

DRIJA

Toscana 91

Estufa a Gas Empotrable



ESCANEAR PARA
MÁS INFORMACIÓN

MANUAL DE USUARIO

NOTA: Para adquirir accesorios y/o repuestos de este producto, contáctenos al call center (según el número de su país que le indique el certificado de garantía) o a nuestras redes sociales

www.drijainternational.com

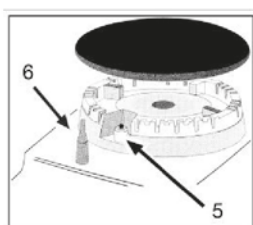
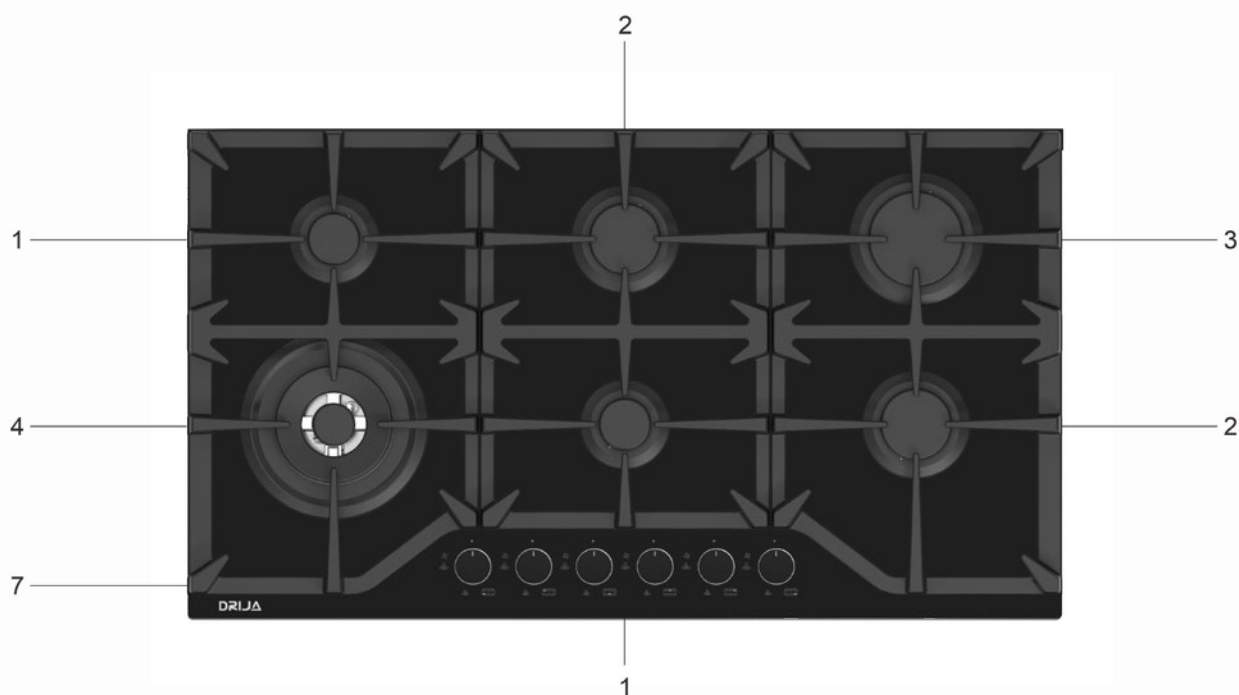
Para conservar
la garantía de este producto,
usar mangueras de acero
**Para la Conexión
a Gas**

Contenido

1. Descripción de producto	03
2. Como utilizar su cocina de gas	04
3. Cómo mantener su cocina de gas en forma.....	05
4. Consejos prácticos	06
5. ¿Hay algún problema?.....	06
6. Instrucciones de instalación para empotrar.....	07
7. Tabla1 Especificaciones de quemadores y boquillas.....	12
8. Tabla2 Cómo convertir la fuente de gas	13
9. Tabla3 Adaptación a los distintos tipos de gas	14
10. Tabla4 Fuente de gas y cuadro comparativo nacional	15
11. AVISO	16

Enhorabuena por haber elegido este aparato, que le resultará fiable y fácil de usar. Le aconsejamos que lea este manual para obtener el mejor rendimiento y prolongar la vida útil de su aparato. Muchas gracias.

Descripción de producto



1. Quemador auxiliar
2. Quemador semi rápido
3. Quemador rápido
4. Quemador wok de triple anillo
5. Encendedor para quemadores de gas (sólo en algunos modelos)
6. Dispositivo de Seguridad (sólo en ciertos modelos) - Se activa si la llama se apaga accidentalmente (derrames, corrientes de aire, etc.), interrumpiendo el suministro de gas al quemador.
7. Mandos de control de los quemadores de gas y de las placas de cocción eléctricas.

Especificaciones

Modelo	TOSCANA 91
Zona de cocción	6
Tensión	110V/220V-50/60Hz
Potencia Total	12.6kW
Mando lateral frontal	SI
Tamaño del producto DxAxH (mm)	910 x 510 x 85
Dimensiones del recorte D x A (mm)	880 x 480

Cómo utilizar su cocina de gas

La posición del quemador de gas correspondiente se indica en cada mando de control.

Quemadores de gas: Los quemadores son de diferente tamaño y potencia. Elija el más adecuado al diámetro de la batería de cocina que vaya a utilizar.

El quemador puede regularse con el mando de control correspondiente utilizando uno de los siguientes ajustes:

- Apagado



Alto



Bajo

En los modelos equipados con dispositivo de seguridad

Es necesario mantener pulsado el mando durante unos 6 segundos hasta que la llama se encienda y se caliente.

En los modelos equipados con encendedor

Primero se debe pulsar el botón de encendido eléctrico, identificado con el símbolo  después se pulsa el mando correspondiente y se gira en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "Alto".

Para encender un quemador Simplemente pulse el mando correspondiente y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta el ajuste Alto, mantenga pulsado hasta que se encienda el quemador.

Precaución: Si la llama se apaga accidentalmente, cierre el gas con el mando de control e intente encenderlo de nuevo al menos 1 minuto después.

Para apagar un quemador Gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga (debe estar en la posición "-").

Cómo mantener en forma su cocina de gas

Antes de limpiar o realizar tareas de mantenimiento en su encimera de gas, desconéctela de la red eléctrica (incluida la alimentación por pilas).

Para prolongar la vida útil de la encimera de gas, es absolutamente indispensable limpiarla con cuidado, a fondo y de forma habitual:

- Las partes esmaltadas y la encimera de cristal, deben lavarse con agua tibia sin utilizar polvos abrasivos ni sustancias corrosivas que puedan estropearlas.
- Las partes desmontables de los quemadores deben lavarse normalmente con agua tibia y jabón, asegúrese de eliminar las sustancias apelmazadas.
- Pasador de encendido automático, el extremo debe ser limpiado cuidadosamente y por lo general, asegúrese de que el encendido siga funcionando normalmente.
- La placa superior de acero inoxidable y otras piezas de acero pueden mancharse si se mantienen en contacto con agua calcárea de alta concentración o detergentes corrosivos (que contengan fósforo). Para prolongar la vida útil, aconsejamos enjuagar bien estas piezas con agua y secarlas soplando. También es conveniente limpiar cualquier derrame.
- Tras el funcionamiento de la vitrocerámica, la superficie debe limpiarse con un paño húmedo para eliminar el polvo o los restos de comida. La superficie de cristal debe limpiarse regularmente con agua tibia y detergente no corrosivo.

En primer lugar, eliminar todos los restos de alimentos o grasas con un rascador de limpieza, p. ej. Rascador de limpieza (no suministrado) (**Fig. 1**).

Mientras la superficie de cocción está caliente, límpiela con un producto de limpieza adecuado y toallitas de papel, luego frote con un paño húmedo y seque la superficie. Tales como papel de aluminio, artículos de plástico, objetos de material sintético, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar que se hayan derretido sobre la superficie, deben retirarse inmediatamente.

Mientras la superficie de cocción aún está caliente, límpiela con una rasqueta y una película protectora transparente que impida que se ensucie más. Esto también protege la superficie de los daños causados por los alimentos con alto contenido en azúcar.

No utilice esponjas abrasivas ni productos de limpieza, lo mismo ocurre con los limpiadores químicamente agresivos, como los espráis para horno y los quitamanchas (**Fig.2**).

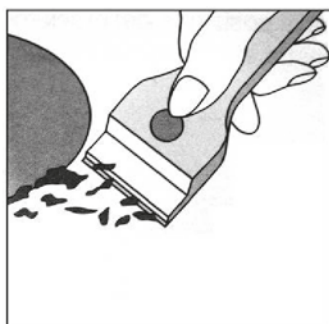


Fig.1



Fig.2

- Limpieza de la parrilla/soporte de la sartén, se recomienda limpiarla cuando aún está caliente. Para alejar la parrilla de la placa de cocción y colocarla en el fregadero, elimine primero los restos de comida o grasa, después de que la parrilla se haya enfriado, aclárela con agua.

Engrase de las válvulas de gas

Con el tiempo, las válvulas de gas pueden estar pegadas, y es difícil encenderlas/apagarlas. Para este caso, debe limpiar el interior de la válvula y engrasarla.

Recordatorio: Este procedimiento debe ser realizado por un técnico autorizado por el fabricante.

Consejos prácticos

Practical Advice on Using the Burners

Consejos prácticos para el uso de los quemadores

Para obtener el mejor rendimiento, siga estas directrices generales:

- Utilice la batería de cocina adecuada para cada quemador (ver tabla) para evitar que la llama alcance el lateral de la olla o sartén;
- Utilice siempre utensilios de cocina con fondo plano y manténgalos tapados;
- Cuando el contenido empiece a hervir, gire el mando a "Bajo".

Quemador	Ø Diámetro de la batería de cocina (cm)
Quemador auxiliar	10~14
Quemador semi rápido	16~20
Quemador rápido	22~24
Quemador wok de triple anillo	24~26

Para identificar el tipo de quemador, consulte los diseños en la sección titulada "Especificaciones del quemador y la boquilla".

¿Hay algún problema?

Si la encimera de gas no funciona de repente o no funciona correctamente. Antes de llamar al servicio de atención al cliente para solicitar asistencia, comprobemos qué podemos hacer.

En primer lugar, compruebe y confirme que no haya interrupciones en el suministro de gas y electricidad, especialmente si las válvulas de gas siguen abiertas.

El quemador no puede encenderse o la llama no es uniforme alrededor del quemador.

Compruebe que:

- Los orificios de gas del quemador no están obstruidos;
- Todas las partes móviles de los quemadores están fijadas correctamente;
- No hay flujo de aire alrededor de la superficie de cocción.

La llama no sigue encendida al quemador con termopar.

Compruebe que:

- Presiona el mando hasta el fondo;
- Mantén pulsado el mando el tiempo suficiente para activar el termopar.
- Los orificios de gas no están obstruidos en la zona correspondiente al termopar.

La llama se apaga al girar el mando a la posición "Baja".

Compruebe que:

- Los orificios de gas no están obstruidos.
- No hay flujo de aire alrededor de la superficie de cocción.
- El mínimo se ha ajustado correctamente (véase el apartado "Regulación del mínimo").

La batería de cocina no es estable.

Compruebe que:

- El fondo de la batería de cocina es perfectamente plano.
- La batería de cocina está correctamente centrada en el quemador.
- Las rejillas de apoyo no se han invertido.

Después de comprobar todo esto, la encimera de gas sigue sin funcionar correctamente, llame al Centro de Atención al Cliente e infórmeles de ello:

-- Tipo de problema.

--El número de modelo de la encimera de gas (Modelo...) indicado en la caja de embalaje.

Nunca llame a técnicos no autorizados por su proveedor, y rechace el uso de piezas de repuesto que no sean del fabricante.

Instrucciones de instalación para empotrar

Las siguientes instrucciones están dirigidas al instalador cualificado, para que los procedimientos de instalación y mantenimiento se sigan de la forma más profesional y experta.

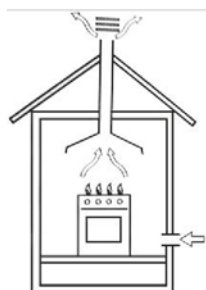
Importante: Desenchufe la conexión eléctrica antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento o conservación periódica.

Posicionamiento para encimera de gas

Importante: este aparato sólo puede instalarse y utilizarse en locales permanentemente ventilados.

Deben observarse los siguientes requisitos:

- a) El local deberá estar dotado de un sistema de ventilación que permita evacuar al exterior de los locales los humos y gases procedentes de la combustión. Debe hacerse mediante campana o ventilador eléctrico.



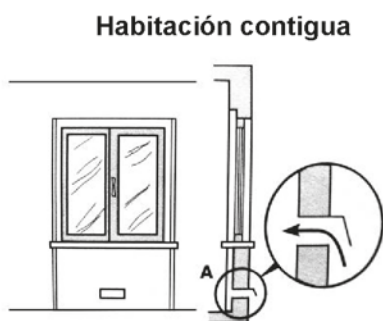
**En una chimenea o conducto ramificado
(exclusivamente para aparatos de cocción)**



Directamente al exterior

b) El local debe permitir la entrada del aire necesario para una combustión adecuada. El caudal de aire para la combustión no debe ser inferior a 2 m³/h por kW de potencia instalada. El suministro de aire se efectuará por afluencia desde el exterior a través de un conducto, su sección interior es de al menos 100cm² y no debe bloquearse accidentalmente.

La encimera de gas sin dispositivos de seguridad, para evitar que la llama se apague accidentalmente, debe tener una ventilación que funcione al doble de volumen. Por ejemplo, un mínimo de 200 cm² (**Fig.3**) De lo contrario, la habitación puede ventilarse indirectamente a través de las habitaciones adyacentes que estén equipadas con conductos de ventilación hacia el exterior. Aunque las habitaciones adyacentes no sean zonas compartidas, dormitorios, pero el riesgo de incendio está oculto (**Fig. 4**).



Habitación contigua
Ejemplos de orificios de ventilación para aire comburente.

Fig.3



Habitación Ventilador
Ampliación de la ranura de ventilación entre la Ventana y el suelo.

Fig.4

c) Trabajo intensivo y prolongado de la cocina de gas que necesita intensificar la ventilación, por ejemplo, abriendo las ventanas o aumentando la potencia del sistema de admisión de aire (si existe).

d) Los gases licuados del petróleo son más pesados que el aire, por lo que se asientan hacia abajo. Los locales en los que se instalen depósitos de GLP deben estar provistos de ventilación hacia el exterior para evitar fugas de gas.

Por lo tanto, los depósitos de GLP que estén vacíos o parcialmente llenos no deben instalarse ni almacenarse en habitaciones o espacios situados por debajo del nivel del suelo (sótanos, etc.). Conviene guardar en la habitación sólo el depósito que esté funcionando en ese momento y asegurarse de que no esté cerca de una fuente de calor (hornos, chimeneas, estufas, etc.).

Instalación de encimera de gas empotrada

Las placas de gas están diseñadas con un grado de protección contra el calentamiento excesivo, el aparato puede instalarse junto a armarios, y la altura no debe sobrepasar la placa de cocción.

Para una correcta instalación, deben seguirse las siguientes precauciones:

- a) La placa de cocción puede estar situada en una cocina, un comedor o una sala de estar, pero no en un cuarto de baño o ducha.
- b) Los muebles situados cerca del aparato, son más altos que los tableros de trabajo deben colocarse a una distancia mínima de 110 mm del borde del tablero.
- c) Los armarios deben colocarse cerca de la campana a una altura de 420 mm como mínimo (**Fig. 5**).

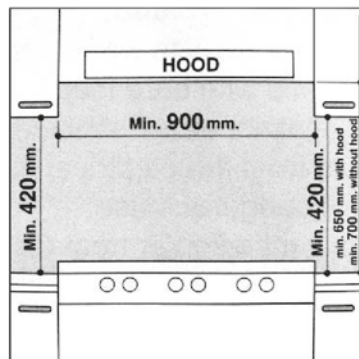


Fig.5

- d) La placa de cocción debe instalarse directamente debajo de un armario, éste debe estar a una distancia mínima de 700 mm de la encimera, como se muestra en la **Fig. 6**.
- e) Para colocar la placa de cocción sobre la encimera se suministran elementos de fijación (ganchos, tornillos) de 20 a 40 mm de espesor **Fig. 6**.

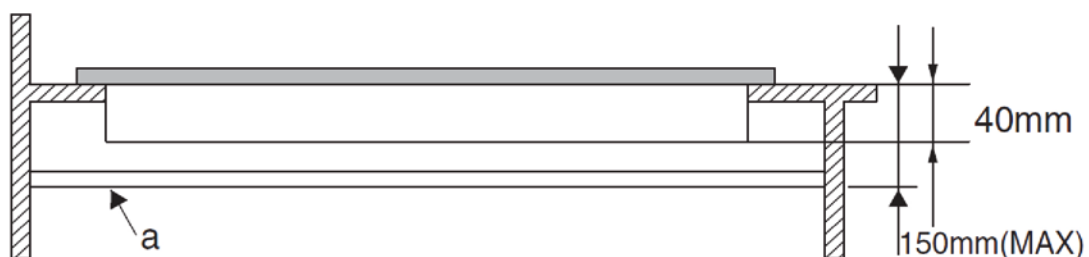
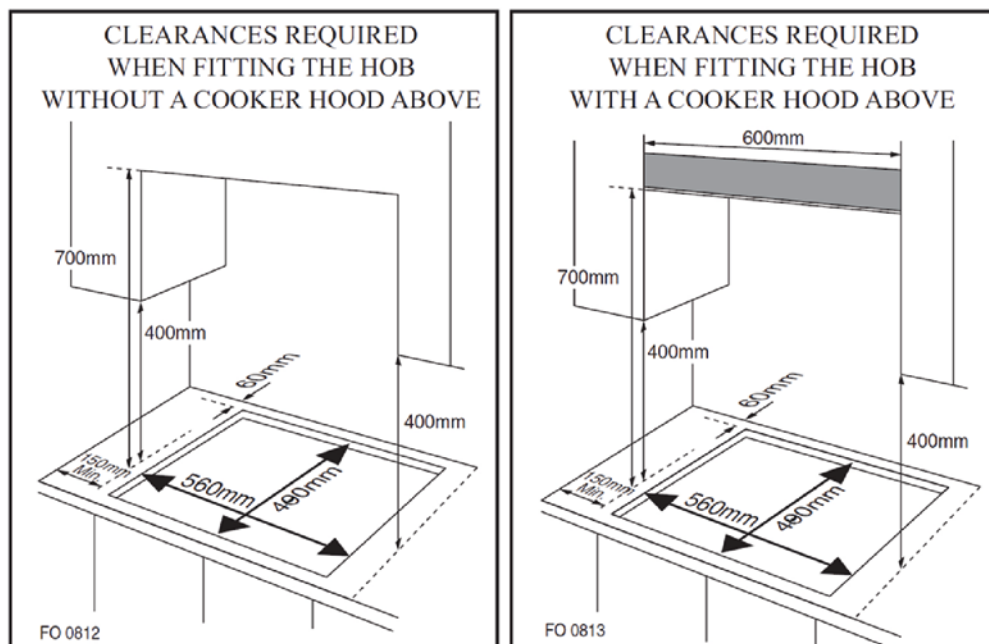
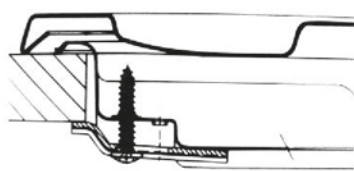
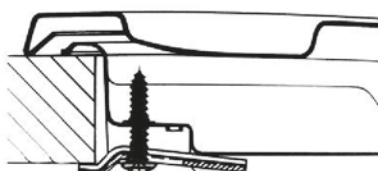


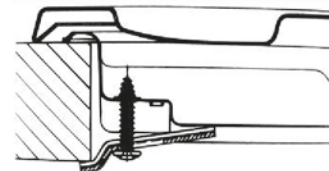
Fig.6



Posición del gancho para
H=20mm top



Posición del gancho para
H=30mm top

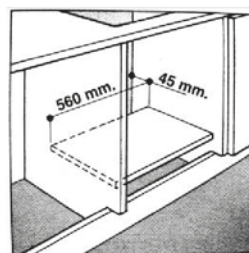
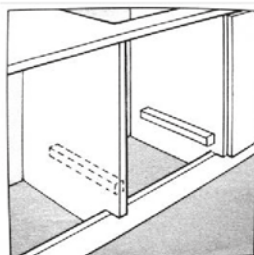


Posición del gancho para
H=40mm top

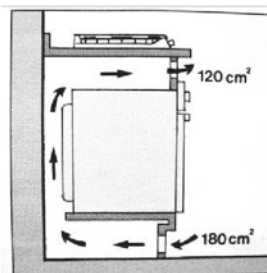
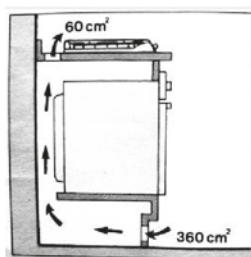
N.B: Utilice los ganchos contenidos en la "bolsa de accesorios".

f) En el caso de que la encimera de gas no esté instalada sobre un horno empotrado, se debe insertar un panel de madera para aislar. Este panel debe colocarse a una distancia mínima de 20 mm de la parte inferior de la placa de cocción.

Importante: En caso de instalar la placa de cocción sobre un horno empotrado, el horno debe colocarse sobre dos listones de madera; en caso de que la superficie del mueble sea de unión, recuerde dejar un espacio de 45 x 560 mm como mínimo desde la parte posterior.



Cuando instale la placa de cocción en un horno empotrado sin ventilación forzada, asegúrese de que dispone de entradas y salidas de aire para ventilar adecuadamente el interior del mueble.



Conexión de la placa de cocción de gas

La placa de cocción de gas debe ser conectada al suministro de gas por un instalador autorizado. Durante la instalación, es imprescindible instalar una llave de gas homologada para aislar el suministro de la placa de cocción para facilitar su posterior retirada o mantenimiento. La conexión de la encimera a la red de gas o al gas licuado, debe realizarse de acuerdo con la normativa vigente, y sólo después de comprobar que se adapta al tipo de gas que se va a utilizar. En caso contrario, siga las instrucciones indicadas en el apartado "Adaptación a diferentes tipos de gas". En el caso de conexión a gas licuado por cisterna, utilice reguladores de presión conformes a la normativa vigente.

Importante: Por seguridad, para una correcta regulación del uso del gas y una larga duración de la placa de cocción, asegúrese de que la presión del gas se ajusta a las indicaciones dadas en la tabla 1 "Especificaciones de quemadores y boquillas".

Conexión a tubo no flexible (cobre o acero)

La conexión a la fuente de gas debe realizarse de forma que no se creen puntos de tensión en ninguna parte de la encimera de gas.

La placa de cocción está equipada con un conector ajustable en forma de "L" y una junta para la alimentación de gas.

El conector debe desmontarse y la junta debe sustituirse.

El conector de alimentación del gas a la placa de cocción es roscado 1/2 cilindro de gas.

Conexión a tubo no flexible (cobre o acero)

La conexión a la fuente de gas debe realizarse de forma que no se creen puntos de tensión en ninguna parte de la encimera de gas.

La placa de cocción está equipada con un conector ajustable en forma de "L" y una junta para la alimentación de gas.

El conector debe desmontarse y la junta debe sustituirse.

El conector de alimentación del gas a la placa de cocción es roscado 1/2 cilindro de gas.

Compruebe el sellado

Una vez instalada la placa de cocción, asegúrese de que todas las conexiones están bien selladas, utilice agua jabonosa para comprobarlo, nunca utilice llama.

Conexión eléctrica

La placa de cocción está equipada con un cable de alimentación eléctrica tripolar diseñado para corriente alterna, de acuerdo con las indicaciones de la placa de características situada debajo de la placa. El cable de toma de tierra se identifica por su color amarillo-verde.

En el caso de instalación sobre un horno eléctrico empotrado, las conexiones eléctricas de la placa de cocción y del horno deben ser independientes, no sólo por seguridad, sino también por comodidad para retirarlas en el futuro.

Conexión eléctrica de la encimera de gas

Conecte el cable de alimentación con un enchufe estándar para la tasa de demanda indicada en la placa de características o conéctelo directamente a la red eléctrica. En este último caso, debe colocarse un interruptor unipolar entre la placa de cocción y la red eléctrica, con una abertura mínima entre los contactos de 3 mm de conformidad con los códigos de seguridad vigentes (el cable de toma de tierra no debe quedar interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación debe colocarse de forma que no alcance en ningún punto una temperatura superior a 50°C de la temperatura ambiente.

Antes de la conexión real asegúrese de que:

- El fusible y el sistema eléctrico pueden soportar la carga requerida por la placa de cocción;
- El sistema de alimentación eléctrica está equipado con una toma de tierra eficaz de acuerdo con las normas y reglamentos prescritos por la ley;
- El enchufe o el interruptor son fácilmente accesibles.

Importante: los hilos del cable principal están coloreados de acuerdo con el siguiente código:

Verde - Tierra
 Blanco - Neutro
 Negro - Corriente

Como es posible que los colores de los hilos del cable principal no se correspondan con las marcas de color que identifican los terminales de su enchufe, proceda como se indica a continuación: Conecte el cable Verde y Amarillo al terminal marcado "E" o de color Verde o Verde y Amarillo.

Conecte el cable Marrón al terminal marcado "L" o de color Rojo.

Conecte el cable azul al terminal marcado con una "N" o de color negro.

Tabla1: Especificaciones de quemadores y boquillas

Adaptación de la cocina a distintos tipos de gas

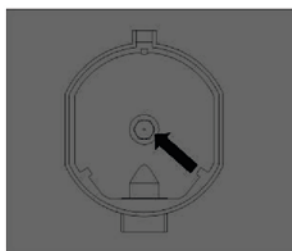
	G20		G30	
Quemador	Energía térmica (kW)	Boquilla 1/100 (mm)	Potencia térmica (kW)	Boquilla 1/100 (mm)
Auxiliar (Pequeño) (A)	1.0	71	1.0	52
Semirrápido (Medio)	1.80	97	1.8	67
Rápido (R)	3.0	115	3.0	84
Triple anillo (TR)	4.0	150	4.0	100
Presiones de alimentación	20mbar		30mbar	

A 15°C y 1013 mbar - gas seco:

P.C.I.G20 37,78 MJ/m³ P.C.I.G25.1 32,51 MJ/m³

P.C.I.G25 32,49 MJ/m³ P.C.I.G27 30,98 MJ/m³

P.C.I.G2.350 27,20MJ/m³ P.C.I.G30 49,47MJ/Kg



Sustitución de la boquilla del quemador: afloje la boquilla con una llave específica

(7). Coloque la nueva boquilla según el tipo de gas requerido (**consulte la tabla 1 como referencia**).

Después de cambiar la placa de cocción de gas a otro tipo de gas, asegúrese de haber colocado en el aparato una etiqueta con dicha información.

TABLA2: Cómo convertir una fuente de gas

Ajuste del caudal reducido de la válvula

Quemadores	Flama	Conversión de la cocina de GLP a gas natural	Conversión de la cocina de gas natural De gas a GLP
Quemadores Regulares	Flama completa	Sustituir la boquilla del quemador según las indicaciones de la tabla 1	Sustituir la boquilla del quemador Según las indicaciones de la tabla 1
	Salvar la llama	Aflojar el eje de ajuste (Ver Fig7) y ajuste la llama.	Aflojar el eje de ajuste (ver fig.7) y ajustar la llama.

Ajuste de la válvula

El ajuste de la válvula debe realizarse con el mando de control en la posición de llama de ahorro del quemador ON.

Retire el mando y ajuste la llama con un destornillador pequeño (véase la fig. 7).

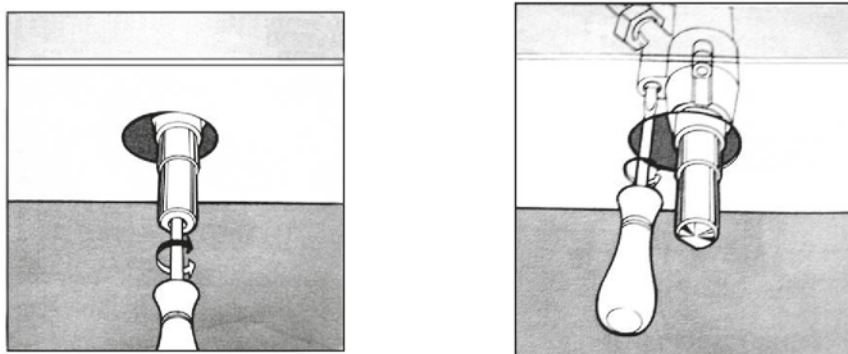


Fig.7

Para comprobar la llama ajustada: caliente el quemador en posición totalmente abierta durante 10 minutos. A continuación, gire el mando hasta la posición de ahorro. La llama no debe apagarse ni desplazarse hacia la boquilla. Si se apaga o se desplaza hacia la boquilla, reajuste las válvulas.

Selección de la llama

Cuando los quemadores están correctamente ajustados, la llama debe ser de color azul claro, y la llama interior debe ser clara. El tamaño de la llama depende de la posición del mando de control correspondiente.



Fig.8

Ver fig.8 para varias opciones de funcionamiento (selección del tamaño de la llama); el quemador debe ajustarse a una llama grande durante la fase inicial de la cocción, ya que hace que los alimentos hiervan rápidamente. A continuación, debe girar el mando a la posición de llama de ahorro para mantener la cocción. Es posible ajustar el tamaño de la llama de forma continua.

Está prohibido ajustar la llama entre las posiciones de llama grande Quemador APAGADO y Quemador ENCENDIDO.

Se puede conservar una gran cantidad de energía si la placa de cocción se utiliza correctamente, los parámetros están diseñados correctamente y se utilizan los utensilios de cocina adecuados. La conservación de energía es la siguiente:

- Se conserva hasta un 60% cuando se utilizan los recipientes adecuados,
- Se ahorra hasta un 60% cuando el aparato funciona correctamente y se elige el tamaño de llama adecuado.

Para que la placa de cocción funcione de forma eficiente y ahorre energía, es imprescindible que los quemadores se mantengan limpios en todo momento (especialmente las ranuras de la llama y las boquillas).

Adaptación a distintos tipos de gas.

TABLA 3: Adaptación a distintos tipos de gas.

CATEGORÍA DE APARATOS:

I_{2H} I_{2E} I_{2E+} I_{2L} I_{2HS} I_{2ELS} I_{2ELW} I₃₊ I_{3B/P} I_{3B/P} I_{3B/P} I_{3P} I_{2H3+} II_{2E3B/P} II_{2HS3B/P} II_{2ELWLS3B/P} II_{2ELL3B/P}

Quemadores	Tipo de gas	Presión	Diámetro de la boquilla	Carga nominal				Carga reducido	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Auxiliar	Natural G20	20	71	—	95	1.0	860	0.40	344
	Butane G30	30	52	72.6	—	1.0	860	0.40	344
Semi rápido	Natural G20	20	97	—	171	1.8	1548	0.60	516
	Butane G30	30	67	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
Rápido	Natural G20	20	115	—	286	3.0	2580	0.90	774
	Butane G30	30	84	226	—	3.0	2580	0.90	774
Triple corona	Natural G20	20	150	—	416	4.0	3440	1.8	1548
	Butane G30	30	100	340	—	4.0	3440	1.8	1548

TABLA 4: Fuente de gas y tabla comparativa nacional

Grupo del gas	Presión de suministro	País
I2H	G20 20mbar	AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB
I2E	G20 20mbar	DE, LU
I2E+	G20/G25 at 20/25 mbar	BE, FR
I2L	G25 25mbar	NL
I2HS	G20/G25.1 25 mbar	HU
I2ELS	G20 20 mbar,G2.350 13 mbar	PL
I2ELW	G20/G27 20 mbar	PL
I3+	G30-G31 (28-30)-37 mbar	BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, RO, SK, ES, CH, GB
I3B/P	G30 30 mbar	BE, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR
I3B/P	G30 37 mbar	PL
I3B/P	G30 50mbar	AT, DE, HU, CH
I3P	G31 37 mbar	CH,FR,GR,IE,ES,GB
I2H3+	G20 20MBAR, G30-G31(28-30)-37mbar	GR,IE,IT,PT,ES,GB,CH,CZ,SI,SK
II2E3B/P	G20 20mbar,g30 30mbar	RO
II2HS3B/P	G20/G25.1 25mbar, G30 30mbar	HU
II2ELWLS3B/P	G20/G27 20mbar, G2.350 13mbar,G30 37mbar	PL
II2ELL3B/P	G20 20mbar,G25 25mbar, G30 50mbar	DE

Esta placa cumple las siguientes directivas de la Comunidad Económica Europea:

- 73/23/EEC of 19/02/73 (Baja Tensión) y su posterior modificación;
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Compatibilidad electromagnética) y modificaciones posteriores;
- 90/396/EEC of 29/06/90 (Gas)y modificaciones posteriores;
- 93/68/EEC of 22/07/93 y modificaciones posteriores.

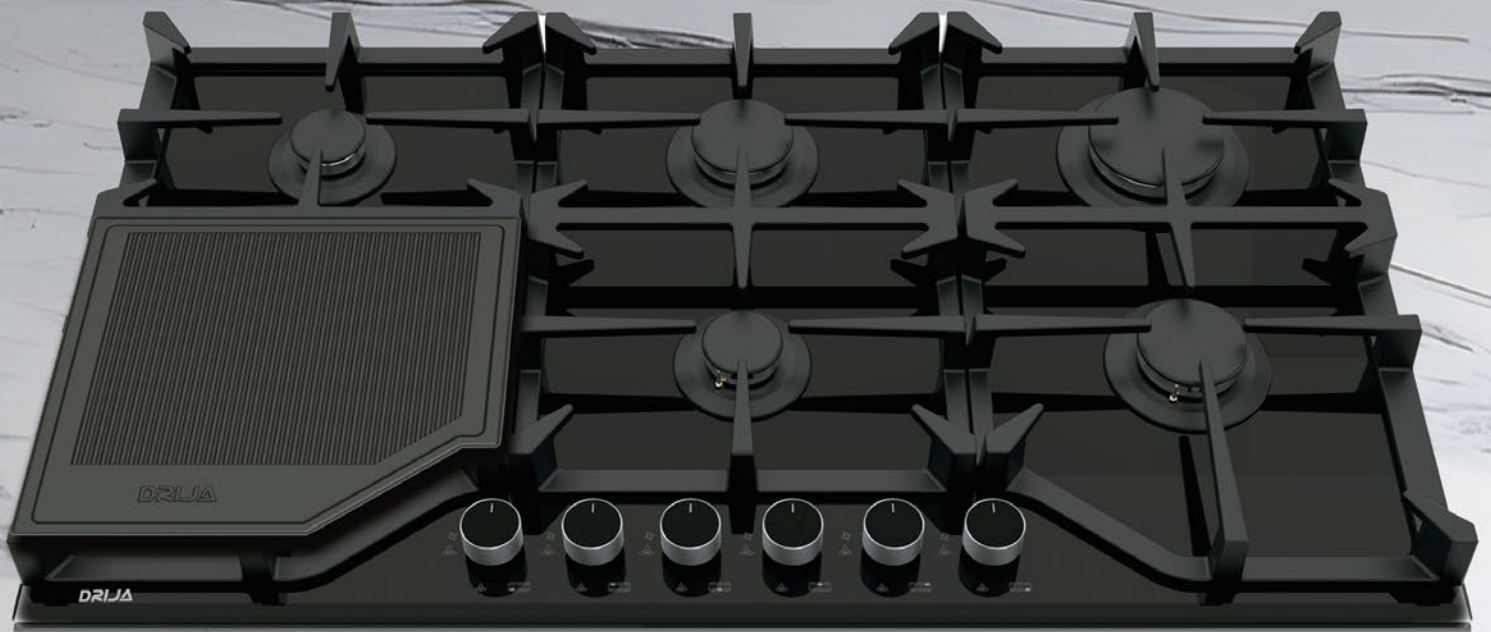
AVISO:

- A. Antes de la instalación, asegúrese de que el estado de la distribución local (naturaleza de la presión del gas) y el ajuste del aparato son compatibles".
- B. "Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta de características".
- C. "Esta encimera de gas no está conectada a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Deberá instalarse y conectarse de acuerdo con las normas de instalación vigentes. Se prestará especial atención a los requisitos pertinentes en materia de ventilación."
- D. **"PRECAUCIÓN:** El uso de una encimera de gas conlleva la producción de calor, humedad y productos de combustión en la habitación en la que está instalada. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando la placa esté en funcionamiento: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica."

DRIJA

Toscana 91

Built-in Gas Cooktop



SCAN FOR
MORE INFORMATION

USER MANUAL

NOTE: To purchase accessories and / or spare parts for this product, contact us at the Contact Center (depending on the number of your country that indicates the warranty certificate or our social media)

www.drijainternational.com



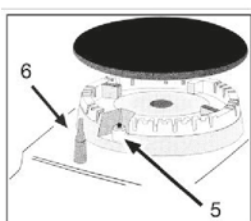
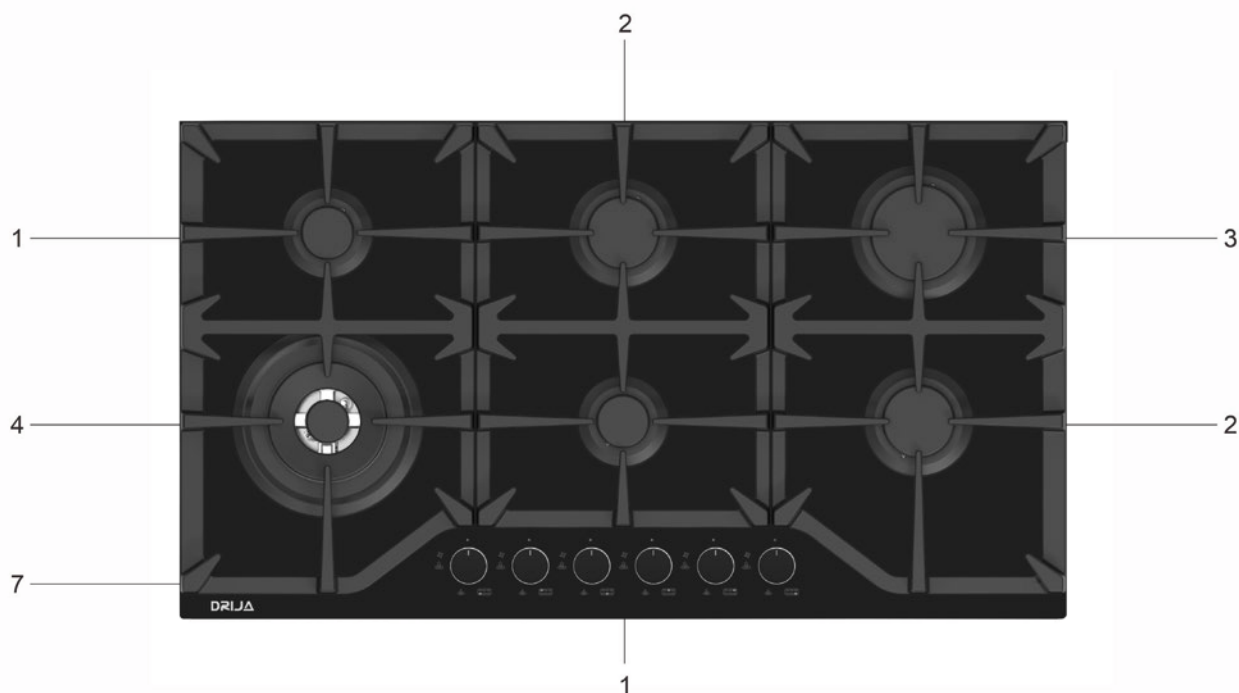
Contents

2. Product Overview.....	19
2. How to Use Your Gas hob.....	20
3. How to Keep Your Gas hob in Shape.....	21
4. Practical Advice.....	22
5. Is there a problem?.....	22
6. Installation Instructions for built in.....	23
7. Table1 Burners and Nozzle Specifications	27
8. Table2 How to convert gas source.....	28
9. Table3 Adapting to different types of gas	29
10. Table4 Gas source and national comparison table.....	30
11. NOTICE	31

Congratulations on choosing this appliance, which you will find is dependable and easy to use. We advise you to read this manual for best performance and to extend the lifespan of your appliance. Thank you.

Product

Overview



1. Auxiliary burner
2. Semi-rapid burner
3. Rapid burner
4. Triple ring wok burner
5. Ignitor for Gas Burners (only on certain models)
6. Safety Device (only on certain models) - Activates if the flame accidentally goes out (spills, drafts, etc.), interrupting the delivery of gas to the burner.
7. Control Knobs for Gas Burners and Electric Hot Plates

Specification

MODELS	TOSCANA 91
Cooking Zone	6
Voltage	110V/220V-50/60Hz
Total Power	12.6kW
Front Side control operation	YES
Product Size D×W×H (mm)	910 x 510 x 85
Cut Out Dimensions D x W (mm)	880 x 480

How to Use Your Gas hob

The position of the corresponding gas burner is indicated on each control knob.

Gas Burners

The burners are different in size and power. Choose the most appropriate one for the diameter of the cookware being used.

The burner can be regulated with the corresponding control knob by using one of the following settings:

- OFF
- ☆ High
- Low

On those models fitted with a safety device

The knob must be pressed for about 6 seconds until the flame is lighted and warmed up.

On those models fitted with an igniter

The electric ignition button, identified by the ☆ symbol, must be pressed first, then the corresponding knob is pushed and turned in the counterclockwise direction to the "High" setting.

To light a burner: Simply press the corresponding knob and turn it in the counterclockwise direction to the High setting, keep press until the burner is lighted.

Caution: If the flame goes out accidentally, turn off the gas with the control knob and try to light it again at least 1 minute later.

To turn off a burner: Turn the knob in the clockwise direction until it is stopped (it should be on the "•" setting).

How to Keep Your Gas hob in Shape

Before cleaning or performing maintenance on your gas hob, disconnect it from the electrical power supply (included battery power).

To extend the lifespan of the gas hob, it is indispensable that it is cleaned carefully, thoroughly, and usually, please keep in mind to the following:

- The enameled parts and the glass top must be washed with warm water without using abrasive powders or corrosive substances which could ruin them.
- The removable parts of the burners should be washed usually with warm water and soap, make sure to remove caked-on substances.
- Automatic igniter pin, the end must be cleaned carefully and usually, make sure ignition keep working normally.
- Stainless steel top plate and other steel parts can be stained if keep touch with high concentration calcareous water or corrosive detergents (containing phosphorus). To extend the lifespan, we advise these parts to be rinsed thoroughly with water and dry them by blowing, It is a good idea to clean up any spills too.
- After glass hob working, the surface must be cleaned by a damp cloth to remove dust or food residues. Glass surface should be cleaned regularly with warm water and non-corrosive detergent.

First, to remove all food residues or greases with a cleaning scraper, e.g.

Cleaning scraper (not supplied) **(Fig. 1)**.

While the cooking surface is warm, clean it with a suitable cleaning product and paper towels, then rub with a damp cloth and dry surface. Such as aluminum foil, plastic items, objects made of synthetic material, sugar or foods with a high sugar content that have been melted onto the surface, it must be removed immediately.

While the cooking surface is still hot, clean it with a scraper and a transparent protective film which prevent to make more dirt. This also protect the surface from damage caused by food with a high sugar content.

Do not use abrasive sponges or cleaning products, these holds true for chemically aggressive cleaners, like oven sprays and stain removers **(Fig.2)**;

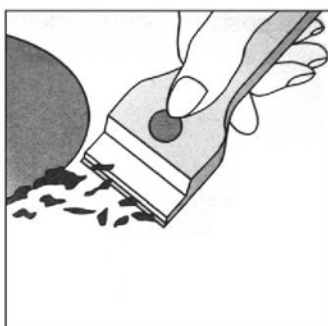


Fig.1



Fig.2

- Cleaning the grill/pan support, it is recommended to clean it while it is still hot. To move grill away from the hob and put it in sink, remove the food residues or grease first, after grill has cooled, rinse it with water.

Greasing the Gas Valves

Over time, the gas valves may be stuck, and it is difficult to turn on/off. For this case, should clean the inside of valve and greased it.

Kind reminder: This procedure must be performed by a technician authorized by the manufacturer.

Practical Advice

Practical Advice on Using the Burners

For best performance, follow these general guidelines:

- Use the appropriate cookware for each burner (see table) to prevent the flame to reach the side of the pot or pan.
- Always use cookware with a flat bottom and keep the lid on.
- When the contents come to a boil, turn the knob to "Low".

Burner	Ø Cookware diameter (cm)
Auxiliary burner	10~14
Semi-rapid burner	16~20
Rapid burner	22~24
Triple ring wok burner	24~26

To identify the type of burner, refer to the designs in the section entitled, "Burner and Nozzle Specifications".

Is there a Problem?

If you find the gas hob cannot work suddenly or cannot work properly. Before calling customer service for assistance, let us check what we can do.

First, check and confirm there have no interruptions to the gas and electrical supplies, particularly, if the gas valves keeping turn on.

The burner cannot be lighted, or the flame is not uniform around the burner.

Check to make sure that:

- The gas holes on the burner are not clogged.
- All the movable parts of burners are fixed correctly.
- There is no air flow around the cooking surface.

The flame does not keep lighting to the burner with thermocouple.

Check to make sure that:

- You press the knob all the way.
- You keep pressing the knob for enough time to activate the thermocouple.
- The gas holes are not clogged in the area corresponding to the thermocouple.

The flame goes out while turning knob to "Low" setting.

Check to make sure that:

- The gas holes are not clogged.
- There is no air flow around the cooking surface.
- The minimum has been adjusted correctly (see the section entitled "Minimum Regulation").

The cookware is not stable.

Check to make sure that:

- The bottom of the cookware is perfectly flat.
- The cookware is centered correctly on the burner.

- The support grids have not been inverted.

After checked all of these, the gas hob still does not work properly, please call the Customer Service Center, and inform them of:

--Tile type of problem.

--The gas hob model number (Model....) as indicated on the packing carton.

Never call the technicians who is not authorized by your supplier and refuse to use the spare parts which are not from manufacturer.

Installation Instructions for built-in

The following instructions are directed at the qualified installer, so the installation and maintenance procedures may be followed in the most professional and expert manner.

Important: Unplug the electrical connection before performing any maintenance or regular upkeep work.

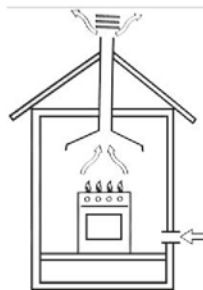
Positioning for gas hob

Important: this unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms.

The following requirements must be observed:

- The room must be fitted with a ventilation system which ventilates smoke and gases from combustion to the outside of rooms.

This must be done by hood or electric ventilator.



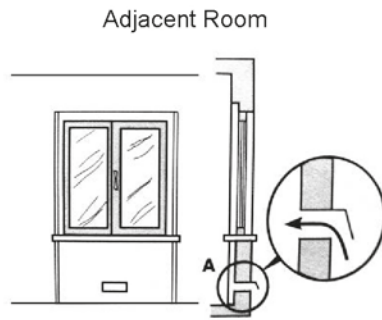
In a chimney stack or branched flue.
(Exclusively for cooking appliances)



Directly to the Outside

- The room must be allowed for the influx of the air which is for proper combustion. The air flow for combustion purposes must not less than 2 m³/h per kW of installed capacity. The air supply will be affected by influx from the outside through a duct, its inner cross section is at least 100cm² and must not be blocked accidentally.

The gas hob without safety devices, to prevent flame go out accidentally, must have a ventilation working on twice volume. For example, a minimum of 200 cm² (**Fig. 3**). Otherwise, the room can be vented indirectly through adjacent rooms which is fitted with ventilation ducts to the outside. Although the adjacent rooms are not shared areas, bedrooms, but fire risk is hidden (**Fig. 4**).



Examples of ventilation holes for comburent air.

Fig.3



Enlarging the ventilation slot between window and floor

Fig.4

- e) Intensive and prolonged working of the gas hob that needs to intensify ventilation, e.g., opening windows or increasing the power of the air intake system (if present).
- f) Liquefied petroleum gases are heavier than air, so settle it downward. Rooms in which LPG tanks are installed must be fitted with ventilation to the outside to avoid of gas leakage.

Therefore, LPG tanks which are empty or partially full, must not be installed or stored in rooms or spaces below ground level (cellars etc.). It is a good idea to keep only the tank, which is working currently in the room, and make sure that it is not closed to heating source (ovens, fireplaces, stoves, etc.).

Installation of built-in gas hob

The gas hobs are designed with protection degree against excessive heating, the appliance can be installed next to cabinets, and the height should not exceed the hob.

For a correct installation, the following precautions must be followed:

- a) The hob may be in a kitchen, a diner or bed/ sitting room, but not in a bathroom or shower room.
- b) The furniture standing near to the unit, it is higher than the working boards, it must be placed at least 110mm distance to the edge of the board.
- c) The cabinets should be positioned near to the hood at a height of 420 mm at least (Fig. 5).

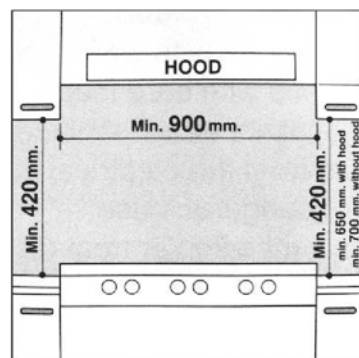


Fig.5

- d) Hob should be installed directly under a cupboard, the latter should be at least 700mm from the worktop, as shown in **Fig.6**.
- e) Fixing fittings (hooks, screws) are provided to place the hob on work top, measure 20 to 40 mm in thickness (see **Fig. 6**).

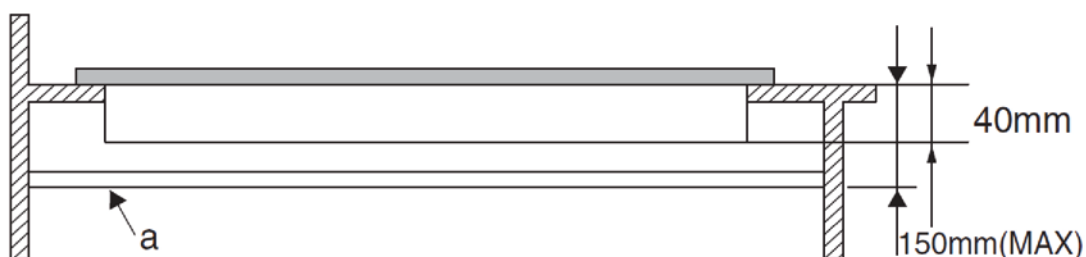
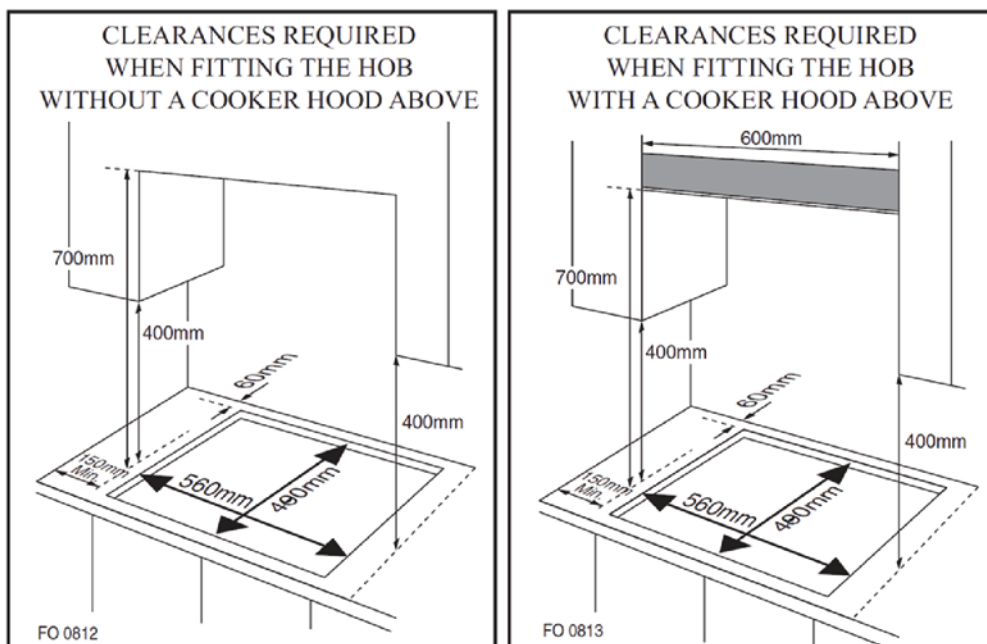
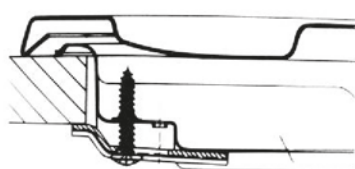


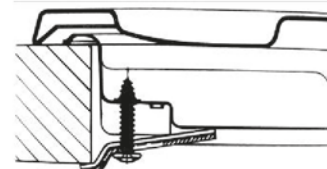
Fig.6



Hook position for
H=20mm top



Hook position for
H=30mm top

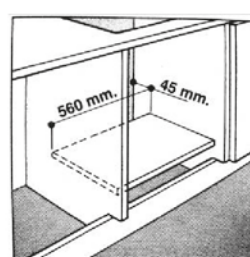
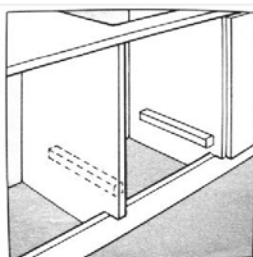


Hook position for
H=40mm top

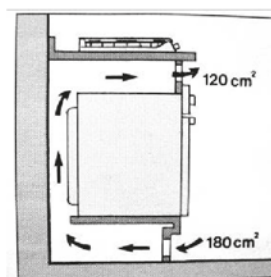
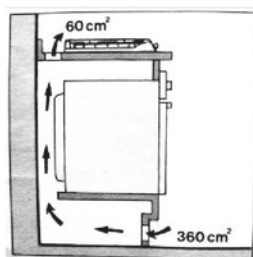
N.B: Use the hooks contained in the "accessories bag."

f) In the event the gas hob is not installed on a built-in oven, a wooden panel must be inserted for insulation. This panel must be placed at least 20 mm distance from the bottom of hob.

important: When installing the hob on a built-in oven, the oven should be placed on two wooden strips; in the case of a joining cabinet surface, remember to leave a space of 45 x 560 mm at least from the back side..



When install hob on a built-in oven without forced ventilation, ensure that have air inlets and outlets to ventilate the interior of the cabinet adequately.



Gas connection for gas hob

The gas hob should be connected to the gas-supply by a registered installer. During installation it is essential to fit an approved gas tap to isolate the supply from the hob for the convenience of any subsequent removal or servicing. Connect the hob to the gas mains or liquid gas, it must be carried out according to the prescribed regulation in force, and only after it is ascertained that it is adaptable to the type of gas to be used. If not, follow the instructions indicated in the paragraph headed "Adaptation to different gas types". In the case of connection to liquid gas by tank, use pressure regulators that conform to the regulation in force.

Important: For safety, for the correct regulation of gas use and long life of the hob, ensure that the gas pressure conforms to the indications given in table 1 "Burners and Nozzle Specifications".

Connection to non-flexible tube

(Copper or steel)

Connection to the gas source must be done in such a way as to not create any stress points at any part of the gas hob.

The hob is fitted with an adjustable "L" shape connector and a gasket to the gas supply.

The connector should be dismantled, and the gasket must be replaced.

The feeding connector of the gas to the hob is threaded 1/2 gas cylinder.

Connection to flexible steel tube

The gas feed connector to the hob is threaded, 1/2" connector for round gas pipe. Only use pipes and sealing gaskets that conform to the standards currently in force. The maximum length of the flexible pipes must not exceed 2000 mm. Once the connection has been made, ensure that the flexible metal tube does not touch any moving parts and not be crushed.

Check the Seal

Once the hob was installed, make sure all the connections are properly sealed, use a soapy water to test, never use flame.

Electrical Connection

The hob fitted with a tripolar electrical supply cord which are designed to be used alternating current. According to the indications on the rating plate located under the hob. The earthing wire can be identified by its yellow green colour.

In the case of installation over a built-in electric oven, the electrical connections for the hob and oven should be independent, not only for safe purpose, but also be convenient to remove them in the future.

Electrical Connection for Gas hob

Fit the supply cord with a standard plug for the demand rate indicated on the rating plate or connect it directly to the electrical mains. In the latter case, a single pole switch must be placed between the hob and the mains, with a minimum opening between the contacts of 3 mm in compliance with current safety codes (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The power supply cord must be positioned so that it does not reach a temperature more than 50°C than room temperature at any point.

Before actual connection make sure that:

- The fuse and electrical system can withstand the load required by the hob.
- The electrical supply system is equipped with an efficient earth hook-up according to the norms and regulations prescribed by law.
- The plug or switch are easily accessible.

Important: the wires in the main lead are colored in accordance with the following code:

Green - **Earth**
 White - **Neutral**
 Black - **Live**

As the colours of the wires in the main lead may not correspond with the colored markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows: Connect the Green & Yellow wire to terminal marked "E" or ⏏ or colored Green or Green & Yellow.

Connect the Brown wire to the terminal marked "L" or colored Red.

Connect the Blue wire to the terminal marked "N" or colored Black.

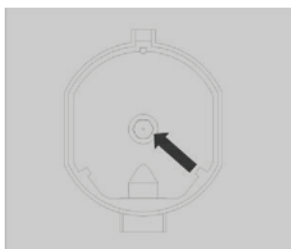
Table1: Burners and Nozzle Specifications

Adapting the Gas hob for Different Types of Gas

	G20		G30	
Burner	Thermal power (kW)	Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power (kW)	Nozzle 1/100 (mm)
Auxiliary (Small) (A)	1.0	71	1.0	52
Semi rapid (Medium)	1.80	97	1.8	67
Rapid (R)	3.0	115	3.0	84
Triple Ring (TR)	4.0	150	4.0	100
Supply pressures	20mbar		30mbar	

At 15°C and 1013 mbar - dry gas

P.C.I.G20	37.78 MJ/m³	P.C.I.G25.1	32.51 MJ/m³
P.C.I.G25	32.49 MJ/m³	P.C.I.G27	30.98 MJ/m³
P.C.I.G2.350	27.20MJ/ m³	P.C.I.G30	49.47MJ/Kg



Replacement of burner nozzle: loosen the nozzle with a dedicated wrench (7). Fit the new nozzle according to the required gas type (see table 1 for reference).

After you have converted the gas hob to another gas type, make sure you have placed a label containing that information on the appliance.

TABLE2: How to Convert Gas Source

Adjustment of the reduced valve flow

Burners	Flame	Converting the hob from LPG to natural gas	Converting the hob from natural gas Gas to LPG
Regular burners	Full flame	Replace the burner. Nozzle according To the guidelines in table 1	Replace the burner. Nozzle according to the guidelines in table 1
	Saving flame	Loosen the adjustment. Spindle (see fig.7 below) And adjust the flame	Loosen the adjustment. Spindle (see fig.7 below) And adjust the flame

Valve adjustment

Valve adjustment should be done with the control knob set at Burner ON saving flame position.

Remove the knob and adjust the flame with a tiny screwdriver (see fig.7 below).

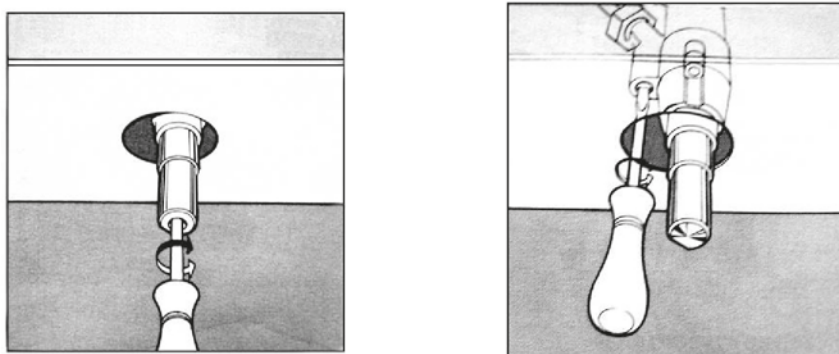


Fig.7

To check the adjusted flame: heat the burner at fully open position for 10 minutes. Then turn the knob into the saving setting. The flame should not extinguish nor move to the nozzle. If it extinguishes or moves to the nozzle, readjust the valves.

Flame selection

As the burners are adjusted correctly, the flame should be light blue, and the inner flame should be clear. The size of flame depends on the position of the related control knob.

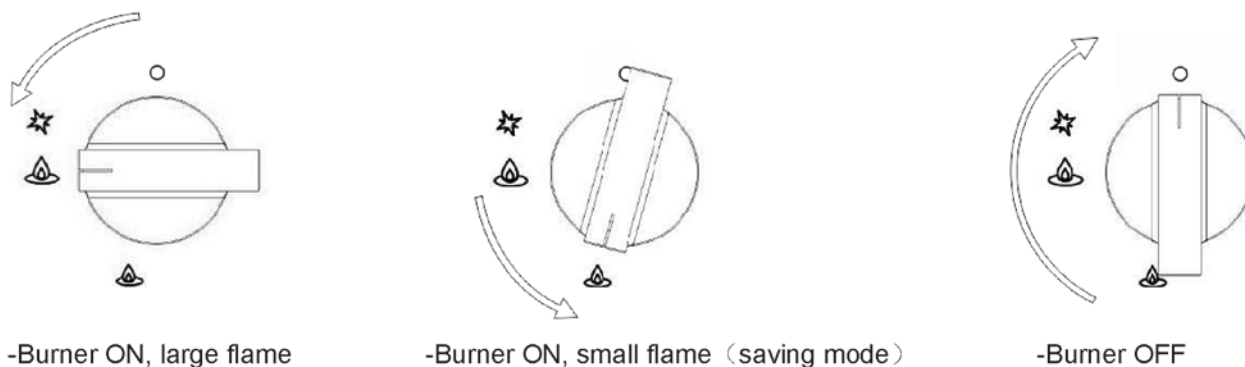


Fig.8

See fig.8 for various operating options (flame size selection); the burner should be set at a large flame during the initial phase of cooking, it makes food boil quickly. Then should turn knob to the saving flame position to maintain the cooking. It is possible to adjust the flame size stepless.

It is prohibited to adjust the flame between the Burner OFF and Burner ON large flame positions.

High quantity of energy can be conserved if the hob is used correctly, parameters are designed correctly, and appropriate cookware is used. The energy conservation be as follows:

- Up to 60% are conserved when proper pots are used,
- Up to 60% are conserved when the unit is operated correctly, and the suitable flame size is chosen.

It is a prerequisite for efficient and energy-saving operation of hob that the burners are always kept clean (the flame slots and nozzles). **Adapting to different types of gas**

TABLE 3: Adapting to different types of gas.

APPLIANCE CATEGORY: I_{2H} I_{2E} I_{2E+} I_{2L} I_{2HS} I_{2ELS} I_{2ELW} I₃₊ I_{3B/P} I_{3B/P} I_{3B/P} I_{3P} I_{2H3+} II_{2E3B/P} II_{2HS3B/P}
II_{2ELWLS3B/P} II_{2ELL3B/P}

Burner	Type of Gas	Pressure	Nozzle diameter	Nominal Charge				Reduced Charge	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Auxiliary	Natural G20	20	71	—	95	1.0	860	0.40	344
	Butane G30	30	52	72.6	—	1.0	860	0.40	344
Semi-rapid	Natural G20	20	97	—	171	1.8	1548	0.60	516
	Butane G30	30	67	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
Rapid	Natural G20	20	115	—	286	3.0	2580	0.90	774
	Butane G30	30	84	226	—	3.0	2580	0.90	774
Triple-ring wok	Natural G20	20	150	—	416	4.0	3440	1.8	1548
	Butane G30	30	100	340	—	4.0	3440	1.8	1548

TABLE 4: Gas source and national comparison table

Gas group	Supply pressure	Country
I2H	G20 20mbar	AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB
I2E	G20 20mbar	DE, LU
I2E+	G20/G25 at 20/25 mbar	BE, FR
I2L	G25 25mbar	NL
I2HS	G20/G25.1 25 mbar	HU
I2ELS	G20 20 mbar,G2.350 13 mbar	PL
I2ELW	G20/G27 20 mbar	PL
I3+	G30-G31 (28-30)-37 mbar	BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, RO, SK, ES, CH, GB
I3B/P	G30 30 mbar	BE, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR
I3B/P	G30 37 mbar	PL
I3B/P	G30 50mbar	AT, DE, HU, CH
I3P	G31 37 mbar	CH,FR,GR,IE,ES,GB
I2H3+	G20 20MBAR, G30-G31(28-30)-37mbar	GR,IE,IT,PT,ES,GB,CH,CZ,SI,SK
II2E3B/P	G20 20mbar,g30 30mbar	RO
II2HS3B/P	G20/G25.1 25mbar, G30 30mbar	HU
II2ELWLS3B/P	G20/G27 20mbar, G2.350 13mbar,G30 37mbar	PL
II2ELL3B/P	G20 20mbar,G25 25mbar, G30 50mbar	DE

This hob conforms to the following European Economic Community directives:

- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent modification.
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic compatibility) and subsequent modifications.
- 90/396/EEC of 29/06/90 (Gas)and subsequent modifications.
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.

NOTICE:

- A. Prior to installation, ensure that the local distribution condition (nature of the gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.”
- B. “The adjustment conditions for this appliance are stated on the rating label.”
- C. “This gas hob is not connected to combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirement regarding ventilation.”
- D. “CAUTION: The use of a gas hob lead to the production of heat, moisture, and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the hob is in working: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device.”

DRIJA

HASTA

2 AÑOS
GARANTÍA

ELECTRODOMÉSTICOS
EMPOTRABLES



EXTRACTORES



ESTUFAS



FREIDORAS



MICROONDAS



HORNOS



FREGADORES



VINERAS



REFRIGERADORAS



FABRICADOR
DE HIELO



DISPENSADOR
DE AGUA



CALENTADORES
DE AGUA