

DRIJA

MANUAL DE USUARIO

EUROPA 60 GAS GRILL AIR

Horno a Gas/Eléctrico Empotrable



FAN CONVECTION

1

AÑO DE GARANTÍA



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	3
2. CÓMO USAR EL HORNO	4
3. INSTALACIÓN	10
4. ESPECIFICACIONES.....	16
5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	17



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 (B)

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.

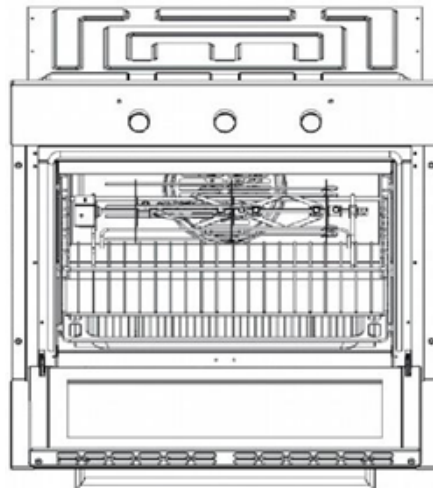


Encendido manual del horno

En caso de un breve corte de corriente, el quemador del horno puede encenderse a mano:

a) Abra la puerta del horno

b) Sujete una cerilla o un mechero cerca del soporte del quemador como se muestra en la figura, presione a fondo el mando "B" y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj, colocándolo en la posición Max. Como el horno está equipado con un dispositivo de seguridad, después de encender el quemador mantenga el botón "B" presionado durante unos 6 segundos para permitir el paso del gas hasta que se caliente el termopar de seguridad.



c) Una vez encendido el quemador, cierre la puerta del horno.

Aviso de importancia: en caso de que la llama del quemador se apague accidentalmente, gire la perilla de control "B" a la posición de apagado, abra la puerta del horno y espere por lo menos un minuto antes de intentar encender el quemador nuevamente.

El mando del grill(III)

Su horno está equipado con un quemador de gas. La temperatura extremadamente alta y directa del grill permite dorar la superficie de carnes y asados al tiempo que retiene los jugos para mantenerlos tiernos. El grill también es muy recomendable para platos que requieren una temperatura elevada en la superficie: como filetes de ternera, bistec de costilla, filetes, hamburguesas, etc.

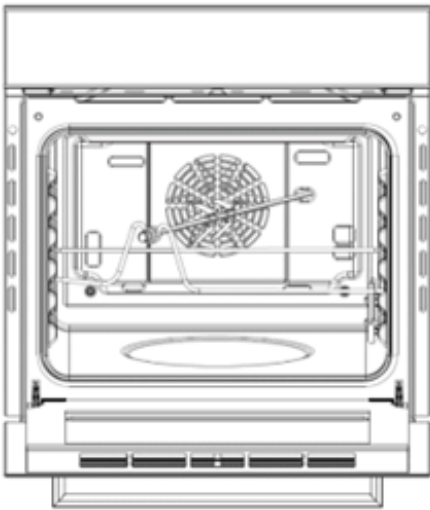
Presione a fondo el mando y colóquelo en posición el grill (que utiliza rayos infrarrojos) y se encenderá el motor del asador (sólo disponible en algunos modelos), este último permanecerá encendido mientras el grill esté en funcionamiento.



Importante: cuando utilice el asador, la puerta del horno debe permanecer cerrada; para más detalles sobre cómo utilizar el asador, lea el párrafo correspondiente.

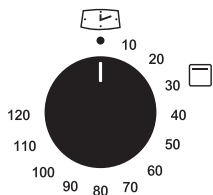
El asador (sólo disponible en algunos modelos) Para poner en marcha el asador, proceda de la siguiente manera:

- a) coloque la bandeja de goteo en la 1ª rejilla;
- b) inserte el soporte especial del asador en la rejilla del asador y coloque el asador introduciéndolo a través del orificio especial en el asador en la parte trasera del horno;
- c) Ponga en marcha el asador utilizando el mando "II" para seleccionar el ajuste Asador Multi-skewer

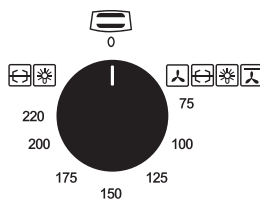


Aviso: la puerta del horno se calienta durante la cocción. Mantenga a los niños alejados.

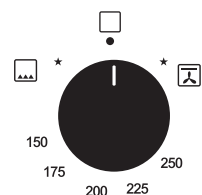
Panel de control



I



II



III

I Temporizador

II Mando del conmutador de funciones (control de temperatura del quemador superior)

III Perilla de la válvula y de la parrilla



Instrucciones

Funcionamiento del quemador inferior

1. Encendido y control de temperatura
 - Presione hacia abajo y gire la **válvula de control III**  * en sentido antihorario para encender el quemador inferior.
 - Ajuste la temperatura de la cavidad utilizando la escala de la **válvula de control III**.

Selector de funciones II:

- Gire la **perilla II** en **sentido antihorario** para activarlo:
 - * Iluminación / Motor sincrónico / Ventilador de circulación (Nota: El tubo de calefacción eléctrica no se puede seleccionar en este modo).
- **El temporizador II** sólo funciona como alarma (emite un "ding" cuando transcurre el tiempo) y **no corta el suministro de gas**.

Funcionamiento de la parrilla superior

1. Requisitos de activación:

- Gire la válvula de control II en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición designada * 
- Ajuste la duración del funcionamiento con el **temporizador I**.

2. Ajuste de la temperatura (mediante el mando II):

- Ajuste la temperatura (75-220°C) mediante el **Interruptor II**.
- Cuando el **Temporizador II** complete su ciclo
 - * Un sonido "Ding" señalará el final.
 - * **La calefacción eléctrica se desactiva**, pero el suministro de gas permanece ininterrumpido.

Función de temporizador (límite de 120 minutos)

- La calefacción eléctrica puede desconectarse automáticamente una vez transcurrido el tiempo programado.
- El temporizador nunca interrumpe el suministro de gas.

Funcionamiento del ventilador de enfriamiento

- El ventilador de enfriamiento sigue funcionando después de la cocción hasta que la temperatura del horno desciende a un nivel seguro.

ADVERTENCIA

No opere el horno durante cortes de energía prolongados - el sistema de enfriamiento no funcionará sin energía, creando un peligro potencial para la seguridad.

Usando el temporizador



El minuterio puede utilizarse independientemente de una función de cocción del horno durante un tiempo de hasta 120 minutos.



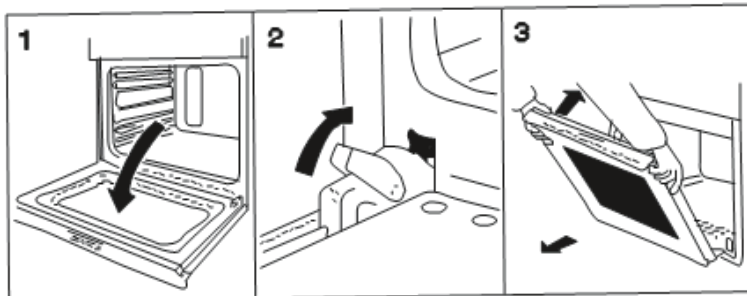
- Para ajustar el temporizador, gire el mando completamente en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga y, a continuación, gírelo de nuevo en el sentido contrario hasta el tiempo deseado.
- El tiempo que se haya ajustado expirará cuando el mando de control llegue a cero, sonará una breve señal acústica.

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.

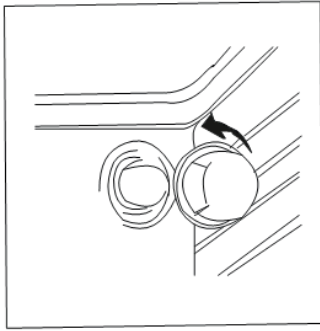
Para una limpieza más profunda, puede quitar la puerta del horno. Proceder de la siguiente manera:

- a) Abra la puerta completamente
- b) Levante y gire las palancas pequeñas situadas en las dos bisagras;
- c) Sujete la puerta por los dos lados externos, ciérrela lentamente pero no completamente;
- d) 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

- a) 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;
- b) Retire la tapa de cristal del portalámparas
- c) Retire la lámpara y reemplácela por una lámpara resistente a altas temperaturas (300) con las siguientes características:
Voltaje: 220/240V
Potencia: 25W
Tipo G9
- d) Vuelva a colocar la cubierta de vidrio y vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.



CONSEJOS PRACTICOS DE COCINA

El horno ofrece un amplio abanico de atranes que le permitirán cocinar cualquier tipo de alimento de la mejor manera posible, con el tiempo aprenderá a sacar el máximo partido a este versátil aparato de cocina y los siguientes derechos son sólo orientativos que podrá variar según su propia experiencia personal

Hornear pasteles

Cuando hornee pasteles introdúzcalos siempre en el horno después de que se haya precalentado (unos 15 minutos) La temperatura suele rondar los 160'C. No abra la puerta mientras se esté horneando el pastel para evitar, en general, que se caiga.

Cocinar pizza

Para unas sabrosas pizzas crujientes:

- Precaliente el horno durante al menos 15 minutos.
- Utilice un molde de aluminio ligero para pizza, colocándolo en la rejilla suministrada con el horno. Si se utiliza el molde dpmo, se prolongará el tiempo de cocción, dificultando la obtención de una corteza crujiente;
- No abra la puerta del horno con frecuencia mientras se esté cocinando la pizza;
- Si la pizza tiene muchos ingredientes (tres o cuatro), le recomendamos que añada el queso mozzarella a mitad del proceso de cocción.

Cocinar pescado y carne

Cuando cocine carne blanca Aves y pescado, utilice ajustes de temperatura de 170~C a 190 C. Para la carne roja, que debe quedar bien hecha por fuera y tierna y jugosa por dentro, es una buena idea empezar con un ajuste de temperatura alto (200'C-220-'C) durante un corto teletón para bajar el horno después. En general, cuanto más grande sea el asado, más baja debe ser la temperatura. Coloque la carne asada en el centro de la rejilla y coloque la bandeja de goteo debajo para recoger la grasa.

Asegúrese de introducir la rejilla de forma que quede en el centro del horno. Si desea aumentar la cantidad de Irom abajo, utilice las alturas de rejilla bajas para los conjuntos salados (especialmente el pato y la caza silvestre), alíne la manteca de Meath o el tocino en la parte superior.

Uso del grill

Importante: utilice siempre el grill con la puerta del horno cerrada. Esto le permitirá obtener excelentes resultados y ahorrar energía (aproximadamente un 10%). Utilice el modo R "grill", colocando los alimentos bajo el centro del grill.

Por lo tanto, los mejores resultados al utilizar los modos grill se obtienen colocando la rejilla en las rejillas inferiores (consulte la tabla de cocción) y, a continuación, para evitar que la grasa gotee en el fondo del horno y se forme humo, coloque una bandeja recogegrasa en la 1ª rejilla del horno desde abajo.

3. INSTALACIÓN

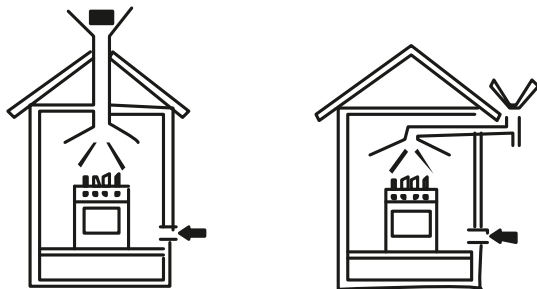
El aparato debe ser instalado únicamente por personal cualificado y de conformidad con las instrucciones suministradas. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de instalación incorrecta que pueda causar daños a personas y animales, así como daños materiales.

Importante: La alimentación eléctrica del aparato debe cortarse antes de realizar cualquier ajuste o trabajo de mantenimiento en el mismo.

Colocación:

Importante: este aparato sólo puede instalarse y utilizarse en locales permanentemente ventilados, de conformidad con las Normas Nacionales vigentes. Deben observarse 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 bredded 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

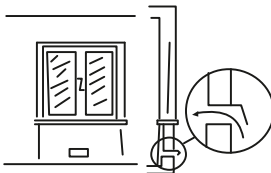


Fig A

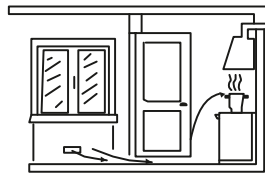


Fig B

- 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

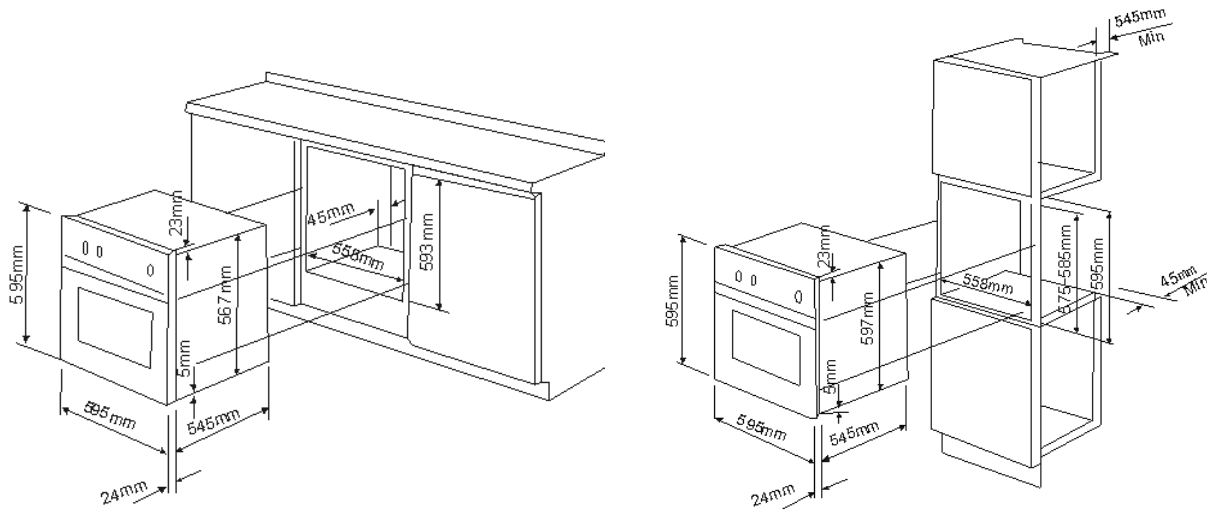
Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza del gas y la presión del gas) y el ajuste del aparato sean compatibles.

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

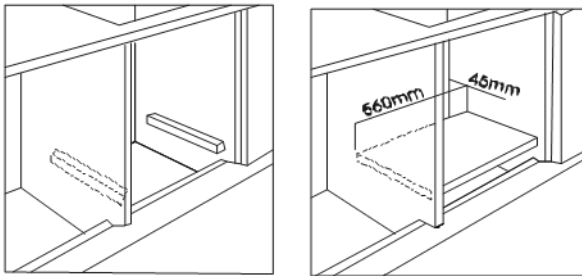
Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Se instalará y conectará de acuerdo con la normativa de instalación vigente. Se prestará especial atención a los requisitos pertinentes con respecto a la ventilación.

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;

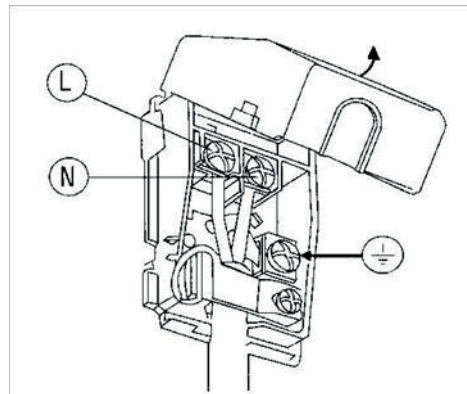
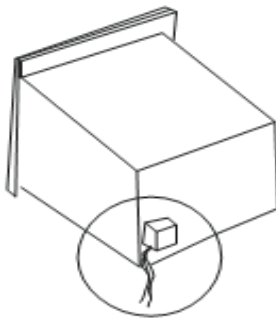
Abra la tapa de la placa de terminales.

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 omnipolar 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:

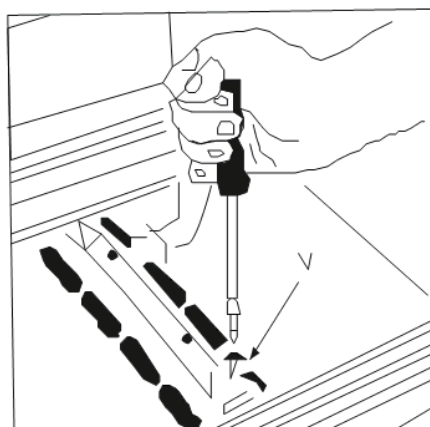
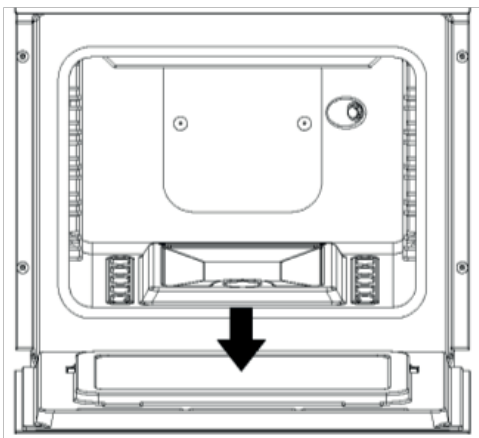
a) Sustitución de la boquilla del quemador del horno

Abra completamente la puerta del horno.

Saque el fondo deslizante del horno

Desenroscar los tornillos de fijación del quemador

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

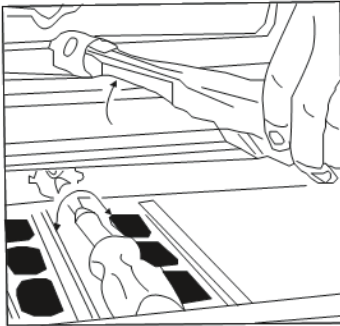




Desenrosque la boquilla del quemador del horno utilizando la llave de tubo especial para las boquillas, o una llave de tubo de 7 mm, y reemplácela con una boquilla adecuada para el nuevo tipo de gas. **SI INSTALA CON GAS LPG NO ES NECESARIO HACER CAMBIOS A SU HORNO.**

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:

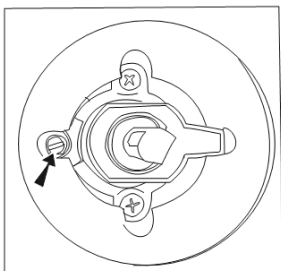
Gire la perilla primero a la configuración Max durante aproximadamente 10 minutos y luego a Min;

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:

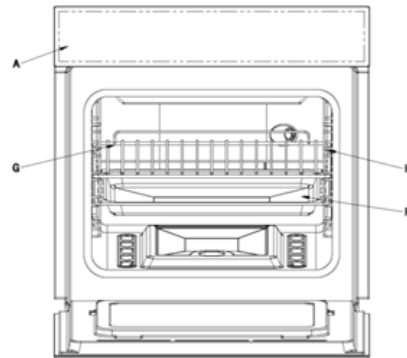
Ancho: 43,6 cm

Profundidad: 41cm

Altura: 31.5cm

Dimensiones totales para el volumen del horno: 72 litros

- A. Panel de control
- F. Bandeja de goteo o bandeja para hornear
- G. Rejilla del horno
- H. Estantes laterales





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

EUROPA 60 GAS GRILL AIR

Built-in Gas/Electric Oven



FAN CONVECTION



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 GAS/ELECTRIC OVEN | EUROPA 60 GAS GRILL AIR
DRIJA

1. SAFETY WARNINGS20

2. HOW TO USE THE OVEN21

3. INSTALLATION 27

4. SPECIFICATIONS..... 33

5. CLEANING AND MAINTENANCE 34



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 (B)

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:

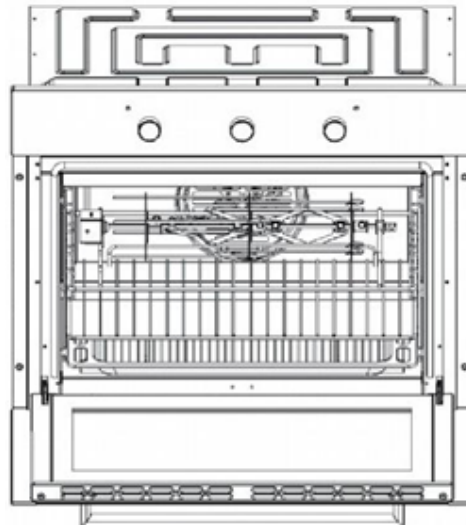
The oven will automatically reach the set temperature and the thermostat, which is controlled by the knob, will keep it constant.



Lighting the oven manually

In the event of a brief power failure, the oven burner can be lit by hand:

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



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

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

The grill knob (III)

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

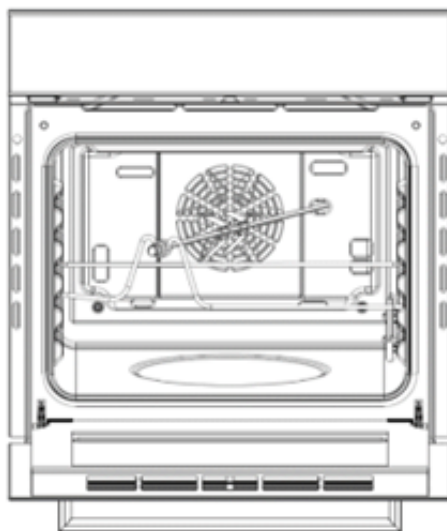
Press knobbing fully and set it to position the grill (which uses infrared rays) and the rotisserie motor (only available on some models) will come on, the latter will stay on as long as the grill is in operation.



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

The rotisserie (only available on certain models) To start the rotisserie, processed as follows:

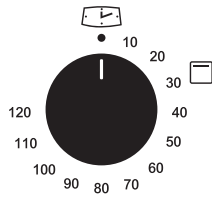
- a) place the dripping pan on the 1st rack;
- b) insert the special rotisserie support on the Rotisserie rack and position the spit by inserting it through the special hole into the rotisserie at the back of the oven;
- c) start the rotisserie using knob "II" to select setting Multi-Skewer Rotisserie



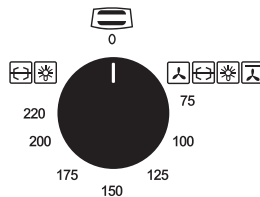
Notice: the oven door gets hot during cooking. Please keep children well away.



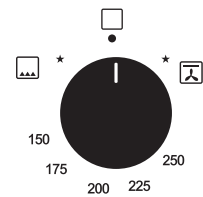
Control Panel



I



II



III

I Minute Minder Knob

II Function Switch Knob (Temperature control for top burners)

III Knob for Valve and Grill

Operation Manual

Lower Burner Operation

1. Ignition & Temperature Control:

- Press down and turn Control Valve III counterclockwise to ignite the lower burner.
- Adjust the cavity temperature using the scale on Control Valve III.

2. Function selector II:

- Rotate **Knob II counterclockwise** to activate:
- * Lighting / Synchronous motor / Circulation fan

(Note: Electric heating tube cannot be selected in this mode.)

- **Timer II** functions only as an alarm (emits a "ding" when time elapses) and **does not cut off gas supply**.

Top Grill Operation

1. Activation Requirements:

- Turn Control Valve II clockwise to the designated position .
- Set the operating duration using Timer I.

2. Temperature Setting (via knob II):

- Adjust the temperature (75–220°C) using **Switch II**.
- When **Timer II** completes its cycle:
- * A "Ding" sound will signal the end.
- * **Electric heating is deactivated**, but gas supply remains uninterrupted.

Timer Function (120-Minute Limit)

- **Electric heating can be automatically shut off after the set time.**
- **Gas supply is never interrupted by the timer.**

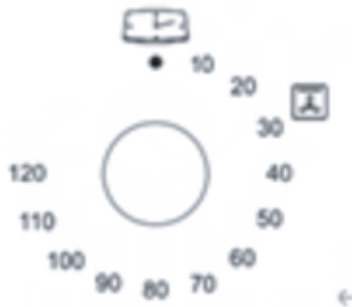
Cooling Fan Operation

- **The cooling fan continues to run after cooking until the oven temperature drops to a safe level.**

WARNING

Do not operate the oven during extended power outages – the cooling system will not function without power, creating a potential safety hazard.

Using the minute minder



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, pulling it out of its seat;

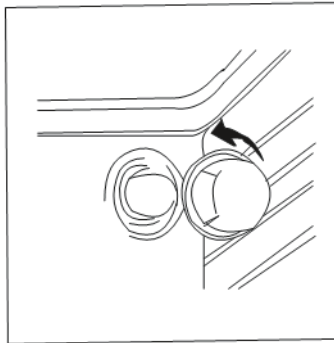
Reassemble the door by following the above procedures backwards.





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: 220/240V
 - Power: 25W
 - Type G9
- d) Replace the glass cover and reconnect the oven to the mains.



PRACTICAL COOKING TIPS

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

Baking Cakes

When baking cakes¹ always place them in the oven after it has been preheated (about 15 minutes) The temperature is normally around 160°C. Do not open the door while the cake is baking to prevent it from dropping, in general.

Cooking Pizza

For tasty crispy pizzas:

- Preheat the oven for at least 15 minutes
- Use a light aluminum pizza pan, placing it on the rack supplied with the oven. If the dpmo pan is used, this will extend the cooking time, making it difficult to get a crispy crust;
- Do not open the oven door frequently while the pizza is cooking;
- If the pizza has a lot of toppings (three or four), recommend you add the mozzarella cheese on halfway through the cooking process.



Cooking Fish and Meat

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

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

In general, the larger the roast, the lower the temperature setting. Place the meat on the center of the grid and place the dripping pan beneath it to catch the fat. Make sure that the grid is inserted so that it is in the Centre of the oven. If you would like to increase the amount of browning, use the low rack heights for savory sets (especially duck and wild game), dress the Meat with lard or bacon on the top.

Using the Grill

Important: always use the grill with the oven door shut. This will allow you both to obtain excellent results and to save on energy (approximately 10%). Use the "Grill" mode, placing the food under the center of the grill.

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

3. INSTALLATION

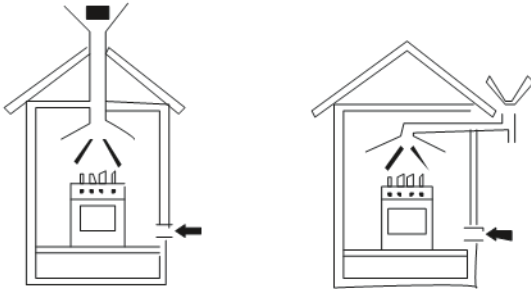
The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with instructions provided. The manufacturer declines all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.

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

Positioning:

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

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 directly (only for cooking appliances) to the 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 in direct 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

Adjacent Room

Room to be ventilated

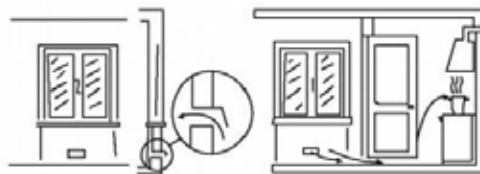


Fig A

Fig B

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

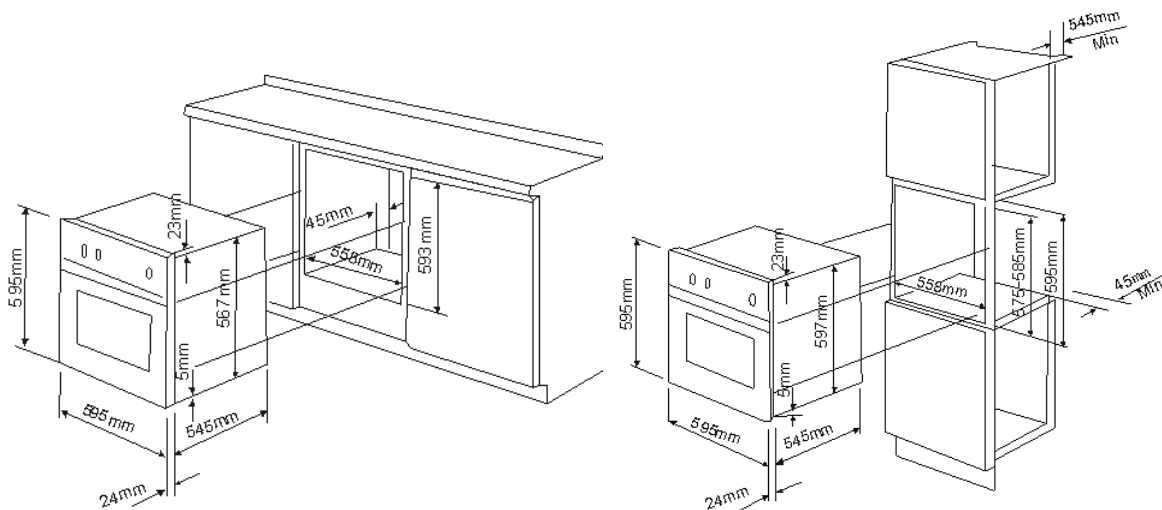
Before installation, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the setting of the device are compatible.

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

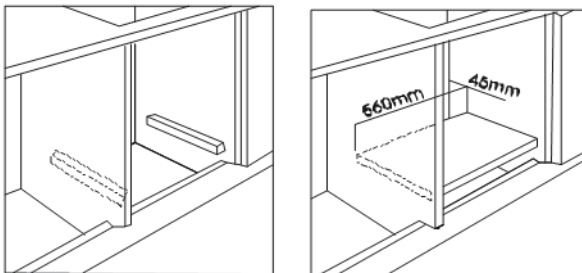
This device is not connected to a combustion product evacuation device. It will be installed and connected in accordance with current installation regulations. Special attention will be given to the relevant requirements regarding ventilation.

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 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

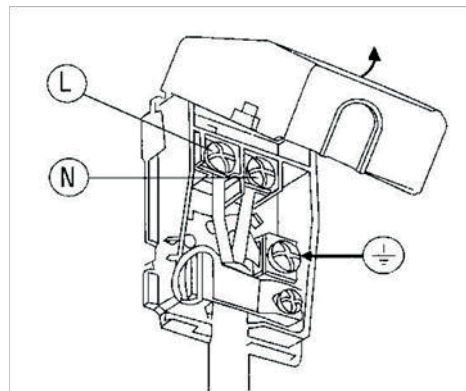
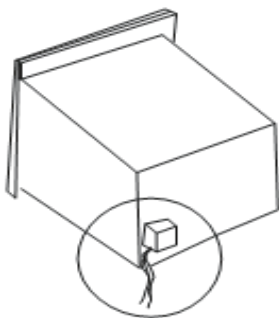
Ovens equipped with a three-pole power cable are designed to operate with alternating current with the voltage and frequency indicated on the data plate (located on the device) and in the instruction manual. The cable for grounding the device is greenish yellow.

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.

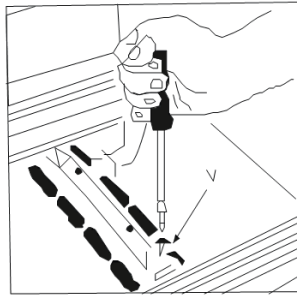
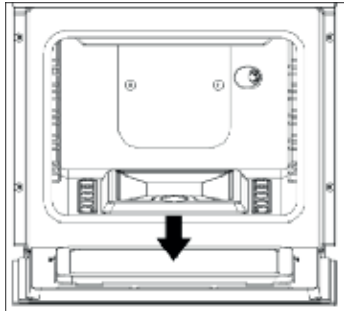
Check that the electrical capacity of the system and the plugs will support the maximum power of the device, as indicated on the data plate. If you have any questions, call a qualified technician.

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;

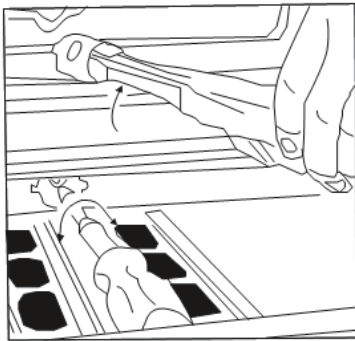


Unscrew the burner nozzle from the oven using the special nozzle wrench, or a 7 mm socket wrench, and replace it with a suitable nozzle for the new type of gas.

IF YOU INSTALL WITH GAS LPG IT IS NOT NECESSARY TO CHANGE 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:

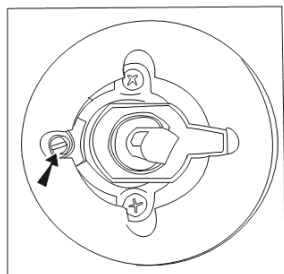
Turn the knob first to the Max setting for approximately 10 minutes and then to Min;

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

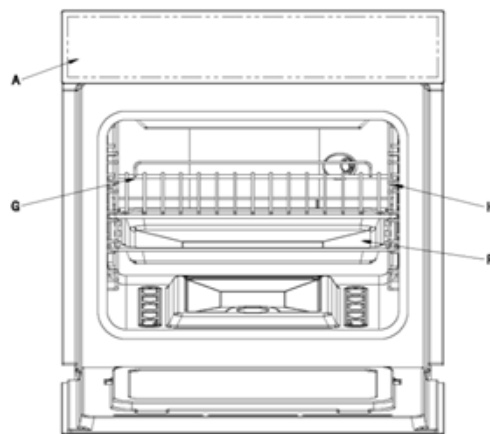
Internal dimensions of the oven:

Width: 43.6 cm

Depth: 41cm

Height: 31.5cm

Total dimensions for the oven volume: 72 liters



A. Control panel

F. Drip tray or baking sheet

G. Oven rack

H. Side shelves

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.

