

DRIJA

MANUAL DE USUARIO

Lazio 90

Estufa a Gas Empotrable



1

AÑO DE GARANTÍA



ESCANEAR PARA
MÁS INFORMACIÓN



ESCANEAR PARA
SOPORTE TÉCNICO

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





- 1. INTRODUCCIÓN 2
- 2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... 3
- 3. CÓMO USAR SU ESTUFA..... 5
- 4. CÓMO CUIDAR TU ESTUFA A GAS 6
- 5. INSTALACIÓN 9
- 6. TABLAS DE ESPECIFICACIONES 15



1. INTRODUCCIÓN

Gracias por elegir nuestra estufa a gas. Para utilizar esta estufa correctamente y evitar cualquier riesgo potencial, lea estas instrucciones antes de utilizarla.

Guarde estas instrucciones en un lugar donde se pueda encontrar fácilmente. Si no está seguro de cualquiera de la información contenida en estas instrucciones, por favor póngase en contacto con nuestro centro de atención al cliente.

El fabricante no se hace responsable de los daños a personas o bienes causados por una instalación incorrecta o el mal uso de su cocina.

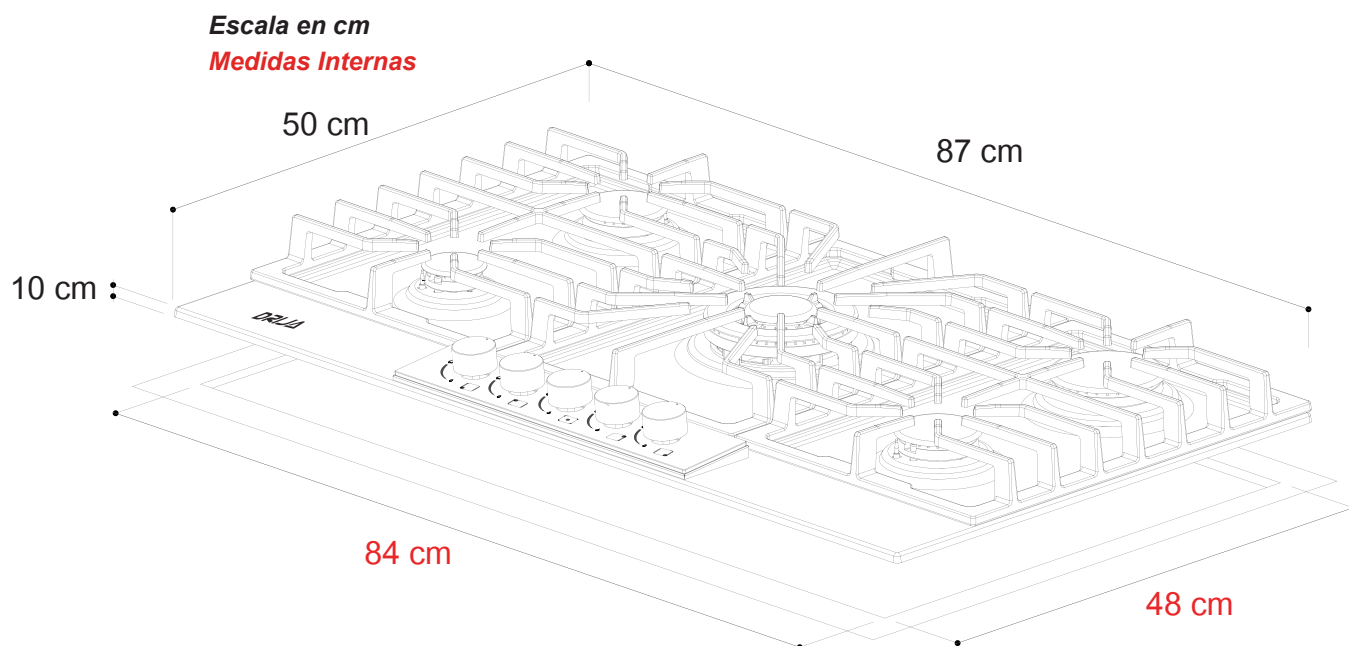
El dispositivo ha sido certificado para su uso en países distintos de los marcados en la estufa.

El fabricante se reserva el derecho de efectuar modificaciones que considere necesarias o útiles, también en los intereses del usuario, sin poner en peligro las principales características funcionales y de seguridad. La estufa está diseñada para un ambiente doméstico y no comercial.

DRIJA

ESPECIFICACIONES

MODELO	Lazio 90
Zona de cocina	5
Voltaje	110/220V 50/60Hz
Poder total	11.6 kW
Operación de control frontal	YES
Tamaño del producto D x W x H (mm)	870 x 500 x 100
Dimensiones de corte D x W (mm)	840 x 480



DRIJA



3. CÓMO USAR SU ESTUFA

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

Quemadores De Gas

Los quemadores son diferentes en tamaño y potencia. Elija el más apropiado para el diámetro de los utensilios de cocina que se utilizan.

El quemador se puede regular con la perilla de control correspondiente utilizando una de las siguientes configuraciones:



En aquellos modelos equipados con un dispositivo de seguridad

La perilla debe presionarse y luego de estar encendido espere 6 segundos, luego suelte la perilla para evitar que se apague cuando la encienda ya que su estufa cuenta con válvula de seguridad

Para encender un quemador: simplemente presione la perilla correspondiente y gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta el ajuste Alto, mantenga presionada hasta que se encienda el quemador.

Precaución: si la llama se apaga accidentalmente, apague el gas con la perilla de control e intente encenderla nuevamente al menos 1 minuto después.

Para apagar un quemador: Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga (debe estar en la configuración "•").

NOTA:

- Asegúrese que después que limpie la cocina las tapas y quemadores deben ir bien puestos si no están correctamente no va encender o la llama será muy alta si enciende.
- El porta wock va encima de los quemadores, su función es ayudar a una mejor cocción ya que se cocina el sartén a 360 grados y no solo en el medio.

4. CÓMO CUIDAR TU ESTUFA A GAS

Antes de limpiar o realizar el mantenimiento de su placa de gas, desconéctela de la fuente de alimentación eléctrica (batería incluida).

Para extender la vida útil de la placa de gas, es absolutamente indispensable que se limpie cuidadosamente, a fondo y, por lo general, tenga en cuenta lo siguiente:

- Las partes removibles de los quemadores deben lavarse generalmente con agua tibia y jabón, asegúrese de eliminar las sustancias adheridas;
- Pasador de encendido automático, el extremo debe limpiarse con cuidado y, por lo general, asegúrese de que el encendido siga funcionando normalmente.
- La placa superior de acero inoxidable y otras partes de acero pueden mancharse si se mantienen en contacto con agua calcárea de alta concentración o detergentes corrosivos (que contienen fósforo). Para extender la vida útil, le recomendamos enjuagar bien estas partes con agua y secarlas soplando. También es una buena idea limpiar cualquier derrame.
- La placa superior de acero inoxidable y otras partes de acero pueden mancharse si se mantienen en contacto con agua calcárea de alta concentración o detergentes corrosivos (que contienen fósforo). Para extender la vida útil, le recomendamos enjuagar bien estas partes con agua y secarlas soplando. También es una buena idea limpiar cualquier derrame. (Use limpiadores recomendados para este tipo de material, recomendamos el siguiente; WD-40.)

Primero, para eliminar todos los residuos de alimentos o grasas con un raspador de limpieza, Rascador de limpieza (no suministrado) (Fig. 1).

Mientras la superficie de cocción esté tibia, límpiela con un producto de limpieza adecuado y toallas de papel, luego frote con un paño húmedo y una superficie seca. Como papel de aluminio, artículos de plástico, objetos hechos de material sintético, azúcar o alimentos con un alto contenido de azúcar que se han derretido en la superficie, debe retirarse de inmediato.

Mientras la superficie de cocción aún esté caliente, límpiela con un raspador y una película protectora transparente que evite que se acumule más suciedad. Esto también protege la superficie del daño causado por los alimentos con un alto contenido de azúcar.

No use esponjas abrasivas o productos de limpieza, esto es válido para los limpiadores químicamente agresivos, como los aerosoles para hornos y los quitamanchas (Fig. 2);



Al limpiar el soporte de la parrilla / sartén, se recomienda limpiarlo mientras aún está caliente. Para alejar la parrilla de la placa y ponerla en el fregadero, elimine los restos de comida o grasa primero, después de que la parrilla se haya enfriado, enjuáguela con agua.

Para limpieza del acero inoxidable se recomienda utilizar jabones neutros con agua tibia, luego secar y aplicar un paño con limpia acero, aceite mineral, aceites hidratantes como el aceite de coco, almendra, etc; para darle brillo a la estufa.

Engrasar las válvulas de gas

Con el tiempo, las válvulas de gas pueden atascarse y es difícil encender / apagar. Para este caso, debe limpiar el interior de la válvula y engrasarla.

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

Consejo práctico

Consejos prácticos sobre el uso de los quemadores

Para obtener el mejor rendimiento, siga estas pautas generales:

- Use los utensilios de cocina apropiados para cada quemador (vea la tabla) para evitar que la llama llegue al lado de la olla o sartén;
- Siempre use utensilios de cocina con un fondo plano y mantenga la tapa puesta;
- Cuando el contenido hierva, gire la perilla a "Bajo".



Quemador	Ø Cookware diameter (cm)
Quemador auxiliar	10~14
Quemador semi-rápido	16~20
Quemador rápido	22~24
Quemador de triple anillo wok	24~26

¿Hay algún problema?

Si encuentra que la placa de gas no puede funcionar repentinamente o no puede funcionar correctamente. Antes de llamar al servicio al cliente para solicitar ayuda, verifiquemos qué podemos hacer.

En primer lugar, verifique y confirme que no haya interrupciones en los suministros de gas y electricidad, particularmente, si las válvulas de gas se mantienen abiertas.

El quemador no se puede encender o la llama no es uniforme alrededor del quemador, verifique para asegurarse de que:

- Los agujeros de gas en el 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 mantiene encendida al quemador con termopar, verifique para asegurarse de que:

- Presiona la perilla completamente;
- Sigue presionando la perilla durante el tiempo suficiente para activar el termopar.
- Los agujeros de gas no están obstruidos en el área correspondiente al termopar.

La llama se apaga al girar la perilla al ajuste "Bajo", verifique para asegurarse de que:

- Los agujeros de gas no están obstruidos.
- No hay flujo de aire alrededor de la superficie de cocción.
- El mínimo se ha ajustado correctamente (consulte la sección titulada "Regulación mínima").

La batería de cocina no es estable, verifique para asegurarse de que:

- La parte inferior de los utensilios de cocina es perfectamente plana.
- La batería de cocina está centrada correctamente en el quemador.

- Las rejillas de soporte no se han invertido.

Después de verificar todo esto, la placa de gas aún no funciona correctamente, llame al Centro de Atención al Cliente e infórmeles sobre:

- Indicar el problema que presenta.
- El número de modelo de la estufa de gas como se indica en la caja de embalaje.

Nunca llame a los técnicos que no estén autorizados por su proveedor y se niegue a usar las piezas de repuesto que no sean del fabricante.

5. INSTALACIÓN

Las siguientes instrucciones están dirigidas al instalador calificado, por lo que los procedimientos de instalación y mantenimiento pueden seguirse de la manera más profesional y experta.

Importante: *Desenchufe la conexión eléctrica antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento o mantenimiento regular.*

Posicionamiento para encimera de gas

Importante: esta unidad puede instalarse y usarse solo en habitaciones con ventilación permanente.

Deben cumplirse los siguientes requisitos:

- a) La habitación debe estar equipada con un sistema de ventilación que ventile el humo y los gases de la combustión al exterior de las habitaciones. Esto debe hacerse por campana o ventilador eléctrico.



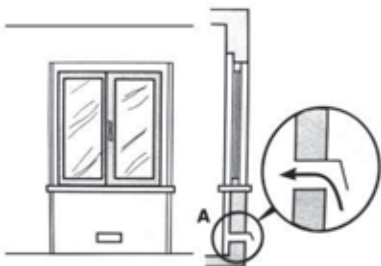
En una chimenea o chimenea ramificada.
(exclusivamente para aparatos de cocina)



Directamente al exterior

- b) Se debe permitir la entrada de aire para la combustión adecuada. El flujo de aire para fines de combustión no debe ser inferior a $2 \text{ m}^3 / \text{h}$ por kW de capacidad instalada. El suministro de aire se efectuará por la afluencia desde el exterior a través de un conducto, su sección transversal interna es de al menos 100 cm^2 y no debe bloquearse accidentalmente.

La placa de gas sin dispositivos de seguridad, para evitar que la llama se apague accidentalmente, debe tener una ventilación que funcione en dos volúmenes. Por ejemplo, un mínimo de 200 cm^2 (Fig. 3). De lo contrario, la habitación puede ventilarse indirectamente a través de habitaciones adyacentes que están equipadas con conductos de ventilación hacia el exterior. Aunque las habitaciones adyacentes no son áreas compartidas, las habitaciones, pero el riesgo de incendio está oculto (Fig. 4).



Ejemplos de orificios de ventilación para aire comburente.



Agrandar la ranura de ventilación entre la ventana y el piso

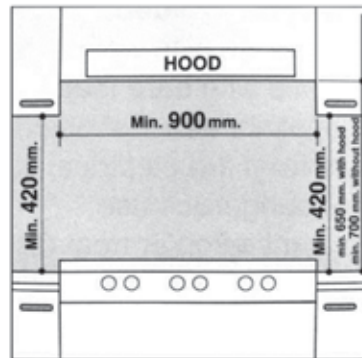
- c) Funcionamiento intensivo y prolongado de la placa de gas que necesita intensificar la ventilación, p. abrir ventanas o aumentar la potencia del sistema de admisión de aire (si está presente).
- d) Los gases de petróleo licuados son más pesados que el aire, por lo tanto, deposítelos hacia abajo. Las habitaciones en las que se instalen tanques de GLP deben estar equipadas con ventilación hacia el exterior para evitar fugas de gas.
- Por lo tanto, los tanques de GLP que están vacíos o parcialmente llenos, no deben instalarse ni almacenarse en habitaciones o espacios debajo del nivel del suelo (bodegas, etc.). Es una buena idea mantener solo el tanque que funciona actualmente en la habitación y asegurarse de que no esté cerrado a la fuente de calefacción (hornos, chimeneas, estufas, etc.).

Instalación de la estufa de gas incorporada

Las placas de gas están diseñadas con un grado de protección contra el calentamiento excesivo, el aparato se puede instalar al lado de los gabinetes y la altura no debe exceder la placa.

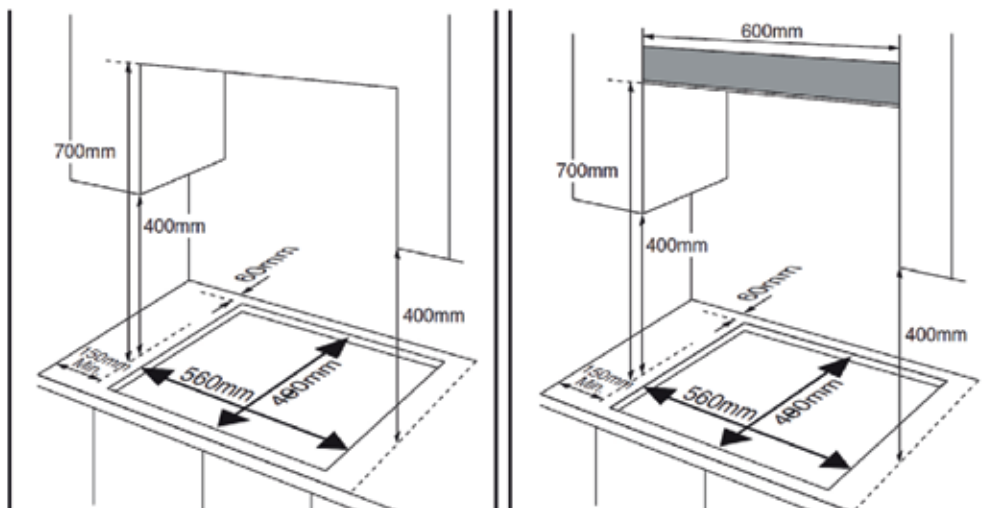
Para una correcta instalación, se deben seguir las siguientes precauciones:

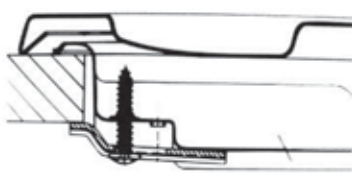
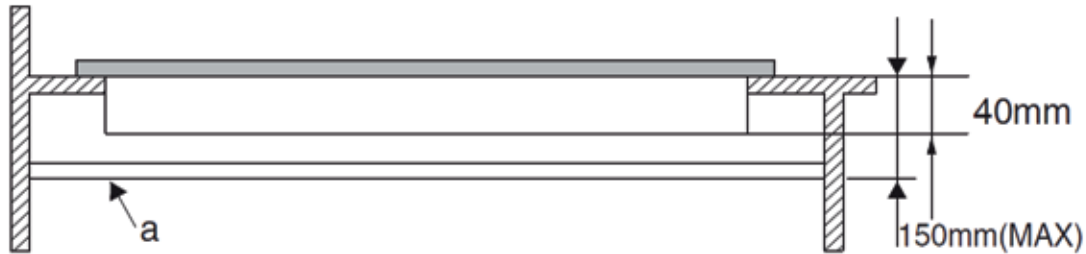
- a) La placa puede estar ubicada en una cocina, un comedor o en una cama / sala de estar, pero no en un baño o ducha.
- b) El mueble parado cerca de la unidad, es más alto que las tablas de trabajo, debe colocarse al menos a 110 mm de distancia al borde de la tabla.
- c) Los gabinetes deben colocarse cerca del capó a una altura de 420 mm como mínimo (Fig. 5).



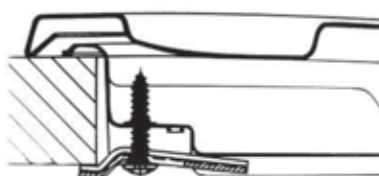
- d) La placa debe instalarse directamente debajo de un armario, este último debe estar al menos a 700 mm de la encimera, como se muestra en la Fig. C.
- e) Se proporcionan accesorios de fijación (ganchos, tornillos) para colocar la placa en la parte superior de la mesa, medir 20 a 40 mm de espesor (ver Fig. 6).
- f)

AUTORIZACIONES REQUERIDAS CUANDO SE ENCUENTRA EN EL CUADRO SIN UNA CAMPANA DE COCINA ARRIBA

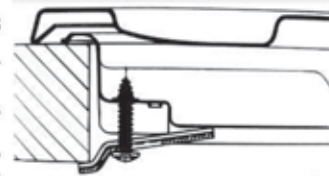




Posición de gancho para
H=20mm top



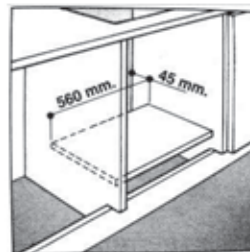
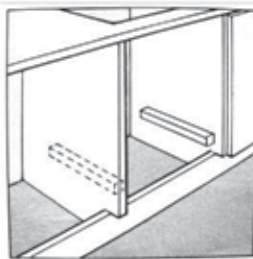
Posición de gancho para
H=30mm top



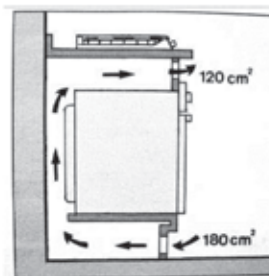
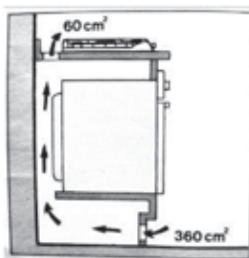
Posición de gancho para
H=40mm top

- g) En el caso de que la placa de gas no se instale en un horno empotrado, se debe insertar un panel de madera para el aislamiento. Este panel debe colocarse al menos a 20 mm de distancia de la parte inferior de la placa.

Importante: Al instalar la placa en un horno empotrado, el horno debe colocarse en dos tiras de madera; En el caso de una superficie de armario de unión, recuerde dejar un espacio de 45 x 560 mm como mínimo desde la parte posterior.



Cuando instale una placa en un horno empotrado sin ventilación forzada, asegúrese de tener entradas y salidas de aire para ventilar el interior del gabinete adecuadamente.



Conexión de gas para encimera de gas

La placa de gas debe estar conectada al suministro de gas por un instalador registrado. Durante la instalación, es esencial instalar un grifo de gas aprobado para aislar el suministro de la placa para la conveniencia de cualquier extracción o servicio posterior. Conecte la placa a la red de gas o al gas líquido, debe realizarse de acuerdo con la normativa prescrita en vigor, y solo después de comprobar que es adaptable al tipo de gas a utilizar. De lo contrario, siga las instrucciones indicadas en el párrafo titulado "Adaptación a diferentes tipos de gas". En el caso de la conexión al gas líquido por tanque, use reguladores de presión que cumplan con la regulación vigente.

Importante: Por seguridad, para la correcta regulación del uso de gas y la larga vida de la placa, asegúrese de que la presión del gas se ajuste 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 hacerse de tal manera que no cree ningún punto de tensión en ninguna parte de la placa de gas.
- La placa está equipada con un conector en forma de "L" ajustable y una junta para el suministro de gas.
- El conector debe desmontarse y la junta debe reemplazarse.
- El conector de alimentación del gas a la placa está roscado 1/2 cilindro de gas.

Conexión a tubo de acero flexible.

El conector de alimentación de gas a la encimera es roscado, conector de 1/2 "para tubería redonda de gas. Utilice solo tuberías y juntas de sellado que cumplan con los estándares actualmente vigentes. La longitud máxima de las tuberías flexibles no debe exceder los 2000 mm. Una vez que se ha realizado la conexión, asegúrese de que el tubo de metal flexible no toque ninguna parte móvil y no se aplaste.

Revise el sello

Una vez que se instaló la placa, asegúrese de que todas las conexiones estén correctamente selladas, use agua jabonosa para probar, nunca use llamas.

Conexión eléctrica

La placa está equipada con un cable de alimentación eléctrica tripolar que está diseñado para utilizarse con corriente alterna. De acuerdo con las indicaciones en la placa de características



ubicada debajo de la placa. El cable de tierra se puede identificar por su color amarillo verdoso.

En el caso de la instalación sobre un horno eléctrico incorporado, las conexiones eléctricas para la placa y el horno deben ser independientes, no solo para un propósito seguro, sino también convenientes para eliminarlas en el futuro.

Conexión eléctrica para encimera de gas

Ajuste 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, se debe colocar un interruptor de un polo entre la placa y la red eléctrica, con una abertura mínima entre los contactos de 3 mm de acuerdo con los códigos de seguridad actuales (el interruptor no debe interrumpir el cable de conexión a tierra). El cable de la fuente de alimentación debe colocarse de modo que no alcance una temperatura superior a 50 °C que la temperatura ambiente en ningún punto.

Antes de la conexión real, asegúrese de que:

- El fusible y el sistema eléctrico pueden soportar la carga requerida por la placa;
- El sistema de suministro eléctrico está equipado con una conexión a tierra eficiente de acuerdo con las normas y reglamentos prescritos por la ley;
- El enchufe o el interruptor son fácilmente accesibles.

Importante: los cables en el cable principal están coloreados de acuerdo con el siguiente código:

Verde y Amarillo - Tierra

Azul - Neutro

Brown – Vivo

Como los colores de los cables en el cable principal pueden no corresponder con las marcas de colores que identifican los terminales en su enchufe, proceda de la siguiente manera: Conecte el cable verde y amarillo al terminal marcado "E" o de color verde o verde y amarillo.

Conecte el cable marrón a la terminal marcada "L" o de color rojo.

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

6. TABLAS DE ESPECIFICACIONES

Especificaciones de quemadores y boquillas

Adaptación de la estufa de gas para diferentes tipos de gas

	G20		G30	
Quemador	Energía térmica (kW)	Boquilla 1/100 (mm)	Energía térmica (kW)	Boquilla 1/100 (mm)
Auxiliar (Pequeño) (A)	1.0	71	1.0	52
Semi rápido (medio)	1.8	97	1.8	67
Rápido (R)	3.0	115	3.0	84
Triple anillo (TR)	4.0	150	4.0	100

A 15°C y 1013 mbar – gas seco

P.C.I.G20 37.78 MJ/m³

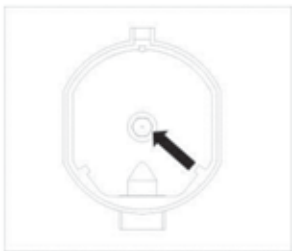
P.C.I.G25 32.49 MJ/m³

P.C.I.G2.350 27.20MJ/ m³

P.C.I.G25.1 32.51 MJ/m³

P.C.I.G27 30.98 MJ/m³

P.C.I.G30 49.47MJ/Kg



Reemplazo de la boquilla del quemador: afloje la boquilla con una llave especial (7). Monte la nueva boquilla de acuerdo con el tipo de gas requerido (consulte la tabla 1 como referencia).

Después de haber convertido la placa de gas a otro tipo de gas, asegúrese de haber colocado una etiqueta que contenga esa información en el aparato.



Cómo convertir una fuente de gas

Ajuste del flujo reducido de la válvula.

Quemadores	Llama	Convertir la estufa de GLP al gas natural	Convertir el encimera de gas natural Gas a GLP
Quemadores regulares	Llama completa	Reemplace el quemador Boquilla según las pautas en tabla 1	Reemplace el quemador Boquilla según las pautas en tabla 1
	Llama de ahorro	Afloje el ajuste Husillo (ver fig.7 a continuación) Y ajustar la llama	Afloje el ajuste Husillo (ver fig.7 a continuación) Y ajustar la llama

Ajuste de la válvula

El ajuste de la válvula debe hacerse con la perilla de control puesta en la posición de la llama de ahorro del quemador encendido.

Retire la perilla y ajuste la llama con un destornillador pequeño (vea la figura 7 a continuación)

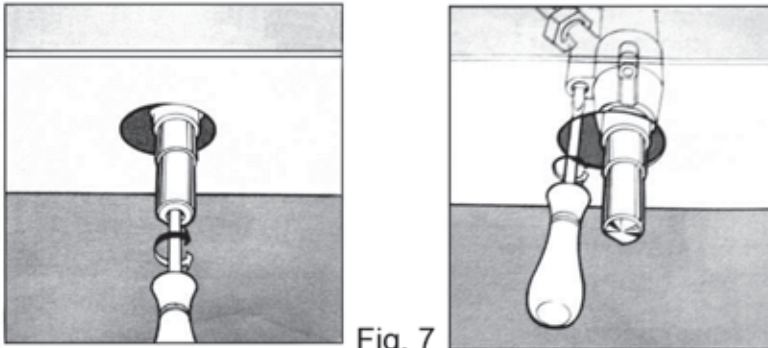
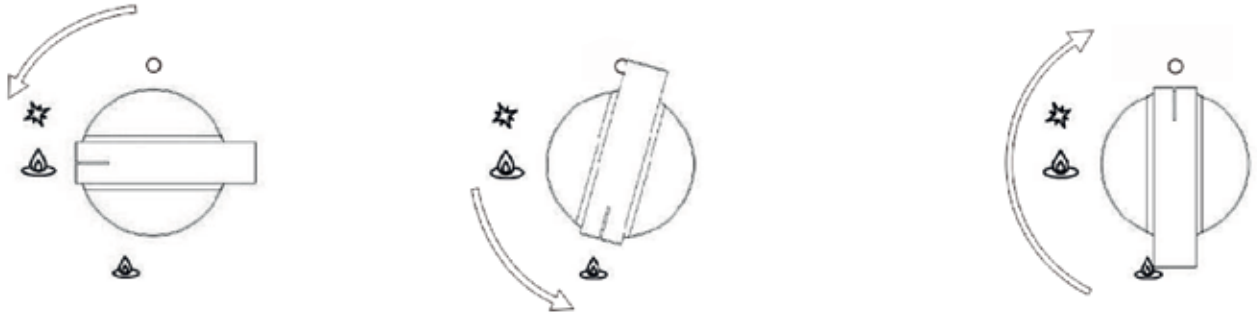


Fig. 7

Para verificar la llama ajustada: caliente el quemador en posición completamente abierta durante 10 minutos. Luego gire la perilla a la configuración de guardado. La llama no debe extinguirse ni moverse hacia la boquilla. Si se extingue o se mueve hacia la boquilla, reajuste las válvulas.

Selección de llama

Como los quemadores se ajustan correctamente, la llama debe ser de color azul claro y la llama interna debe ser clara. El tamaño de la llama depende de la posición de la perilla de control relacionada.



Quemador encendido, llama grande Quemador encendido, llama pequeña (modo de ahorro) Quemador apagado

Fig.8

Consulte la figura 8 para ver varias opciones de funcionamiento (selección del tamaño de la llama); El quemador debe prenderse a una llama grande durante la fase inicial de cocción, hace que la comida hierva rápidamente. Luego debe girar la perilla a la posición de la llama de ahorro para mantener la cocción. Es posible ajustar el tamaño de la llama sin escalones.

Está prohibido ajustar la llama entre el quemador apagado y el quemador en posición de llama grande.

Se puede conservar una gran cantidad de energía si la placa se usa correctamente, los parámetros se diseñan correctamente y se utilizan los utensilios de cocina adecuados. La conservación de energía será la siguiente:

- Hasta el 60% se conservan cuando se usan macetas adecuadas,
- Se conserva hasta el 60% cuando la unidad se opera correctamente y se elige el tamaño de llama adecuado.

Es un requisito previo para la operación eficiente y de ahorro de energía de la placa que los quemadores se mantengan limpios en todo momento (en particular las ranuras de llama y las boquillas). Adaptación a diferentes tipos de gas.



Adaptación a diferentes tipos de 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}

Quemador	Tipo de GAs	Presión	Diametro de la boquilla	Carga Nominal				Carga Reducida	
		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
	Butano G30	30	52	72.6	—	1.0	860	0.40	344
Semi-rápido	Natural G20	20	97	—	171	1.8	1548	0.60	516
	Butano G30	30	67	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
Rápido	Natural G20	20	115	—	286	3.0	2580	0.90	774
	Butano G30	30	84	226	—	3.0	2580	0.90	774
Wok de triple anillo	Natural G20	20	150	—	416	4.0	3440	1.8	1548
	Butano G30	30	100	340	—	4.0	3440	1.8	1548

AVISO:

- Antes de la instalación, asegúrese de que la condición de distribución local (naturaleza de la presión de gas) y el ajuste del aparato sean compatibles”.
- “Las condiciones de ajuste para este aparato se indican en la etiqueta de clasificación”.
- “Esta placa de gas no está conectada al dispositivo de evacuación de productos de combustión. Se instalará y conectará de acuerdo con la normativa de instalación vigente. Se prestará especial atención a los requisitos pertinentes con respecto a la ventilación”.
- “PRECAUCIÓN: El uso de una placa de gas conduce a la producción de calor, humedad y productos de combustión en la habitación en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando la placa esté funcionando: mantenga abiertos los orificios de ventilación naturales o instale un dispositivo de ventilación mecánica”.

DRIJA

USER MANUAL

Lazio 90

Built-in Gas Cooktop



1 YEAR WARRANTY

10 YEARS WARRANTY ON BURNERS
SABAF



SCAN FOR
MORE INFORMATION



SCAN FOR
TECHNICAL SUPPORT

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





1.	INTRODUCTION	2
2.	SECURITY WARNING	3
3.	HOW TO USE YOUR STOVE	5
4.	HOW TO TAKE CARE OF YOUR GAS STOVE.....	6
5.	INSTALLATION	9
6.	SPECIFICATIONS TABLES	15



1. INTRODUCTION

Thank you for choosing our gas cook top.

To use this artifact correctly and prevent any potential risk, read these instructions before using it.

Keep these instructions in a place where you can find easily.

If you are not sure of any of the information contained in these instructions, please contact our customer service center.

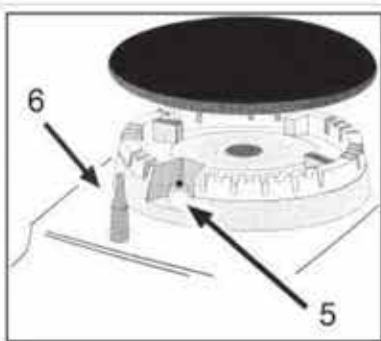
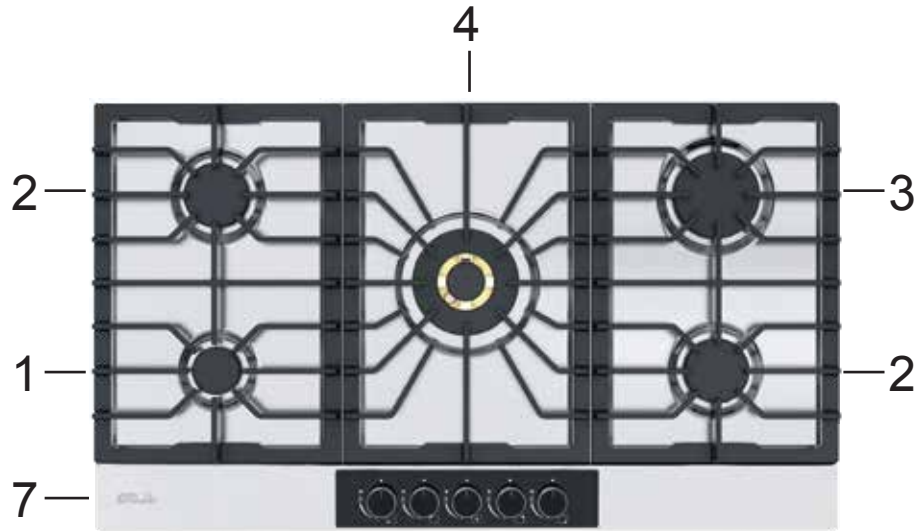
The manufacturer shall not be responsible for any damages to persons or property caused by improper installation or misuse of your kitchen.

The artifact has been certified for use in countries other than those marked at the stove.

The manufacturer reserves the right to make any modifications to the products as may be considers necessary or useful, also in the interests of the user, without jeopardizing the main functional and safety features.

The artifact is designed for a domestic and non-commercial environment.

2. SECURITY WARNING

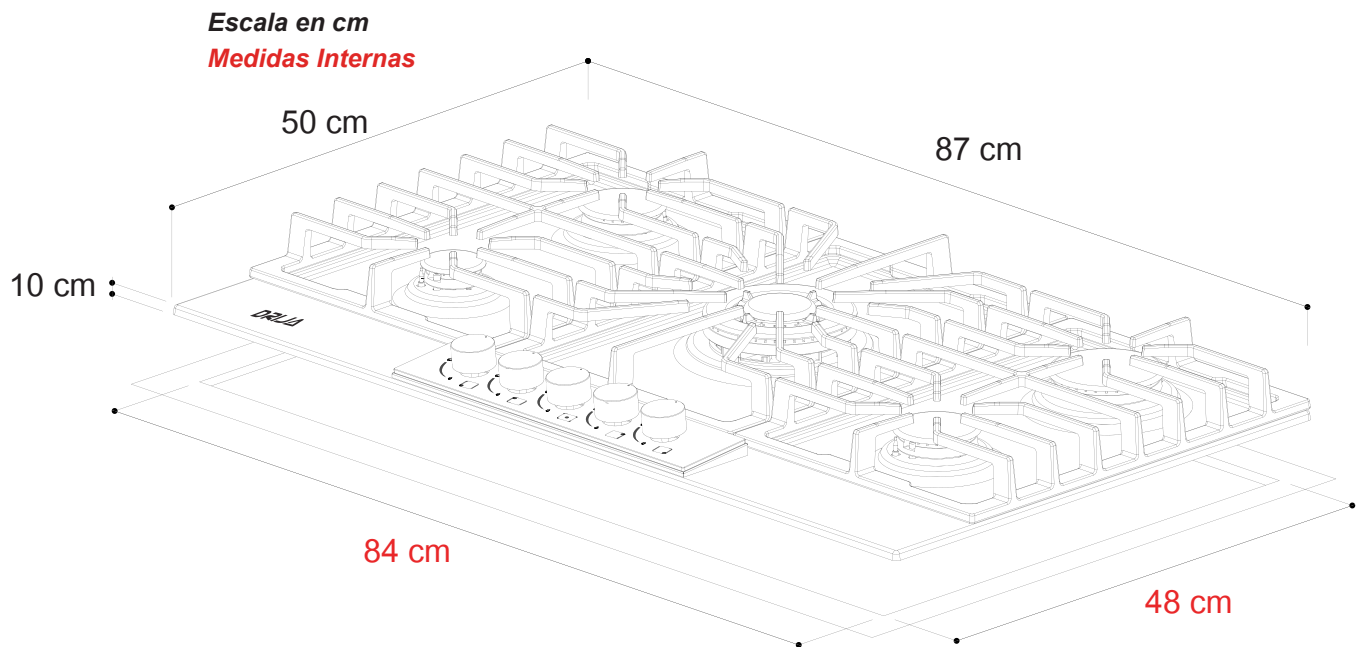


1. Auxiliary Burner
2. Semi Fast Burner
3. Fast Burner
4. Triple Crown Burner
5. Burner igniter
6. Safety Device. Activated if the flame is accidentally extinguished (spills, drafts, etc.) interrupting the gas supply to the burner.
7. Control Knobs

User Manual
BUILT-IN GAS COOKTOP | LAZIO 90

DRIJA

MODELS	Lazio 90
Cooking Zone	5
Voltage	110/220V 50/60Hz
Total Power	11.6 kW
Front Side control operation	YES
Product Size D×W×H (mm)	870 X 500 X 100
Cut Out Dimensions D x W (mm)	840 x 480



DRIJA



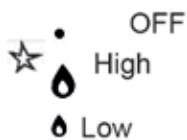
3. HOW TO USE YOUR STOVE

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 for the diameter of the kitchen utensils that are used.

The burner can be adjusted with the corresponding control knob using one of the following configurations



On those models equipped with a safety device

The knob must press and after being on wait 6 seconds, then release the knob to prevent it from turning off when you turn it on since your account has a safety valve.

To light a burner: simply press the corresponding knob and turn it counterclockwise to the High setting, press and hold until the burner ignites.

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

To turn off a burner: Turn the knob clockwise until it stops (it must be in the "•" setting).

NOT ONE:

- *Make sure that after you clean the kitchen the lids and burners should be well placed if they are not properly not going or the flame will be very high if it ignites.*
- *The wock holder goes over the burners, its function is to help better cooking since the pan is cooked at 360 degrees and not only in the middle.*



4. HOW TO TAKE CARE OF YOUR GAS STOVE

Before cleaning or maintaining your gas plate, disconnect it from the power source (battery included).

- To extend the life of the gas plate, it is absolutely essential that it be thoroughly cleaned thoroughly and, in general, take into account the following:
- The removable parts of the burners should be washed generally with soap and warm water, be sure to remove the adhered substances;
- Automatic ignition pin, the end must be cleaned carefully and, in general, make sure that the ignition continues to function normally.
- The stainless steel top plate and other steel parts can get stained if they are kept in contact with high concentration limestone water or corrosive detergents (containing phosphorus). To extend the shelf life, we recommend you rinse these parts thoroughly with water and dry them by blowing. It is also a good idea to clean up any spillage.
- The stainless steel top plate and other steel parts can get stained if they are kept in contact with highly concentrated calcareous water or corrosive detergents (containing phosphorous). To extend the shelf life, we recommend that you rinse these parts well with water and blow dry. It is also a good idea to clean up any spills. (Use recommended cleaners for this type of material, we recommend the following; WD-40.)
-

First, to remove all food or grease residues with a cleaning scraper, Cleaning scraper (not supplied) (Fig. 1).

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

While the cooking surface is still hot, clean it with a scraper and a transparent protective film that prevents more dirt from accumulating. This also protects the surface from damage caused by foods with a high sugar content.

Do not use abrasive sponges or cleaning agents, this is valid for chemically aggressive cleaners, such as oven sprays and stain removers (Fig. 2);



When cleaning the grill / pan holder, it is recommended to clean it while it is still hot. To remove the grill from the plate and put it in the sink, remove any food or grease residue first, after the grill has cooled, rinse it with water.

For cleaning stainless steel it is recommended to use neutral soaps with warm water, then dry and apply a cloth with clean steel, mineral oil, moisturizing oils such as coconut oil, almond, etc; to brighten the stove.

Grease the gas valves

Over time, gas valves can get stuck and it is difficult to turn on / off. For this case, you must clean the inside of the valve and grease it.

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

Practical advice

Practical advice on the use of burners

For best performance, follow these general guidelines:

- Use the appropriate cooking utensils for each burner (see table) to prevent the flame from reaching the side of the pot or pan;
- Always use kitchen utensils with a flat bottom and keep the lid on;
- When the contents 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

Is there a problem?

If you find that the gas plate may not work suddenly or may not work properly. Before calling customer service for help, let's verify what we can do.

First, verify and confirm that there are no interruptions in gas and electricity supplies, particularly if the gas valves are kept open.

The burner cannot ignite or the flame is not uniform around the burner, check to make sure that:

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

The flame does not keep the burner burning with thermocouple, check to make sure that:

- Press the knob completely;
- Keep pressing the knob for long enough to activate the thermocouple.
- Gas holes are not obstructed in the area corresponding to the thermocouple.

The flame goes out when the knob is turned to the "Low" setting, check to make sure that:

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

The kitchen battery is not stable, check to make sure that:

- The bottom of the kitchen utensils is perfectly flat.
- The kitchen battery is centered correctly on the burner.
- The support grilles have not been inverted.

After verifying all this, the gas plate still does not work properly, call the Customer Service Center and inform them about:

- Indicate what problem it presents.
- The model number of the gas stove as indicated on the packaging box.

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

5. INSTALLATION

The following instructions are addressed to the qualified installer, so installation and maintenance procedures can be followed in the most professional and expert manner.

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

Positioning for gas hob

Important: this unit can be installed and used only in rooms with permanent ventilation.

The following requirements must be met:

- a) The room must be equipped with a ventilation system that ventilates smoke and combustion gases outside the rooms. This should be done by hood or electric fan.



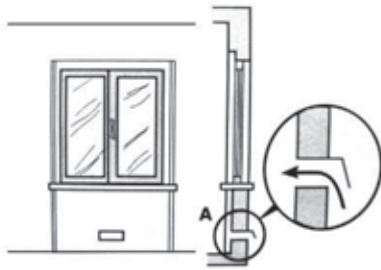
In a fireplace or fireproof
enclosed.
(exclusively for kitchen appliances)



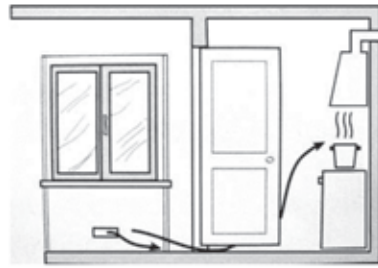
Directly outside

- b) Air must be allowed for adequate combustion. The air flow for combustion purposes must not be less than $2 \text{ m}^3 / \text{h}$ per kW of installed capacity. The air supply will be effected by the inflow from the outside through a duct, its internal cross section is at least 100 cm^2 and should not be accidentally blocked.

The gas plate without safety devices, to prevent the flame from accidentally going out, must have ventilation that operates in two volumes. For example, a minimum of 200 cm^2 (Fig. 3). Otherwise, the room can be indirectly ventilated through adjacent rooms that are equipped with outside ventilation ducts. Although the adjacent rooms are not shared areas, the rooms, but the risk of fire is hidden (Fig. 4).



Examples of ventilation holes
for combustion air.



Enlarge the ventilation slot between the window and the floor

- c) Intensive and prolonged operation of the gas plate that needs to intensify ventilation, e.g. open windows or increase the power of the air intake system (if present).
- d) Liquefied petroleum gases are heavier than air, therefore, deposit them down. Rooms in which LPG tanks are installed must be equipped with outward ventilation to prevent gas leaks.

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

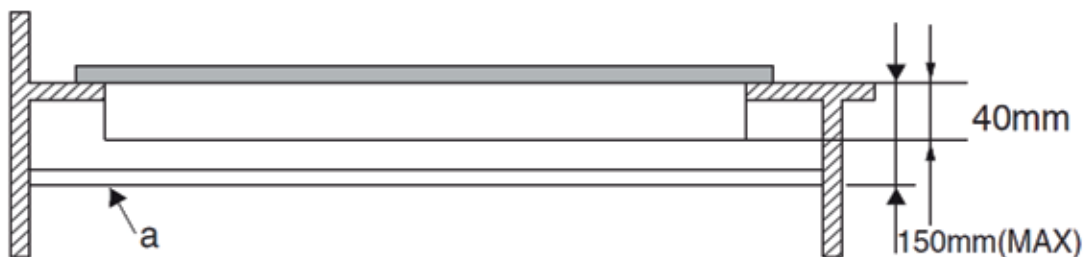
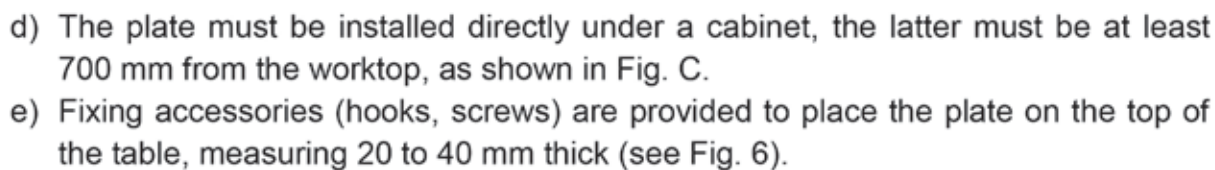
Installation of the built-in gas stove

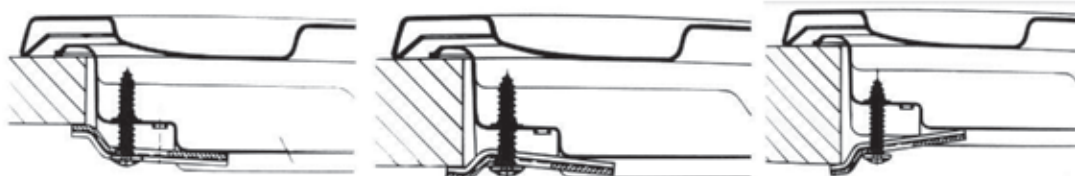
The gas plates are designed with a degree of protection against excessive heating, the device can be installed next to the cabinets and the height must not exceed the plate.

For proper installation, the following precautions must be followed:

- a) The plate can be located in a kitchen, a dining room or in a bed / living room, but not in a bathroom or shower.
- b) The furniture standing near the unit, is taller than the work tables, must be placed at least 110 mm away from the edge of the table.
- c) The cabinets should be placed near the hood at a height of at least 420 mm (Fig. 5).

DRIJA





Hook position for

H=20mm top

Hook position for

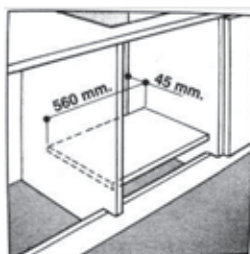
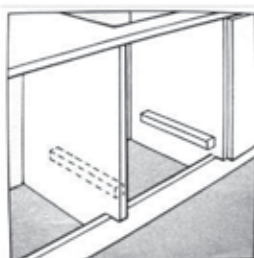
H=30mm top

Hook position for

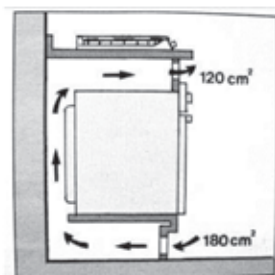
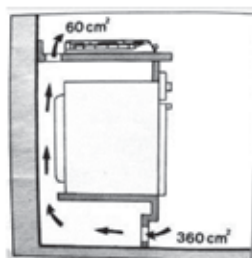
H=40mm top

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

Important: When installing the plate in a built-in oven, the oven must be placed in two strips of wood; In the case of a junction cabinet surface, remember to leave a space of at least 45 x 560 mm from the back.



When installing a plate in a built-in oven without forced ventilation, be sure to have air inlets and outlets to properly ventilate the interior of the cabinet.



Gas connection for gas hob

The gas plate must be connected to the gas supply by a registered installer. During installation, it is essential to install an approved gas tap to isolate the supply of the plate for the convenience of any subsequent extraction or service. Connect the plate to the gas network or to the liquid gas, it must be carried out in accordance with the prescribed regulations in force, and only after checking that it is adaptable to the type of gas to be used. Otherwise, follow the



instructions in the paragraph entitled "Adaptation to different types of gas." In the case of the connection to the liquid gas per tank, use pressure regulators that comply with the current regulation.

Important: For safety, for the correct regulation of the use of gas and the long life of the plate, make sure that the gas pressure conforms to the indications given in table 1 "Burner and nozzle specifications".

Connection to non-flexible tube (copper or steel)

- The connection to the gas source must be made in such a way that it does not create any tension point in any part of the gas plate.
- The board is equipped with an adjustable "L" shaped connector and a gas supply gasket.
- The connector must be removed and the gasket must be replaced.
- The gas supply connector to the plate is threaded 1/2 gas cylinder.

Flexible steel tube connection.

The gas supply connector to the countertop is threaded, 1/2 "connector for round gas pipe. Use only pipes and sealing gaskets that meet current standards. The maximum length of flexible pipes must not exceed 2000 mm Once the connection has been made, make sure that the flexible metal tube does not touch any moving parts and does not crush.

Check the seal

Once the plate is installed, make sure all connections are properly sealed, use soapy water to test, never use flames.

Electric connection

The board is equipped with a three-pole power supply cable that is designed for use with alternating current. According to the indications on the nameplate located under the nameplate. The ground wire can be identified by its greenish yellow color.

In the case of installation on a built-in electric oven, the electrical connections for the plate and the oven must be independent, not only for a safe purpose, but also suitable for future disposal.



Electrical connection for gas hob

Adjust the power cable with a standard plug for the demand rate indicated on the nameplate or connect it directly to the mains. In the latter case, a one-pole switch must be placed between the board and the mains, with a minimum opening between the 3 mm contacts in accordance with current safety codes (the switch must not interrupt the connection cable to land). The power supply cable must be positioned so that it does not reach a temperature greater than 50 °C than the ambient temperature at any point.

Before the actual connection, make sure that:

- The fuse and the electrical system can withstand the load required by the board;
- The power supply system is equipped with an efficient ground connection in accordance with the rules and regulations prescribed by law;
- The plug or switch is easily accessible.

Important: the cables in the main cable are colored according to the following code:

Green and Yellow - Earth

Blue - Neutral

Brown - Live

Since the colors of the wires in the main wire may not correspond to the colored markings that identify the terminals on your plug, proceed as follows: Connect the green and yellow wire to the terminal marked "E" or green or green and yellow.

Connect the brown wire to the terminal marked "L" or red.

Connect the blue wire to the terminal marked "N" or black.



6. SPECIFICATIONS TABLES

Burner 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/m ³	P.C.I.G25.1	32.51 MJ/m ³
P.C.I.G25	32.49 MJ/m ³	P.C.I.G27	30.98 MJ/m ³
P.C.I.G2.350	27.20MJ/ m ³	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.



How to convert a 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).

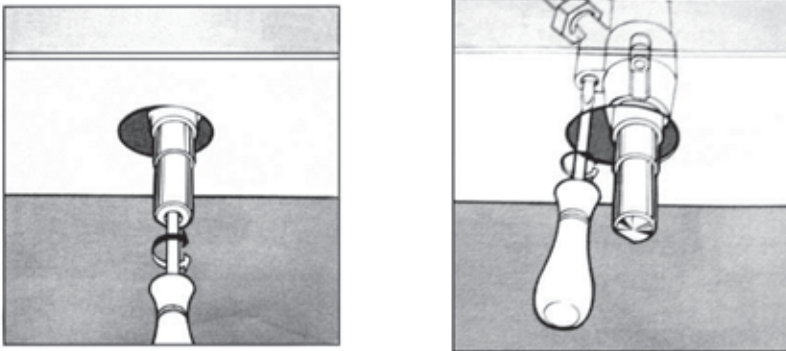


Fig.7

To check the adjusted flame: heat the burner at full 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 extinguish 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.

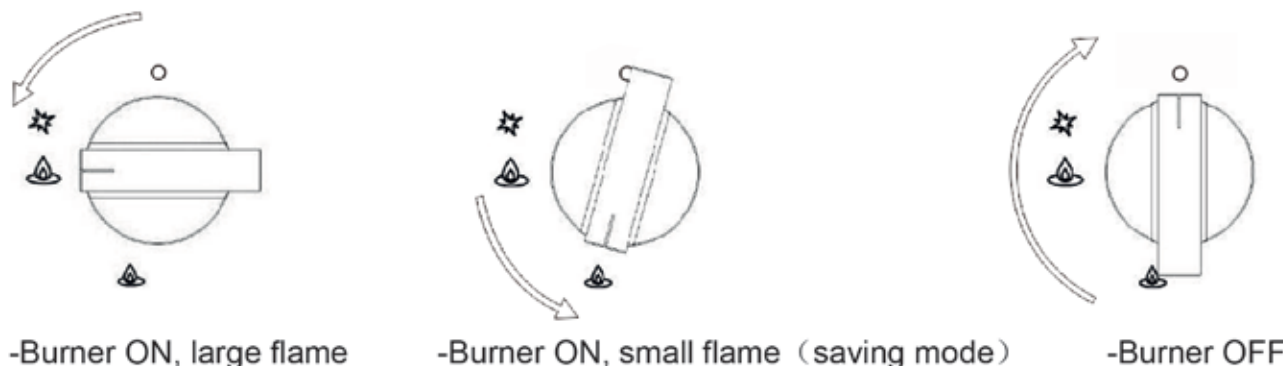


Fig.8

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 make 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 kept clean at all times (in particular the flame slots and nozzles). **Adapting to different types of gas**

Adaptation 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

NOTICE:

- A. Before installation, make sure that the local distribution condition (nature of the gas pressure) and the setting of the appliance are compatible ”.
- B. "The setting conditions for this device are indicated on the classification label".
- C. “This gas plate is not connected to the combustion products evacuation device. It will be installed and connected in accordance with current installation regulations. Special attention will be given to the relevant requirements regarding ventilation. ”
- D. “CAUTION: The use of a gas plate leads to the production of heat, humidity and combustion products in the room in which it is installed. Make sure the kitchen is well ventilated, especially when the plate is working: keep the natural ventilation openings or install a mechanical ventilation device. ”

DRIJA

UP TO

2 YEARS
WARRANTY

**BUILT-IN
HOME APPLIANCES**



RANGE HOODS



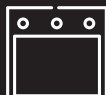
BUILT-IN STOVES



AIR FRYERS



MICROWAVES



OVENS



SINKS



WINE COOLERS



REFRIGERATORS



ICE MAKERS



WATER
DISPENSER



WATER HEATERS