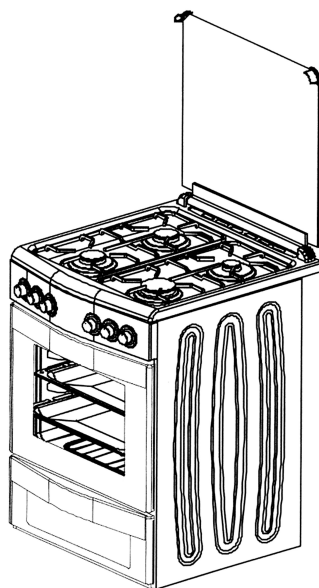


# **ÖDÜJL** *trophy*



## **Eliteline 60x60cm Frittstående Gasskomfyr Norsk brukermanual**

Gratulerer med din nyinnkjøpte gasskomfyr. Gasskomfyren er produsert etter de siste standarder og normer. For riktig bruk og full utnyttelse av komfyrrens funksjoner, vennligst les denne brukermanualen nøye.

**VIKTIG:** Denne gasskomfyren er enkel i bruk, men for best resultat er det viktig å lese denne brukermanualen og følge de instruksjoner som den gir.

Denne gasskomfyren er produsert i henhold til mellom annet følgende CE standard og direktiv:

- 2016/426 (Gassapparatforordningen)

Oppbevar denne brukermanualen på et sikkert sted, slik at den er tilgjengelig for senere referanse eller dersom komfyren senere overtas av en annen person eller blir solgt. Dette er særlig viktig med tanke på at advarslene i denne brukermanual blir etterlevd av senere brukere.

## VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

**Denne delen vil hjelpe deg med å forhindre farene ved personskade eller materielle skader. Unnlattelse av å overholde disse instruksjonene kan gjøre garantien ugyldig og muligheten for produktansvar kan bortfalle.**

**VIKTIG:** Denne komfyren er designet for bruk av voksne. Den er ikke beregnet for bruk av barn.

**VIKTIG:** Denne komfyren er kun for tilberedning av mat.

- Installasjon av denne komfyren skal utføres av en person med tilstrekkelig kompetanse.
- Før installasjon, kontroller at gassen som skal brukes er kompatibel med gassen som komfyren er tilpasset.
- Gasstypen og trykk som denne komfyren er beregnet for, er merket på komfyren.
- Ved installasjon må det tas særlig hensyn til tilstrekkelig ventilasjon i rommet der komfyren installeres. Ved forbrenning av gass dannes det varme og fuktighet. Pass derfor på at ventiler etc. er åpne, slik at tilstrekkelig utskifting av luft i rommet kan opprettholdes.
- Ved bruk kan deler av ovnens overflate oppnå høye temperaturer. Pass derfor på at barn ikke kommer i kontakt med disse.
- Forsøk ikke å løfte eller flytte komfyren ved å løfte eller dra i håndtak eller brytere.
- Bruk ikke ustabile eller deformerte panner
- Ta særlig hensyn når det brukes olje eller fett under tilberedningen av mat.
- Komfyren forblir varm i lang tid etterat den er slått av.
- Dersom komfyren er utstyrt med lokk over kokeblussene, så er hensikten med dette lokket å beskytte ovnen mot støv og skitt når den ikke er i bruk, samt å beskytte veggen bak komfyren mot fettsprut og søl når den er i bruk.
- Rengjør alltid lokket før det lukkes.
- La gassblussene få kjøle seg ned etter bruk før lokket lukkes.
- Alle lokk, glass og metalleder kan enkelt fjernes for enklere rengjøring.
- Pass på at alle brytere står i posisjon "0" (STOP) når komfyren ikke er i bruk.
- Sett alltid i dryppskålen når grillen er i bruk eller mat blir tilberedt på rist. Hell litt vann i dryppskålen, slik at det som havner i dryppskålen ikke brenner seg fast og/eller skaper stygg lukt.
- Bruk alltid grytekluter når du håndterer panner, brett, rister etc. fra komfyren.

- Pass på å vaske risten og dryppskålen før de tas i bruk første gang.
- Vær forsiktig ved bruk av rensmiddel i spray form, spray aldri på rustfrie overflater.
- Dersom det søles på ovnen (olje, mat eller annen væske), pass på å vaske bort dette før komfyren tennes.
- Komfyren bør holdes ren til enhver tid. Oppbygging av fett, oljer eller andre matrester kan føre til brann.
- Unngå å installere komfyren i nærheten av lett antennbar overflate. La ikke håndduker, grytekluter etc. henge for nærme komfyren.
- Før det utføres vedlikehold eller rengjøring av komfyren, pass på at den er avslått, har fått tid til å kjøle seg ned og er frakoplet gasstilførselen.
- Se til at gassflammen på gassblussene brenner som de skal før det settes en panne over de.
- La ikke gassblussene stå på maks når det ikke er plassert en panne over de.
- Plasser ikke tomme panner på et gassbluss som brenner.
- Kun panner, stekebrett og andre varmebestandige artikler kan plasseres i varmeskapet under ovnen. Brennbare materialer skal ikke oppbevares i dette skapet.
- Eventuelle reparasjoner kan kun utføres av en kompetent person. Bruk kun originale deler.
- Selv om apparatet har vært grundig testet for lekkasje på fabrikk, kan det oppstå skader som ikke er synlige under transport. Apparatet må derfor testes før det tas i bruk etter montering.
- Apparatet er kun for bruk innendørs.
- Gasstilførselen skal stenges når apparatet ikke er i bruk og ved mistanke om feil.
- Apparatet skal IKKE betjenes av barn eller personer med nedsatt funksjonsevne.
- Kun for bruk i et godt ventilert rom.
- Gassapparater skal ikke brukes på soverom eller der personer sover.
- Gassapparater skal kun brukes under oppsyn.
- Gass og CO alarm skal installeres.
- Apparatet kan kun brukes med et gasstrykk inntil 30mbar.
- Gassslange og gassregulator skal byttes jevnlig.
- Gassslange må ikke klemmes eller brekkes. Inspiser.
- Apparatet må sjekkes for lekkasje før det tas i bruk.
- Alle faste gassinallasjoner skal trykktestes og inspiseres jevnlig.
- Apparatet må ikke installeres slik at en evt. gasslekkasje samler seg opp i møbel/benk.
- Bruk nesen - gass er tilsatt lukt som gjør at du skal oppdage lekkasjer. Lukter du gass, slå av regulatoren. Ikke bruk apparatet igjen før du vet sikkert at lekkasjen er tettet.
- Spray eller pensle såpevann på slange og koblinger. Bobler det, er det lekkasje.
- Sjekk at slangen ikke er i berøring med brenneren. Er den det kan varmen fra brenneren smelte hull i slangen, slik at gassen antennes direkte og gir en eksplosjonsartet brann.
- Ikke lukk lokket over gassblussene når gassblussene er i bruk.



## INSTALLASJON

# VIKTIG!

## Bruk varmebestandig materiale bak komfyren

Når stekeovnen er i bruk (både normal bruk og grill), vil det strømme varm luft ut ved komfyrens luftekanal bak i øvre del av komfyren. Denne luften vil være like varm som luften i selve stekeovnen. Det må derfor brukes varmebestandig materiale eller monteres en varmebestandig plate i dette området.

### Prinsipp:

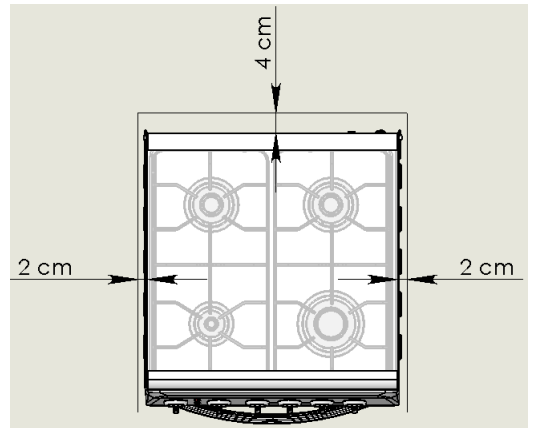
Ved forbrenning av gass forbrukes det oksygen fra luften. Varmen i stekeovnen skapes ved forbrenning av gass. Det er derfor nødvendig med jevn tilførsel av ny oksygenrik luft til stekeovnen. Tilførselen skjer i bunnen av stekeovnen. I bakre og øvre del av stekeovnen er det en luftekanal som fører den brukte, varme og oksygenfattige luften ut. Det vil derfor være en jevn strøm av varm luft som kommer ut.

## Plassering

Komfyren plasseres på et plant og stabilt underlag. Det må ta hensyn til tilstrekkelig avstand til brennbare materialer.

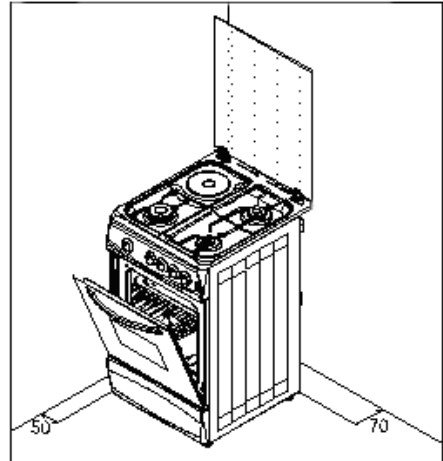
Mellom kjøkkenbenk og komfyr skal det på hver side være minimum 20mm mellomrom.

Til komfyrens bakkant og vegg er minimumsavstanden 40mm.



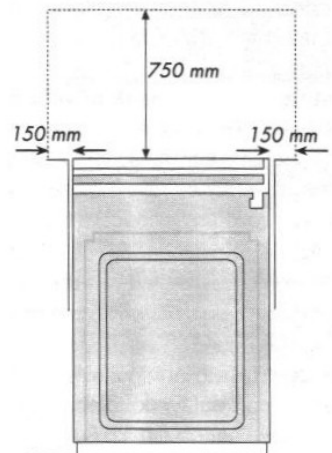
Dersom komfyren plasseres inntil en vegg, skal det være en avstand til vegg på minimum 50mm.

I komfyrens bakkant, nede, skal det være en minimumsavstand på 70mm.



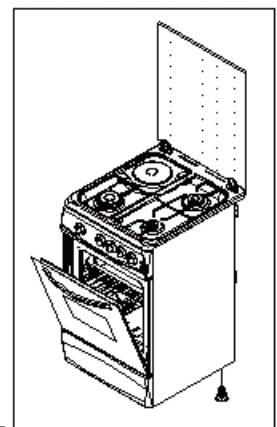
Komfyren skal plasseres i samme høyde som beketoppen.

Over komfyren skal det være en fri høyde på 750mm. Den fri høyde skal strekke seg 150mm utover siden på komfyren.



## Oppvatring

Det er svært viktig at komfyren blir stående i vater. For justering av komfyren, er den utstyrt med justerbare føtter, slik man kan utjevne små ujevnheter i gulvet.



## Tilkopling av strøm

Komfyren er utstyrt med 12Volts tenning av gassbluss, grill og undervarme. Den har også 12Volt belysning i ovn. Komfyren levers med ledning og 12V plugg ferdig montert.

Komfyren kan også brukes med manuell tenning og uten belysning av ovn. I så tilfelle er det ikke nødvendig med tilkopling av strøm i noen form.

**VIKTIG:** Påse at polariteten blir riktig ved tilkopling av 12Volt.

**VIKTIG:** Komfyren skal ikke koples til 230Volt. Skal den brukes i 230Volt anlegg, må spesiell omformer til 12Volt benyttes. Kontakt din forhandler for mer informasjon.

## Gasstilkopling

Tilkopling av gass må utføres etter de gjeldende forskrifter.

**VIKTIG:** Det må kun tilkoples gass med riktig gasstrykk, se påtrykket på komfyrens merkelapp for riktig gasstrykk for komfyren.

Gass kan koples til via gasslange eller via fast røropplegg (kopperrør). Dersom gassflasken plasseres i nærheten av apparatet kan man bruke en slange mellom gassbeholderen og apparatet på inntil 1,5 meter. Slangen som brukes skal være spesielt beregnet for gass. Slangen må sikres med slangeklemmer.

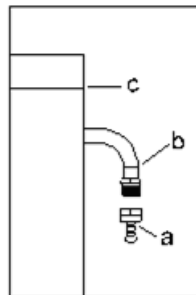
**MERK:** Etter installering må installasjonen kontrolleres for gasslekkasjer. Dette gjøres med å bruke såpevann med såpe som skummer lett. Bruk aldri en åpen flamme til å søke etter lekkasje.

**MERK:** Påse at gasslangen aldri kommer i klem eller knekkes.

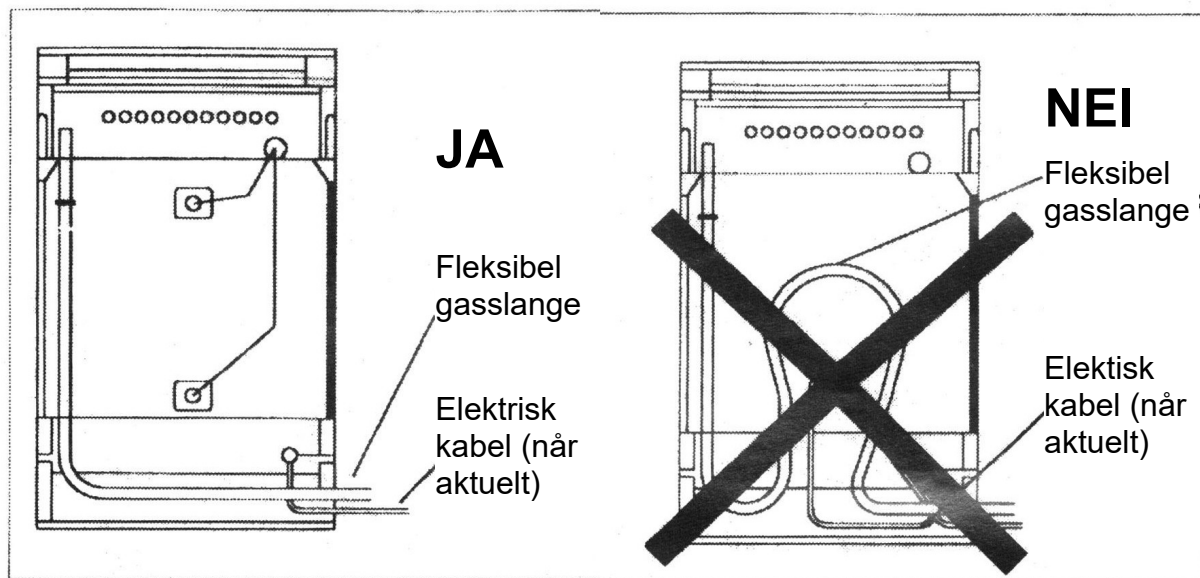
**MERK:** Gassflasker skal alltid oppbevares stående.

**MERK:** Gass skal aldri oppbevares i kjeller eller rom under bakkenivå.

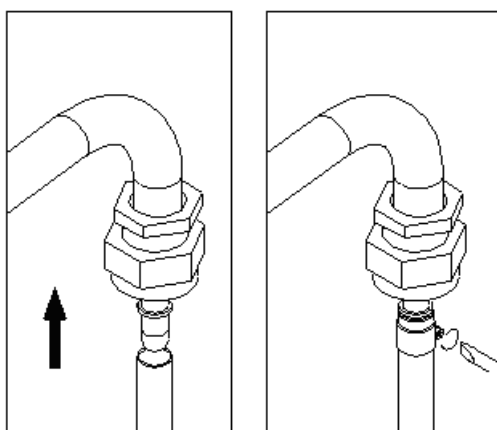
**MERK:** Gasslange skal skiftes minst hvert 3.år.



Ved tilkopling til fast rørinntallasjon, kan slangenippelen (a) fjernes.



Ved bruk av fleksibel gasslange (gummi) er det viktig å passe på at denne føres rett ned ved tilkoplingen og ikke blir liggende inntil ovnens bakside, da denne kan bli noe varm.



Ved bruk av gasslange (gummi) skal tilkoplingen av denne sikres med en slangeklemme.

Koblingen skal testes for lekkasje før bruk.

## BRUK AV KOMFYRENS KOKETOPP

### Manuell tenning av gassbluss

Gassblussene tennes manuelt ved bruk av en gasstenner eller fyrstikk. Fremgangsmåten er som følger:

1. Tenn gassteneren eller fyrstikken.
2. Hold gassteneren eller fyrstikken ved gassblusset.
3. Sett vribryteren for det ønskede gassblusset på "Maks flamme".
4. Trykk inn og hold inne vribryteren for å slippe til gass, slik at gassblusset tenner.
5. Hold vribryteren inne i 5-10 sekunder etter at den er tent, slik at flammesikringen blir varm.
6. Slipp ut vribryteren og still gassblusset på ønsket effekt.

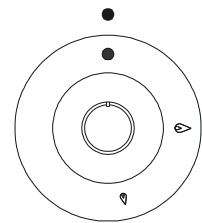
### Automatisk tenning av gassbluss

Automatisk tenning skjer på samme måte som manuell tenning, men i stedet for å holde en gasstenner eller fyrstikk inntil blusset, trykker man kun inn knappen for tenning. Denne vil da lage en gnist som tenner gassblusset, tilsvarende det en åpen flamme vil gjøre.

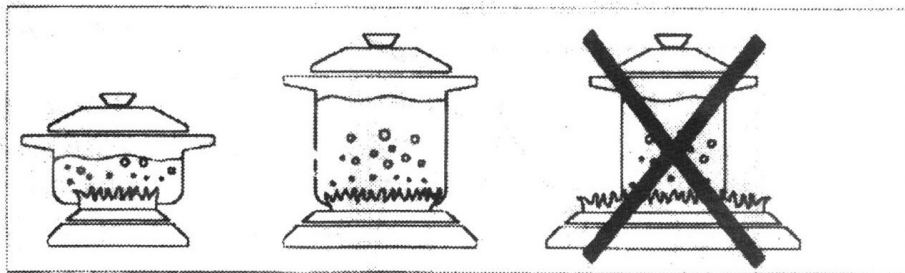
Bryteren har følgende tre hovedposisjoner

- Av
- Maks flamme (stort flammesymbol)
- Minimum flamme (lite flammesymbol)

Bryteren kan videre reguleres trinnløst mellom maks flamme og minimum flamme.



Husk at en panne med bred diameter raskere varmer opp innholdet enn en smal. Bruk alltid en panne som er tilpasset det du skal varme opp. Pass på å ikke bruke en for liten panne når du varmer opp væske, slik at det er rom for at væsken kan ekspandere og ikke koker over. Man skal imidlertid heller ikke bruke en for bred panne, da matrester og væske på undersiden av en slik panne kan ta fyr. Unngå å bruke panner med plastikk håndtak, da disse ofte ikke er tilstrekkelig varmebestandig for bruk på gassbluss.



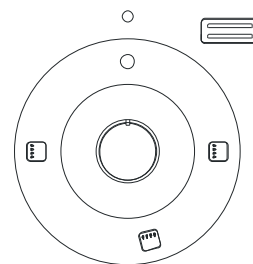
## BRUK AV KOMFYRENS OVN



**VIKTIG:** Før første gangs bruk, skal man la stekeovnen "brenne seg ren" for blant annet å fjerne rester etter produksjonen. Under denne prosessen kan det danne seg noe røyk (ufarlig) og lukt. Sørg for god utlufting når denne prosessen gjennomføres.

### Tenning

Brennerene i ovnen tennes på samme måte som gassblussene ved hjelp av en gasstenner, fyrstikk eller automatisk tenning.

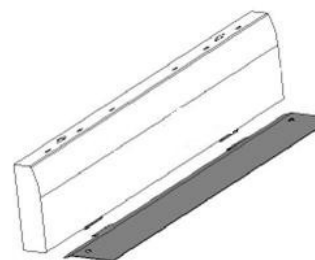


### Forvarming

La ovnsdøren stå åpen et par minutter etter att ovnen er tent. Lukk døren og la ovnen forvarme seg i 10-15min. Still så inn termostaten på ønsket temperatur og sett i maten som skal tilberedes.

### Bruk av grill

Tenn grillen på samme måte som gassblussene og brenneren i ovnen med en gasstenner eller fyrstikk.



**VIKTIG:** Ved bruk av grillen, skal bryterbeskyttelsen alltid brukes og døren skal være på gløtt.

**ADVARSEL:** Når grillen er i bruk blir de utvendige overflatene og delene veldig varme. Pass på at barn ikke oppholder seg ved komfyren.

## STEKETID OG TEMPERATURER

Matvare	Temperatur C	Hyllenummer i stekeovnen	Steketid i minutter
Lasagne	225	2	40-50
Pizza	240	2	20-25
And 1 - 1/2 - 2 kg	200	2	120-180
Gås 3 kg	200	2	150-210
Marinert kylling	200	2	60-90
Kalkun 5 kg	175	2	230-250
Hare	200	2	60-90
Rådyrribbe	200	2	90-160
Hjortestek	175	2	90-160
Kjøttpudding	200	2	30-40

**VIKTIG:** Husk å forvarme ovnen i 5-10 min før matvarene settes i. Bruk et steketermometer for å måle temperaturen nøyaktig.

**VIKTIG:** For jevn temperatur ved baking er det viktig å ikke åpne ovnsdøren.

Tiden det tar å tilberede maten kan variere etter størrelsen på det du tilbereder. I forhold til tilberedningstiden man er vant til med elektriske stekeovner og det som er angitt i kokebøker er steketiden noe lengre. Maten skal også generelt plasseres noe høyere. Man må også passe på at luften får sirkulere i ovnen.

## VEDLIKEHOLD



Eliteline 60 x 60cm  
Frittstående Gasskomfyr  
OG-6040W/B

**VIKTIG:** Slå av gassstilførselen før renhold eller vedlikehold utføres.

### Rengjøring av koketoppen

Matrester, rester etter saus og fett, fjernes så raskt som mulig ved bruk av en myk klut fuktet med varmt vann og såpe. Bruk ikke skurende eller slipende utstyr eller såpe, da dette kan skade ovnens overflate. Kokeristene er løse og kan om ønskelig også vaskes i oppvaskmaskin. Gassbrennerene og tilhørende brennerlokk er også løse og kan fjernes for vasking i varmt vann. Pass på at de er skikkelig tørre før de settes på plass. Pass på at de settes riktig på plass, ellers kan de brenne på en utilfreds måte. Gassbrennerene kan rengjøres med stålull eller andre skurende middel om ønskelig.

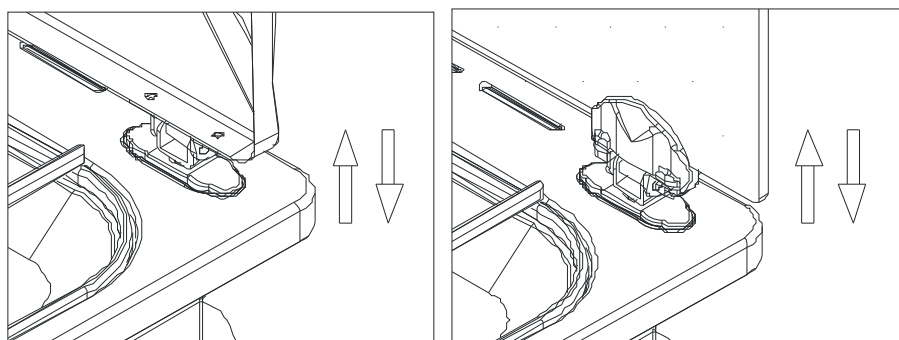
### Rengjøring av ovnen

Rengjør forsiktig ovnens bunn mens den fortsatt er litt varm. Før den blir helt avkjølt er den enklere å fjerne rester av saus, sukker, andre matrester og fett. Til rengjøringen brukes varmt såpevann. Ikke spray ovnsrens direkte på de matte ståldelene, da dette kan skade dem. Ovns tilbehøret (rist, plate etc.) rengjøres med varmt såpevann eller i oppvaskmaskin. Til vanskelige flekker kan det benyttes skurepulver.

**VIKTIG:** Legg aldri aluminiumsfolie i ovnens bunn når den er i bruk (i den hensikt å senere forenkle rengjøringen), da dette kan føre til ujevn varmfordeling som kan skade ovnen.

### Rengjøring av lokket

Lokket kan fjernes for enkelt rengjøring ved å følge henvisningen på bildet under.



Metall lokk

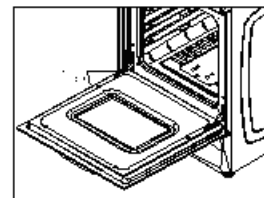
Glass lokk

Når lokket er rengjort, plasseres det tilbake på ovnen.

## Rengjøring av ovnsdøren

For en mer grundig rengjøring av ovnsdøren, anbefales det å demontere døren, slik at det kan rengjøres mellom glassene.

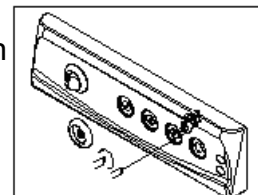
- Åpne døren helt.
- Vri de to klaffene på hengslene 180 grader.
- Lukk døren tilbake ca 30 grader slik at hengslene stopper mot klaffene og løft/vri døren ut.
- Etterat døren er rengjort, settes den tilbake på samme måte som man tok den ut, men i motsatt rekkefølge.



## Justering av minimumsflamme

Det kan i enkelte tilfeller være ønskelig å justere minimumsflammene.

- Still bryteren på minimumsflamme.
- Dra bryteren ut (den dras rett ut, pass på å trekke den ut med en jevn fordeling av kraften på begge sider).
- Juster minimumsflammen
  - skru justeringsskruen litt inn/ut for å justere.
- Monter bryteren på igjen.

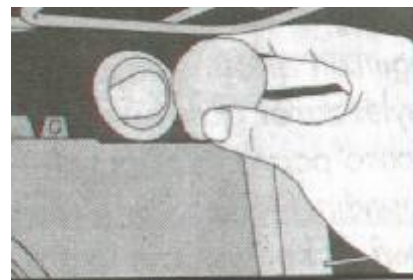


Ved riktig justert minimumsflamme, skal ikke flammen slokke selv om man justerer styrken raskt fra maksimum til minimum.

## Installering/Bytte av 12V lyspære

Ovns-pæren byttes enkelt på følgende måte:

1. Kople fra strømmen
2. Skru av beskyttelsesglasset ved å skru mot venstre
3. Skru ut pæren
4. Skru i ny lyspære
5. Skru på igjen beskyttelsesglasset
6. Kople til strømmen



**VIKTIG:** Bruk kun en 12V pære som er beregnet til stekovner. Vanlige glødepærer tåler ikke den høye temperaturen. Led pærer vil straks bli ødelagt ved bruk i stekeovn.

## Periodisk kontroll

Det anbefales å sjekke gassblussene, gassbrenneren og grillen jevnlig. De skal brenne med en jevn flamme. Dersom det benyttes en gasslange i gummi, så skal denne skiftes med jevne mellomrom.

## FEILSØKING

Dersom du får problemer med komfyren, bør følgende undersøkes.

Gassblussene brenner ujevnt og med ujevn styrke

- Sjekk at gassdysene ikke er delvis blokkert
- Sjekk at gassregulatoren virker som den skal
- Det ikke er knekk på gasstilførselsslagen

Det lukter gass i rommet

- Sjekk slangen for gasstilførsel (se særlig etter i bøyer etc.).
- Bytt gasslange dersom denne er gammel.

**VIKTIG:** Sjekk aldri etter lekkasje med en åpen flamme. Bruk såpevann (smør på; ved lekkasje vil det danne seg bobler).

Steketiden virker unormal lang

- Sjekk at temperaturen er satt riktig i forhold til maten som tilberedes. Steketid og temperatur kan avvike fra det man er vant til i elektriske stekeovner.

Det oser/soter fra kokeblussene

- Rengjør kokeblussene, også i bunnen rundt gasdysen
- Sjekk gasdysen

Den elektriske tenningen fungerer ikke

- Sjekk polariteten for tilkoplingen. Belysningen i ovnen vil fungere uavhengig av polaritet, men tenningen er avhengig av at +/- er riktig koplet.
- Sjekk at tenningen er tilkoplet 12V DC. Teningen vil bli ødelagt ved tilkopling til annen spenning.

**VIKTIG:** Leverandøren kan ikke holdes ansvarlig for feil og skader, dersom komfyren ikke er installert og brukt i henhold til denne brukermanualen. Leverandøren kan heller ikke holdes ansvarlig dersom installasjonen ikke er utført i henhold til gjeldende foreskrifter.

**Tabell 4 Tekniske spesifikasjoner**

		Modell nummer	Ecoline 60x60cm
koketopp	gassbluss	minibluss	0,89 Kw
		normalbluss	1,67 Kw
		hurtigbluss	2,78 Kw
ovn	gas	undervarme	2,55 Kw
		grill	1,94 Kw
	tilbehør	plate	V
		rist	V
		varmeskap	V
		dobbel glassdør	V
volum		67 liter	
generelle egenskaper	justerbare føtter	V	
	stållokk over koketopp	V	

**Certificat d'examen UE de type - Règlement (UE) 2016/426 « Appareils à gaz »**  
**EU Type-Examination Certificate - « Gas appliances » (EU) 2016/426 Regulation**  
**AB Tip Testi sertifikası - «Gaz Yakan Cihazlar» (EU) 2016/426 Yönetmeliği****Numéro/Numara : 1312CL5460 (rev5)**

**CERTIGAZ, après examen et vérifications, certifie que l'appareil :**  
**CERTIGAZ, after examination and verifications, certifies that the appliance :**  
**CERTIGAZ, Tip testi ve değerlendirmelerden sonra cihazları belgelendirmiştir**

- **Fabricant :** **ÖDÜL MADENİ EŞYA SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.**  
**Manufacturer (Üretici) :** **Kayseri / TURKEY**
- **Marque commerciale et modèle(s) :** **ÖDÜL or TROPHY or Lofratelli or SELL**  
**Trade mark and model(s) :** **VOIR ANNEXE - SEE ANNEX - EK'E BAKINIZ**  
**Ticari Marka ve Model(ler) :** **OG-XXXX series, OGDC-XXXX series, OE-XXXX series, OEDC-XXXX series, OGBC-XXXX series, OM-XXXX series, OMDC-XXXX series, OAF-5XXX series, OAF-9XXX series, OAO-XXXX series,**
- **Genre de l'appareil :** **Appareils de cuisson domestique :**  
**Kind of the appliance :** **Domestic Cooking Appliances ;**  
**Cihaz Tipi :** **Free Standing Ovens, Built in gas ovens, built in hobs**  
**Tam Boy Fırınlar, Ankastre Ocaklar, Ankastre Fırınlar**
- **Désignation du type :** **OG-5440, OG-6440, OG-9450, OAF-6037, OAF-9036**  
**Type designation :** **OAO-7502, OG-4440, OGBC-9450, OM-6040**  
**Tip tanımı**

<b>Pays de destination</b> Destination countries (varış ülkeleri)	<b>Pression</b> Pressure (mbar) (basıncı)	<b>Catégories</b> Categories ( kategoriler )
AT	20 ; 50	II2H3B/P
AL-BA-BG-BY-CZ-DK-EE-FI-GR-LV-LT-HR-MD-MK-NO-RO-SE-SI-SK-TR	20 ; 30	II2H3B/P
RS*-ME*-IR*-AZ*-GE*-RU*-UA*-DZ*-SA*-NG*-ZA*-MA*-UZ*-LY*-LB*-SY*-JO*	20 ; 30	II2H3B/P
LU-DE	20 ; 50	II2E3B/P
PL	20 ; 37	II2E3B/P
HU	25 ; 30	II2H3B/P
CY-MT-IS	30	I3B/P
ES-IE-IT-GB-PT	20 ; 28-30/37	II2H3+
NL	25 ; 30	II2L3B/P
FR-BE	20/25 ; 28-30/37	II2E+3+

\*not applicable/mandatory today, but may be accepted as conformity approval as soon as Gas Appliances (EU) 2016/426 Regulation would be transposed in national legislation

est conforme aux exigences essentielles du Règlement (UE) 2016/426 « Appareils à gaz »).

is in conformity with essential requirements of (« Gas appliances » (EU) 2016/426 Regulation.

« Gaz yakan cihazlar » (EU) 2016/426 Yönetmeliğinde belirtilen temel şartları sağlamaktadır

Toute reproduction de ce certificat doit l'être dans son intégralité. Reproduction of this certificate must be in full. Bu

sertifikanın yeniden basılması bütünüyle yapılmalıdır. Ce certificat est valide 10 ans à partir de la date de

signature. Il annule tout certificat antérieur. Validity date 10 years since signature day. It cancels any

previous certificate. Geçerlilik tarihi imzalandığı günden itibaren 10 yıldır. Diğer sertifikaların yerine geçer

1/4