTANT**



- S'il n'est pas possible d'installer cet appareil en respectant nos recommandations, n'hésitez pas à consulter Spinflo by Thetford pour obtenir des conseils.
- Matériaux de construction – tous les appareils de cuisson chauffent beaucoup pendant leur utilisation. Il est important que l'installateur vérifie que le matériau de construction du meuble convienne à cette application (par exemple, les matériaux plastiques de cette construction peuvent avoir un point de ramollissement inférieur à la température maximale autorisée précisée dans la norme européenne (EN30).

### Fixation

Cet appareil peut se fixer par l'avant ou par le côté. Des trous sont prévus quelle que soit la méthode d'installation retenue. Les positions dans lesquelles peuvent venir se placer les vis de fixation se trouvent dans les panneaux latéraux de doublure et pour y accéder, il suffit d'ouvrir la porte du four.

### Branchement du gaz

L'admission de gaz de Ø8 mm se trouve à l'arrière de cet appareil. Avant d'effectuer ce branchement, retirez l'obturateur de protection du raccord. Le branchement de cet appareil **DOIT** se faire avec un tuyau métallique (cuivre, acier avec ou sans soudures ou acier inoxydable) qui est conforme aux dispositions de la norme EN1949. **IL NE FAUT PAS** se servir d'un tube en caoutchouc.



#### **IMPORTANT**

- Après avoir installé cet appareil, il faut le tester pour s'assurer qu'il est correct.
- La pression d'admission du gaz qui aboutit à cet appareil **NE DOIT PAS** s'écarter, en plus ou en moins, de plus de 2,5 mbar (butane/propane) de la valeur nominale lors du fonctionnement simultané de **TOUS** les appareils branchés sur une même source d'alimentation.

## ENTRETIEN COURANT

TOUTES LES OPERATIONS D'ENTRETIEN DOIVENT ETRE CONFIEES A UNE PERSONNE COMPETENTE ET AGREEE. AVANT TOUTE INTERVENTION D'ENTRETIEN, IL FAUT ATTENDRE QUE CET APPAREIL AIT REFROIDI ET IL FAUT EN OUTRE LE DEBRANCHER DE LA PRISE SECTEUR. APRES CHAQUE INTERVENTION D'ENTRETIEN, IL FAUT S'ASSURER QUE L'ALIMENTATION EN GAZ EST CORRECTE.

### **1. Dépose de l'appareil de son logement**

Débranchez l'alimentation en gaz (1). Ouvrez la porte du four puis retirez les 2 vis de chaque doublure latérale. Faites sortir d'un tiers l'appareil en le faisant glisser. Assurez-vous qu'aucun fil ou tuyau n'est coincé. Si tout est correct, soulevez l'appareil et posez-le sur une surface appropriée.

### **2. Remplacement de commande**

Débranchez l'alimentation en gaz (1). Retirez l'appareil de son logement (2). Ouvrez la porte du four puis dévissez les 2 vis qui maintiennent en position la sonde du thermostat et enfoncez la sonde par l'arrière pour la faire passer par le trou qui se trouve à l'arrière du four. Retirez les vis de fixation au-dessus et au-dessous de la commande. Débranchez le tuyau d'admission et les deux tuyaux d'alimentation des brûleurs. Retirez les raccords de l'ancienne commande puis mettez en place la commande de rechange.

### **3. Dépose du brûleur du grill**

Débranchez l'alimentation en gaz (1). Retirez l'appareil de son logement (2). Ouvrez la porte du four. Retirez les trois vis de fixation de la cheminée (deux sous le panneau avant et une troisième en haut et à l'arrière du couvercle de la cheminée. Soulevez puis retirez le couvercle de la cheminée. Exercez une force de levier pour retirer les rondelles freins étoile qui immobilisent le brûleur du grill.

**4. Allumage par étincelles (le cas échéant)**

Débranchez l'alimentation en gaz (1). Retirez l'appareil de son logement (2).

**Brûleur du grill** – Retirez la vis du support et de la sonde d'allumage par étincelles à la partie supérieure du brûleur. Suivez le fil de l'électrode au dos du générateur puis tirez sur le connecteur pour le retirer.

**Brûleur du four** – Suivez le fil de l'électrode au dos de cet appareil jusqu'au générateur puis tirez sur le connecteur pour le débrancher. Dévissez la vis de fixation de l'électrode à étincelles à l'intérieur du four puis tirez avec précaution sur l'électrode pour la retirer du four et la déposer.

**Générateur piézoélectrique** – Retirez tous les fils de l'électrode. Enlevez le contre-écrou puis retirez avec précaution ce composant du panneau.

**5. Injecteur du brûleur du grill (N°62)**

Débranchez l'alimentation en gaz (1). Retirez l'appareil de son logement (2).

Libérez le porte-injecteur au niveau de son support. Dégagez de la commande le tuyau du grill puis déposez l'injecteur.

**6. Injecteur du brûleur du four (N°59)**

Ouvrez la porte du four puis dévissez la vis de fixation du brûleur. Faites glisser le brûleur sur la gauche puis soulevez-le pour le retirer. L'injecteur est alors visible sur le côté droit du profilé en creux. Dévissez l'injecteur.

**7. Remplacement du thermocouple**

Débranchez l'alimentation en gaz (1). Retirez l'appareil de son logement (2).

**Brûleur du grill** – Dévissez le thermocouple au niveau de la commande. Dévissez l'écrou au niveau du brûleur.

**Brûleur de four** – Dévissez le thermocouple au niveau de la commande. Ce thermocouple se trouve à l'intérieur du four, juste au-dessus du brûleur, sur la paroi arrière. Dévissez le contre-écrou puis tirez sur le thermocouple pour le retirer en le faisant passer par l'arrière de cet appareil.

**8. Dépose de la porte rabattable du four**

Ouvrez la porte puis actionnez l'attache du crochet de chaque charnière. Soulevez la porte et tirez sur cette dernière pour l'écarter de la façade avant.