

DRIJA

MANUAL DE USUARIO

AMÉRICA 90 AIR-A

Horno Eléctrico Empotrable



**BANDEJA
FREIDORA DE AIRE**

Solo utilizar en modo Convección

2
AÑOS 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. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD 2
- 2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... 4
- 3. CÓMO USAR SU HORNO..... 5
- 4. CÓMO MANTENER SU HORNO..... 11
- 5. CONSEJOS PRÁCTICOS DE COCINA..... 16
- 6. INSTALACIÓN 19



1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Gracias por comprar un horno Drija. Confiamos en que con su nuevo horno disfrutará de una agradable experiencia culinaria ahora y en el futuro.

Lea atentamente todas las instrucciones contenidas en este manual. Le proporciona información importante sobre la instalación, el uso y el mantenimiento seguros del aparato, así como consejos útiles para sacar el máximo provecho de su horno. Guarde este folleto en un lugar seguro para referencia futura. Después de retirar el embalaje, verifique que el aparato no esté dañado de ninguna manera.

Tenga cuidado de no dejar los materiales de embalaje (láminas de plástico, poliestireno expandido, etc.) donde los niños puedan alcanzarlos, ya que pueden ser peligrosos.

IMPORTANTE: no use la manija de la puerta del horno para mover el aparato, como para sacarlo del embalaje.

ATENCIÓN: El horno es un aparato que, por su naturaleza, se calienta, especialmente en correspondencia con la puerta de vidrio. Por lo tanto, es una buena regla que los niños no se acerquen al horno cuando está funcionando, particularmente cuando la parrilla está en uso.

La primera vez que enciende el horno, puede aparecer un olor acre a humo. Esto es causado por el calentamiento del adhesivo utilizado en los paneles de aislamiento que rodean el horno. No hay nada inusual en esto. Si sucede, simplemente espere hasta que desaparezca el humo antes de poner comida en el horno. Nunca ase ni hornee en la base del horno.

La seguridad es un buen hábito para entrar

- Este aparato está diseñado para uso doméstico no profesional, ni industrial y sus funciones no deben cambiarse.
- El sistema eléctrico de este artefacto se puede usar de manera segura solo cuando está conectado correctamente a un sistema de conexión a tierra eficiente de acuerdo con las normas de seguridad actualmente vigentes.
- El fabricante no se hace responsable de los daños que puedan surgir de una instalación incorrecta o del uso incorrecto, incorrecto o irracional del aparato.

Los siguientes elementos son potencialmente peligrosos y, por lo tanto, se deben tomar las medidas adecuadas para evitar que los niños y los discapacitados entren en contacto con ellos:

- Controles y el aparato en general;
- Embalaje (bolsas, poliestireno, clavos, etc.);
- El aparato inmediatamente después de usar el horno o la parrilla debido al calor generado;



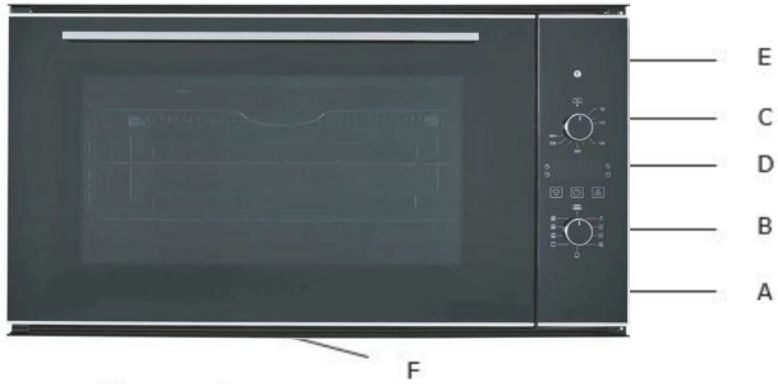
- El aparato cuando ya no esté en uso (las piezas potencialmente peligrosas deben ser seguras).
- Evita lo siguiente:
- Tocar el aparato con partes húmedas del cuerpo;
- Uso del aparato descalzo;
- Tirando del aparato o del cable de alimentación para desenchufarlo de la toma de corriente;
- Obstruir las ranuras de ventilación o disipación de calor;
- Permitir que los cables de alimentación de pequeños electrodomésticos entren en contacto con las partes calientes del electrodoméstico;
- Exponer el aparato a agentes atmosféricos (lluvia, sol);
- Uso del horno con fines de almacenamiento;
- Uso de líquidos inflamables cerca del aparato;
- Uso de adaptadores, enchufes múltiples y / o cables de extensión;
- Intentar instalar o reparar el aparato sin la asistencia de personal calificado.

IMPORTANTE:

- **CORRIENTE 220-240 V/50-60HZ**
- **Tener protector de voltaje.**



2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



A. Panel de control

B. Botón para seleccionar las funciones de cocción.

C. Perilla para ajustar la temperatura de cocción.

D. Programador de cocción electrónico

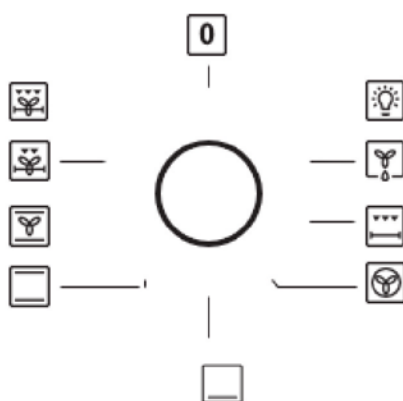
E. Luz del horno: cuando la luz está encendida, indica que el horno se está calentando. Se apagará cuando se alcance el ajuste de temperatura.

F. Puerta del horno de vidrio

3. CÓMO USAR SU HORNO

Este horno combina las ventajas de un horno de convección tradicional con las de un horno forzado con ventilador. Tiene una funcionalidad extremadamente versátil que le permite elegir de manera fácil y segura entre 9 modos de cocción diferentes. Se puede acceder a la selección de las distintas funciones colocando el programador en posición manual o configurando un inicio / final de programa de cocción (ver capítulo específico en la página 6) y sucesivamente girando el selector (B) y los mandos del termostato (C) en el panel de control.

Las funciones son:



Luz del horno

Cuando la perilla selectora está en cualquier posición que no sea la posición “0”, la luz del horno se enciende. Atención: La primera vez que use el horno, le recomendamos que ponga el termostato en la posición más alta y deje el horno encendido durante aproximadamente media hora sin nada dentro. Luego abra la puerta del horno y deje que se ventile la habitación. El olor que a menudo se detecta durante este uso inicial se debe a la evaporación de sustancias utilizadas para proteger el horno durante el almacenamiento y hasta su instalación.



Modo de convección

Ajuste el mando del termostato (° C) entre 50 ° C y 250 ° C. Se encenderán los elementos calefactores exteriores tanto en la parte superior como en la inferior del horno. El calor se distribuye uniformemente de arriba hacia abajo. El modo de convección se recomienda para preparar platos a base de carne que contengan líquidos en general. Generalmente es el mejor modo de cocción para pasteles secos y frutas en general. Cuando cocine en modo de convección, use solo una bandeja de goteo o parrilla de cocción a la vez, de lo contrario la distribución del calor será desigual. Seleccione entre las distintas alturas de parrilla en función de si el plato necesita más o menos calor de la parte superior o inferior.



Modo de convección ventilada

Ajuste el mando del termostato (c) entre 50 ° C y 250 ° C. Se activan los elementos calefactores exteriores tanto en la parte superior como en la inferior del horno, así como el ventilador. Basado en el modelo de convección, esta combinación de características aumenta la efectividad de la radiación térmica de los elementos calefactores a través de la circulación forzada del aire por todo el horno. Esto ayuda a evitar que los alimentos se quemen en la superficie permitiendo que el calor penetre en los alimentos. Cuando se utiliza la bandeja de freidora de aire, utilice el calor convencional con función de ventilador.



Elemento calefactor inferior

Ajuste el mando del termostato (° C) entre 50 ° C y 250 ° C. Girando la perilla a esta posición. Se encienden la luz del horno y la resistencia inferior. Esta posición es la recomendada para terminar la cocción de alimentos (en bandejas de horno) que ya tienen el exterior bien cocido pero aun blando por dentro.

Parrilla ventilada

Importante: no ajuste la perilla del termostato (° C) a más de 175 ° C. Durante el asado, mantenga la puerta del horno cerrada. Todos los componentes de la parrilla y el ventilador funcionan. En este entorno, funcionan los elementos de calefacción central de la parte superior. Esto permitirá que el calor penetre en la comida interna y evitará que la superficie de la comida se queme.



Maxigrill

Importante: no ajuste la perilla del termostato (° C) a más de 175 ° C. Durante el asado, mantenga la puerta del horno cerrada. Ambos elementos calefactores de la parrilla están activados. Para un asado más intenso, seleccione esta función.



Maxigrill ventilado

Importante: no ponga el mando del termostato (C) a más de 175 ° C. Durante el asado, mantenga la puerta del horno cerrada. Se activan ambos elementos calefactores de la parrilla, así como el ventilador y todos los componentes de la parrilla. Esta combinación de características aumenta la eficacia de la radiación térmica de los elementos calefactores mediante la circulación forzada del aire por todo el horno. Esto ayuda a evitar que los alimentos se quemen en la superficie, permitiendo que el calor penetre en los alimentos.



Descongelar

Seleccione esta función para descongelar alimentos más delicados. Este modo solo usa circulación de aire frío. La luz del termostato (E) indica que el horno se está calentando. Cuando se apaga la luz, se ha alcanzado la temperatura requerida. Cuando la luz se enciende y se apaga alternativamente, significa que el termostato está funcionando correctamente para mantener la temperatura del horno.



Modo de ventilador forzado

Ajuste el mando del termostato (° C) entre 50 ° C y 250 ° C. El elemento calefactor circular y el ventilador se encenderán. El calor permanece constante y uniforme en todo el horno, el aire cocina y dora los alimentos uniformemente en toda su superficie. Con este modo, también puede cocinar varios platos al mismo tiempo, siempre que sus respectivas temperaturas de cocción sean las mismas. Se pueden utilizar un máximo de 2 niveles de rack al mismo tiempo. Este modo de cocción es ideal para gratinados o aquellos que requieran un tiempo de cocción prolongado.

La excelente distribución del calor permite utilizar temperaturas más bajas al cocinar asados. Esto da como resultado una menor pérdida de jugos, una carne más tierna y una disminución de la pérdida de peso del asado. El modo de ventilador forzado es especialmente adecuado para cocinar pescado, que se puede preparar con la adición de una cantidad limitada de condimentos, manteniendo así su sabor y apariencia. El modo de ventilador forzado también se puede utilizar para descongelar carnes blancas o rojas, pescado y pan ajustando la temperatura entre 80 ° C y 100 ° C.

Asador de varios pinchos

Este horno está equipado con un asador de brochetas múltiples removible colocado paralelo a la parte posterior del horno (Fig. A). Deslice la carne a cocinar en el asador a lo largo, manteniéndola en su lugar con los tenedores ajustables. Con las brochetas, deslice la carne a cocinar en las brochetas provistas y colóquelas en los soportes correspondientes.

Deslice los soportes, "A" y "B" (Fig. A), en los orificios correspondientes de la bandeja de goteo, apoye el extremo de la ranura de la varilla en la guía "D" y deslice la rejilla sobre la guía inferior (Fig. B). Luego deslice la varilla en el orificio para el eje del motor y coloque el extremo ranurado de la varilla en la guía "C".

Arranque el motor girando la perilla a la posición de parrilla:   

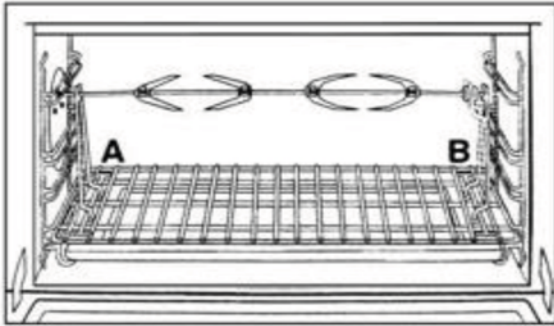


Fig. A

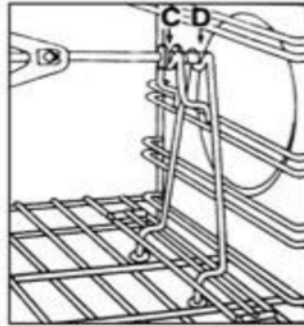
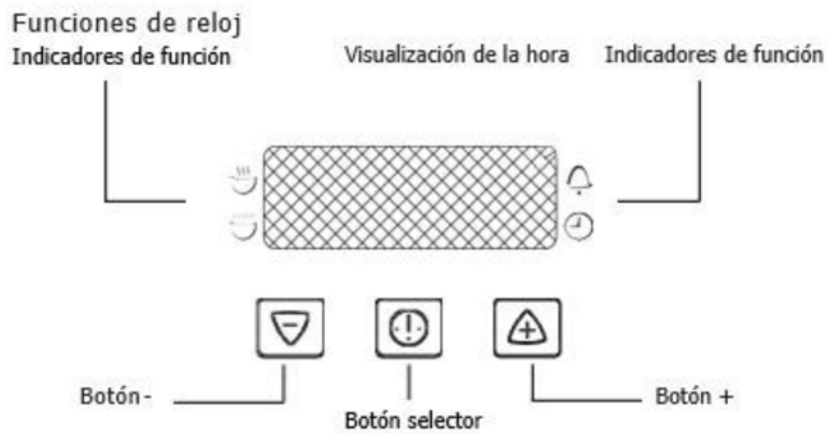


Fig. B



Cuenta regresiva

Para configurar una cuenta regresiva, suena una señal una vez transcurrido el tiempo. Esta función no afecta el funcionamiento del horno.



Hora de cocinar

Para establecer cuánto tiempo se utilizará el horno.



Hora de finalización

Para configurar cuando el horno debe apagarse nuevamente.



Hora

Para configurar, consultar o cambiar la hora.

Instrucciones de funcionamiento del temporizador electrónico (3 teclas)

Antes de usar por primera vez: Configurar y cambiar la hora actual

El horno solo funciona cuando se ha programado la hora.

Cuando el aparato se ha conectado a la red eléctrica o cuando ha habido un corte de corriente, el indicador de función Time parpadea automáticamente.

1. Para cambiar el tiempo que ya ha sido configurado, presione el botón de Selección repetidamente, hasta que el indicador de función parpadea.

2. Configure la hora actual con el  o botón.w

Después de aprox. 5 segundos, el parpadeo se detiene y el reloj muestra la hora del día configurada. El aparato ya está listo para usarse.

La hora solo se puede cambiar si ninguna de las funciones automáticas (hora de cocinar  o hora de finalización ) han sido establecidas.

Cómo utilizar las funciones del reloj

- Cuando se ha seleccionado una función, el indicador de función correspondiente parpadea durante aproximadamente 5 segundos. Durante este tiempo, los tiempos deseados se pueden configurar utilizando el  o botón.
- Cuando se ha ajustado el tiempo deseado, el indicador de función parpadea durante aproximadamente otros 5 segundos. Entonces se enciende el indicador de función. El tiempo establecido comienza a correr.
- Presione cualquiera de los botones para detener la señal audible.
- La función y la temperatura del horno deseadas se pueden seleccionar antes o después de las funciones del reloj del tiempo de cocción. y hora de finalización  se establecen.

Cuando haya terminado el tiempo de cocción, gire la función del horno y el selector de temperatura nuevamente a la posición OFF.

Apagado de la visualización de la hora

Al apagar la visualización de la hora, puede ahorrar energía. Apagado de la visualización de la hora.

Mantenga presionados dos botones cualesquiera hasta que la pantalla se oscurezca. Encendido de la visualización de la hora.



Mantenga presionado cualquier botón hasta que la hora vuelva a aparecer en la pantalla.

La pantalla solo se puede apagar si ninguna de las funciones del reloj:

hora de cocinar  Hora de finalización  o cuenta regresiva  están en uso.

1. Presione Selección  repetidamente, hasta que el indicador de función cuenta regresiva  parpadea.

2. Usando el , configure la cuenta regresiva requerida  (max. 2 horas 30 minutos).

- Después de aprox. 5 segundos, la pantalla muestra el tiempo restante. El indicador de función cuenta regresiva  se iluminará.
- Cuando ha transcurrido el tiempo, el indicador de función parpadea y suena una señal audible para 2 minutos.
- Presione cualquier botón para apagar la señal, hora de cocinar 

a) Presione Selección  repetidamente, hasta que el indicador de función Tiempo de cocción  parpadea.

b) Utilizando la  o el botón, configure el tiempo de cocción requerido.

Después de aproximadamente 5 segundos, la pantalla vuelve a la hora actual. El indicador de función: Tiempo de cocción  se iluminará.

- c) Una vez transcurrido el tiempo, el indicador de función parpadeará, sonará una señal acústica durante 2 minutos y el horno se apagará.
- d) Pulse cualquier botón para apagar la señal y el programa.

Hora de finalización

1. Presione Selección  repetidamente, hasta que el indicador de función Hora de finalización  parpadea.

2. Utilizando la  o el botón, establezca la hora de apagado deseada.

Después de aproximadamente 5 segundos, la pantalla vuelve a la hora actual. El indicador de función Hora de finalización  se iluminará.

Una vez transcurrido el tiempo, el indicador de función parpadeará, sonará una señal acústica durante 2 minutos y el horno se apagará automáticamente.



- Pulse cualquier botón para apagar la señal y el programa.

Hora de cocinar  y hora de finalización  conjunto

Hora de cocinar  y hora de finalización  se puede utilizar simultáneamente, si el horno se va a encender y apagar automáticamente en un momento posterior.

1. Uso de la función Tiempo de cocción  establezca el período de tiempo que el plato necesita para cocinar.
2. Uso de la función Hora de finalización  establecer la hora a la que debe estar listo el plato.

Los indicadores de función Tiempo de cocción  y hora de finalización  luz y la hora se muestra en la pantalla.

El horno se encenderá automáticamente a la hora adecuada según lo calculado y se apagará cuando haya transcurrido el tiempo de cocción programado.

4. CÓMO MANTENER SU HORNO

Importante: Antes de limpiar su horno, o realizar el mantenimiento, desconéctelo de la fuente de alimentación. Para prolongar la vida útil de su horno, debe limpiarlo con frecuencia.

- No use equipo de vapor para limpiar el horno.
- Las piezas esmaltadas o de acero inoxidable deben lavarse con agua tibia sin utilizar polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno debe limpiarse preferiblemente inmediatamente después de su uso, cuando aún está tibio, con agua caliente y jabón; el jabón debe enjuagarse y secarse bien el interior. Evite el uso de detergentes abrasivos (por ejemplo, detergentes en polvo, etc ...) y esponjas abrasivas para platos o ácidos (como quitacalcificantes, etc ...) ya que podrían dañar el esmalte. Si las manchas de grasa y la suciedad son particularmente difíciles de eliminar, use un producto especial para limpiar el horno, siguiendo las instrucciones proporcionadas en el paquete.
- Si usa su horno durante un período de tiempo prolongado, se puede formar condensación. Séquelo con un paño suave.
- Hay una junta de goma rodeando la abertura del horno que garantiza su perfecto



funcionamiento.

- Verifique el estado de este sello con regularidad. Si es necesario, límpielo y evite productos u objetos abrasivos para hacerlo. Si se dañara, póngase en contacto con el centro de servicio posventa de dominios más cercano. Le recomendamos que evite usar el horno hasta que haya sido reparado.
- No forrar nunca el fondo del horno con papel de aluminio, ya que la consiguiente acumulación de calor podría comprometer la cocción e incluso dañar el esmalte.
- Limpie la puerta de vidrio con productos no abrasivos o esponjas y séquela con un paño suave.

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.

Si elige nuestro horno autolimpiante, puede seguir las siguientes instrucciones:

Dentro de la puerta del horno: Limpiar la superficie con un paño humedecido con agua caliente y detergente líquido no abrasivo, luego enjuagar y secar bien.

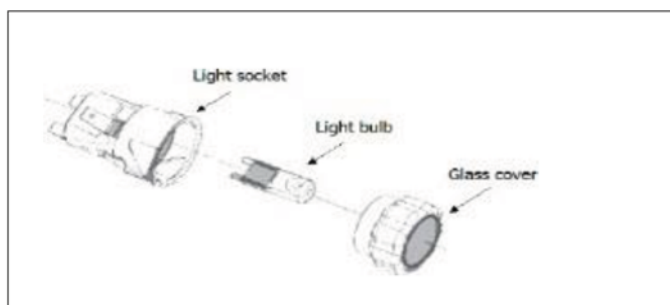
Dentro del horno:

- El interior de su horno está recubierto con un esmalte especial de esmalte microporoso autolimpiante, que a una temperatura de cocción normal de entre 200 y 300 ° C, oxida y elimina por completo todas las manchas de grasa u otras sustancias que atacan inevitablemente las paredes internas del horno. De esta manera, la limpieza se reduce al mínimo: de hecho, solo es necesario frotar las superficies del horno con un paño húmedo regularmente, después de la cocción, para eliminar la fina capa de ceniza que se haya podido depositar durante la cocción. cocinar, para mantener intacta la propiedad de autolimpieza del horno.
- Después de cocinar donde el líquido se ha desbordado o cuando la suciedad no se ha eliminado por completo (por ejemplo al asar alimentos, y las temperaturas alcanzadas no son lo suficientemente altas para que se realice la acción de autolimpieza completa del esmalte), recomendamos dejar el horno a temperatura máxima para eliminar todos los residuos de grasa y similares.
- Si, después de un uso prolongado, encuentra evidentes manchas de grasa depositadas en las paredes del horno autolimpiante, probablemente debido a que no siguió los consejos de mantenimiento anteriores, limpie las superficies a fondo con agua caliente y un paño suave (no use cualquier detergente), luego enjuague y seque completamente.

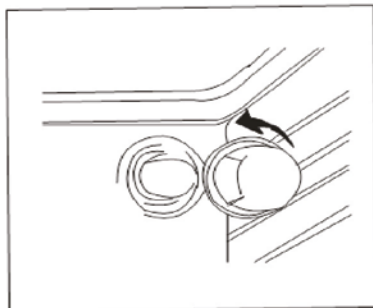
- No elimine la grasa apelmazada seca con objetos afilados, ya que estos podrían rayar el revestimiento autolimpiante.
- Los paneles autolimpiantes y las partes esmaltadas deben lavarse con agua tibia, polvos abrasivos y evitar sustancias corrosivas.

Reemplazo de la lámpara en el horno

- a) Desconecte el horno de la fuente de alimentación mediante el interruptor monopolar utilizado para conectar el aparato a la red; o desenchufe el aparato si el enchufe es accesible;
- b) Retire la tapa de vidrio del portalámparas
- c) Retire la lámpara y reemplácela con una lámpara resistente a altas temperaturas (300) con las siguientes características
 - Voltaje: AC110V-120V
 - Potencia: 25 W
 - Zócalo: G 9



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

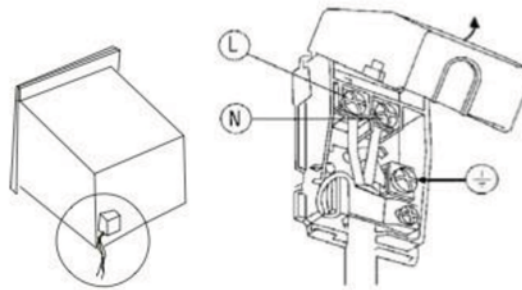


ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

Montaje en un cable de alimentación

Apertura del tablero de terminales:

- Con un destornillador, presione las lengüetas laterales de la tapa del tablero de terminales;
- Tire de la tapa del tablero de terminales para abrirla. Para instalar el cable, proceda de la siguiente manera:
- Retire el tornillo de la abrazadera del cable y los tres tornillos de contacto
- Fije los cables debajo de las cabezas de los tornillos usando el siguiente esquema de color; Azul (N), Marrón (L), Amarillo-Verde
- Fije el cable de alimentación en su lugar con la abrazadera y cierre la tapa del tablero de terminales.



Conexión del cable de alimentación a la red

Instale un enchufe estandarizado correspondiente a la carga indicada en la placa de datos. Al conectar el cable directamente a la red, instale un interruptor automático omnipolar con una apertura de contacto mínima de 3 mm entre el aparato y la red. El disyuntor omipolar 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°C con respecto a la temperatura ambiente, en cualquier parte de su longitud.

Antes de realizar la conexión, compruebe que:

- La seguridad eléctrica de este aparato solo puede garantizarse si el horno está conectado a tierra correctamente y de manera eficiente. Como empresa se 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 fecha (en el aparato y / o embalaje) corresponden a las de la red eléctrica de su hogar.
- Compruebe que la capacidad eléctrica del sistema y los enchufes admitirán la potencia máxima del aparato, 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 deberá garantizar que la sección transversal de los cables de toma sea adecuada para la potencia absorbida por el aparato. No se recomienda el uso de adaptadores, múltiples enchufes y / o extensiones.



Este producto no debe eliminarse junto con la basura doméstica. Este producto debe desecharse en un lugar autorizado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Al recolectar y reciclar los desechos, ayuda a ahorrar recursos naturales y se asegura de que el producto se deseché de manera saludable y respetuosa con el medio ambiente.

Importante: si decide no utilizar más el horno, debe dejarlo inoperativo cortando el cable de alimentación, después de desenchufarlo de la fuente de alimentación. Los aparatos en desuso pueden suponer un riesgo para la seguridad, ya que los niños suelen jugar con ellos. Por este motivo es aconsejable hacer que el horno sea seguro.

Durante el funcionamiento, la puerta de cristal del horno y las partes adyacentes del aparato se calientan. Por lo tanto, asegúrese de que los niños no toquen el aparato.

Desmontaje / montaje de la puerta del horno

Para facilitar la limpieza del interior de su horno, la puerta del horno se puede quitar, procediendo de la siguiente manera (Fig. 1-2):

- Abrir la puerta completamente y levantar las 2 palancas "B" (fig1);
- Ahora, cerrando ligeramente la puerta, puede levantarla tirando de los ganchos "A" como se muestra en la fig 2.
- Para volver a montar la puerta:
- Con la puerta en posición vertical, inserte los dos ganchos "A" en las ranuras;
- Asegúrese de que el asiento "D" esté perfectamente enganchado en el borde de la ranura (mueva la puerta del horno hacia atrás y ligeramente hacia adelante);
- Mantenga la puerta del horno completamente abierta, desenganche las 2 palancas "B" hacia abajo y vuelva a cerrar la puerta.

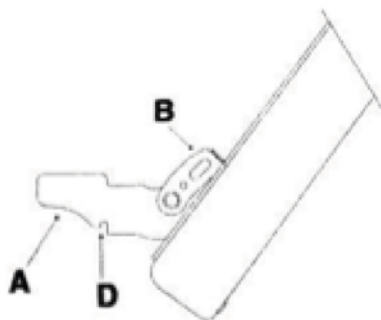


Fig 1

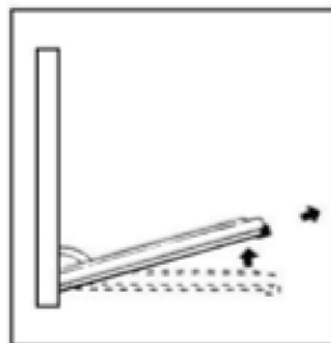


Fig 2

5. CONSEJOS PRÁCTICOS DE COCINA

Usando la parrilla

Este horno ofrece tres modos de asado diferentes.

Use el ajuste "Grill" para asar a la parrilla porciones pequeñas como sándwiches tostados, perritos calientes, etc., a la perfección.

La posición "Maxigrill" es la mejor para asar alimentos rápidamente. Para una mejor distribución del calor, no solo para dorar la superficie sino también para cocinar el fondo, seleccione la función "Maxigrill ventilado".

Este modo también se puede utilizar para dorar alimentos al final del proceso de cocción.

Importante: utilice siempre el grill con la puerta del horno cerrada. Esto le permitirá obtener excelentes resultados y ahorrar energía.

Cuando utilice cualquiera de los tres modos de asado, se recomienda que la perilla del termostato se gire a 175 ° C, ya que es la forma más eficiente de usar la parrilla (que utiliza rayos infrarrojos).

Sin embargo, si es necesario, el termostato puede ajustarse a temperaturas más bajas simplemente girando la perilla al ajuste deseado.

Cuando utilice la parrilla, coloque la parrilla en los niveles inferiores (consulte la tabla de cocción). Para atrapar la grasa y evitar el humo, coloque la bandeja de goteo al nivel de la rejilla inferior.



Para hornear pasteles

Cuando hornee pasteles, colóquelos siempre en el horno después de que el horno se haya precalentado. Asegúrese de esperar hasta que el horno se haya precalentado completamente (la luz roja "E" se apagará). No abra la puerta mientras se cocina la masa para evitar que se caiga.

La masa no debe estar demasiado líquida, ya que esto provocará tiempos de cocción prolongados.

Cocinar pizza

Para obtener los mejores resultados al cocinar pizza, utilice el "Modo de ventilador forzado":

- Precaliente el horno durante al menos 10 minutos;
- Utilice un molde para pizza de aluminio ligero, colocándolo sobre la bandeja suministrada con el horno. Si se usa la bandeja de goteo, esto prolongará el tiempo de cocción, dificultando la obtención de una corteza crujiente;
- No abra la puerta del horno con frecuencia mientras se cocina la pizza;
- Si la pizza tiene muchos ingredientes (tres de cuatro), se recomienda colocar el queso mozzarella encima a la mitad del proceso de cocción

Cocinar pescado y carne

La carne debe pesar al menos 1 kg para evitar que se seque. Cuando cocine carnes blancas, aves y pescado, utilice ajustes de temperatura baja (150 ° C-220 ° C). Para las carnes rojas que deben estar bien cocidas por fuera y tiernas y jugosas por dentro, es una buena idea comenzar con un ajuste de temperatura alta (200 ° C-220 ° C) durante un tiempo breve y luego apagar el horno. después. En general, cuanto mayor sea el asado, menor será el ajuste de temperatura. Coloque la carne en el centro de la parrilla 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 calor desde abajo, use las rejillas de altura baja. Para asados salados (especialmente pato y caza), aliñe la carne con manteca o tocino por encima.

Los tiempos de cocción pueden variar según la naturaleza de los alimentos, su homogeneidad y su volumen. Al cocinar un determinado alimento por primera vez, es aconsejable elegir los valores más bajos en el rango de tiempo de cocción que se indica en la tabla y luego aumentarlos si es necesario.

El primer carril de guía se entiende como la posición más baja.

La seguridad es un buen hábito para adoptar

- Este aparato está diseñado para uso doméstico no profesional y sus funciones no



deben cambiarse.

- El sistema eléctrico de este aparato se puede utilizar de forma segura sólo cuando esté correctamente conectado a un sistema de puesta a tierra eficiente que cumpla con las normas de seguridad actualmente vigentes.
- Como empresa no nos hacemos responsables de los daños que pudieran derivarse de una instalación incorrecta o un uso inadecuado, incorrecto o irrazonable del aparato.
- Los siguientes elementos son potencialmente peligrosos y, por lo tanto, se deben tomar las medidas adecuadas para evitar que los niños y los discapacitados entren en contacto con ellos:
 - Controles y aparato en general;
 - Embalajes (bolsas, poliestireno, clavos, etc.);
 - El aparato inmediatamente después del uso del horno o grill debido al calor generado;
 - El aparato cuando ya no esté en uso (las partes potencialmente peligrosas deben protegerse).
 - Evite lo siguiente:
 - Tocar el horno con partes del cuerpo húmedas;
 - Usar el horno descalzo;
 - Tirar del horno o del cable de alimentación para desenchufarlo del tomacorriente;
 - Obstruir las ranuras de ventilación o disipación de calor;
 - Permitir que los cables de alimentación de los pequeños electrodomésticos entren en contacto con las partes calientes del electrodoméstico;
 - Exposición del aparato a agentes atmosféricos (lluvia, sol);
 - Uso del horno para almacenamiento;
 - Uso de líquidos inflamables cerca del aparato;
 - Utilizando adaptadores, múltiples enchufes y / o alargadores;
 - Intentar instalar o reparar el aparato sin la ayuda de personal calificado.

ADVERTENCIA: las partes accesibles se calentarán cuando estén en uso. Para evitar quemaduras y escaldaduras, los niños deben mantenerse alejados. Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores dentro del horno.

Debe contactarse con personal calificado en los siguientes casos:

- Instalación (siguiendo las instrucciones del fabricante);
- En caso de duda sobre el funcionamiento del horno;
- Reemplazo de la toma de corriente cuando no sea compatible con la clavija del horno. Los Centros de Servicio autorizados por el Dominio deben ser contactados en los siguientes casos:
- Si tiene dudas sobre la solidez del horno después de sacarlo del embalaje;
- Si el cable de alimentación se ha dañado o necesita ser reemplazado;
- Si el horno se estropea o funciona mal; solicite repuestos originales. Es una buena idea hacer lo siguiente:
- Utilice el horno solo para cocinar alimentos, nada más;
- Compruebe la solidez del horno después de desembalarlo;
- Desconecte el horno de la red eléctrica si no funciona correctamente y antes de limpiarlo o realizar el mantenimiento;
- Cuando el horno no se utilice durante un período prolongado, corte el suministro de energía.

Es importante que:

- Use guantes de cocina para colocar los utensilios de cocina en el horno o cuando los quite;
- Agarre siempre la puerta del horno por el centro porque los extremos pueden estar calientes debido al escape de aire caliente;
- Asegúrese de que las perillas de control estén en la posición "O" cuando el aparato no esté en uso;
- Cortar el cordón de alimentación después de desconectarlo de la red cuando decida no utilizar más el aparato.

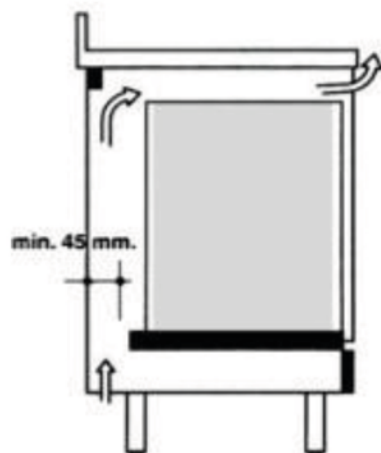
6. INSTALACIÓN

Importante: se debe cortar la alimentación del horno antes de realizar cualquier ajuste o mantenimiento.

Instalación de hornos empotrados

Para garantizar el correcto funcionamiento del horno empotrado, la unidad de cocina debe ser de un tamaño adecuado.

Los tamaños de la unidad para instalar el horno debajo de una encimera o en una columna una unidad se muestra en la figura.



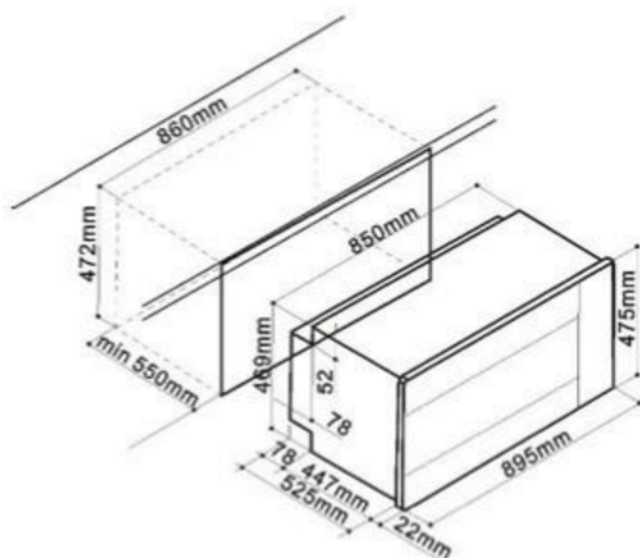
Para proporcionar una ventilación adecuada, debe haber aberturas de ventilación adecuadas en la parte inferior delantera y superior de 200 cm², una abertura de escape en la parte inferior de al menos 200 cm² y una abertura de escape de al menos 60 cm².

Los paneles de la unidad junto a la cocina deben ser resistentes al calor. En el caso de los muebles de madera contrachapada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 120 ° C.

De acuerdo con las normas de seguridad, una vez montado el aparato, no debe haber posible contacto con las partes eléctricas. Todas las piezas protectoras deben asegurarse de modo que solo se puedan quitar con el uso de herramientas.

Fijación del horno

Inserte el horno en el compartimento; Abra la puerta del horno y fije el horno al mueble con los cuatro tornillos, recordando colocar los espaciadores especiales provistos entre el orificio y el tornillo.



Conexión eléctrica

Los hornos con un cable de alimentación de tres polos están diseñados para funcionar con corriente alterna a la frecuencia de alimentación y voltaje indicados en la placa de datos (en la parte inferior del tablero del horno). El conductor de tierra del cable es el conductor amarillo-verde.

Conexión del cable de alimentación a la red

El aparato debe conectarse directamente a la red mediante un disyuntor omnipolar con



una apertura de contacto mínima de 3mm instalado entre el horno y la red, adecuado para la carga indicada y cumpliendo con las directivas vigentes (el cable de tierra no debe ser interrumpido por el cortacircuitos).

El cable de alimentación debe colocarse de modo que no supere los 50 ° C más que la temperatura ambiente en ningún punto de su longitud.

Antes de realizar la conexión, compruebe que:

- La válvula limitadora y el sistema doméstico pueden soportar la carga del horno (ver placa de datos);
- El sistema de alimentación cuenta con una eficiente conexión a tierra que cumple con las disposiciones de la normativa vigente;
- La toma o el interruptor omnipoar es de fácil acceso una vez instalada la cocina.
- El fabricante no se hace responsable de los daños debido a: instalación incorrecta, uso indebido, incorrecto e irracional.

NOTA: no utilice reductores, adaptadores o derivaciones ya que pueden provocar sobrecalentamiento y quemaduras.

IMPORTANTE:

CORRIENTE 220-240 V/50-60HZ

Tener protector de voltaje.

DRIJA

USER MANUAL

AMÉRICA 90 AIR-A

Built-in Electric Oven



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. SAFETY WARNING	2
2. PRODUCT DESCRIPTION	4
3. HOW TO USE YOUR OVEN	5
4. HOW TO KEEP YOUR OVEN	11
5. PRACTICAL COOKING TIPS	16
6. INSTALACIÓN	19



1. SAFETY WARNING

Thanks for buying a Drija oven. We are confident that with your new oven you will enjoy a pleasant culinary experience now and in the future.

Please read carefully all the instructions contained in this manual. It provides you with important information about the safe installation, use and maintenance of the appliance, as well as useful tips to get the most out of your oven. Keep this brochure in a safe place for future reference. After removing the packaging, check that the appliance is not damaged in any way.

Be careful not to leave packaging materials (plastic sheets, expanded polystyrene, etc.) where children can reach them, as they can be dangerous.

IMPORTANT: Do not use the oven door handle to move the appliance, such as to remove it from the packaging.

ATTENTION: The oven is a device that, by its nature, is heated, especially in correspondence with the glass door. Therefore, it is a good rule that children do not approach the oven when it is working, particularly when the grill is in use.

The first time you turn on the oven, an acrid smell of smoke may appear. This is caused by heating the adhesive used in the insulation panels surrounding the oven. There's nothing unusual about this. If it happens, simply wait until the smoke disappears before putting food in the oven. Never burn or bake at the base of the oven.

Safety is a good habit to get in

- This appliance is designed for non-professional or industrial domestic use and its functions must not be changed.
- The electrical system of this appliance can be used safely only when properly connected to an efficient grounding system in accordance with current safety standards.
- The manufacturer is not responsible for damages that may arise from improper installation or incorrect, incorrect or irrational use of the appliance.

The following elements are potentially dangerous and appropriate measures should therefore be taken to prevent children and the disabled from contacting them:

- Controls and the device in general;
- Packaging (bags, polystyrene, nails, etc.);
- The appliance immediately after using the oven or grill due to the heat generated;
- The appliance when it is no longer in use (potentially hazardous parts must be safe).
- Avoid the following:
- Touch the appliance with wet parts of the body;



- Use of the appliance barefoot;
- Pulling the appliance or power cord to unplug it from the power outlet;
- Obstruct ventilation or heat dissipation slots;
- Allow small appliance power cords to come into contact with hot parts of the appliance;
- Expose the appliance to atmospheric agents (rain, sun);
- Use of the furnace for storage purposes;
- Use of flammable liquids near the appliance;
- Use of adapters, multiple plugs and/or extension cables;
- Attempt to install or repair the appliance without the assistance of qualified personnel.

Important:

- **CURRENT 220-240 V/50-60HZ**
- **Have voltage protector.**



2. PRODUCT DESCRIPTION



A. Control panel

B. Button to select the cooking functions.

C. Knob to adjust the cooking temperature.

D. Electronic cooking programmer

E. Oven light: When the light is on, it indicates that the oven is heating up. It will turn off when the temperature setting is reached.

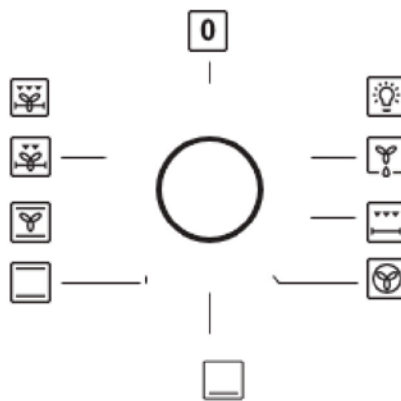
F. Glass oven door



3. HOW TO USE YOUR OVEN

This oven combines the advantages of a traditional convection oven with those of a forced oven with fan. It has extremely versatile functionality that allows you to easily and safely choose between 9 different cooking modes. You can access the selection of the different functions by placing the programmer in manual position or by setting a start/end of cooking program (see specific chapter on page 6) and successively by turning the selector (B) and thermostat knobs (C) on the control panel.

The functions are:



Oven light

When the selector knob is in any position other than the "0" position, the oven light turns on. Attention: The first time you use the oven, we recommend that you put the thermostat in the highest position and leave the oven on for about half an hour with nothing inside. Then open the oven door and let the room ventilate. The odor that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the furnace during storage and until installation.



Convection mode

Set the thermostat knob (C) between 50°C and 250°C. The outer heating elements shall be lit at both the top and bottom of the furnace. Heat is evenly distributed from top to bottom. Convection mode is recommended for preparing meat-based dishes containing liquids in general. It is usually the best cooking mode for dried cakes and fruits in general. When cooking in convection mode, use only one drip tray or cooking grill at a time, otherwise the heat distribution will be uneven. Select from the different grill heights depending on whether the dish needs more or less heat from the top or bottom.



Ventilated convection mode

Set the thermostat knob (c) between 50oC and 250oC. The outer heating elements are activated at both the top and bottom of the furnace, as well as the fan. Based on the convection model, this combination of characteristics increases the effectiveness of thermal radiation from heating elements through forced air circulation throughout the furnace. This helps prevent food from burning on the surface by allowing heat to penetrate food. When using the air fry tray use conventional heat with fan function.



Lower heating element

Set the thermostat knob (C) between 50oC and 250oC. Turning the knob to this position. The oven light and lower resistance are lit. This position is recommended to finish cooking food (on baking trays) that already have the outside well cooked but still soft inside.

Ventilated grill

Important: Do not set the thermostat knob (C) to more than 175oC. During roasting, keep the oven door closed. All grill and fan components work. In this environment, the central heating elements of the top work. This will allow heat to penetrate the internal food and prevent the food surface from inginging.



Maxigrill

Important: Do not set the thermostat knob (C) to more than 175oC. During roasting, keep the oven door closed. Both heating elements of the grill are activated. For a more intense roast, select this function.



Maxigrill ventilated

Important: Do not set the thermostat control (C) to more than 175oC. During roasting, keep the oven door closed. Both grill heating elements are activated, as well as the fan and all grill components. This combination of characteristics increases the effectiveness of thermal radiation from heating elements by forcibly circulating air throughout the furnace. This helps prevent food from burning on the surface, allowing heat to penetrate food.



Defrost

Select this function to defrost more delicate foods. This mode only uses cold air circulation. The thermostat light (E) indicates that the oven is heating up. When the light is turned off, the required temperature has been reached. When the light turns on and off alternately, it means that the thermostat is working properly to maintain the oven temperature.



Forced fan mode

Set the thermostat knob (C) between 50oC and 250oC. The circular heating element and fan will light up. The heat remains constant and uniform throughout the oven, the air cooks and dora food evenly throughout its surface. With this mode, you can also cook several dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 rack levels can be used at the same time. This cooking mode is ideal for gratins or those that require a long cooking time.

The excellent heat distribution allows for lower temperatures when cooking roasts. This results in less juice loss, tenderer meat and decreased roast weight loss. The forced fan mode is especially suitable for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of seasonings, thus maintaining their taste and appearance. Forced fan mode can also be used to defrost white or red meats, fish and bread by setting the temperature between 80oC and 100oC.

Multi-skewer steakhouse

This oven is equipped with a removable multi-skewer grill placed parallel to the back of the oven (Fig. A). Slide the meat to cook on the grill along, holding it in place with the adjustable forks. Using the skewers, slide the meat to cook on the provided skewers and place them on the corresponding supports.

Slide the brackets, "A" and "B" (Fig. A), into the corresponding holes in the drip tray, rest the end of the rod slot on the "D" guide, and slide the grille over the bottom guide (Fig.B). Then slide the rod into the hole for the motor shaft and place the grooved end of the rod on the "C" guide.

Start the motor by turning the knob to the grill position:

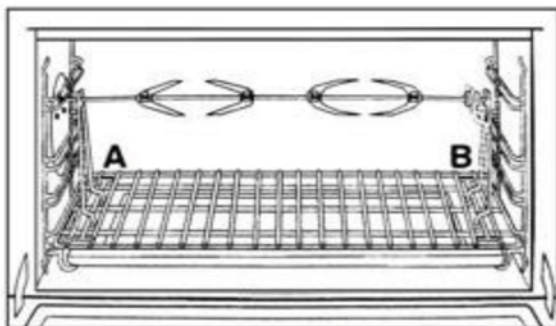


Fig. A

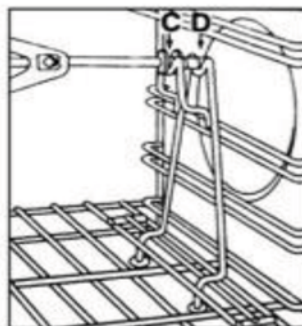
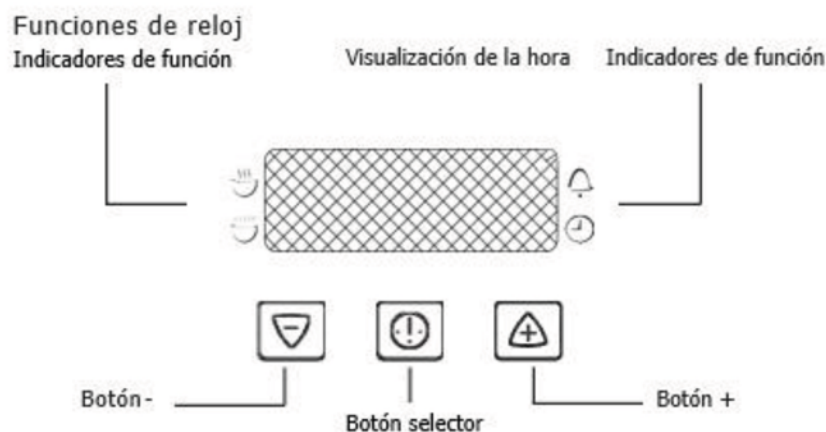


Fig. B



Countdown

To set up a countdown, a signal sounds after time has elapsed. This function does not affect the operation of the furnace.

Cooking time

To set how long the oven will be used.

End time

To set when the oven should be turned off again.

Time

To set, query, or change the time.

Electronic Timer Operating Instructions (3 keys)

Before using for the first time: Set up and change the current time

The oven only works when the time has been scheduled.

When the appliance has been connected to the mains or when there has been a power outage, the Time function indicator flashes automatically.



1. To change the time that has already been set, press the Selection button repeatedly, until the function indicator flashes.

2. Set the current time with the or button. w

After approx. 5 seconds, the flicker stops and the clock shows the configured time of day. The device is now ready for use.

The time can only be changed if none of the automatic functions (cooking time or end time) have been set.

How to use watch functions

1. When a function is selected, the corresponding function indicator flashes for approximately 5 seconds. During this time, the desired times can be set using the or button.
2. When the desired time has been set, the function indicator flashes for approximately another 5 seconds. Then the function indicator lights up. The set time begins to run.
3. Press any of the buttons to stop the audible signal.
4. The desired oven function and temperature can be selected before or after the cooking time clock functions. and end time are set.

When the cooking time is over, turn the oven function and the temperature selector back to the OFF position.

Turning off the time display

By turning off the time display, you can save power. Turning off the time display.

Press and hold any two buttons until the screen darkens. Turning on the time display.

Press and hold any button until the time reappears on the screen.

The display can only be turned off if none of the clock functions:

cooking time End time or countdown are in use.

1. Press Selection repeatedly, until the countdown indicator blink.
2. Using the , set up the required countdown (most 2 hours 30 minutes).
 - After approx. 5 seconds, the display shows the remaining time. The countdown function indicator will light up.
1. When time has elapsed, the function indicator flashes and an audible signal



sounds for 2 minutes.

- Press any button to turn off the signal, cooking time 

a) Press Selection  repeatedly, until the Cooking Time function indicator  blink.

1. Using the  or the button, set the required cooking time.

After approximately 5 seconds, the screen returns to the current time. The function indicator:  Cooking time will light up.

b) After the time has elapsed, the function indicator will flash, an audible signal will sound for 2 minutes and the oven will turn off.

c) Press any button to turn off the signal and the program.

End time

1. Press Selection  repeatedly, until the Function indicator End time  blink

2. Using the  or the button, set the desired shutdown time.

After approximately 5 seconds, the screen returns to the current time. The End Time function indicator  will light up.

After the time has elapsed, the function indicator will flash, an audible signal will sound for 2 minutes and the oven will turn off automatically.

- Press any button to turn off the signal and the program.

Cooking time and end time Set

Cooking time  and end time  can be used simultaneously, if the oven is to be turned on and off automatically at a later time.

1. Using the Cooking Time function  set the time period the dish needs to cook.

2. Using the End Time feature  set the time at which the dish should be ready.

Function indicators: Cooking time  and light end time  and time is displayed on the screen.

The oven will automatically turn on at the appropriate time as calculated and turn off when the scheduled cooking time has elapsed.



4. HOW TO KEEP YOUR OVEN

Important: Before cleaning your oven, or performing maintenance, disconnect it from the power supply. To extend the life of your oven, you should clean it frequently.

- Do not use steam equipment to clean the oven.
- Enamelled or stainless steel parts should be washed with warm water without the use of abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should preferably be cleaned immediately after use, when it is still warm, with hot water and soap; soap should be rinsed and dry thoroughly inside. Avoid the use of abrasive detergents (e.g. powder detergents, etc...) and abrasive sponges for dishes or acids (such as softeners, etc...) as they could damage the enamel. If grease stains and dirt are particularly difficult to remove, use a special product to clean the oven, following the instructions provided in the package.
- If you use your oven for an extended period of time, condensation may form. Dry with a soft cloth.
- There is a rubber gasket around the opening of the oven that guarantees its perfect operation.
- Check the status of this stamp regularly. If necessary, clean it and avoid abrasive products or objects to do so. If it is damaged, contact the nearest domain after-sales service center. We recommend that you avoid using the oven until it has been repaired.
- Never line the bottom of the oven with foil, as the consequent build-up of heat could compromise cooking and even damage the enamel.
- Clean the glass door with non-abrasive products or sponges and dry it with a soft cloth.

Do not use strong abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass from the oven door, as they may scratch the surface, which can cause the glass to break.



If you choose our self-cleaning oven, you can follow the instructions below:

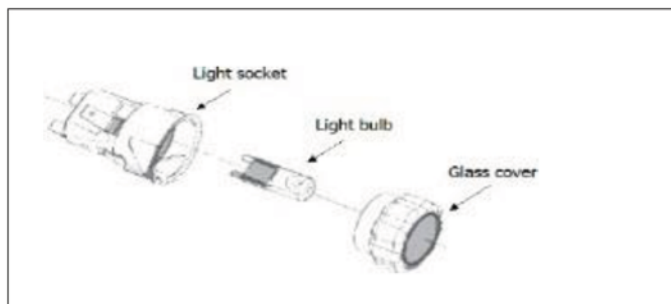
Inside the oven door: Clean the surface with a cloth moistened with hot water and non-abrasive liquid detergent, then rinse and dry thoroughly.

Inside the oven:

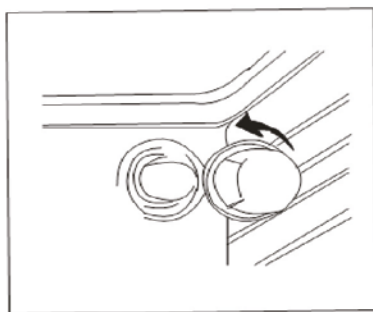
1. The interior of your oven is coated with a special enamel of self-cleaning microporous enamel, which at a normal cooking temperature of between 200 and 300°C, completely oxidizes and removes all grease stains or other substances that inevitably attack the inner walls of the oven. In this way, the cleaning is minimized: in fact, it is only necessary to rub the surfaces of the oven with a damp cloth regularly, after cooking, to remove the thin layer of ash that may have been deposited during cooking. to keep the oven's self-cleaning property intact.
2. After cooking where the liquid has overflowed or when the dirt has not been completely removed (e.g. when roasting food, and the temperatures reached are not high enough for the full self-cleaning action of the enamel), we recommend leaving the oven at maximum temperature to remove all fat residues and the like.
3. If, after prolonged use, you find obvious grease stains deposited on the walls of the self-cleaning oven, probably because you did not follow the above maintenance tips, clean the surfaces thoroughly with hot water and a soft cloth (do not use any detergent), then rinse and dry thoroughly.
4. Do not remove dry clinging grease with sharp objects, as sharp objects may scratch the self-cleaning coating.
5. Self-cleaning panels and enamelled parts should be washed with warm water, abrasive powders and avoid corrosive substances.

Replacing the lamp in the oven

- Disconnect the oven from the power supply using the monopolar switch used to connect the appliance to the mains; or unplug the appliance if the plug is accessible;
 - Remove the glass lid from the lamp holder
 - Remove the lamp and replace it with a high temperature resistant lamp (300) with the following characteristics
- Voltage: AC110V-120V
 - Power: 25 W
 - Base: G 9



Replace the glass lid and reconnect the oven to the mains.

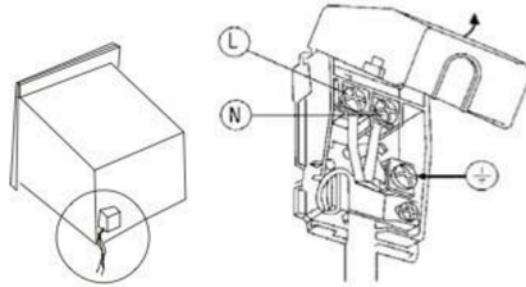


WARNING: Make sure the appliance is turned off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Mounting on a power cord

Opening the terminal board:

- Using a screwdriver, press the side tabs on the terminal board cover;
- Pull the terminal board cover to open it. To install the cable, proceed as follows:
- Remove the screw from the cable clamp and the three contact screws
- Secure the cables under the screw heads using the following color scheme; Blue (N), Brown (L), Yellow-Green
- Fix the power cord in place with the clamp and close the terminal board cover.



Connecting the power cord to the grid

Install a standardized plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar automatic switch with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the network. The omnipolar circuit breaker must be sized according to the load and must comply with current regulations (the ground wire must not be interrupted by the circuit breaker).

The power cord must be positioned so that it does not reach a temperature above 50°C with respect to the ambient temperature, anywhere in its length.

Before connecting, verify that:

- The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the furnace is grounded properly and efficiently. As a company, all liability for damages resulting from a system that has not been grounded is declined.
- Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the data plate (in the appliance and/or packaging) correspond to those of your home's power grid.
- Check that the electrical capacity of the system and the plugs will support the maximum power of the appliance, as indicated on the data plate. If you have any questions, call a qualified technician.
- If the plug and plug of the appliance are not compatible, have a qualified technician replace the plug with a suitable model. The latter, in particular, shall also ensure that the cross-section of the socket cables is suitable for the power absorbed by the appliance. The use of adapters, multiple plugs and/or extensions is not recommended.



This product should not be disposed of together with household waste. This product must be disposed of in an authorized place for recycling electrical and electronic equipment. By collecting and recycling waste, it helps save natural resources and ensures that the product is disposed of in a healthy and environmentally friendly manner.

Important: If you decide not to use the oven anymore, you should leave it inoperative by cutting the power cord, after unplugging it from the power supply. Disused devices can pose a safety risk, as children often play with them. For this reason it is advisable to make the oven safe.

During operation, the glass door of the oven and adjacent parts of the appliance are heated. Therefore, make sure that the children do not touch the appliance.

Disassembly/assembly of the oven door

To facilitate cleaning of the inside of your oven, the oven door can be removed, proceeding as follows (Fig. 1-2):

1. Open the door completely and lift the 2 levers "B" (fig1);
2. Now, by slightly closing the door, you can lift it by pulling the "A" hooks as shown in Fig 2.
3. To reassemble the door:
4. With the door upright, insert the two "A" hooks into the slots;
5. Make sure the "D" seat is perfectly hooked on the edge of the slot (move the oven door back and slightly forward);
6. Keep the oven door completely open, unhook the 2 "B" levers down and close the door again.

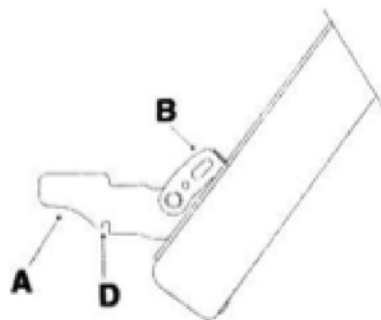


Fig 1

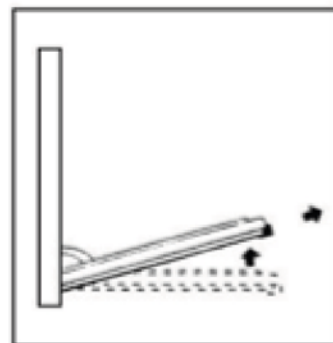


Fig 2



5. PRACTICAL COOKING TIPS

Using the grill

This oven offers three different roasting modes.

Use the "Grill" setting to grill small portions such as toasted sandwiches, hot dogs, etc., to perfection.

The "Maxigrill" position is the best for roasting food quickly. For better heat distribution, not only to brown the surface but also to cook the bottom, select the "Ventilated Maxigrill" function.

This mode can also be used to brown food at the end of the cooking process.

Important: Always use the grill with the oven door closed. This will allow you to get excellent results and save energy.

When using any of the three roasting modes, it is recommended that the thermostat knob be rotated to 175°C, as it is the most efficient way to use the grill (which uses infrared rays).

However, if necessary, the thermostat can be adjusted to lower temperatures by simply turning the knob to the desired setting.

When using the grill, place the grill on the lower levels (see cooking table). To trap grease and avoid smoke, place the drip tray at the bottom grid level.

To bake cakes

When baking cakes, always place them in the oven after the oven has preheated. Be sure to wait until the oven has completely preheated (the red light "E" will turn off). Do not open the door while cooking the dough to prevent it from falling off.

The dough should not be too liquid, as this will cause prolonged cooking times.

Cooking pizza

For best results when cooking pizza, use the "Forced Fan Mode":

- Preheat oven for at least 10 minutes;
- Use a light aluminum pizza pan, placing it on the tray supplied with the oven. If the drip tray is used, this will prolong the cooking time, making it difficult to obtain a crunchy crust;
- Do not open the oven door frequently while cooking the pizza;
- If the pizza has many ingredients (three out of four), it is recommended to place the mozzarella cheese on top of half the cooking process

Cooking fish and meat

Meat should weigh at least 1 kg to prevent it from drying. When cooking white meats, poultry,



and fish, use low-temperature settings (150oC-220oC). For red meats that should be well cooked on the outside and tender and juicy on the inside, it is a good idea to start with a high temperature setting (200 c-220 c) for a short time and then turn off the oven. After. In general, the higher the roast, the lower the temperature setting. Place the meat in the center of the grill and place the drip tray underneath to collect the fat.

Make sure the grille is inserted so that it is in the center of the oven. If you want to increase the amount of heat from below, use the low-height grids. For salty roasts (especially duck and game), season the meat with butter or bacon on top.

Cooking times may vary depending on the nature of the food, its homogeneity and its volume. When cooking a certain food for the first time, it is advisable to choose the lowest values in the cooking time range indicated in the table and then increase them if necessary.

The first guide lane is understood as the lowest position.

Safety is a good habit to adopt

- This appliance is designed for non-professional home use and its functions should not be changed.
- The electrical system of this appliance can be used safely only when properly connected to an efficient grounding system that complies with current safety standards.
- As a company we are not responsible for damages that may arise from improper installation or improper, incorrect or unreasonable use of the appliance.
- The following elements are potentially dangerous and appropriate measures should therefore be taken to prevent children and the disabled from contacting them:
 - Controls and apparatus in general;
 - Packaging (bags, polystyrene, nails, etc.);
 - The appliance immediately after use of the oven or grill due to the heat generated;
 - The appliance is no longer in use (potentially hazardous parts must be protected).
 - Avoid the following:
 - Touch the oven with wet body parts;
 - Use the oven barefoot;
 - Pull the oven or power cord to unplug it from the outlet;
 - Obstruct ventilation or heat dissipation slots;
 - Allow the power cords of the small appliances to come into contact with the



hot parts of the appliance;

- Exposure of the appliance to atmospheric agents (rain, sun);
- Use of the oven for storage;
- Use of flammable liquids near the appliance;
- Using adapters, multiple plugs and/or extension cords;
- Attempt to install or repair the appliance without the help of qualified personnel.

WARNING: Accessible parts will be heated when in use. To avoid burns and scalds, children should stay away. During use, the appliance is heated. Care should be taken not to touch the heating elements inside the oven.

Qualified personnel should be contacted in the following cases:

- Installation (following manufacturer's instructions);
- In case of doubt about the operation of the furnace;
- Replacing the power outlet when not compatible with the oven plug. Domain Authorized Service Centers should be contacted in the following cases:
- If you have doubts about the solidity of the oven after removing it from the packaging;
- If the power cord has been damaged or needs to be replaced;
- If the oven breaks down or malfunctions; request original spare parts. It's a good idea to do the following:
- Use the oven just to cook food, that's all;
- Check the strength of the oven after unpacking;
- Disconnect the oven from the mains if it is not working properly and before cleaning or maintenance;
- When the oven is not in use for an extended period of time, cut off the power supply.

It is important that:

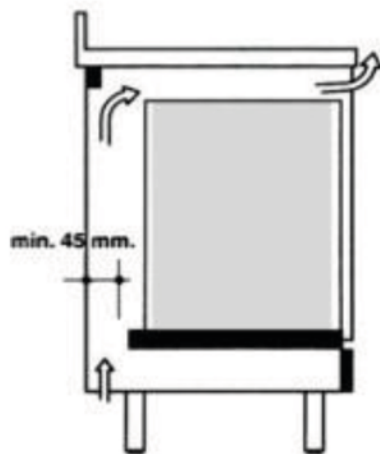
- Wear kitchen gloves to place kitchen utensils in the oven or when removing them;
- Always grab the oven door in the center because the ends may be hot due to hot air exhaust;
- Make sure that the control knobs are in the "O" position when the appliance is not in use;
- Cut the power cord after disconnecting it from the mains when you decide not to use the appliance anymore.

6. INSTALLATION

Important: The oven should be cut off before any adjustment or maintenance is made.

Installation of built-in furnaces

To ensure proper operation of the built-in oven, the kitchen unit must be of a suitable size. The sizes of the unit to install the oven under a countertop or in a column a unit is shown in the figure.



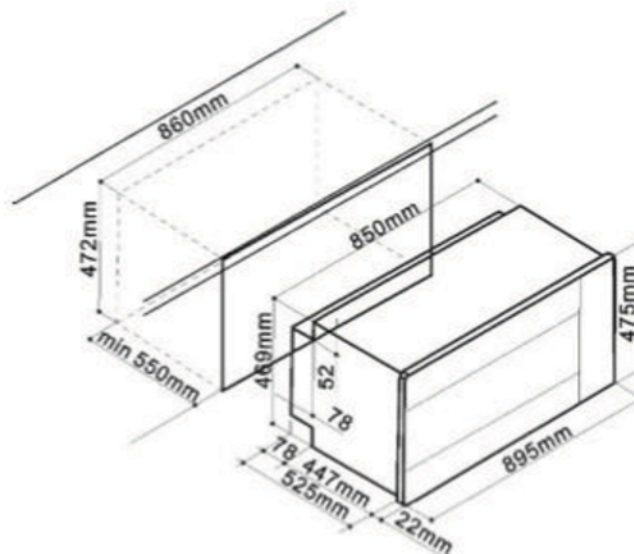
To provide adequate ventilation, there must be adequate ventilation openings at the front and top 200 cm², an exhaust opening at the bottom of at least 200 cm² and an exhaust opening of at least 60 cm².

The panels of the unit next to the kitchen must be heat resistant. In the case of plywood furniture, the tails should be resistant to a temperature of 120°C.

In accordance with safety regulations, once the appliance is assembled, there should be no contact with the electrical parts. All protective parts must be ensured so that they can only be removed with the use of tools.

Fixing the oven

Insert the oven into the compartment; Open the oven door and attach the oven to the cabinet with the four screws, remembering to place the special spacers provided between the hole and the screw.





Electrical connection

Ovens with a three-pole power cord are designed to operate ac to the supply frequency and voltage indicated on the data plate (at the bottom of the furnace board). The ground conductor of the cable is the yellow-green conductor.

Connecting the power cord to the grid

The appliance must be connected directly to the mains by means of an omnipolar circuit breaker with a minimum contact opening of 3mm installed between the furnace and the mains, suitable for the indicated load and complying with current directives (the ground wire must not be interrupted by the circuit cutter).

The power cord must be positioned so that it does not exceed 50°C more than the ambient temperature at any point in its length.

Before connecting, verify that:

1. Lto limiting valve and home system can withstand furnace load (see data plate);
2. Thepower supply system has an efficient grounding that complies with the provisions of current regulations;
3. Thesocket or omnipoar switch is easily accessible once the kitchen is installed.
4. The manufacturer is not responsible for damages due to: incorrect installation, misuse, incorrect and irrational.

NOTE: Do not use reducers, adapters or shunts as they may cause overheating and burns.

Important:

CURRENT 220-240 V/50-60HZ

Have voltage protector.

DRIJA

ELECTRODOMÉSTICOS EMPOTRABLES

