

DRIJA

MANUAL DE USUARIO

AMÉRICA 90 GAS-A

Horno a Gas Empotrable



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



Manual de Usuario
HORNO EMPOTRABLE | AMÉRICA 90 GAS



1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	2
2. CÓMO USAR EL HORNO	3
3. INSTALACIÓN	7
4. ESPECIFICACIONES	14
5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	15

1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Advertencia:

- a) El uso de un aparato de cocina a gas produce 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 naturales o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica)
- b) Durante el uso, los electrodomésticos se calientan. Se debe tener cuidado para evitar tocar elementos calefactores dentro del horno
- c) Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- d) No use limpiadores abrasivos fuertes o raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede romper el 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 riesgos.
- f) El aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción
- g) Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato
- h) Los niños menores de 8 años se mantendrán alejados a menos que estén continuamente supervisados.
- i) Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de una manera segura y comprensiva. 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.

2. 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.

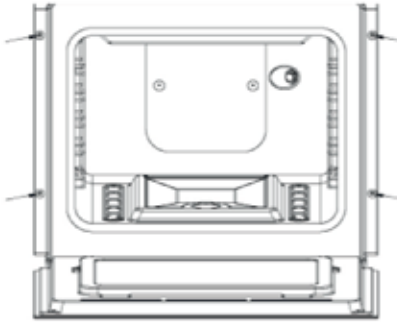
Avisos: la primera vez que use su electrodoméstico, le recomendamos que ajuste el termostato a la configuración más alta y deje el horno encendido durante aproximadamente media hora sin nada dentro, con la puerta del horno cerrada. Luego, abra la puerta del horno y deje que la habitación se ventile. 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 que se instala.

Avisos: coloque la bandeja de goteo provista en el estante inferior del horno para evitar que cualquier salsa y / o grasa gotee en el fondo del horno solo al asar alimentos o al usar el asador (solo disponible en ciertos modelos). Para todos los demás tipos de cocción, nunca use el estante inferior y nunca coloque nada en el fondo del horno cuando esté en funcionamiento, ya que 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

Esta perilla se usa no solo para seleccionar los diferentes modos del horno, sino también para elegir la temperatura de cocción correcta entre las temperaturas que se muestran en la perilla misma (de 150 a 250) para que los alimentos se cocinen en el horno. El dispositivo de encendido electrónico del horno está integrado en la perilla de control. Para encender el quemador del horno, presione la perilla del horno "B" completamente y gírela en sentido antihorario, ajustándola a la posición Máx. (Manteniendo la puerta del horno cerrada). Como el horno está equipado con un dispositivo de seguridad, después de encender el quemador, mantenga presionada la perilla "B" durante aproximadamente 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.



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 nuevamente el quemador.

La perilla de la parrilla

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 asados, mientras que bloquea los jugos para mantenerlos tiernos. La parrilla también es muy recomendable para platos que requieren una temperatura alta en la superficie: como filetes de ternera, ternera, costillas, filetes, hamburguesas, etc.

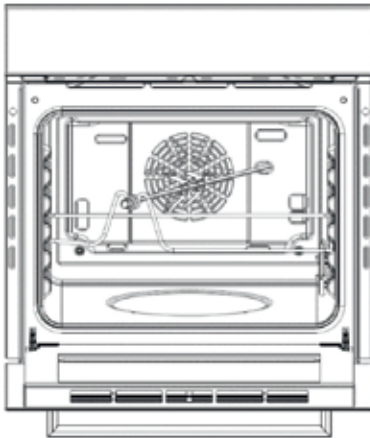
Presione la perilla completamente y ajústela para colocar la parrilla (que utiliza rayos infrarrojos) y se encenderá el motor del asador (solo disponible en algunos modelos), este último permanecerá encendido mientras la parrilla esté en funcionamiento.

Importante: cuando use la parrilla, la puerta del horno debe mantenerse cerrada; Para más detalles sobre el programa para usar el asador, lea el párrafo correspondiente.

El asador (solo disponible en ciertos modelos)

Para iniciar el asador, procesado de la siguiente manera:

- a) Coloque la bandeja de goteo en la 1ra rejilla;
- b) 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;
- c) Inicie el asador con el botón "B" para seleccionar la configuración



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

La luz indicadora de la parrilla

Esta luz se enciende cuando comienza la parrilla.

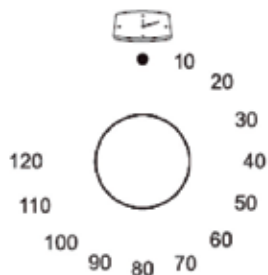
Ventilación de enfriamiento

Para enfriar la temperatura de su exterior, algunos modelos están equipados con un ventilador de enfriamiento que se enciende al girar la perilla selectora "B". Durante la cocción, el ventilador siempre está encendido y se puede escuchar un flujo normal de aire saliendo entre la puerta del horno y el panel de control.

Nota: cuando se cocina, el ventilador permanece encendido hasta que el horno se enfría lo suficiente.

Advertencia: no use el horno en caso de una falla eléctrica prolongada si el ventilador de enfriamiento no funciona.

Usando el minuterio



El minuterio se puede usar independientemente de la función de cocción del horno durante un período de tiempo de hasta a 120 minutos.

Para configurar el temporizador, gire la perilla completamente en sentido horario hasta que se detenga y luego gírela en sentido antihorario hasta el tiempo requerido.

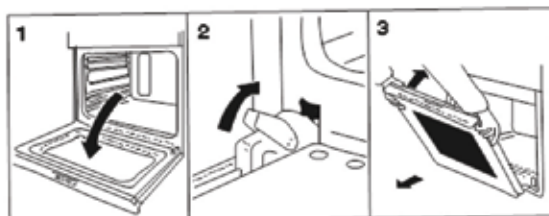
El período de tiempo establecido se vencerá cuando la perilla de control llegue a cero, sonará una breve señal audible.

IMPORTANTE: si tiene el horno o la parrilla en uso mientras el temporizador está en cuenta regresiva. Cuando finalice la cuenta regresiva, el horno continuará calentándose. Debe apagar el horno / parrilla usando la función del horno y la perilla de control de temperatura.

Cómo quitar la puerta del horno.

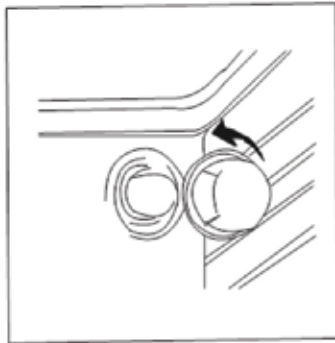
Para una limpieza más profunda, puede quitar la puerta del horno. Proceder de la siguiente manera:

- Abra la puerta completamente
- Levante y gire las palancas pequeñas situadas en las dos bisagras;
- Sujete la puerta por los dos lados externos, ciérrela lentamente pero no completamente;
- Tire de la puerta hacia usted, sacándola de su asiento, vuelva a armar la puerta siguiendo los procedimientos anteriores al revés.



Sustitución de la lámpara del horno

- Desconecte el horno de la fuente de alimentación mediante el interruptor omnipolar utilizado para conectar el aparato a la red eléctrica; o desenchufe el aparato si el enchufe es accesible;
- Retire la tapa de cristal del portalámparas
- Retire la lámpara y reemplácela por una lámpara resistente a altas temperaturas (300) con las siguientes características:
 - Voltaje: 110/120V
 - Potencia: 15W
 - Tipo E14
- Vuelva a colocar la cubierta de vidrio y vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.



3. INSTALACIÓN

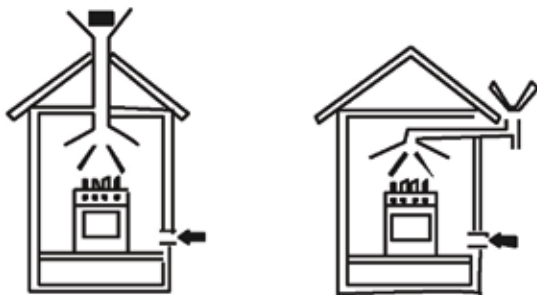
El electrodoméstico debe ser instalado solo por una persona calificada de acuerdo con las instrucciones proporcionadas. El fabricante declina toda responsabilidad por una instalación incorrecta que pueda dañar a personas y animales y dañar la propiedad.

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

Posicionamiento:

Importante: este electrodoméstico puede instalarse y usarse solo en habitaciones con ventilación permanente de conformidad con las normas nacionales vigentes. Deben cumplirse los siguientes requisitos.

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



Una chimenea o un sistema de chimenea breved directamente (solo para electrodomésticos) al exterior

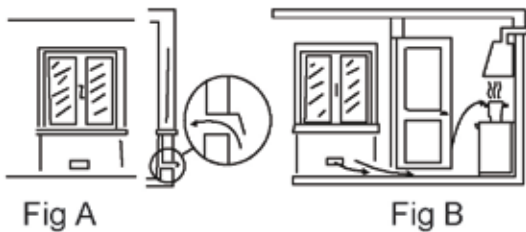
- b) La sala también debe tener un sistema que lo permita normalmente. El flujo de aire necesario para la combustión no debe ser inferior a 2 m³ / h por KW de potencia instalada. El sistema de circulación de aire puede tomar aire directamente del exterior por medio de una tubería con una sección transversal interna de al menos 100 cm²; la

abertura no puede bloquearse accidentalmente bajo ninguna circunstancia (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 describe anteriormente. Sin embargo, estas salas deben ser salas comunes, dormitorios o salas con riesgo de incendio (Fig. B)

Detalles A

Habitación contigua

Habitación para ser ventilada



- c) El gas de petróleo licuado 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 hacia el exterior para ventilación de gas en caso de fugas. Por lo tanto, los cilindros de GLP no deben instalarse ni almacenarse en habitaciones o áreas de almacenamiento que estén por debajo del nivel del suelo (bodegas, etc.), ya sea que estén parcial o completamente llenos. Es una buena idea mantener solo el cilindro que se usa en la habitación, colocado de manera que no esté sujeto al calor producido por fuentes externas (hornos, chimeneas, estufas, etc.) que podrían elevar la temperatura del cilindro a lo anterior 50

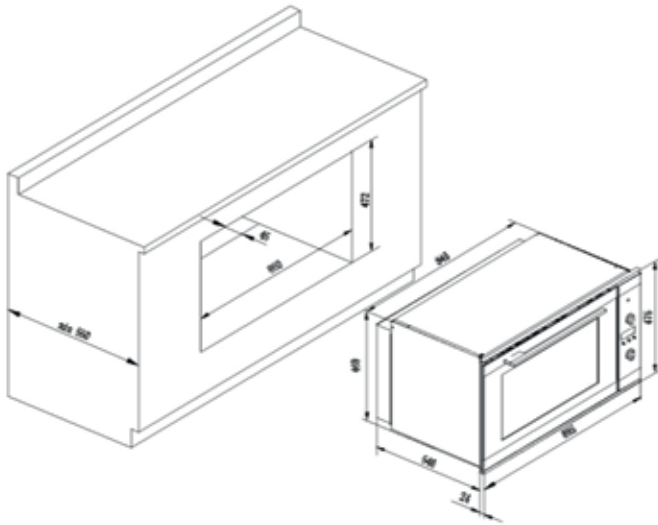
Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza del gas y la presión del gas) y el ajuste del aparato sean compatibles.

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

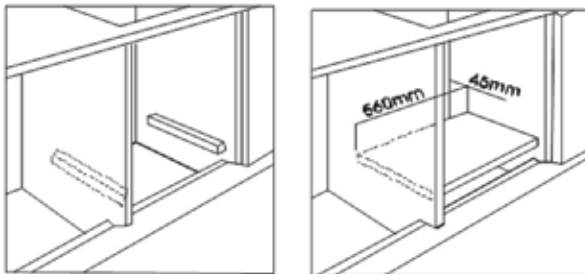
Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Se instalará y conectará de acuerdo con la normativa de instalación vigente. Se prestará especial atención a los requisitos pertinentes con respecto a la ventilación.

Instalación de hornos empotrables

Para garantizar que el dispositivo incorporado funcione correctamente, el gabinete que lo contiene debe ser apropiado. La siguiente figura muestra las dimensiones del recorte para la instalación debajo del mostrador o en una unidad de gabinete de pared.



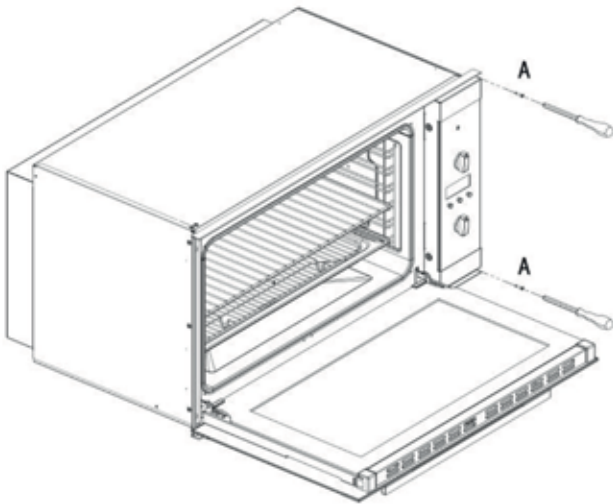
Para garantizar una ventilación adecuada, se debe quitar el panel posterior de la unidad del gabinete. Instalar el horno de manera que descansa sobre dos tiras de madera es preferible. Si el horno descansa sobre una superficie plana y continua, debe haber una abertura de al menos 45x560 mm.



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

En cumplimiento con los estándares de seguridad actuales, el contacto con las partes eléctricas del horno no debe ser posible una vez que se ha instalado.

Para fijar el horno al gabinete, abra la puerta del horno y fíjelo insertando los 4 tornillos de madera en los 4 orificios ubicados en el perímetro del marco.



Conexión eléctrica

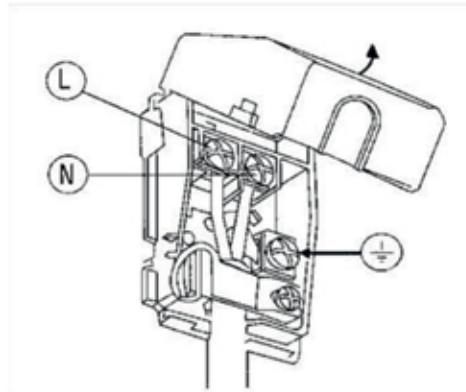
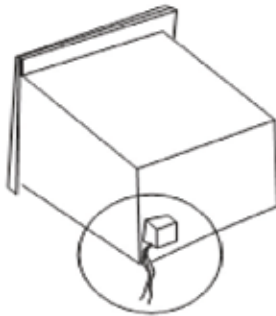
Los hornos equipados con un cable de alimentación tripolar están diseñados para funcionar con corriente alterna con el voltaje y la frecuencia indicados en la placa de datos (ubicada en el aparato) y en el manual de instrucciones. El cable para la puesta a tierra del aparato es de color amarillo verdoso.

Montaje en un cable de alimentación

- Apertura de la placa de terminales:
- Con un destornillador, fije las pestañas 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 de alambre y los tres tornillos de contacto L-N
- Sujete los cables debajo de las cabezas de los tornillos con el siguiente esquema de color; Azul (N) Marrón (L), Amarillo-Verde
- Sujete el cable de suministro en su lugar con la abrazadera y cierre la cubierta 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. Cuando conecte el cable directamente a la red eléctrica, instale un interruptor automático omipolar con una abertura de contacto mínima de 3 mm entre el aparato y la red eléctrica. El disyuntor omipolar debe dimensionarse de acuerdo con la carga y debe cumplir con la normativa vigente (el disyuntor no debe interrumpir el cable de tierra).

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

Antes de hacer la conexión, verifique que: la seguridad eléctrica de este electrodoméstico solo puede garantizarse si la cocina está conectada a tierra de manera correcta y eficiente, lo que garantiza que la conexión a tierra sea eficiente; Si tiene alguna duda, llame a un técnico calificado para verificar el sistema. El fabricante declina toda responsabilidad por daños resultantes de un sistema que no haya sido puesto a tierra.

Antes de enchufar el aparato a la red eléctrica, verifique que las especificaciones indicadas en la placa de fecha (en el aparato y / o embalaje) se correspondan con las del sistema de red eléctrica de su hogar.

Compruebe que la capacidad eléctrica del sistema y los enchufes admitirán la potencia máxima del dispositivo, como se indica en la placa de datos. Si tiene alguna duda, llame a un técnico calificado.

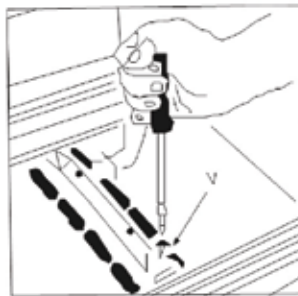
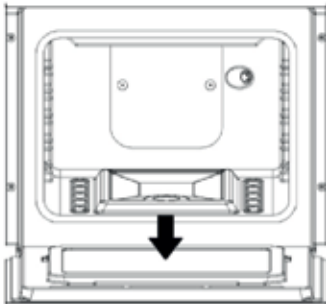
Si el enchufe y el enchufe del aparato no son compatibles, haga que un técnico calificado reemplace el enchufe por un modelo adecuado. Este último, en particular, también tendrá que garantizar que la sección transversal de los cables de conexión sea adecuada para la potencia absorbida por el aparato. No se recomienda el uso de adaptadores, enchufes múltiples y / o extensiones. Si no se puede evitar su uso, recuerde usar solo adaptadores o extensiones

individuales o múltiples que cumplan con las normas de seguridad vigentes. En estos casos, nunca exceda la capacidad de corriente máxima indicada en el adaptador único o extensión y la potencia máxima indicada en el adaptador múltiple. El enchufe y la toma deben ser fácilmente accesibles.

Adaptación a diferentes tipos de gas.

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

- a) Sustitución de la boquilla del quemador del horno
- Abra completamente la puerta del horno.
 - Saque el fondo deslizante del horno
 - Desenrosque los tornillos de fijación del quemador
 - Retire el tornillo "V" y luego el quemador del horno;

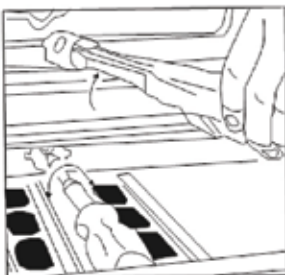


Desenrosque la boquilla del quemador del horno utilizando la llave de tubo especial para las boquillas, o una llave de tubo de 7 mm, y reemplácela con una boquilla adecuada para el nuevo tipo de gas.

SI INSTALA CON GAS LPG NO ES NECESARIO HACER CAMBIOS A SU HORNO.

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

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



Regulación del aire primario para el quemador del horno.

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

Regulación mínima de la puerta del horno.

- c) Regular el mínimo del quemador del horno:

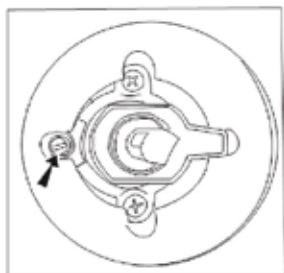
Gire la perilla primero a la configuración Max durante aproximadamente 10 minutos y luego a Min;

Retire la perilla

Retire el disco fijado al panel de control.

Ajuste el tornillo ubicado fuera del pasador de la llave del termostato hasta que la llama sea pequeña pero estable (la llama se puede ver a través de las ranuras en la parte inferior del horno)

Nota: En este caso de gas líquido, el tornillo de regulación debe atornillarse completamente.



Compruebe que el quemador no se apaga cuando gira la perilla de Max a Min rápidamente y cuando abre y cierra la puerta del horno rápidamente.

Advertencia

Al finalizar esta operación, reemplace la etiqueta adhesiva antigua con una que indique el nuevo tipo de gas utilizado. Esta pegatina está disponible en nuestros Centros de servicio.

Nota: Si la presión del gas utilizado fuera diferente (o variara) de la presión recomendada, es necesario colocar un regulador de presión adecuado en el tubo de entrada (de conformidad con las normas nacionales vigentes con respecto a los "reguladores para gas canalizado")

4. ESPECIFICACIONES

Especificaciones técnicas

Dimensiones internas del horno:

Ancho: 43,6 cm

Profundidad: 41cm

Altura: 31.5cm

Dimensiones totales para el volumen del horno: 56 litros

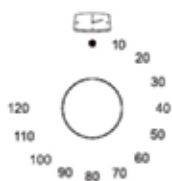
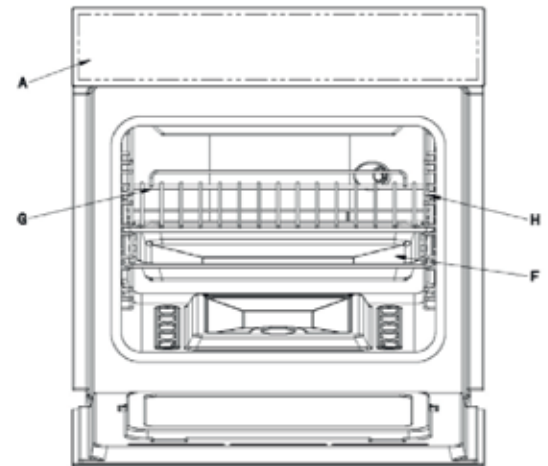
A. Panel de control

B. Perilla del horno / parrilla de gas

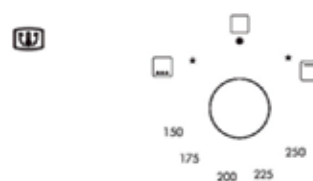
D. Perilla del temporizador

F. Bandeja de goteo u bandeja para hornear

G. Rejilla de horno



D



B



5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA DEL HORNO

Nunca utilice almohadillas abrasivas metálicas, productos de limpieza abrasivos o pinceles muy rígidos.

Para limpiar la cubierta ligera, utilice exclusivamente un producto de limpieza para uso doméstico, diluido con agua, luego enjuague con agua limpia y seque con un paño suave.

Una vez el producto limpio, recomendamos aplicar aceite mineral o aceite para bebés al acero, con una toalla seca y limpia. Para la limpieza de los vidrios sugerimos aplicar alcohol (con mucha precaución) con una toalla seca y limpia.

DRIJA

USER MANUAL

AMÉRICA 90 GAS-A

Built-in Gas 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



User Manual
BUILT-IN OVEN | AMÉRICA 90 GAS
DRIJA®

1. SAFETY WARNINGS 2

2. HOW TO USE THE OVEN 3

3. INSTALLATION 6

4. SPECIFICATIONS..... 13

4. CLEANING AND MAINTENANCE 14

1. SAFETY WARNINGS

Warning:

- a) The use of a gas cooking appliance produces heat and humidity in the room in which it is installed. Make sure the kitchen is well ventilated: keep the natural ventilation openings open or install a mechanical ventilation device (mechanical hood)
- b) During use, the appliances become hot. Care must be taken to avoid touching heating elements inside the oven
- c) Accessible parts may become hot during use. Young children should stay away.
- d) Do not use strong abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass, as they can scratch the surface, which can break the glass.
- e) If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons to avoid risks.
- f) The device is not designed to be used by people (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or lack of experience and knowledge, unless they have received supervision or instruction
- g) Children should be supervised to ensure that they do not play with the device
- h) Children under 8 years of age will be kept away unless they are continuously supervised.
- i) This device can be used by children from 8 years old and people with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instructions on the use of the device in a safe and comprehensive manner. Dangers involved Children should not play with the device. Cleaning and user maintenance should not be performed by children without supervision.
- j) Make sure the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

2. HOW TO USE THE OVEN

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

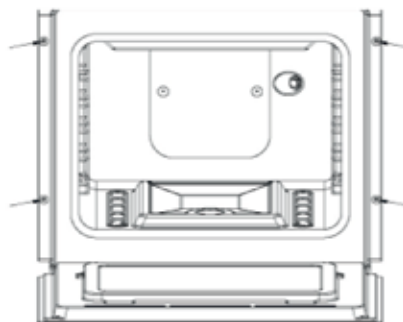
Notices: The first time you use your appliance, we recommend that you set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing inside, with the oven door closed. Then, open the oven door and let the room ventilate. The smell that is often detected during this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

Notices: Place the drip tray provided on the bottom shelf of the oven to prevent any sauce and / or grease from dripping into the bottom of the oven only when roasting food or using the grill (only available on certain models). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything in the bottom of the oven when it is running, as this could damage the enamel. Always place your kitchen utensils (plates, aluminum foil, etc.) on the rack provided with the appliances inserted especially along the oven guides.

The oven knob

This knob is used not only to select the different oven modes, but also to choose the correct cooking temperature from the temperatures shown on the knob itself (from 150 to 250) so that food is cooked in the oven. The electronic ignition device of the oven is integrated in the control knob. To light the oven burner, press the oven knob "B" fully and turn it counterclockwise, adjusting it to the Max position. (Keeping the oven door closed). Since the oven is equipped with a safety device, after lighting the burner, press and hold the "B" knob for approximately 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 does not light after 15 seconds, stop pressing the "B" knob, open the oven door and wait at least one minute before attempting to light the burner again. The cooking temperature is selected by matching the desired temperature with the reference mark on the control panel; The full range of temperatures is shown below:

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



Important notice: if the burner flame goes out accidentally, turn the control knob "B" to the off position, open the oven door and wait at least one minute before trying the burner again.

The grill knob

Your oven is equipped with an electric grill. The extremely high and direct temperature of the grill allows browning the surface of the meats and roasts, while blocking the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high surface temperature: such as beef steaks, veal, ribs, steaks, hamburgers, etc.

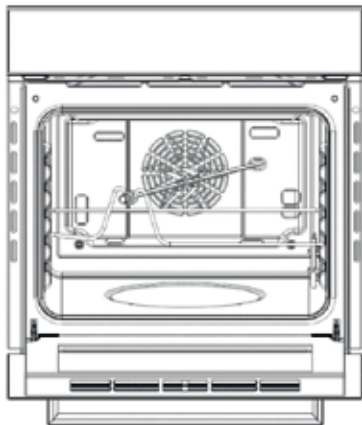
Press the knob fully and adjust it to place the grill (which uses infrared rays) and the grill motor will turn on (only available on some models), the latter will remain on while the grill is running.

Important: when using the grill, the oven door must be kept closed; For more details about the program to use the grill, read the corresponding paragraph.

The grill (only available on certain models)

To start the grill, processed as follows:

- Place the drip tray on the 1st rack;
- Insert the special grill holder into the 3rd rack and place the grill by inserting it through the special hole in the grill at the back of the oven;
- Start the grill with the "B" button to select the setting





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

The grill indicator light

This light comes on when the grill starts.

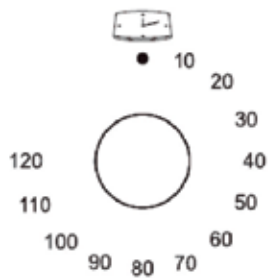
Cooling ventilation

To cool your outdoor temperature, some models are equipped with a cooling fan that turns on when the selector knob "B" is turned. During cooking, the fan is always on and a normal flow of air can be heard coming out between the oven door and the control panel.

Note: when cooked, the fan stays on until the oven cools sufficiently.

Warning: Do not use the oven in case of a prolonged electrical failure if the cooling fan does not work.

Using the minute hand



The minute hand can be used independently of the oven cooking function for a period of up to 120 minutes.

To set the timer, turn the knob fully clockwise until it stops and then turn it counterclockwise until the required time.

The set period of time will expire when the control knob reaches zero, a brief audible signal will sound.

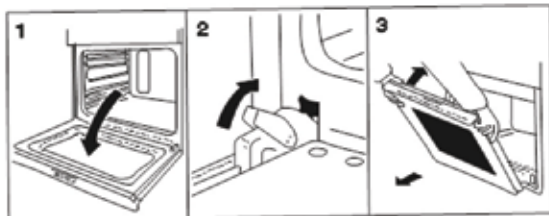
IMPORTANT: if you have the oven or grill in use while the timer is in countdown. When the countdown ends, the oven will continue to heat up. You must turn off the oven / grill using the oven function and the temperature control knob.

How to remove the oven door.

For deeper cleaning, you can remove the oven door. Proceed as follows:

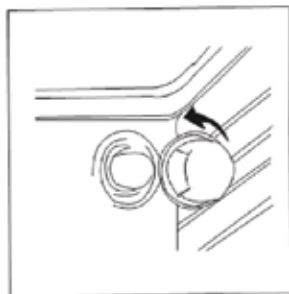
- a) Open the door completely
- b) Lift and rotate the small levers located on the two hinges;
- c) Hold the door by the two external sides, close it slowly but not completely;

- d) Pull the door towards you, taking it out of your seat, reassemble the door following the previous procedures backwards.



Replacing the oven lamp

- a) Disconnect the oven from the power supply using the omnipolar switch used to connect the appliance to the mains; or unplug the appliance if the plug is accessible;
- b) Remove the glass cover of the lamp holder
- c) Remove the lamp and replace it with a high temperature resistant lamp (300) with the following characteristics:
 - Voltage: 110/120V
 - Power: 15W
 - Type E14
- d) Replace the glass cover and reconnect the oven to the mains.



3. INSTALLATION

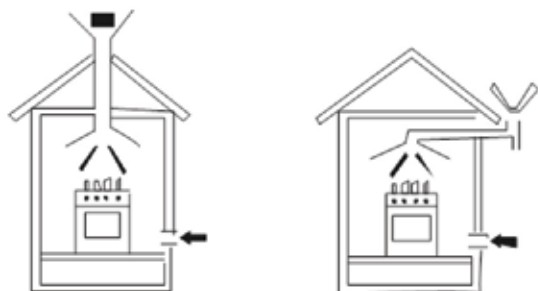
The appliance must be installed only by a qualified person in accordance with the instructions provided. The manufacturer declines all responsibility for improper installation that could harm people and animals and damage property.

Important: The power supply of the appliance must be cut before performing any adjustment or maintenance work.

Positioning:

Important: This appliance can be installed and used only in rooms with permanent ventilation in accordance with current national regulations. The following requirements must be met.

- a) The room must be equipped with an exhaust system that vents combustion gases outwards. It can consist of a hood or electric fan that turns on automatically every time the device is turned on.



A fireplace or a fireplace system brederd directly (for appliances only) outside

- b) The room must also have a system that allows it normally. The air flow necessary for combustion must not be less than $2 \text{ m}^3 / \text{h}$ per KW of installed power. The air circulation system can take air directly from the outside by means of a pipe with an internal cross-section of at least 100 cm^2 ; the opening cannot be accidentally blocked under any circumstances (Fig. A). The system can also provide the air necessary for combustion by indirect means, that is, forming adjacent rooms equipped with air circulation tubes as described above. However, these rooms must be common rooms, bedrooms or rooms with fire risk (Fig. B)

Details A

Adjoining room

Room to be ventilated



- c) Liquefied petroleum gas is heavier than air and, therefore, is deposited down. Therefore, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with outward openings for gas ventilation in case of leaks. Therefore, LPG cylinders should not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (warehouses, etc.), whether they are partially or completely filled. It is a good idea to keep only the cylinder used in the room, positioned so that it is not subject to the heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) that could raise the temperature of the cylinder to the above 50

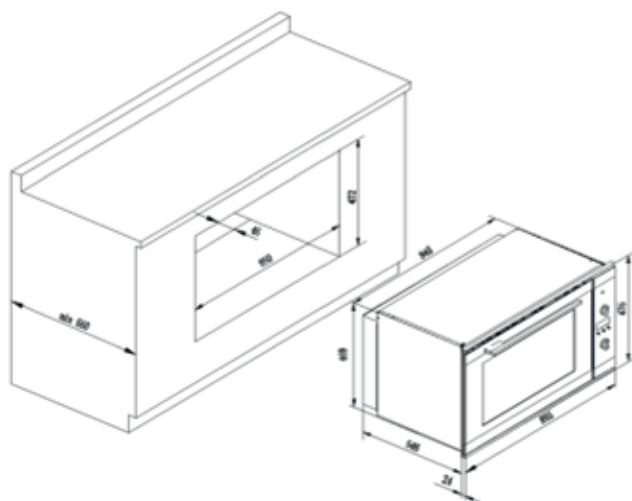
Before installation, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the setting of the device are compatible.

The setting conditions for these devices are indicated on the label (or data plate)

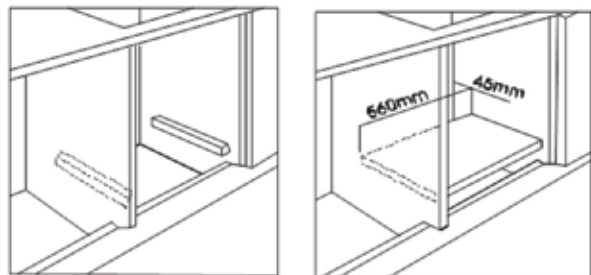
This device is not connected to a combustion product evacuation device. It will be installed and connected in accordance with current installation regulations. Special attention will be given to the relevant requirements regarding ventilation.

Installation of built-in ovens

To ensure that the built-in device works properly, the enclosure containing it must be appropriate. The following figure shows the cutout dimensions for installation under the counter or in a wall cabinet unit.



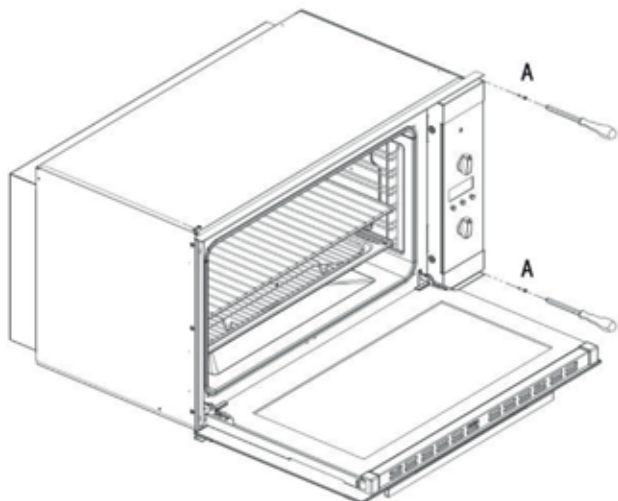
To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet unit must be removed. Installing the oven so that it rests on two strips of wood is preferable. If the oven rests on a flat and continuous surface, there should be an opening of at least 45x560 mm.



The panels of adjacent cabinets should be made of heat resistant material. In particular, cabinets with outer sheet must be assembled with glues that can withstand temperatures of up to 100.

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

To fix the oven to the cabinet, open the oven door and secure it by inserting the 4 wooden screws into the 4 holes located in the perimeter of the frame.



Electric connection

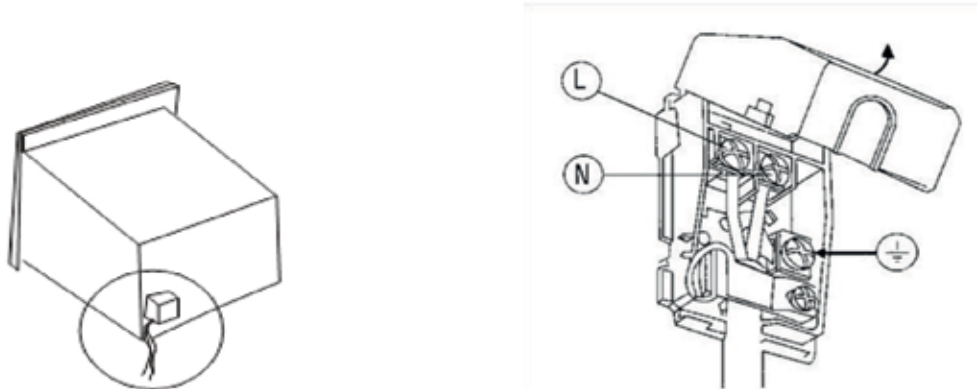
Ovens equipped with a three-pole power cable are designed to operate with alternating current with the voltage and frequency indicated on the data plate (located on the device) and in the instruction manual. The cable for grounding the device is greenish yellow.

Mounting on a power cable

- Terminal board opening:
- Using a screwdriver, fix the side tabs on the terminal board cover;
- Open the cover of the terminal board.

To install the cable, proceed as follows:

- Remove the wire clamp screw and the three L-N contact screws
- Fasten the cables under the screw heads with the following color scheme; Blue (N) Brown (L), Yellow-Green
- Hold the supply cable in place with the clamp and close the terminal board cover.



Connection of the power 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 omnipolar circuit breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the device and the mains. The omnipolar circuit breaker must be sized according to the load and must comply with current regulations (the circuit breaker must not interrupt the ground wire).

The power cable must be positioned so that it does not reach a temperature of more than 50 ° C with respect to the ambient temperature, anywhere along its length.

Before making the connection, verify that: the electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the kitchen is properly grounded and efficient, which ensures that the ground connection is efficient; If you have any questions, call a qualified technician to verify the system. The manufacturer declines all responsibility for damages resulting from a system that has not been grounded.

Before connecting the appliance to the mains, verify that the specifications indicated on the date plate (on the appliance and / or packaging) correspond to those of your home's mains system.

Check that the electrical capacity of the system and the plugs will support the maximum power of the device, as indicated on the data plate. If you have any questions, call a qualified technician.

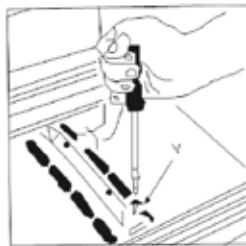
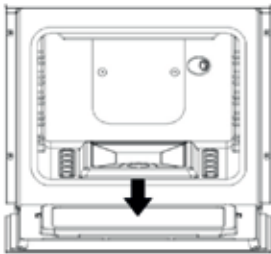
If the plug and plug of the appliance are not compatible, have a qualified technician replace the plug with a suitable model. The latter, in particular, will also have to ensure that the cross-section of the connection cables is suitable for the power absorbed by the apparatus. The use of adapters, multiple plugs and / or extensions is not recommended. If its use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters or extensions that 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 adapter. The plug and socket must be easily accessible.

Adaptation 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:

- a) Replacing the oven burner nozzle
- Open the oven door completely.
 - Remove the sliding bottom of the oven
 - Unscrew the burner fixing screws
 - Remove screw "V" and then the oven burner;

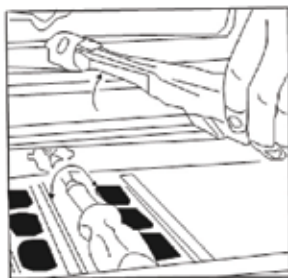


Unscrew the burner nozzle from the oven using the special nozzle wrench, or a 7 mm socket wrench, and replace it with a suitable nozzle for the new type of gas.

IF YOU INSTALL WITH LPG GAS IT IS NOT NECESSARY TO MAKE CHANGES TO YOUR OVEN.

Take special care when delivering spark plug wires and thermocouple tubes

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



Primary air regulation for the oven burner.

- b) The burner was designed to not need any adjustment to the primary air.

Minimum regulation of the oven door.

- c) Adjust the oven burner minimum:

Turn the knob first to the Max setting for approximately 10 minutes and then to Min;

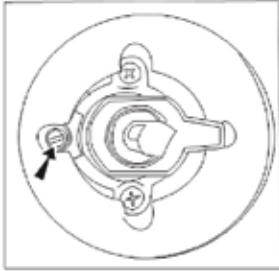


Remove the knob

Remove the disk attached to the control panel.

Adjust the screw located outside the thermostat key pin until the flame is small but stable (the flame can be seen through the grooves in the bottom of the oven)

Note: In this case of liquid gas, the adjustment screw must be completely screwed.



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

Warning: at the end of this operation, replace the old adhesive label with one that indicates the new type of gas used. This sticker is available in our Service Centers.

Note: If the pressure of the gas used is different (or will vary) from the recommended pressure, it is necessary to place a suitable pressure regulator in the inlet pipe (in accordance with current national regulations regarding "regulators for piped gas")

4. SPECIFICATIONS

Technical specifications

Internal dimensions of the oven:

Width: 43.6 cm

Depth: 41cm

Height: 31.5cm

Total dimensions for the oven volume: 56 liters

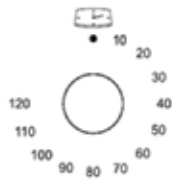
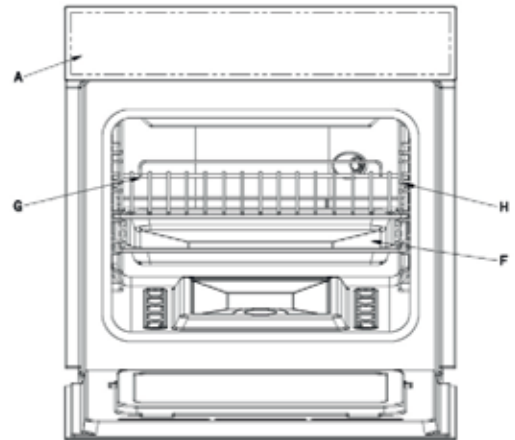
A. Control panel

B. Oven knob / gas grill

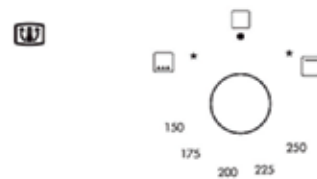
D. Timer Knob

F. Drip tray or baking sheet

G. Oven rack



D



B



5. CLEANING AND MAINTENANCE

OVEN CLEANING

Never use metal abrasive pads, abrasive cleaning products or very rigid brushes.

To clean the light cover, use only a household cleaning product, diluted with water, then rinse with clean water and dry with a soft cloth.

Once the product is clean, we recommend applying mineral oil or baby oil to the steel, with a dry and clean towel. For glass cleaning we suggest applying alcohol (with great caution) with a dry and clean towel.

DRIJA

ELECTRODOMÉSTICOS
EMPOTRABLES

