

DRIJA

Norteamérica 90 Gas Grill

Horno Empotrable



BANDEJA FREIDORA DE AIRE

Solo utilizar
en modo Convección



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



Estas instrucciones solo son válidas si aparece el símbolo del país en el aparato.
Si el símbolo no aparece en el aparato. Si el símbolo no aparece en el aparato, es necesario consultar las instrucciones técnicas que proporcionan las instrucciones necesarias sobre la modificación del aparato a las condiciones del país.

Advertencia:

- a) El uso de un aparato de cocina a gas da como resultado la producción de calor y humedad en la habitación en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica)**
- b) Durante el uso, los electrodomésticos se calientan. Se debe tener cuidado de evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno**
- c) Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.**
- d) No utilice limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.**
- e) Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.**
- f) El aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones**
- g) Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato**
- h) Los niños menores de 8 años se mantendrán alejados a menos que estén supervisados continuamente.**
- i) Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión**
- j) Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.**

Cómo usar el horno

Las diversas características de este horno se controlan a través de las perillas y botones ubicados en los paneles de control.

Avisos: La primera vez que use su electrodoméstico, le recomendamos que configure el termostato a la posición más alta y deje el horno encendido durante aproximadamente media hora sin nada dentro, con la puerta del horno cerrada. Luego, abra la puerta del horno y deje que la habitación se airee. El olor que a menudo se detecta durante este uso inicial se debe a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno durante el almacenamiento y hasta su instalación.

Avisos: Coloque la bandeja de goteo provista en el estante inferior del horno para evitar que la salsa y / o la grasa goteen en el fondo del horno solo cuando asa alimentos o cuando use el asador (solo disponible en ciertos modelos). Para todos los demás tipos de cocción, nunca use el estante inferior y nunca coloque nada en la parte inferior del horno cuando esté en funcionamiento porque esto podría dañar el esmalte. Coloque siempre sus utensilios de cocina (platos, papel de aluminio, etc.) en la rejilla provista con los electrodomésticos insertados, especialmente a lo largo de las guías del horno.

La perilla del horno (B)

Este botón se utiliza no solo para seleccionar los diferentes modos de horno, sino también para elegir la temperatura de cocción adecuada entre las temperaturas que se muestran en el propio mando. (de 150 a 250) para que los alimentos se cocinen en el horno. El dispositivo de encendido electrónico del horno está integrado en la propia perilla de control. Para encender el quemador del horno, presione la perilla del horno "B" hasta el fondo y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj, colocándola en la **posición Max (manteniendo la puerta del horno cerrada)**. Dado que el horno está equipado con un dispositivo de seguridad, después de encender el quemador, mantenga presionada la perilla "B" durante unos 6 segundos para permitir que pase el gas hasta que se caliente el termopar de seguridad. El dispositivo de encendido electrónico del quemador del horno no debe activarse durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende después de 15 segundos, deje de presionar la perilla "B", abra la puerta del horno y espere al menos un minuto antes de intentar

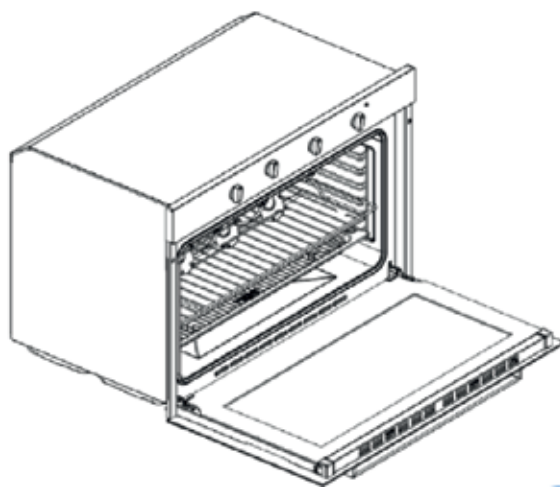
encender el quemador nuevamente. La temperatura de cocción se selecciona haciendo coincidir la temperatura deseada con la marca de referencia en el panel de control; el rango completo de temperaturas se muestra a continuación:

El horno alcanzará automáticamente la temperatura establecida y el termostato, que está controlado por la perilla, lo mantendrá constante.

Encendido manual del horno

En caso de un breve corte de energía, el quemador del horno se puede encender a mano:

- Abre la puerta del horno
- sostenga un fósforo o encendedor cerca del quemador como se muestra en la figura, presione la perilla "B", completamente y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj, ajustándola a la posición Max. Dado que el horno está equipado con un dispositivo de seguridad, después de encender el quemador, mantenga presionada la perilla "B" durante unos 6 segundos para permitir que pase el gas hasta que se caliente el termopar de seguridad.



- Una vez que el quemador esté encendido, cierre la puerta del horno.

Aviso de importancia: si la llama del quemador se apaga accidentalmente, gire la perilla de control "B" a la posición de apagado, abra la puerta del horno y espere al menos un minuto antes de intentar encender el quemador nuevamente.

La perilla de la parrilla (B)

Su horno está equipado con una parrilla eléctrica. La temperatura extremadamente alta y directa de la parrilla permite dorar la superficie de las carnes y los asados mientras se retienen los jugos para mantenerlos

tiernos. La parrilla también es muy recomendable para platos que requieren una alta temperatura en la superficie: como filetes de ternera, ternera, chuletón, filetes, hamburguesas, etc.

Presione la perilla "B" completamente y configúrela para colocar la parrilla (que usa rayos infrarrojos) y se encenderá el motor del asador (solo disponible en algunos modelos), este último permanecerá encendido mientras la parrilla esté en funcionamiento.

Importante: cuando se utiliza la parrilla, la puerta del horno debe mantenerse cerrada; para más detalles sobre el uso del asador, lea el póster correspondiente.

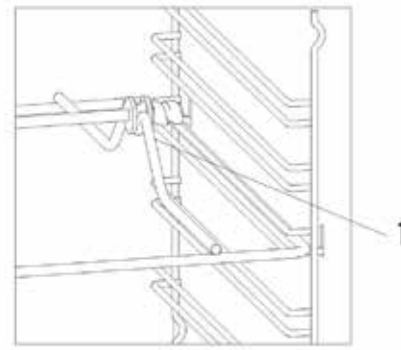
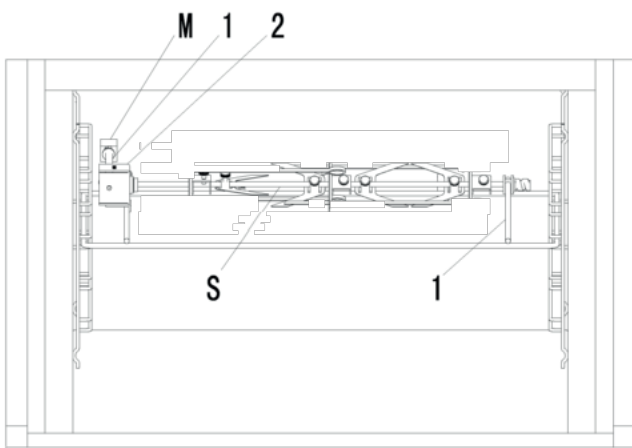
El asador (solo disponible en algunos modelos)

Para iniciar el asador, procesado de la siguiente manera:

- Coloque la bandeja de goteo en la 1ª rejilla;
- Inserte el soporte especial del asador en la 3ª rejilla y coloque el asador insertándolo a través del orificio especial en el asador en la parte posterior del horno;
- encienda el asador usando la perilla "B" para seleccionar la configuración.

Asador de brochetas múltiples

- Gire el soporte 1 de la caja de cambios a un ángulo adecuado, conecte la caja de cambios 2 al motor M como se muestra en la Fig. A.
- Instale el kit de asador como se muestra en la Fig. A y B. Inserte un extremo del asador en la caja de cambios 2 y coloque el otro extremo en la posición 1.



Aviso: la puerta del horno se calienta durante la cocción. Por favor, mantenga a los niños alejados.

El botón de luz del horno (C)

Este es el botón indicado por un símbolo y le permite encender la luz dentro de su horno para supervisar la cocción sin tener que abrir la puerta del horno.

Temporizador (D) (solo disponible en ciertos modelos)

Para usar el temporizador, el timbre "D" debe enrollarse girando la perilla una vuelta completa en el sentido de las agujas del reloj; A continuación, vuelva a colocarlo en la hora deseada para que el número de minutos de la perilla coincida con la marca de referencia en el panel.

La luz indicadora de la parrilla (E)

Esta luz se enciende cuando se enciende la parrilla.

La válvula Ignition(I)

Este botón se utiliza no solo para seleccionar los diferentes modos de horno, sino también para elegir la temperatura de cocción adecuada entre las temperaturas que se muestran en el propio mando. (de 150 a 250) para que los alimentos se cocinen en el horno. El dispositivo de encendido electrónico del horno está integrado en la propia perilla de control. Para encender el quemador del horno, presione la perilla del horno "I" hasta el fondo y g

írela, ajustándola a la posición  o  , consulte

Operación para la perilla B.

Ventilación de enfriamiento

Para enfriar la temperatura de su exterior, algunos modelos están equipados con un ventilador de enfriamiento que se enciende girando la perilla selectora "B". Durante la cocción, el ventilador siempre está

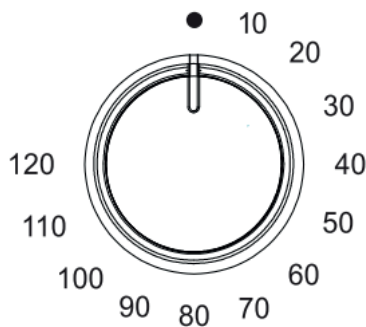
encendido y se puede escuchar un flujo normal de aire que sale entre la puerta del horno y el panel de control.

Nota: cuando se termina de cocinar, el ventilador permanece encendido hasta que el horno se enfríe lo

suficiente.

Advertencia: no utilice el horno en caso de un corte de energía prolongado si el ventilador de enfriamiento no funciona.

Uso del minuterero

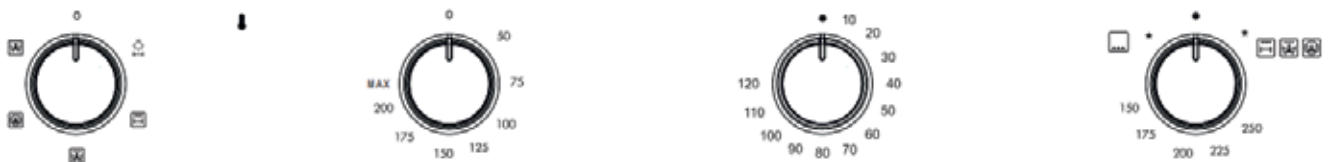


El minuterero se puede utilizar independientemente de una función de cocción en horno durante un período de tiempo de hasta a 120 minutos.

O Para configurar el temporizador, gire la perilla completamente en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga y luego gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta el tiempo requerido.

O El período de tiempo que se ha establecido expirará cuando la perilla de control llegue a cero, sonará una breve señal audible.

El minuterero puede cortar la parte eléctrica del horno, no puede cortar la parte de gas.



A B C D

Instrucciones:

Operación del quemador inferior: presione hacia abajo y gire la válvula de control de temperatura D en sentido contrario a las agujas del reloj para encender el quemador inferior, la temperatura se puede configurar de acuerdo con la escala de la válvula de control de temperatura D. Se puede girar un interruptor de encendido para seleccionar el trabajo del ventilador de iluminación/asador/convección (no se puede seleccionar el elemento de calor eléctrico). La temperatura de la perilla B no es efectiva, solo cuando se selecciona el elemento de calor eléctrico.

Parte eléctrica del trabajo: solo cuando la válvula de control de temperatura D se gira en el sentido de las

agujas del reloj y la perilla lo indica,    se pueden seleccionar los elementos

calefactores eléctricos para que funcionen. Y gire la perilla A para seleccionar la función y gire la perilla B para seleccionar la temperatura de la parrilla.

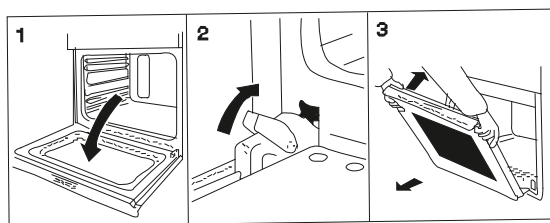
IMPORTANTE: Si tiene el quemador de gas en uso mientras el temporizador está en cuenta regresiva. Cuando termine la cuenta regresiva, el quemador continuará calentando. Debe apagar el horno / parrilla usando la función del horno y la perilla de control de temperatura.

Cómo quitar la puerta del horno

Para una limpieza más profunda, puede quitar la puerta del horno. Proceda de la siguiente manera:

- Abre la puerta por completo
- Levante y gire las pequeñas palancas situadas en las dos bisagras;
- Sujete la puerta por los dos lados externos, ciérrala lentamente pero no completamente;
- Tira de la puerta hacia ti, sacándola de su asiento;

Vuelva a montar la puerta siguiendo los procedimientos anteriores al revés.



Sustitución de la lámpara del horno

- Desconecte el horno de la fuente de alimentación por medio del interruptor omnipolar utilizado para conectar el aparato

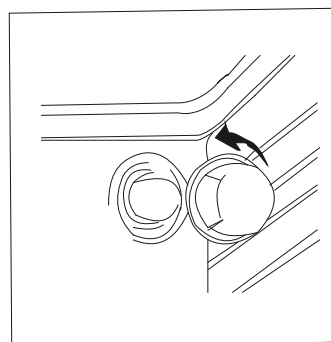
a la red eléctrica; o desenchufe el aparato si el enchufe es accesible;

- Retire la tapa de vidrio del portalámparas

- Retire la lámpara y reemplácela por una lámpara resistente a altas temperaturas (300) con las siguientes características:

- Voltaje: 230V
- Potencia: 25W
- Tipo: G9

- Vuelva a colocar la tapa de vidrio y vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.



Consejos prácticos de cocina

El horno ofrece una amplia gama de alternativas que le permiten cocinar cualquier tipo de alimento de la mejor manera posible. Con el tiempo, aprenderá a hacer el mejor uso de este versátil aparato de cocción y los siguientes consejos son solo una guía a que puede variar de acuerdo con su propia experiencia personal

Hornear pasteles

Al hornear pasteles, colóquelos siempre en el horno después de haberlo precalentado (unos 15 minutos). La temperatura suele rondar los 160 ° C. No abras la puerta mientras se hornea el bizcocho para evitar que se caiga, en general:

Si en cocción por dentro pero pegajoso por el exterior

Use menos líquido, baje la temperatura, rompa y aumente el tiempo de cocción.

La masa está demasiado seca

Aumente la temperatura en 10° C y reduzca el tiempo.

Hojaldre caído

Use menos líquido o baje la temperatura en 10° C

La masa es demasiado oscura en la parte superior

Colóquelo en una rejilla más baja, aumente más abajo el tiempo de cocción.

La masa se pega a la sartén
Engrase bien la sartén y espolvoree con una capa de harina o use papel vegetal.

Cocinar pizza

Para pizzas sabrosas y crujientes:

Precalienta el horno durante al menos 15 minutos

Utilice una sartén ligera de aluminio y colóquela en la rejilla suministrada por el horno. Si se usa la sartén dnppmg, esto extenderá el tiempo de cocción, lo que dificultará obtener una corteza crujiente;

No abra la puerta del horno con frecuencia mientras se cocina la pizza;

Si la pizza tiene muchos ingredientes (tres o four),

Le recomiendo que agregue el queso mozzarella a la mitad del proceso de cocción.

Cocinar pescado y carne

Al cocinar carnes blancas. aves y peces, utilice ajustes de temperatura de 170 ° C a 190 ° C.

Para la carne roja que debe estar bien cocida por fuera mientras que tierna y jugosa por dentro, es una buena idea comenzar con un ajuste de alta temperatura (200 ° C-220 ° C) durante un corto tiempo, luego baje el horno hacia abajo.

En general, cuanto más grande sea el tueste, menor será el ajuste de temperatura. Coloque la carne de baldosas en el centro de la rejilla y coloque la bandeja de goteo debajo para recoger la grasa.

Asegúrese de que la rejilla esté insertada de modo que quede en el centro del horno. Si desea aumentar la cantidad de Irom a continuación, use las alturas de la rejilla Iow Para pts salados (especialmente pato y caza silvestre), adereza la manteca de cerdo o el tocino en la parte superior.

Uso de la parrilla

Importante: utilice siempre la parrilla con la puerta del horno shut. Esto le permitirá obtener excelentes resultados y ahorrar 10 % en energía (aprox., aproximadamente 10%)

Utilice el modo "parrilla" R. colocando la comida debajo del centro de la parrilla.

Por lo tanto, los mejores resultados al usar los modos de parrilla se obtienen colocando la rejilla en las rejillas inferiores (ver tabla de cocción) luego, para evitar que la grasa y la grasa goteen en el fondo del horno y se forme humo, coloque una bandeja de goteo en la 1ª rejilla del horno desde la parte inferior.

Selecto r	Alimentos para cocinar	Peso (en kg)	Cocón rejilla posici ón Del horno	Tiempo de precalent amiento (minutos)	Termostato perilla ajuste	Cocón Hora [minutos]
Horno	Lasaña	2,5	3	10	200	55- 60
	Canadón	2,5	3	10	200	40- 45
	Horneados de pasta	2,2	3	10	200	50- 55
	Ternera	1,7	2	10	210	80- 90
	Pollo	1,5	3	10	200	70- 80
	Rollo de pavo	2,5	3	10	200	80- 90
	Pato	1,8	3	10	200	90- 100
	Conejo	2,0	3	10	200	80 - 90
	Pierna de cordero	1,5	3	10	200	70- 80
	Caballas	1,8	3	10	200	80- 90
	Dentex	1,3	3	10	200	30- 40
	Trucha al horno	1,5	3	10	180	30- 40
	Pizza al estilo napolitano	1,0	3	10	200	30- 35
	Galletas secas	0,6	3	15	210	15- 20
	Tarta	0,5	4	15	180	25- 30
	Tarta de chocolate	1,1	3	15	180	30- 35
	Pasteles con levadura	1,0	3	15	165	50- 60

		1,0	4	15	165	50-60
	Lenguados y sepias	1	4	5	-	6
	Brochetas de calamares y gambas	1	4	3	-	4
	Código de rosca	1	4	3	-	10
	Verduras a la parrilla	1	4	-	-	8-10
	Filete de ternera	1	4	5	-	20-25
	Chuletas	1,5	4	5	-	20-25
	Hamburguesas	1	4	3	-	10-15
	Salchichas	1,7	4	5	-	20-25
	Bocadillos tostados	n.04	4	3	-	2-3
Parrilla	Con asador (donde es presente)					
	Ternera al asador	1,0	-	-	-	80-90
	Pollo al asador	1,5	-	-	-	80-90
	Cordero al asador	1,0	-	-	-	80-90

Nota: los tiempos de cocción son aproximados y pueden variar según el gusto personal. Al cocinar a la parrilla, la bandeja de goteo siempre debe colocarse en la 1ª rejilla del horno desde la parte inferior.

Instalación

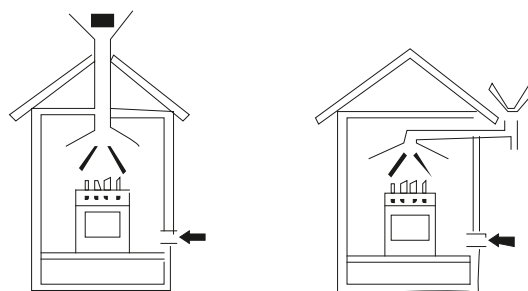
El aparato debe ser instalado solo por una persona calificada de acuerdo con las instrucciones proporcionadas. El fabricante declina toda responsabilidad por una instalación incorrecta que pueda dañar a personas y animales y dañar la propiedad.

Importante: La fuente de alimentación del aparato debe cortarse antes de realizar cualquier ajuste o trabajo de mantenimiento en él.

Posicionamiento:

Importante: este aparato solo puede instalarse y utilizarse en habitaciones con ventilación permanente de acuerdo con las Normas Nacionales vigentes. Se deben observar los siguientes requisitos.

- La sala debe estar equipada con un sistema de escape que ventile los humos de combustión al exterior. Puede consistir en una campana o un ventilador eléctrico que se enciende automáticamente cada vez que se enciende el aparato.



Un sistema de conducto de humos o de salida de humos Directamente
(solo para electrodomésticos de cocina) al exterior

- La habitación también debe tener un sistema que permita el acceso normal. El caudal de aire necesario para la combustión no debe ser inferior a 2 m³/h por KW de potencia instalada. El sistema de circulación de aire puede tomar aire directamente del exterior por medio de un tubo con una sección transversal interior de al menos 100 cm²; la abertura no puede bloquearse accidentalmente en ningún caso (Fig. A), El sistema también puede proporcionar el aire necesario para la combustión por medios

indirectos, es decir, formar habitaciones adyacentes equipadas con tubos de circulación de aire como se ha descrito anteriormente. Sin embargo, estas habitaciones deben ser salas comunes, dormitorios o habitaciones con riesgo de incendio (Fig. B)

Detalles A
Habitación Adyacente
Espacio para ventilar

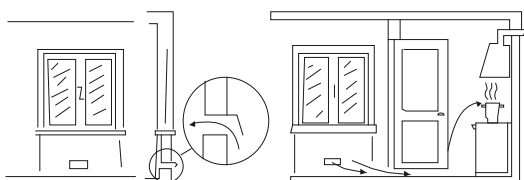


Fig A Fig B
Ejemplos de apertura de ventilación Apertura creciente
Para el aire comburente entre la puerta y el suelo

- c) El gas licuado de petróleo es más pesado que el aire y, por lo tanto, se deposita hacia abajo. Por lo tanto, las habitaciones que contienen cilindros de GLP también deben estar equipadas con aberturas al exterior para la ventilación del gas en caso de fugas. Por lo tanto, las bombonas de GLP no deben instalarse ni almacenarse en habitaciones o zonas de almacenamiento que se encuentren por debajo del nivel del suelo (bodegas, etc.), ya sea que esté n parcial o completamente llenas. Es una buena idea mantener solo el cilindro que se está utilizando en la habitación, colocado de manera que no esté sujeto al calor producido por fuentes externas (hornos, chimeneas, estufas, etc.) que podrí an elevar la temperatura del cilindro por encima de 50.

Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza del gas y presión del gas) y el ajuste del aparato sean compatibles.

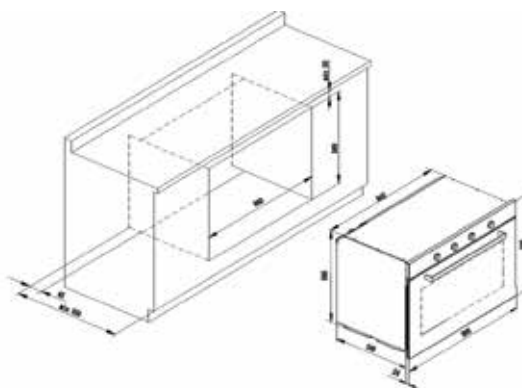
Las condiciones de ajuste para estos electrodomésticos se indican en la etiqueta (o placa de datos).

Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Se instalará y conectará de acuerdo con la normativa de instalación n vigente. Se prestará especial atención a los requisitos

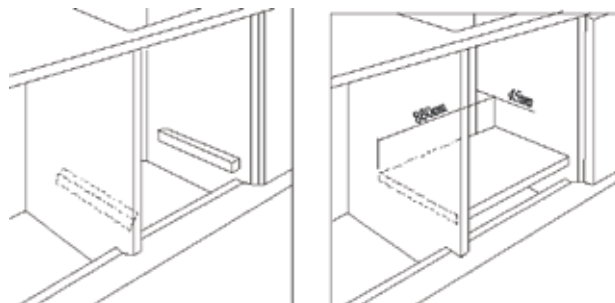
pertinentes relativos a la ventilación.

Instalación de hornos empotrados

Para garantizar que el aparato empotrado funcione correctamente, el armario que lo contiene debe ser adecuado. La siguiente figura muestra las dimensiones del recorte para instalar debajo del mostrador o en una unidad de gabinete de pared.



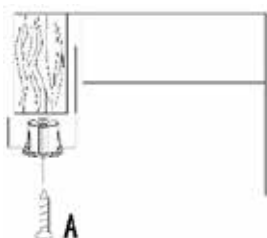
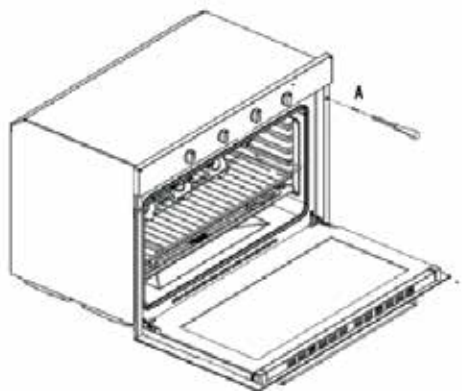
Para garantizar una ventilación adecuada, se debe quitar el panel trasero de la unidad del gabinete. Es preferible instalar el horno de manera que descansa sobre dos tiras de madera. Si el horno descansa sobre una superficie continua y plana, debe tener una apertura de al menos 45 * 860 mm.



Los paneles de los armarios adyacentes deben estar hechos de material resistente al calor. En particular, los gabinetes con un exterior de chapa deben ensamblarse con pegamentos con pegamentos que puedan soportar temperaturas de hasta 100.

De acuerdo con las normas de seguridad vigentes, el contacto con las partes eléctricas del horno no debe ser posible una vez que se haya instalado.

Para sujetar el horno al gabinete, abra la puerta del horno y fíjela insertando los 4 tornillos de madera en los 4 orificios ubicados en el perfil metro del marco.



Conexión eléctrica

Aquellos hornos equipados con un cable de alimentación de tres polos están diseñados para funcionar con corriente alterna con el voltaje y la frecuencia indicados en la placa de datos (ubicada en el aparato) y en el manual de instrucciones. El cable para conectar a tierra el aparato es de color amarillo verdoso.

Montaje en un cable de alimentación

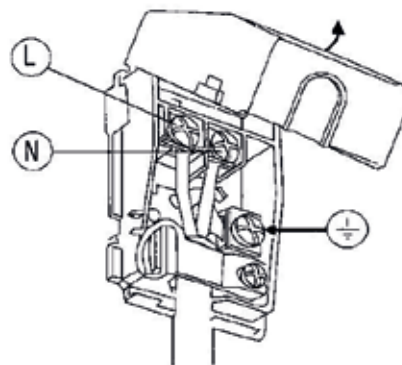
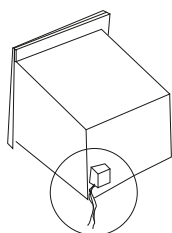
Apertura de la placa de terminales:

- Con un destornillador, haga palanca en las lengüetas laterales de la cubierta de la placa de terminales;

- Abra la tapa de la placa de terminales

Para instalar el cable, proceda de la siguiente manera:

- Retire el tornillo de la abrazadera del cable y los tres tornillos de contacto L-N
- Fije los cables debajo de las cabezas de los tornillos usando la siguiente combinación de colores; **Azul (N) Marrón (L), Amarillo-Verde**
- Fije el cable de alimentación en su lugar con la abrazadera y cierre la tapa de la placa de terminales.



Conexión del cable de alimentación a la red eléctrica

Instale un enchufe estandarizado correspondiente a la carga indicada en la placa de datos. Al conectar el cable directamente a la red eléctrica, instale un disyuntor omnipolar con una apertura de contacto mínima de 3 mm entre el aparato y la red eléctrica. El disyuntor omnipolar debe dimensionarse de acuerdo con la carga y debe cumplir con la normativa vigente (el cable de tierra no debe ser interrumpido por el disyuntor).

El cable de alimentación debe colocarse de manera que no alcance una temperatura superior a 50 con respecto a la temperatura ambiente, en cualquier lugar a lo largo de su longitud.

Antes de realizar la conexión, compruebe que:

- La seguridad eléctrica de este aparato solo se puede garantizar si la cocina está conectada a tierra de manera correcta y eficiente, de manera que la conexión a tierra sea eficiente; si tiene alguna duda llame a un técnico calificado para revisar el sistema. El fabricante declina toda responsabilidad por daños resultantes de un sistema que no haya sido conectado a tierra.
- Antes de enchufar el aparato a la red eléctrica, compruebe que las especificaciones indicadas en la placa de datos (en el aparato y/o en el embalaje) corresponden a las del sistema eléctrico de su hogar.
- Compruebe que la capacidad eléctrica del sistema y de los enchufes soportará la potencia máxima del aparato, tal y como se indica en la placa de datos. Si tiene alguna duda, llame a un técnico calificado.
- Si el enchufe y el enchufe del aparato no son compatibles, haga que un técnico calificado reemplace el enchufe por un modelo adecuado. Este último, en particular, también tendrá que asegurarse de que la

sección transversal de los cables de enchufe sea adecuada para la energía absorbida por el aparato. No se recomienda el uso de adaptadores, enchufes múltiples y/o extensiones. Si no se puede evitar su uso, recuerde utilizar solo adaptadores y extensiones simples o múltiples que cumplan con las normas de seguridad vigentes. En estos casos, nunca exceda la capacidad de corriente máxima indicada en el adaptador o extensión individual y la potencia máxima indicada en el adaptador múltiple. El enchufe y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

Conexión con tubería rígida (cobre o acero)

La conexión a la red de gas debe realizarse de tal manera que no cause ningún tipo de estrés en el aparato. En la rampa de suministro del aparato hay un accesorio de tubería ajustable en forma de L, cuya estanqueidad está garantizada por un sello. En caso de que necesite girar el accesorio de tubería, en todos los casos debe reemplazar el sello (provisto con el aparato). El accesorio de tubería de suministro de gas es un accesorio macho cilíndrico de gas roscado de 1/2 .

Conexión de un tubo flexible de acero inoxidable sin juntas a un accesorio roscado

El accesorio de tubería de suministro de gas es un accesorio macho cilíndrico de gas roscado de 1/2 . Utilice únicamente tuberías y sellos que cumplan con las Normas Nacionales vigentes. Estas tuberías deben instalarse de manera que su longitud nunca supere los 2000 mm cuando estén completamente extendidas. Una vez que se haya realizado la conexión, asegúrese de que el tubo de metal flexible no toque ninguna parte móvil y no se aplaste.

Comprobación de que la conexión está apretada

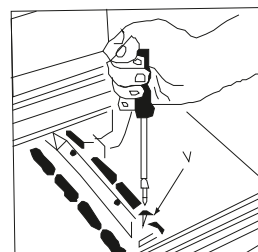
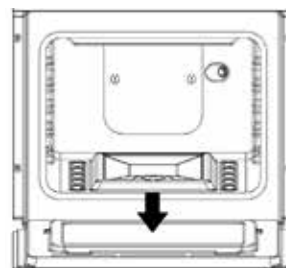
Una vez completada la instalación, revise los accesorios de tubería en busca de fugas con una solución jabonosa. Nunca use una llama.

Adaptación a diferentes tipos de gas

Para poder adaptar el horno a un tipo de gas diferente con respecto al gas para el que fue fabricado (indicado en la etiqueta), siga estos sencillos pasos:

- a) Reemplazo de la boquilla del quemador del horno
 - Abra completamente la puerta del horno
 - Saque la parte inferior deslizante del horno
 - Desatornille los tornillos de fijación del quemador

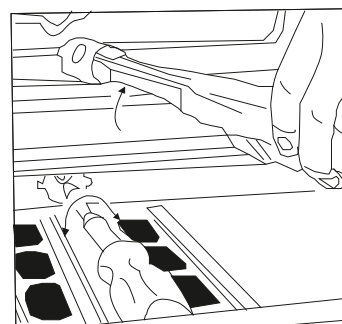
Retire el tornillo "V" y luego el quemador del horno;



Desenrosque la boquilla del quemador del horno con la llave de tubo especial para las boquillas, o una llave de tubo de 7 mm, y reemplácela por una boquilla adecuada para el nuevo tipo de gas (consulte la tabla 1)

Tenga especial cuidado al entregar los cables de las bujías y los tubos del termopar

Reemplace todas las piezas, siguiendo los pasos descritos anteriormente en orden inverso



Regulación del aire primario para el quemador del horno

- b) El quemador fue diseñado para no necesitar ningún ajuste en el aire primario.

Regulación mínima de la puerta del horno

- c) Regular el quemador del horno al mínimo:
 - Gire la perilla primero a la **configuración Max** durante unos 10 minutos y luego a **Min**;
 - Retire la perilla
 - Retire el disco fijado al panel de control
 - Ajuste el tornillo ubicado fuera del pasador del

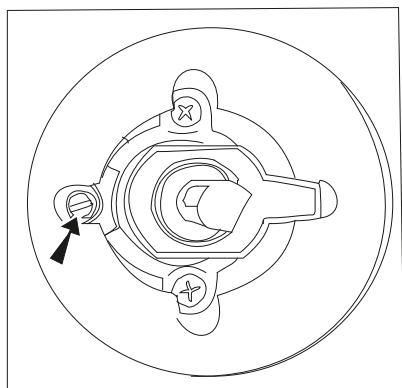
grifo del termostato hasta que la llama sea pequeña pero constante (la llama se puede ver a través de las ranuras en la parte inferior del horno).

N.B.: En este caso de gas licuado, el tornillo de regulación debe atornillarse hasta el fondo.

Compruebe que el quemador no se apague cuando gire la perilla de **Max** a Min rápidamente y cuando abra y cierre la puerta del horno rápidamente.

Advertencia

Al finalizar esta operación, reemplace la etiqueta de



rejilla antigua por una que indique el nuevo tipo de gas utilizado. Esta pegatina está disponible en nuestros Centros de Servicio.

Nota: En caso de que la presión del gas utilizado sea diferente (o variable) de la presión recomendada, es necesario colocar un regulador de presión adecuado en la tubería de entrada (de acuerdo con las Normas Nacionales vigentes sobre "reguladores para gas canalizado")

Especificaciones técnicas

Dimensiones internas del horno:

Ancho: 77 cm

Profundidad: 45.7cm

Altura: 37.9cm

Dimensiones totales del volumen del horno: 135 litros

Este aparato cumple con lo siguiente

Directivas de la Comunidad Económica Europea:

-2009/95/CE (Baja Tensión);

-2004/108/CE (Compatibilidad electromagnética);

-2009/142/CE (Aparatos que queman combustibles gaseosos);

Características del quemador y la boquilla

Nombre	Horno eléctrico y de gas (incorporado)					
Número de modelo	EGB-135					
Categoría	I3+(28~30,37)		I3B/P(30)		I2H / I2E	
Presión de suministro (mbar)	(28~30,37)		29		20	
Categoría de gas	G30/G31		G30		Grupo de los 20	
Quemador de gas	Arriba	Fondo	Arriba	Fondo	Arriba	Fondo
Diámetro del orificio	-----	0,92 mm	-----	0,92 mm	-----	1,4 mm
Entrada de calor (Hs) (G30)	-----	3,4 kW 247 g/h	-----	3,4 kW 247 g/h	-----	3,5 kW
Frecuencia de voltaje	220~240V, 50/60Hz					
Potencia (kW)	1.93					
Clases de aparato (instalación tipo)	Clase 3					
Categoría	I3+(28~30,37)		I3B/P(30)		I2H / I2E	
Países de destino	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR		BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR		AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, DE, LU, PL, RO	

* A 15 ° C y 1013 mbar-gas seco

** Valor calorífico bruto de propano = 50,37 MJ/kg

Valor calorífico bruto de butano = 49,47 MJ/kg

Valor calorífico bruto natural = 37,78 MJ/kg

Valor calorífico bruto de metano = 15,87 MJ/kg

DRIJA

Norteamérica 90 Gas Grill

Built-in Oven



AIR FRY TRAY

Only use
in Convection mode



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



These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.

Warning:

- a) The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood)**
- d) During use the appliances become hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven**
- e) Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.**
- d) Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.**
- h) If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons to avoid a hazard.**
- i) The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction**
- j) Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance**
- h) Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.**
- i) This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision**
- j) Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.**

How to use your oven

The various features of this oven are controlled via the knobs and buttons located on the control panels.

Notices: The first time you use your appliance, we recommend that you set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then, open the oven door and let the room air. The odor that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

Notices: Place the dripping pan provided on the bottom shelf of the oven to prevent any sauce and/or grease from dripping onto the bottom of the oven only when grilling food or when using the rotisserie (only available on certain models). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (dishes, aluminum foil, etc.) on the grid provided with the appliances inserted especially along the oven guides.

The oven knob (B)

This knob is used not only to select the different oven modes, but also to choose the right cooking temperature from among the temperatures shown on the knob itself. (from 150 to 250) for the food to be cooked in the oven. The electronic ignition device of the oven is built into the control knob itself. To light the oven burner, press the oven knob “B” all the way and turn it anticlockwise, setting it to the **Max position (keeping the oven door shut)**. Since the oven is equipped with a safety device, **after lighting the burner keep knob “B” pressed in for about 6 seconds to allow the gas to pass until the safety thermocouple is heated. The electronic ignition device of the oven burner must not be activated for more than 15 seconds. If the burner fails to light after 15 seconds, stop pressing knob “B”, open the oven door and wait for at least one minute before you try to light the burner again.** The cooking temperature is selected by matching the desired temperature with the reference mark on the control panel; the complete range of temperatures is shown below:

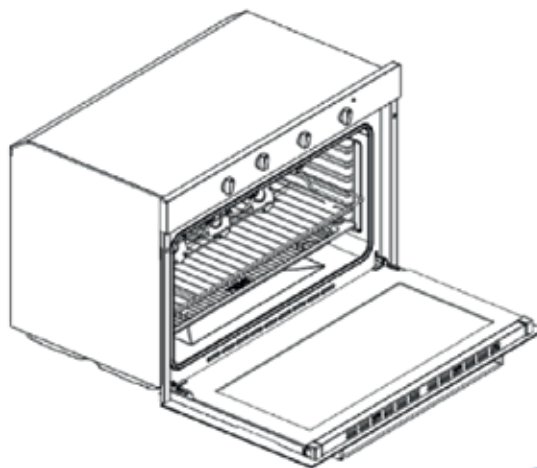
The oven will automatically reach the temperature set, and the thermostat, which is controlled by the knob, will keep it constant.

Lighting the oven manually

In the event of a brief power failure, the oven burner can

be lit by hand:

- d) open the oven door
- e) hold a match or lighter near the burner hold as shown in the figure, press knob “B”, in fully and turn it anticlockwise, setting it to the Max position. Since the oven is equipped with a safety device, after lighting the burner keep knob “B” pressed in for about 6 seconds to allow the gas to pass until the safety thermocouple is heated.



- f) Once the burner is lit, shut the oven door.

Importance Notice: should the burner flame accidentally go out, turn control knob “B” to the off position, open the oven door and wait for at least one minute before trying to light the burner again.

The grill knob (B)

Your oven is equipped with an electrical grill. **The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roast while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: such as beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc...**

Press knob “B” fully and set it to position the grill (which uses infrared rays) and the rotisserie motor (only available on some models) will come on, the latter will stay on as long as the grill is in operation.

Important: when using the grill, the oven door must be kept shut; for further details on how to use the rotisserie, please read the corresponding paragraph.

The rotisserie (only available on certain models)

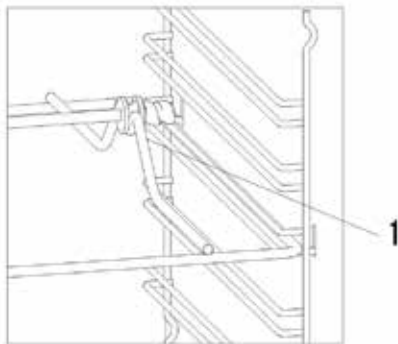
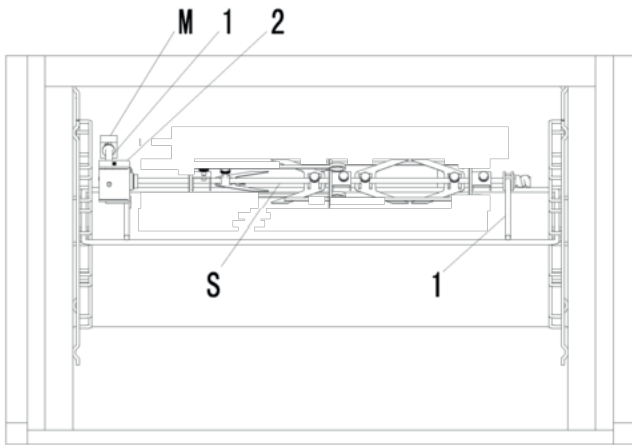
To start the rotisserie, processed as follows:

- d) place the dripping pan on the 1st rack.

- e) insert the special rotisserie support on the 3rd rack and position the spit by inserting it through the special hole into the rotisserie at the back of the oven.
- f) start the rotisserie using knob “B” to select setting

Multi-Skewer Rotisserie

3. Turn support 1 of gear box to a suitable angle, Connect gear box 2 to motor M as Fig. A.
4. Install rotisserie kit as Fig. A and B. Insert one end of rotisserie to gear box 2 and place another end to position 1.



Notice: the oven door gets hot during cooking. Please keep children well away.

The oven light button (C)

This is the button indicated by symbol and allows you to

turn the light on inside your oven to supervise cooking without having to open the oven door.

Timer(D) (only available on certain models)

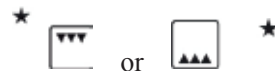
To use the timer, the buzzer “D” must be wound up by turning the knob one full turn clockwise; then turn it back to the desired time so that the number of minutes on the knob matches the reference mark on the panel.

The grill indicator light (E)

This light comes on when the grill starts.

The valve ignition(I)

This knob is used not only to select the different oven modes, but also to choose the right cooking temperature from among the temperatures shown on the knob itself. (from 150 to 250) for the food to be cooked in the oven. The electronic ignition device of the oven is built into the control knob itself. To light the oven burner, press the oven knob “I” in all the way and turn it, setting it to the



position, please refer to

Operation for B Knob.

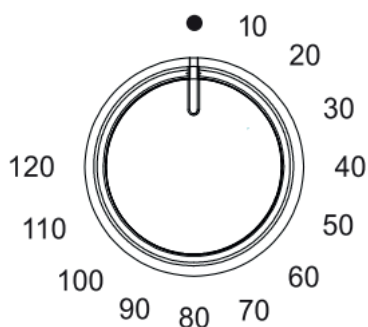
Cooling ventilation

In order to cool down the temperature of their exterior, some models are equipped with a cooling fan that comes on by turning the selector knob “B”. During cooking, the fan is always on, and a normal flow of air can be heard exiting between the oven door and the control panel.

Note: when cooking is done, the fan stays on until the oven cools down sufficiently.

Warning: do not use the oven in the event of a prolonged power failure if the cooling fan does not work.

Using the minute minder



The minute minder can be used independently of an oven cooking function for a time of up to 120 minutes.

O To set the timer, turn the knob fully clockwise until it stops and then turn it back anticlockwise to the required time.

O The time that has been set will expire when the control knob reaches zero, a brief audible signal will sound.

The minute minder can cut off the electric part of the oven, cannot cut off the gas part.



Operating Instructions:

Lower burner operation: press down and rotate D temperature control valve counterclockwise to light the lower burner, the temperature can be set according to the D temperature control valve scale. A power switch can be rotated to select lighting/roast/convection fan work (electric heat element cannot be selected). Knob B temperature is not effective, only when electric heat element is selected.

Electric part of the work: only when the D temperature control valve is rotated clockwise and the knob



indicates, the electric heating elements can be selected to work. And turn knob A to select the function and turn knob B to select the grill temperature.

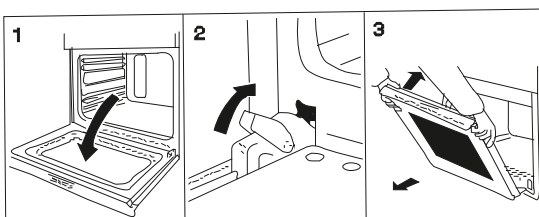
IMPORTANT: If you have the gas burner in use whilst the timer is counting down. When the countdown ends, the burner will continue to heat. You must turn off the oven/grill using the oven function and temperature control knob.

How to remove the oven door

For a more thorough cleaning, you can remove the oven door. Proceed as follows:

- open the door fully
- lift and turn the small levers situated on the two hinges.
- grip the door on the two external sides, shut it slowly but not completely.
- pull the door towards you, pulling it out of its seat.

Reassemble the door by following the above procedures backwards.



Replacing the oven lamp

Disconnect the oven from the power supply by means of the omni polar switch used to

connect the appliance to the electrical mains; or unplug the appliance if the plug is accessible.

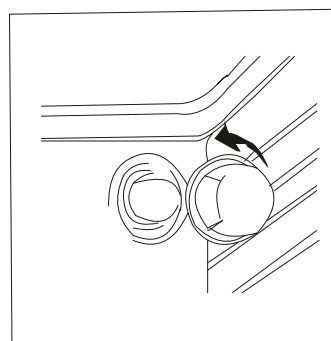
- f) Remove the glass cover of the lamp-holder
- g) Remove the lamp and replace with a lamp resistant to high temperature (300) with the following characteristics:

- Voltage: 230V
- Wattage: 25W
- Type: G9

- h) Replace the glass cover and



reconnect the oven to the mains power supply.



Practical Cooking Advice

The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

Baking Cakes

When baking cakes I always place them in the oven after it has been preheated (about 15 minutes). The temperature is normally around 160°C. Do not open the door while the cake is baking to prevent it from dropping, in general:

Pastry is too dry

Increase the temperature by 10°C and reduce the time.

Pastry dropped

Use less liquid or lower the temperature by 10°C

Cooked well on the inside but sticky on the outside

Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.

The pastry sticks to the pan

Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour or use greaseproof paper.

Cooking Pizza

For tasty crispy pizzas:

Preheat the oven for at least 15 minutes

Use a light aluminum pizza pan, placing it on the rack supplied with the oven. If the dpmo pan is used, this will extend the cooking time, making it difficult to get a crispy crust.

Do not open the oven door frequently while the pizza is cooking.

If the pizza has a lot of toppings (three or four), recommend you add the mozzarella cheese halfway through the cooking process.

Cooking Fish and Meat

When cooking white meat, fowl and fish, use temperature settings from 170 °C to 190 °C.

For red meat that should be well done on the outside while tender and juicy in the inside, it is a good idea to start with a high temperature setting (200°C-220°C) for a short time then turn the oven down afterwards.

In general, the larger the roast, the lower the temperature

Pastry is too dark on top

Place it on a lower rack, lower increase the cooking time.

setting. Place the meat in the center of the grid and place the dripping pan beneath it to catch the fat.

Make sure that the grid is inserted so that it is in the center of the oven. If you would like to increase the amount of from below, use the low rack heights for savory sets (especially duck and wild game), dress the

Meat lard or bacon on the top.

Using the Grill

Important: always use the grill with the oven door shut. This will allow you both to obtain excellent results and to save on energy (approximately 10%).

Use the R "grill" mode. place the food under the center of the grill.

Therefore, the best results when using the grill modes are obtained by placing the grid on the lower racks (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st oven rack from the bottom.

Selecto r	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from oven	Preheatin g time (minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time [minutes]
Oven	Lasagna	2,5	3	10	200	55- 60
	Cannelloni	2,5	3	10	200	40- 45
	Pasta bakes	2,2	3	10	200	50- 55
	Veal	1,7	2	10	210	80- 90
	Chicken	1,5	3	10	200	70- 80
	Turkey roll	2,5	3	10	200	80- 90
	Duck	1,8	3	10	200	90- 100
	Rabbit	2,0	3	10	200	80 - 90
	Leg of lamb	1,5	3	10	200	70- 80
	Mackerels	1,8	3	10	200	80- 90
	Dentex	1,3	3	10	200	30- 40
	Trout baked in	1,5	3	10	180	30- 40
	Neapolitanstyle pizza	1,0	3	10	200	30- 35
	Dry biscuits	0,6	3	15	210	15- 20
	Tart	0,5	4	15	180	25- 30
	Chocolate cake	1,1	3	15	180	30- 35
	Leavened cakes	1,0	3	15	165	50- 60
		1,0	4	15	165	50- 60
	Soles and cuttlefish	1	4	5	-	6
	Squid and prawn kebabs	1	4	3	-	4
	Cod filet	1	4	3	-	10
	1 Grilled vegetables	1	4	-	-	8- 10
	Veal steak	1	4	5	-	20- 25
	Chops	1,5	4	5	-	20- 25
	Hamburgers	1	4	3	-	10- 15
	Sausages	1,7	4	5	-	20- 25
	Toasted sandwiches	n. ^o 4	4	3	-	2-3
Grill	With rotisserie (where present)					
	Veal on the spit	1,0	-	-	-	80-90
	Chicken on the spit	1,5	-	-	-	80-90
	Lamb on the spit	1,0	-	-	-	80-90

N.B.: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

Installation

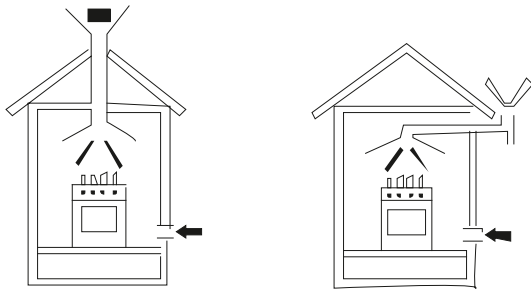
The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with instructions provided. The manufacturer declines all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.

Important: The power supply to the appliance must be cut off before any adjustments or maintenance work is done on it.

Positioning:

Important: this appliance may be installed and used only in permanently ventilated rooms in compliance with current National Norms. The following requirements must be observed.

- d) The room must be equipped with an exhaust system that vents combustion fumes to the outside. It may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is turned on.



A flue or branched flue system Directly (only for cooking appliances) to the Outside

- e) The room must also have a system that allows for normal. The flow of air needed for combustion must not be less than 2 m³/h per KW of installed power. The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm²; the opening cannot under any circumstances be blocked accidentally (Fig A), The system can also provide the air needed for combustion by indirect means. i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must be common rooms, bedrooms or rooms with a fire hazard (Fig. B)

Details A

Adjacent Room

Room to be ventilated

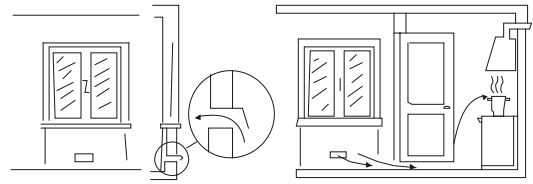


Fig A

Fig B

Examples of Ventilation Opening Increasing opening For comburent Air between door and floor

- f) Liquefied petroleum gas is heavier than air and, therefore, settles downwards. Thus, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with apertures to the outside for ventilation of gas in the event of leaks. LPG cylinders must not, therefore, be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.) whether they are partially or completely full. It is a good idea to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which could raise the temperature of the cylinder to above 50.

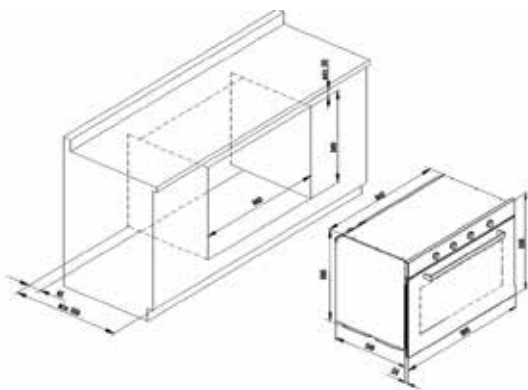
Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure), and the adjustment of the appliance are compatible.

The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate)

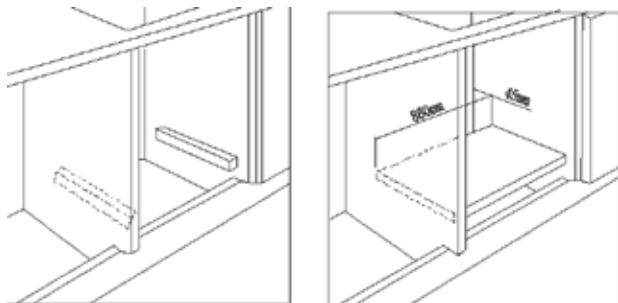
This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirement regarding ventilation.

Installation of Build-in Ovens

To ensure that built-in appliance functions properly, the cabinet containing it must be appropriate. The figure below gives the dimensions of the cut-out for installation under the counter or in a wall cabinet unit.



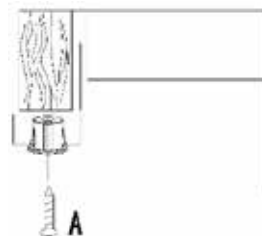
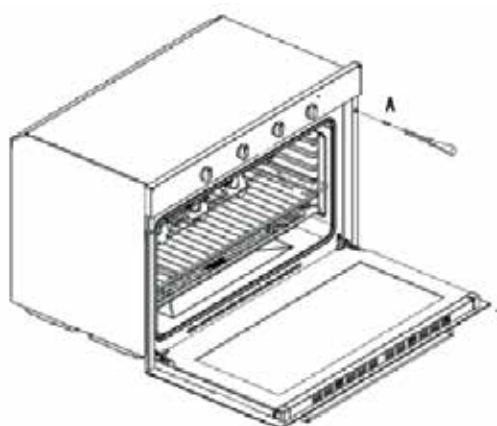
To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet unit must be removed. Installing the oven so that it rests on two strips of wood is preferable. If the oven rests on a continuous, flat surface, there must be an aperture of at least 45*860mm.



The panels of the adjacent cabinets must be made of heat-resistant material. Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100.

In compliance with current safety standards, contact with the electrical parts of the oven must not be possible once it has been installed.

To fasten the oven to the cabinet, open the door of the oven and attach it by inserting the 4 wooden screws into the 4 holes located on the perimeter of the frame.



Electrical Connection

Those ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current with the voltage and frequency indicated on the data plate (located on the appliance) and in the instruction manual. The wire for earthing the appliance is yellow green in color.

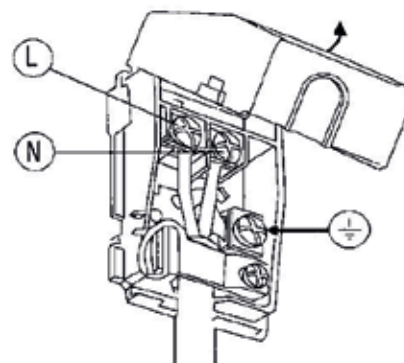
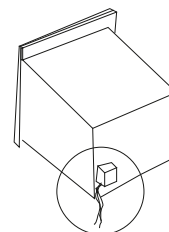
Fitting on a power supply cable

Opening the terminal board:

- Using a screwdriver, prise on the side tabs of the terminal board cover.
- Pull open the cover of the terminal board

To install the cable, proceed as follows:

- Remove the wire clamp screw and the three contact screws L-N
- Fasten the wires beneath the screwheads using the following color scheme; **Blue(N)** Brown(L), **Yellow- Green**
- Fasten the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board.



Connecting the supply cable to the mains

Install a standardized plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omni polar circuit-

breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by circuit breaker).

The supply cable should be positioned so that it does not reach a temperature of more than 50 with respect to the room temperature, anywhere along its length.

Before making the connection, check that:

- The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and efficiently earthed, ways ensure that the earthing is efficient; if you have any doubts, call in a qualified technician to check the system. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.
- Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the data plate (on the appliance and/or packaging) correspond to those of the electrical mains system of your home.
- Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance, as indicated on the data plate. If you have any doubts, call a qualified technician.
- If the socket and appliance plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician. The latter will also have to ensure that the cross section of the socket cables is suitable for the power absorbed by the appliance. The use of adapters, multiple sockets and/or extensions is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adapter or extension and the maximum power indicated on the multiple adapters. The plug and socket must be easily accessible.

Connection with rigid pipe (cooper or steel)

Connection to the gas system must be made in such a way as not to cause any stress of any kind on the appliance. There is an adjustable L-shaped pipe fitting on the supply ramp to the appliance, whose watertightness is ensured by a seal. Should you need to turn the pipe fitting, you must in all cases replace the

seal (provided with the appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. Only use pipe and seals that comply with the current National Norms. These pipes must be installed so that their length is never any longer than 2000mm when fully extended. Once the connection has been made, ensure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not crushed.

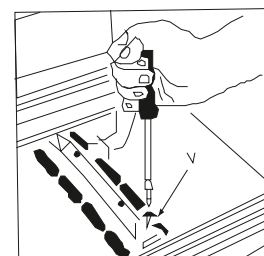
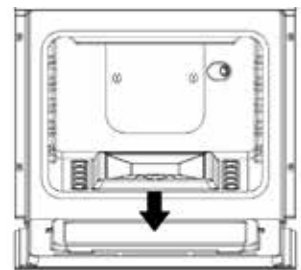
Checking that the connection is tight

When installation is complete, check the pipe fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Adapting to different types of gas

To adapt the oven to a different type of gas with respect to the gas for which it was manufactured (indicated on the label), follow these simple steps:

- d) Replacing the oven burner nozzle
 - Open the oven door fully
 - Pull out the sliding oven bottom
 - Unscrew the burner fastening screws
 - Remove screw “V” and then the oven burner.

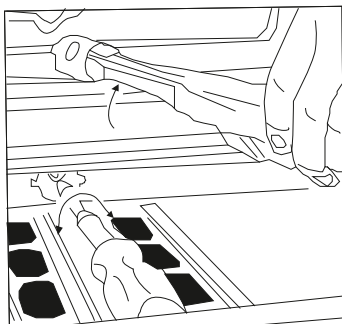


Unscrew the oven burner nozzle using the special socket spanner for the nozzles, or a 7mm socket spanner, and replace it with a nozzle suited to the new type of gas (see Table 1)

Take particular care handling the spark

plug wires and the thermocouple pipes

Replace all the parts, following the steps described above in the reverse order

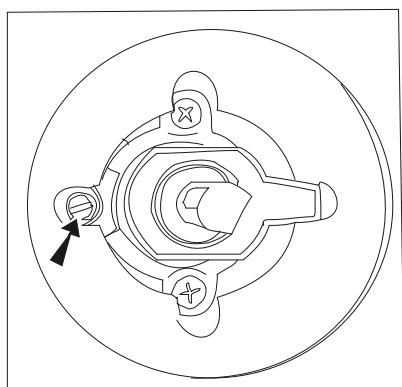


Regulating the primary air for the oven burner

- e) The burner was designed not to need any adjustments to the primary air.

Minimum regulation of the oven door

- f) Regulate the oven burner minimum:
Turn the knob first to the **Max** setting for about 10 minutes and then to **Min**.
Remove the knob



Technical Specifications

Inner dimensions of the oven:

Width:77cm

Depth:45.7cm

Height:37.9cm

Overall dimensions for oven volume: 135 liters

This appliance conforms with the following European economic community directives:

- 2009/95/EC (Low Voltage);
- 2004/108/EC (Electromagnetic compatibility);
- 2009/142/EC (Appliances burning gaseous fuels);

Remove the disk fastened to the control panel

Adjust the screw located outside the thermostat cock pin until the flame is small but steady (the flame can be seen through the slots on the oven bottom)

N.B.: In this case of liquid gas, the regulation screw must be screwed in all the way.

Check that the burner does not turn off when you turn the knob from **Max** to Min quickly and when you open and close the oven door quickly.

Warning

On completion of this operation, replace the old drawing sticker with one indicating the new type of gas used. This sticker is available from our Service Centers.

Note Should the pressure of the gas used to be different (or vary) from the recommended pressure, it is necessary to fit a suitable pressure regulator onto the inlet pipe (in compliance with the current National Norms regarding “regulators for channeled gas”

Burner and Nozzle Characteristics

Name	Electrical & Gas Oven (built in)					
Model number	EGB-135					
Category	I _{3+(28~30,37)}		I _{3B/P (30)}		I _{2H} / I _{2E}	
Supply pressure (mbar)	(28~30,37)		29		20	
Gas Category	G30/G31		G30		G20	
Gas burner	Top	Bottom	Top	Bottom	Top	Bottom
Orifice diameter	-----	0.92mm	-----	0.92mm	-----	1.4mm
Heat input (Hs) (G30)	-----	3.4kW 247g/h	-----	3.4kW 247g/h	-----	3.5kW
Voltage	220~240V, 50/60Hz					
Frequency						
Power(kW)	1.93					
Classes of appliance (Installation type)	Class 3					
Category	I _{3+(28~30,37)}		I _{3B/P (30)}		I _{2H} / I _{2E}	
Destination countries	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR		BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR		AT, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, DE, LU, PL, RO	

* At 15°C and 1013 mbar-dry gas

** Propane Gross Heat Value = 50.37MJ/Kg

*** Butane Gross Heat Value = 49.47MJ/Kg

Natural Gross Heat Value = 37.78MJ/Kg

Methane Gross Heat Value = 15.87MJ/Kg

DRIJA

HASTA

2 AÑOS
GARANTÍA

ELECTRODOMÉSTICOS
EMPOTRABLES

