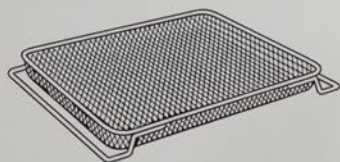


DRIJA

MANUAL DE USUARIO

ÍNDICO 60 - AIR ELÉCTRICO

Horno Eléctrico Empotrable



BANDEJA FREIDORA DE AIRE

Solo utilizar en modo Convección

2

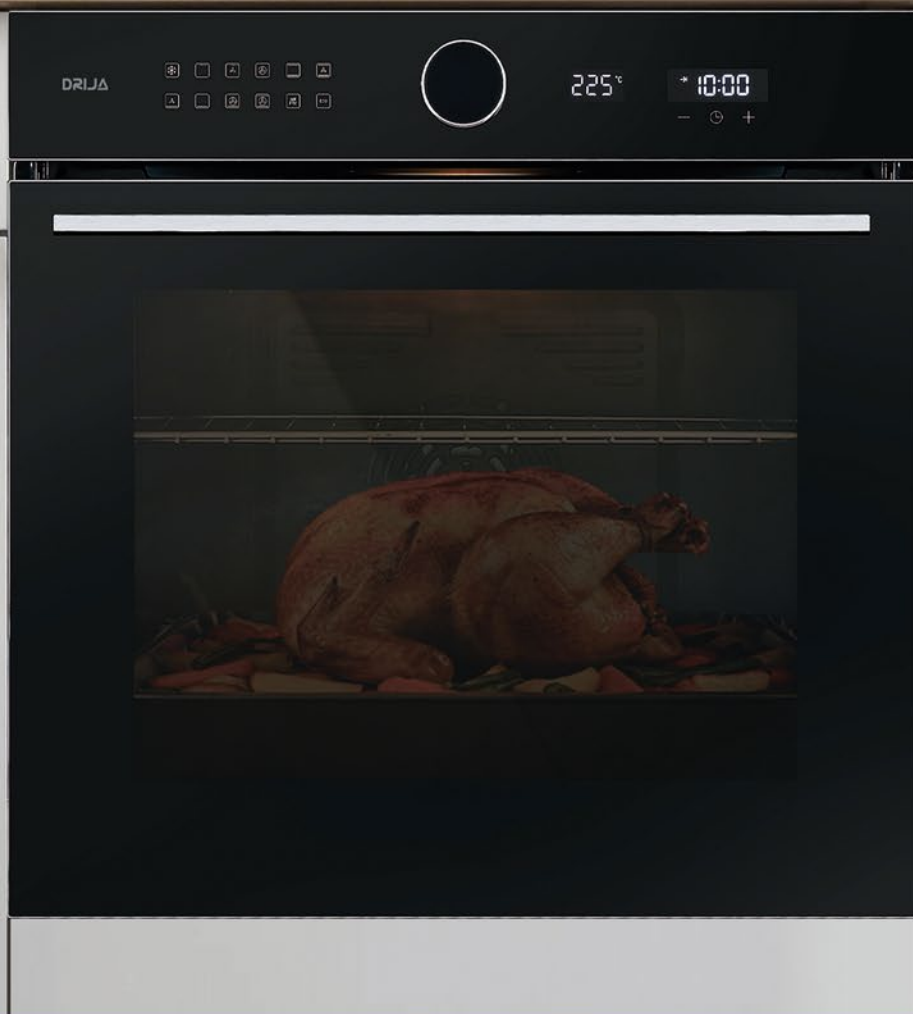
AÑOS DE GARANTÍA



ESCANEAR PARA
MÁS INFORMACIÓN



ESCANEAR PARA
SOPORTE TÉCNICO



NOTA: Para adquirir accesorios y/o repuestos de este producto, contáctenos al call center (según el número de su país que le indique el certificado de garantía) o a nuestras redes sociales

 www.drijainternational.com

Para mantener la garantía de este producto, utilizar protector de voltaje

Contenido

1. Información de seguridad importante	3
2. Instalación	7
3. Antes de poner en marcha del producto.....	9
4. Su nuevo horno.....	9
5. Instrucciones sobre programas y funciones.....	14
6. Antes de utilizar el horno.....	22
7. Funcionamiento del horno.....	22
8. Solución de problemas.....	23
9. Consejos para hornear y asar.....	24
10. Mantenimiento y limpieza.....	26
11. Nota medioambiental.....	29
12. Platos de prueba.....	29

Información de seguridad importante

Este manual de instrucciones contiene información importante, incluyendo puntos de seguridad e instalación, que le permitirán sacar el máximo provecho de su aparato. Guárdelo en un lugar seguro para que pueda consultarlo fácilmente en el futuro, tanto usted como cualquier persona que no esté familiarizada con el funcionamiento del aparato.

Advertencia

- El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, o si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- No utilice limpiadores de vapor.
- Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados durante el uso.
- No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni rascadores metálicos para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar que el cristal del horno se rompa.
- No utilice productos abrasivos para limpiar el panel de cristal de

la puerta para evitar rayarlo. De lo contrario, podrían producirse averías graves en el aparato.

- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.
- El aire no debe descargarse en un conducto que se utilice para evacuar humos de aparatos que quemen gas u otros combustibles.



Operación

¡Peligro! ¡Peligro de incendio!

- No permita que el papel o el paño entren en contacto con ningún elemento calefactor.
- Nunca almacene o utilice productos químicos corrosivos, vapores, productos inflamables o productos no alimentarios dentro o cerca del horno. Está diseñado específicamente para su uso al calentar o cocinar alimentos. El uso de productos químicos corrosivos para calentar o limpiar dañará el aparato y podría provocar lesiones.
- Si los alimentos del interior del horno se inflamaran, mantenga la puerta cerrada. Apague el horno y desconéctelo de la red eléctrica.
- Tenga cuidado al abrir la puerta. Colóquese a un lado y abra la puerta lenta y ligeramente para dejar salir el aire caliente y/o el vapor. Mantenga la cara alejada de la abertura y asegúrese de

que no haya niños ni animales domésticos cerca del horno. Una vez que haya salido el aire caliente y/o el vapor, siga cocinando. Mantenga las puertas cerradas en todo momento a menos que sea necesario para cocinar o limpiar.

- Utilice únicamente utensilios adecuados para hornos.



¡Advertencia!

¡Peligro de explosión!

- Líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que pueden explotar.
- Si observa humo, apague el horno y mantenga la puerta cerrada para sofocar cualquier llama.
- No permita que ningún accesorio o cable eléctrico entre en contacto con las partes calientes del aparato.



¡Advertencia!

¡Superficies calientes! Riesgo de quemaduras.

- Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores del interior del horno.
- ¡Advertencia! Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Mantenga alejados a los niños pequeños.
- No mueva nunca las rejillas ni las cacerolas cuando estén calientes. Espere a que se enfríen.

Consejos de seguridad



¡IMPORTANTE!

Desconecte siempre la alimentación eléctrica de la red durante la instalación y el mantenimiento.

Información general

- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico y puede instalarse en un mueble de cocina estándar.

- Ciertos tipos de muebles de cocina de vinilo o laminado son especialmente propensos a sufrir daños por calor o decoloración a temperaturas inferiores a las indicadas anteriormente.
- Las superficies del aparato se calentarán durante el uso y retendrán el calor después del funcionamiento.
- Cualquier daño causado por el incumplimiento de la tolerancia de temperatura del horno durante la instalación o por la distancia demasiado corta entre los muebles y el horno correrá a cargo del propietario.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por quienes carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión e instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

Instalación

- El horno debe instalarse de acuerdo con las instrucciones de instalación y deben respetarse todas las medidas.
- Todos los trabajos de instalación deben ser realizados por una persona competente o un electricista cualificado.

Niños

- Elimine el material de embalaje con cuidado. El material de embalaje puede ser peligroso para los niños.
- Asegúrese de mantener a los niños alejados del aparato, los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato. Puede ser peligroso permitir que los niños toquen el aparato.

Seguridad general

- No coloque objetos pesados sobre la puerta del horno ni los apoye en ella cuando esté abierta, ya que podría dañar las bisagras de la puerta del horno.
- No coloque los horneados con aceite o grasa caliente sin vigilancia en zonas desatendidas, ya que supondría un riesgo de incendio.
- No coloque sartenes o bandejas de hornear directamente sobre la base de la cavidad del horno, aunque se coloque papel de aluminio debajo de ellas.
- No permita que el cable o el enchufe entren en contacto con las zonas de calentamiento del aparato.
- No instale el aparato cerca de cortinas o muebles.
- No intente levantar o mover los aparatos de cocción utilizando la puerta o el asa del horno, ya que podría dañar el aparato o provocar lesiones a la persona que lo levante.

Seguridad eléctrica

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar riesgos.
- El aparato debe colocarse de forma que la fuente de alimentación sea accesible en todo momento.
- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, compruebe que la tensión y la corriente de alimentación coinciden con los datos de la fuente de alimentación indicados en la etiqueta de características del aparato.
- ¡ No utilice nunca un aparato dañado! Desconecte el aparato de la fuente de alimentación y póngase en contacto con su proveedor si está dañado.

- ¡ Peligro de descarga eléctrica! No intente reparar el aparato usted mismo. En caso de averías, las reparaciones deben ser realizadas únicamente por personal cualificado.
- Para evitar dañar el cable, no lo apriete, doble ni roce con bordes afilados. Manténgalo alejado de superficies calientes y llamas abiertas.
- Coloque el cable de forma que no se pueda tirar de él ni tropezar con él.
- No abra la carcasa del aparato en ninguna circunstancia. No introduzca objetos extraños en el interior de la carcasa.
- No utilice nunca accesorios no recomendados por el fabricante. Podrían suponer un riesgo para la seguridad del usuario y dañar el aparato. Utilice únicamente piezas y accesorios originales.
- Mantenga el aparato alejado de superficies calientes y llamas. Utilice siempre el aparato sobre una superficie plana, estable, limpia y seca. Proteja el aparato del calor, el polvo, la luz solar directa, la humedad y las salpicaduras de agua.
- No coloque objetos con llamas abiertas, como velas, encima o al lado del aparato.
- ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato está apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- El cableado fijo para el solicitante deberá disponer de un dispositivo de desconexión onnipolar.



Seguridad

- Atención, el cristal es extremadamente frágil. Lleve siempre guantes al manipularlo.

- Para su seguridad, este producto está fabricado con vidrio templado. Este tipo de vidrio es muy resistente, pero tiene la característica de conservar la "memoria" de los golpes.
- Por lo tanto, debe manipular el producto con el mayor cuidado para evitar golpes y torceduras, especialmente durante la instalación.
- Evite instalar este tipo de producto en zonas donde esté muy expuesto a golpes.
- No deje que los niños jueguen con el producto.
- No pegue láminas adhesivas en la superficie del cristal. En caso de rotura, se generarían grandes trozos que podrían ser peligrosos.

Conexión eléctrica



Peligro de descarga eléctrica.

- Toda instalación eléctrica debe ser realizada por un profesional autorizado.
- Todos los accesorios deben ser instalados por una persona competente de acuerdo con la normativa local. En caso de duda, consulte a un electricista cualificado.
- ¡Importante! Desconecte siempre el suministro eléctrico de la red durante la instalación y el mantenimiento. Recomendamos retirar el fusible o desconectar el disyuntor en el cuadro de distribución mientras se realizan los trabajos.
- Este producto debe conectarse a tierra; si no dispone de toma de tierra, consulte a un electricista.
- Los medios de desconexión deben incorporarse en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado. Para ello, instale una unidad de conexión con fusibles conmutados adecuada.

- Nota En el cableado fijo debe conectarse una unidad de conexión con fusible conmutado que tenga una separación de contactos de al menos 3 mm en todos los polos.
- Conecte los cables de entrada positivo, neutro y tierra a los terminales de la unidad de conexión con fusible conmutado. Asegúrese de que las conexiones estén bien apretadas.
- La toma de corriente debe seguir siendo accesible incluso cuando su horno se encuentre en su alojamiento para poder desconectar el aparato de la red eléctrica.

Limpieza

- Desconecte siempre la alimentación eléctrica antes de limpiar el aparato. Si la unidad de conexión con fusible conmutado es de difícil acceso, corte el suministro eléctrico utilizando el disyuntor correspondiente en el cuadro de distribución.
- Limpie a fondo el aparato antes de utilizarlo por primera vez. Limpie el horno regularmente y elimine los restos de alimentos.
- Nunca limpie las superficies del horno con vapor.
- La cavidad del horno sólo debe limpiarse con agua jabonosa tibia, utilizando una esponja o un paño suave. No utilice limpiadores abrasivos.
- Las manchas que puedan aparecer en la parte inferior del horno se habrán originado por salpicaduras de alimentos o comida derramada, estas salpicaduras se producen durante el proceso de cocción. Posiblemente sean consecuencia de que los alimentos se hayan cocinado a una temperatura excesivamente alta o se hayan colocado en una

batería de cocina demasiado pequeña.

- Debe seleccionar una temperatura y una función de cocción adecuadas para los alimentos que vaya a cocinar.

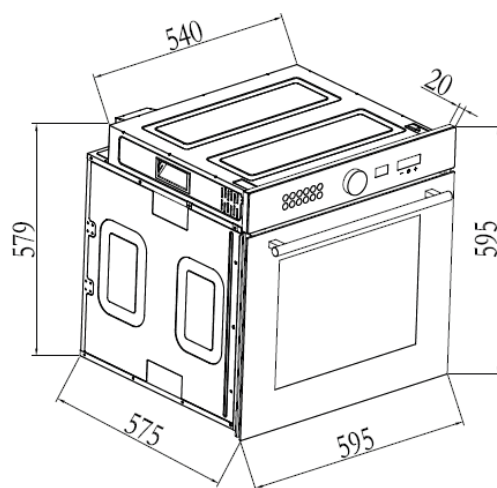
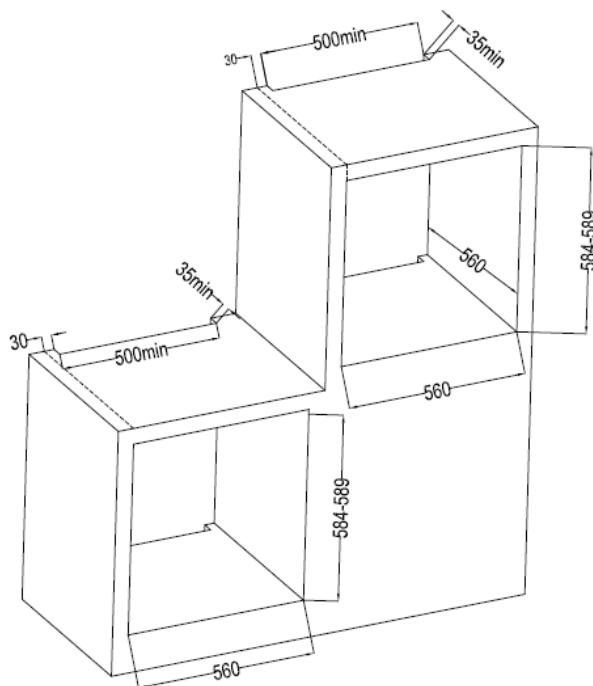
También debe asegurarse de que los alimentos se colocan en un recipiente de tamaño adecuado y de que utiliza la bandeja de goteo cuando proceda.

Instalación

Antes de la instalación

El aparato debe instalarse empotrado en el armario. Debe mantenerse una distancia de seguridad entre el aparato y las paredes de la cocina. Consulte la siguiente imagen. (valores en mm).

- Las superficies, laminados sintéticos y adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100°C mínimo), y los frentes de los muebles vecinos hasta 70°C.
- Los armarios de cocina deben estar nivelados y fijos. Se requiere un espacio de 5 mm entre el aparato y los frentes de los muebles circundantes.
- Si hay un cajón debajo del horno, debe instalarse un estante entre el horno y el cajón.



Método de instalación

Instalación y conexión

▲ ¡ Daños materiales!

La puerta y/o el asa no deben utilizarse para levantar o mover el aparato.

- Para la instalación, el aparato debe conectarse de acuerdo con todas las normativas locales sobre gas y/o electricidad.
- Transporte el aparato con al menos dos personas.
- Utilice las ranuras o asas de alambre situadas a ambos lados para mover el aparato.



Conexión a la red eléctrica

Este aparato debe conectarse a tierra.

- Nuestra empresa no se hace responsable de los daños causados por el uso del aparato sin toma de tierra. Peligro de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio debido a una instalación no profesional. El aparato sólo puede ser conectado a la red eléctrica por una persona autorizada y cualificada, y sólo se garantiza después de una instalación correcta.
- ¡Peligro de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio por daños en el cable de alimentación! El cable de alimentación no debe quedar aprisionado, doblado o atrapado, ni entrar en contacto con partes calientes del aparato. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un electricista cualificado.
- La alimentación de red debe corresponder a los datos indicados en la placa de características del aparato. El cable de red del aparato debe corresponder a las especificaciones y al consumo de energía.

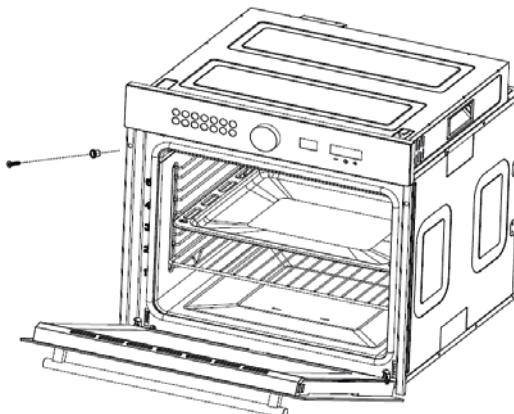


Peligro de descarga eléctrica.

Antes de iniciar cualquier trabajo en la instalación eléctrica, desconecte el aparato de la red eléctrica.

Instalación

1. Deslice el horno por la abertura del armario, alinéelo y fíjelo.
2. Fije su horno con los 2 tornillos y arandelas como se indica en la figura.



Comprobación final

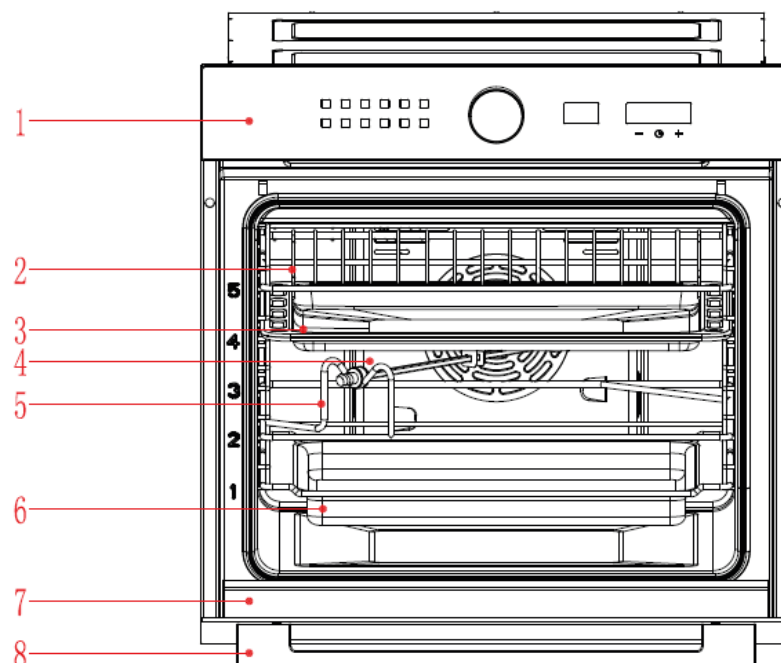
1. Conecte el aparato a la red eléctrica y enciéndalo.
2. Compruebe el funcionamiento.

Antes de poner en marcha el aparato

- Una vez realizada esta sencilla operación, el horno está listo para cocinar.
- Este aparato es de uso exclusivamente doméstico.
- Utilice el horno únicamente para cocinar alimentos.
- Antes de cocinar, asegúrese de retirar del horno todos los accesorios que no necesite.
- Precaliente el horno a la temperatura de cocción antes de utilizarlo.
- Coloque las bandejas de cocción en el centro del horno y deje espacio entre ellas cuando utilice más de una para que el aire pueda circular.
- No coloque las bandejas de cocción en la base del horno ni las cubra con papel de aluminio. Esto provocará acumulación térmica. Los tiempos de cocción y asado no coincidirán y el esmalte puede dañarse.
- Procure abrir la puerta del horno lo menos posible para ver los alimentos (la luz del horno permanece encendida durante la cocción).
- Tenga cuidado al abrir la puerta para evitar el contacto con las partes calientes y el vapor.

Su nuevo horno

A. Visión general del horno



1. Panel de control
2. Rejilla
3. Bandeja recolectora
4. Sistema de refrescamiento

- (ventilador)
5. Pincho giratorio
 6. Bandeja de freidora de aire
 7. Puerta
 8. Manilla

B. Especificaciones técnicas

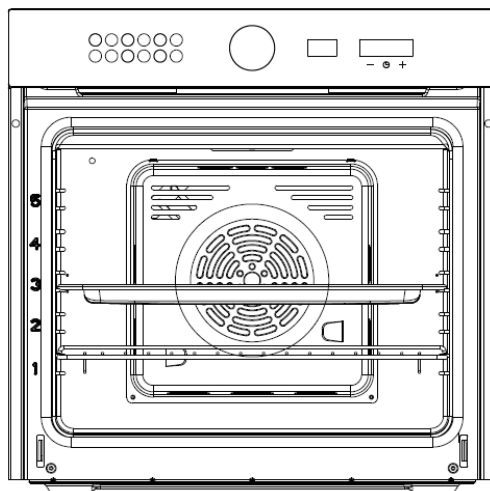
Tensión/frecuencia	220-240V ~ 50-60Hz
Consumo total de energía	3250W
Tipo/sección de cable	H05VV-F 3*1.5mm ²
Longitud del cable	1.2m
Dimensiones exteriores (alto/ancho/profundidad)	595/595/575 (mm)
Dimensiones de instalación (altura/anchura/profundidad)	600/600/ min 575 (mm)
Horno principal	Horno multifuncional
Clase de eficiencia energética	A
Lámpara del horno	25W/300°C
Consumo de energía de la parrilla	2800W

C. Accesorios

- Los accesorios suministrados con su aparato son adecuados para preparar muchas comidas.
- Asegúrese de introducir siempre los accesorios en el compartimento de cocción en el sentido correcto.
- También hay una selección de accesorios opcionales, con los que podrá mejorar algunos de sus platos favoritos, o simplemente para hacer más cómodo el trabajo con su horno.

Inserción de accesorios

Puede introducir los accesorios en el compartimento de cocción a 5 niveles diferentes. Introdúzcalos siempre hasta el tope para que los accesorios no toquen el panel de la puerta.

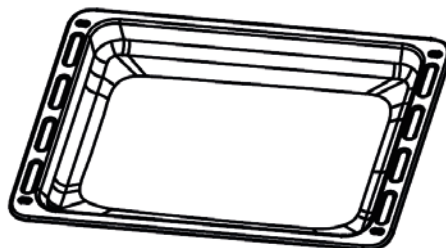


Los accesorios pueden extraerse aproximadamente hasta la mitad hasta que encajan. Esto permite retirar los platos con facilidad.

Nota: Los accesorios pueden deformarse cuando se calientan. Una vez que se enfrían de nuevo, recuperan su forma original. Esto no afecta a su funcionamiento.

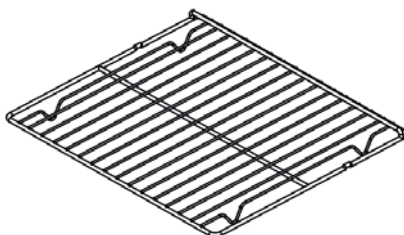
Bandeja recolectora

Se utiliza para pasteles, asados grandes, platos jugosos y para recoger la grasa mientras se asa a la parrilla.



Rejilla

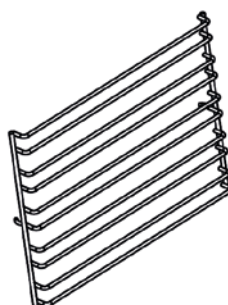
Se utiliza para asar y para colocar los alimentos que se van a hornear, asar o cocer en cazuelas en la rejilla deseada.



Estantes laterales

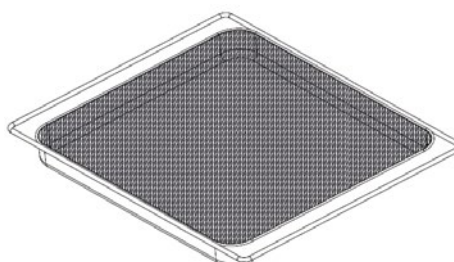
①②③④⑤ Para el estante lateral extraíble, puede ajustar cuatro posiciones de altura diferentes para hornear alimentos. Se utiliza para colocar parrillas y bandejas que se fijan a los lados de la cavidad del horno.

NOTA: Cuando coloque la rejilla en el suelo del horno, NO utilice funciones con calentador inferior para evitar que el calor se acumule en la parte inferior (**sólo para modelos específicos**).



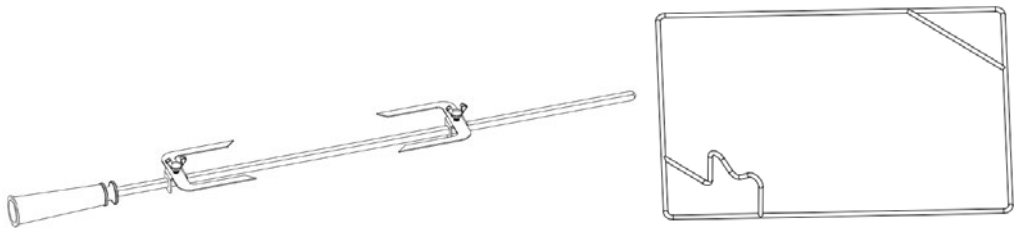
Bandeja freidora de aire

Cuando se utiliza la función de fritura por aire, puede hacer que los alimentos consigan el efecto de fritura por aire.



Rostizador

Se utiliza para asar pollos enteros y grandes trozos de comida que necesitan ser volteados continuamente. Cuando se utiliza, el eje del asador se conecta al eje giratorio del motor giratorio trasero, y el otro extremo se coloca en el soporte giratorio.



D. Panel de Control

Aquí verá una vista general del panel de control. Dependiendo del modelo de aparato, los detalles individuales pueden variar.

D.1 Instrucción del icono del botón

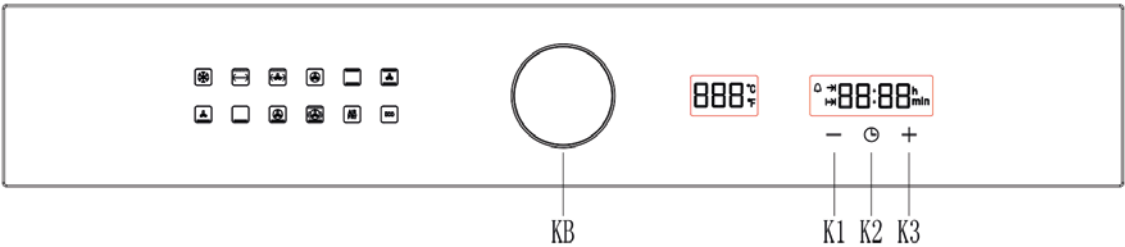


Foto 1: Diagrama de botones

KB	K1	K2	K3
Ajustar la función / temperatura	Pausa(temporizador)	Selección de hora del sistema / alarma / temporizador / función de reserva (temporizador)	Plus(temporizador)

D.2 Sección de visualización

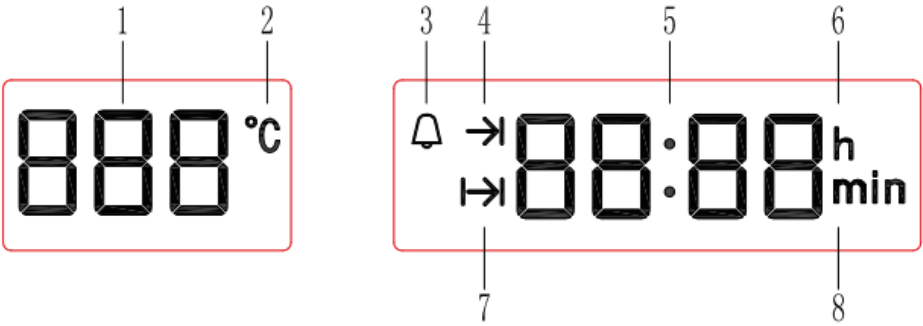
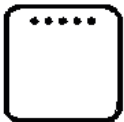
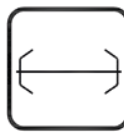


Foto 2: Icono de la pantalla

Instrucción del icono de la pantalla

Iconos	Función	Iconos	Función
1	Visualización del valor de temperatura	5	Visualización de la hora (hora del sistema, despertador, horas de trabajo, hora de la cita)
2	Unidad de grado Celsius °C	6	Icono de unidad de hora
3	Icono de la hora del recordatorio	7	Icono de función de reserva
4	Icono de horno en funcionamiento	8	Icono de la unidad de minutos

D.3 Icono de función instrucción

Icono	Función	Icono	Función
	Quemador interior superior		Quemador superior exterior e interior
	Quemador superior		Quemador inferior
	Quemador posterior		Descongelación
	Ventilador		Freír al aire
	Modo de ahorro de energía ECO		Asador

Instrucción de programa y función

1. Encendido

Conecte su aparato a la red eléctrica, todas las luces indicadoras de la pantalla se encenderán y entrará en el modo de espera inicial. Durante el modo de espera inicial, el reloj del sistema está siempre encendido (consulte la imagen 4 para ver el efecto de la pantalla).

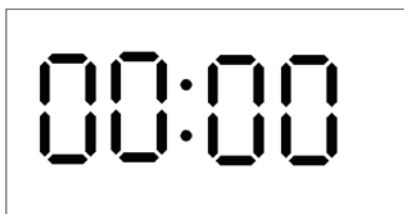


Foto 4: Modo de espera inicial

2. Ajuste de la hora

- En el estado de espera, toca “⌚” una vez para entrar en el estado de ajuste del reloj. Como esta hora icono del reloj “: ” no parpadea, la hora y los minutos digitales parpadearán (incluidos los iconos "h" y "min", 1 vez/segundo), y ajuste la hora pulsando “+” y “-”(0: 00~23:59~0:00)

Nota: pulsación larga “+” o “-” para incrementar o restar 5 min, y pulsación corta “+” o “-” para incrementar o restar 1min.

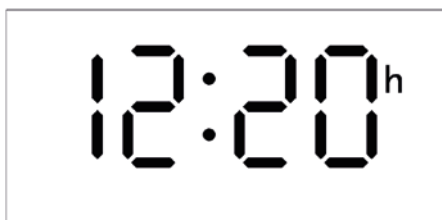


Foto 5 Efecto de visualización del ajuste de horas y minutos

- Después de ajustar bien la hora del sistema, puede esperar 10 segundos para confirmar automáticamente, o volver a pulsar “⌚” para confirmar (en este momento se introducirá el ajuste de la hora del despertador).
- Ajuste la hora, el icono de la hora "h" parpadea; ajuste los minutos, el icono de los minutos "min" parpadea. Cuando el ajuste del reloj esté completo, si no toque “⌚” antes de 10 segundos para confirmar, el sistema completa por defecto la configuración del reloj y sale de la configuración del reloj. Si se desconecta la alimentación, el reloj se reiniciará.
- Cuando no se introduce el ajuste de la hora, el estado de espera muestra el reloj del sistema, y el estado de trabajo muestra la cuenta atrás del tiempo de trabajo.

Nota: durante el ajuste de la hora, pulse prolongadamente “+” o “-” puede ajustar rápidamente la hora, pero pulsando prolongadamente “+” o “-” se detendrá en un momento dado, para evitar que se toque accidentalmente.

3. La elección de la función

- En el estado de espera, cambie las diferentes funciones girando el interruptor de programación KB, consulte la imagen 6 para ver el icono de la posición correspondiente (no reciclable, la función del horno recordará la última operación).

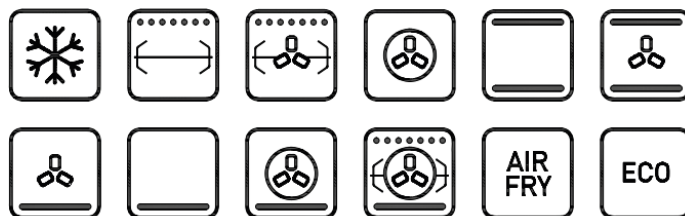


Foto 6: Diagrama del modo de funcionamiento

- Al seleccionar la función, la posición de temperatura muestra la temperatura predeterminada de la función correspondiente. Para el modo de función de temperatura ajustable, seleccione la posición funcional requerida, presione suavemente el interruptor KB, el lugar de temperatura mostrará el valor de temperatura predeterminado de la función correspondiente y parpadeará. En este momento, la temperatura de cocción se puede ajustar girando el interruptor de codificación KB. Después de ajustar la temperatura de cocción, presione suavemente el interruptor de codificación KB para encender el horno. Si la temperatura de marcha no es ajustable, se entra directamente en el estado de funcionamiento pulsando suavemente el interruptor de codificación KB.
- Si no se ajusta la temperatura de cocción, o no se pulsa ligeramente el interruptor KB en los 10 segundos siguientes a la finalización del ajuste, el sistema vuelve automáticamente al estado de espera. En estado de funcionamiento, el horno muestra lo que se muestra en la figura 7.



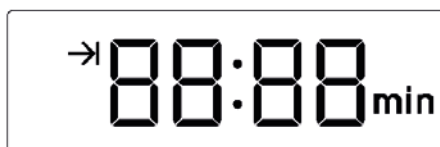
Foto 7: efecto de visualización del estado de funcionamiento

- **Pantalla del horno en funcionamiento:** “→” El icono de funcionamiento del horno se mostrará, el reloj mostrará la cuenta atrás del tiempo de cocción, el icono de la función de selección correspondiente brillará durante mucho tiempo, la temperatura mostrará la temperatura de la cavidad en tiempo real.
- **Nota de cocción:** cuando la temperatura de la cavidad se acerque a la temperatura ajustada, el horno avisará durante 2 segundos. Si el tiempo de cocción llega a 0, el horno dejará de cocinar (el extractor seguirá funcionando) y el sistema volverá automáticamente al estado de espera. El ventilador dejará de funcionar cuando la temperatura de la cavidad sea inferior a 100°C.

- Rango de visualización de la temperatura: no inferior a 30°C, muestra Lo°C cuando es inferior a 30°C.

4. Ajuste del tiempo de cocción

- Cuando el horno no ajusta el tiempo de cocción, el tiempo de trabajo por defecto del horno es de 10 horas, y el tiempo de cocción se puede ajustar de acuerdo con las necesidades reales.
- Después de tocar el “⌚” 3 veces, el temporizador entra en el siguiente icono y parpadea, a continuación, ajustar el tiempo de cocción a través de la “+” y “-” según sea necesario.

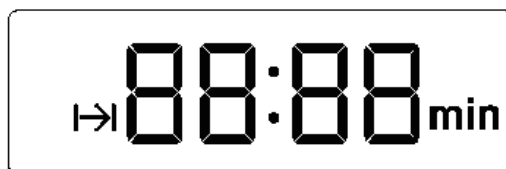


Nota:

1. El rango de ajuste del tiempo de cocción de la función normal es de 0 minutos a 10 horas. Si no se ajusta el tiempo de cocción, el horno ajustará por defecto el tiempo máximo de 10 horas.
2. Pulsación larga “+” o “-” para aumentar/disminuir 5 min, y pulse brevemente “+” o “-” para aumentar/disminuir 1 min.

5. Función de reserva

- 1.5.1: Cuando se selecciona la función y se pulsa la tecla "KB" para ajustar la temperatura antes de pulsar la tecla "KB" y no se está en el modo de ajuste de la hora, toque “⌚” 3 veces para ajustar el tiempo de trabajo (si el tiempo de trabajo no está ajustado, siga el tiempo de trabajo predeterminado del engranaje); a continuación, vuelva a pulsar “⌚” para entrar en el ajuste de la función de reserva de cocción, el temporizador entra en el siguiente icono y parpadea.
- 1.5.2: En el trabajo, y no en el modo de ajuste de la hora, toque la tecla “⌚” 4 veces para entrar en el ajuste de la función de reserva de cocción. (El tiempo de trabajo y la temperatura se han ajustado antes) el temporizador entra en el siguiente icono y parpadea:



- Establezca la hora de inicio de la reserva a través de la “+” y “-” llaves. Después del ajuste, pulse la tecla “⌚” para iniciar y el horno entra en el estado de reserva. (Después de los pasos anteriores), 1.5.1, también debe pulsar la tecla "KB" para confirmar y luego realizar la siguiente operación). El icono de la función de reserva se ilumina siempre y muestra la hora del

sistema (véase la figura 8); la posición de la temperatura muestra la temperatura ajustada para la reserva.



Foto 8: Efecto de la visualización del estado de la reserva

- ✓ El tiempo máximo de reserva está fijado en 23 horas y 59 minutos.
- ✓ Todos los tubos de calefacción y motores no tienen salida en el estado de reserva.
- ✓ La hora programada de reserva es la hora de inicio del funcionamiento del horno.
- ✓ Después de ajustar el tiempo de reserva, si no hay ninguna operación en 10 segundos, el horno confirmará automáticamente y entrará en el estado de reserva.
- ✓ En el estado de la reserva, puede tocar “⌚” cuatro veces para consultar la hora de inicio de la cocción.
- ✓ Cuando el horno está en estado de reserva, durante el proceso de trabajo: Si la puerta del horno se cierra, el horno seguirá funcionando correctamente; si la puerta del horno se abre, el horno se detendrá, la pantalla parpadeará.

6. Función de protección

- 2.6.1: La pantalla mostrará "E-1" si el sensor de temperatura está en cortocircuito o circuito abierto en el modo de cocción, el zumbador sonará continuamente durante 10 veces, 1S/tiempo (consulte el efecto 11 de la pantalla). El horno se bloqueará automáticamente en ese momento. “KB” o “⌚” puede volver al modo de espera. (El ventilador de refrigeración funcionará).

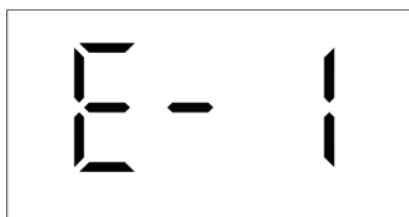


Foto 11: Efecto de la visualización de la alarma de sensor anormal

- 2.6.2: Cuando la temperatura de la cavidad del horno es $<35^{\circ}\text{C}$ después de 5 minutos de calentamiento (excepto para el modo de descongelamiento, elemento de calor inferior, ventilador trasero y modo ECO), significa que el elemento de calentamiento tiene un problema, el lugar de temperatura del tablero de visualización mostrará "E-2", el zumbador indicará continuamente por 10 veces, 1S/tiempo (refiérase al efecto de visualización mostrado en la figura 12). Mantenga pulsado "KB" y “⌚” puede volver al estado de espera en este momento.

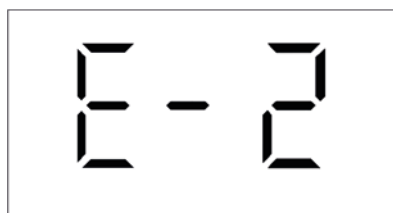


Foto 12: Efecto de visualización de la alarma de elemento calefactor anormal

- 2.6.3: En cualquier estado, cuando el tablero de potencia no recibe los datos de comunicación efectiva del tablero de visualización durante 20 segundos continuos, el tablero de potencia apaga automáticamente todas las cargas, y la posición de temperatura de la pantalla muestra "E-5". Cuando el tablero de visualización no recibe los datos de comunicación efectiva del tablero de potencia durante 20 segundos, el tablero de visualización envía datos y apaga todas las cargas excepto el motor de enfriamiento, y la posición de temperatura de la pantalla muestra E-6.

- 2.6.4 Descripción del código de error

Código de error	Descripción	Posible Causa
E-1	Sensor en circuito abierto o cortocircuito	Sensor o circuito de detección defectuoso
E-2	Fallo del sensor	Sensor o tubo calefactor defectuoso
E-3	Fallo de la cerradura de la puerta (válido sólo para el modelo de cerradura de puerta configurado)	Fallo del circuito de bloqueo o detección de la puerta
E-4	El fallo de registro MCU	Fallo de la MCU
E-5	La placa de potencia no recibe los datos de comunicación efectiva de la placa de visualización durante 20 segundos de forma continua, la placa de potencia apaga automáticamente todas las cargas.	Fallo en la línea de comunicación
E-6	El panel de visualización no recibe los datos de comunicación efectivos del panel de visualización durante 20 segundos seguidos, el panel de visualización apaga automáticamente todas las cargas.	Fallo en la línea de comunicación
E-7	Se produce una protección por alta temperatura, la carga se apaga en 10 segundos.	Sensor o circuito de accionamiento del cuerpo térmico defectuoso.

7. Función de consulta

- 2.7.1: En estado de funcionamiento, pulse “⌚” una vez para consultar y restablecer la hora del sistema, o toque ambos “+” y “-” para cambiar entre el tiempo de cocción y el tiempo del sistema.
- 2.7.2: Después de ajustar la hora del recordatorio, cuando el sistema esté en cualquier estado y no en el modo de ajuste de la hora, toque la tecla “⌚” dos veces para consultar y ajustar el tiempo de cuenta atrás de la alarma, y pulse la tecla “⌚” tres veces de nuevo o volver automáticamente a la visualización de la hora original después de 10 segundos. Consulta o restablecer la hora de alarma también puede ser a través de la “⌚” tecla. Cuando el tiempo de cuenta atrás de la alarma es inferior a 1 minuto, la posición de tiempo muestra el número de segundos de la cuenta atrás.
- 2.7.3: En el estado de trabajo o reserva, y se ha completado el ajuste de la hora del recordatorio, toque “-” y “⌚” para consultar la cuenta atrás de la alarma, y pulse “-” y “⌚” para volver a la visualización original de la hora.
- 2.7.4: Cuando la hora de reserva esté ajustada y el modo de ajuste de la hora no esté activado, toque la tecla “⌚” cuatro veces para consultar la hora de inicio de la cocción. La posición de la hora muestra la hora de inicio de la cocción. La hora de inicio de la cocción parpadea, toque la tecla “⌚” o reconfirme de nuevo la hora de reserva y vuelva a la pantalla del reloj del sistema.

8. Función de recordatorio

En cualquier estado del sistema y no en el modo de ajuste de la hora, toque la tecla “⌚” dos veces para entrar en el ajuste de la función de recordatorio, la posición de la hora de las horas y los minutos parpadea, y el “🔔” parpadea.

- 2.8.1: Toque o mantenga pulsado el botón “+” o “-” para ajustar la hora del recordatorio: 00:00-23:59
- 2.8.2: Una vez completado el ajuste de la hora del recordatorio, toque la tecla “⌚” o espere 10 segundos, la pantalla mostrará la hora del sistema, “🔔” icono siempre encendido. El tiempo recordatorio comienza con la cuenta atrás de segundos. Cuando la cuenta atrás llega a cero, el zumbador suena 5 veces y el icono de tiempo restante se ilumina “🔔” parpadea 5 veces, luego pulse “⌚” para detener el parpadeo y entrar en la configuración del reloj del sistema (consulte 2.2); detenga el parpadeo pulsando “-” o “+”.

Nota:

1) Durante el ajuste, el icono de la Hora/Minuto parpadeará, el icono del despertador “🔔” siempre brillará.

2) Durante el ajuste, toque prolongadamente la tecla "KB" para cancelar el ajuste actual de la hora del recordatorio y volver a la hora del sistema.

3) Si se ha configurado una función de recordatorio, el icono de recordatorio “🔔” c debe aparecer siempre que el menú esté funcionando, y se puede consultar la hora de recordatorio.

9. Función de inicio/pausa/cancelación

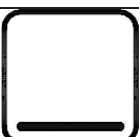
- 2.9.1: Después de ajustar la función de cocción, la temperatura y el tiempo de cocción (si no se ajusta el tiempo de trabajo, el horno funcionará según el tiempo predeterminado), toque la tecla "KB" para empezar a trabajar; toque la tecla "KB" de nuevo para suspender el parpadeo del horno y la temperatura de cocción, la temperatura de cocción se puede ajustar de nuevo girando la tecla "KB" (el engranaje funcional no es ajustable), y toque la tecla "KB" de nuevo para empezar a trabajar.
- 2.9.2: En el proceso de trabajo del horno, éste puede pulsar prolongadamente la tecla "KB" o " " para detener directamente el trabajo, y volver al estado de espera. En este momento, el tiempo de cocción ajustado y el tiempo de reserva también se cancelan.

10. Otras instrucciones

- Sonido de las teclas
- Sonido al tocar la tecla
- Sonido de alarma: Sonido de avería de la resistencia, Sonido de avería del sensor.
- Sonido de aviso: La temperatura alcanza el valor ajustado, el tiempo de cocción cuenta atrás hasta 0, el tiempo de alarma cuenta atrás hasta cero.

Este horno tiene 12 funciones de calentamiento para elegir.

Funciones	Iconos	Descripción de la función
Función 1		Descongelación: El ventilador funciona sin calor para reducir el tiempo de descongelación de los alimentos congelados. El tiempo necesario para descongelar los alimentos dependerá de la temperatura ambiente, la cantidad y el tipo de alimento. Compruebe siempre las instrucciones de descongelación en el envase de los alimentos.
Función 2		Grill completo: En este modo, todos los quemadores interiores y exteriores funcionan y la cantidad de calor desciende hacia los alimentos. Este modo es adecuado para asar salchichas, bacon, filetes de carne, pescado, etc. de peso medio o grande.
Función 3		Calentamiento por ventilador y grill: Este modo utiliza el quemador superior y el ventilador a la vez, para que el calor interior circule rápidamente. Es adecuado para la necesidad de hornear los alimentos rápidamente y el bloqueo de la humedad interior de los alimentos, tales como bistec, hamburguesa, y algunas verduras.

Función 4		Horno con ventilador: Esta función utiliza el ventilador para hacer circular el calor para hornear los alimentos. El tiempo de cocción será corto, por lo que es económico. El ventilador de la calefacción será transferido equilibrado a cada estante, evita gusto de la mezcla entre diversos platos.
Función 5		Horno convencional (calentamiento arriba y abajo): Adecuado para asar carne u hornear alimentos en una sola capa.
Función 6		Ventilador con quemador inferior y superior: Este método de cocción es el método de cocción tradicional, el calor de cocción provendrá del quemador superior e inferior.
Función 7		Ventilador y quemador inferior: Este método de cocción utiliza el quemador inferior junto con el ventilador, que ayuda a hacer circular el calor rápidamente. Esta función es adecuada para alimentos que necesitan calentarse por debajo, como pizzas, etc.
Función 8		Quemador inferior: Este método de cocción utiliza el quemador inferior, Esta función es adecuada para alimentos que necesitan calentar la parte inferior.
Función 9		Pizza: Este modo utiliza el ventilador y la resistencia de la base (quemador inferior), por lo que es adecuado para calentar la base y los alimentos rápidamente.
Función 10		Precalentamiento rápido: Este modo la parte interior y exterior del quemador superior y el quemador inferior se activan ambos para circular alternativamente el calor, en este modo, también el ventilador está en funcionamiento para proporcionar una distribución uniforme del calor y acortar el tiempo de asado de los alimentos, adecuado para el precalentamiento rápido del horno.
Función 11		Freír con aire: Este modo mediante el uso del tubo de calentamiento superior, el tubo de calentamiento y el ventilador de alta velocidad para trabajar al mismo tiempo, calentar rápidamente y eliminar la humedad de la superficie de los alimentos, por lo que la comida forma un aspecto crujiente, la licitación y suave efecto interior.
Función 12		Asado de bajo consumo: Este método de cocción utiliza el anillo interior superior y el quemador inferior para controlar la temperatura, lo que hace que el asado a la parrilla ahorre más energía, principalmente adecuado para alimentos grandes, la temperatura del horno aumenta lentamente, el calor penetra completamente y se reduce el consumo excesivo de calor.

Nota: El motor de escape dejará de funcionar cuando la temperatura de la cavidad sea inferior a 100°C después de apagar el aparato.

Antes de utilizar el horno por primera vez

Calentar el horno

Para eliminar el olor a cocina nueva, caliente el horno cuando esté vacío y cerrado. Una hora de calentamiento superior/inferior a 250 °C -es ideal para este fin. Asegúrese de que no quedan restos de embalaje en el compartimento de cocción.

1. Utilice el selector de funciones para ajustar Calefacción superior/inferior.
2. Ajuste el selector de temperatura a 240 °C. Transcurrida una hora, apague el horno. Para ello, gire el selector de funciones a la posición de apagado.

Limpieza de los accesorios

Antes de utilizar los accesorios por primera vez, límpielos a fondo con agua jabonosa caliente y un paño de cocina suave.

Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de forma ecológica y a ahorrar energía:

1. Utilice utensilios de cocina de color oscuro o recubiertos de esmalte en el horno, ya que la transmisión del calor será mejor.
2. Durante la cocción de sus platos, realice una operación de precalentamiento si así se aconseja en el manual del usuario o en las instrucciones de cocción.
3. No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
4. Intente cocinar más de un plato en el horno al mismo tiempo, siempre que sea posible. Puede cocinar colocando dos recipientes de cocción sobre la parrilla de alambre.
5. Cocine más de un plato uno tras otro. El horno ya estará caliente.
6. Puede ahorrar energía apagando el horno unos minutos antes del tiempo de cocción. No abra la puerta del horno.
7. Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.

Funcionamiento del horno

Información general sobre horneado, asado y parrilla

Peligro de quemaduras por vapor caliente. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede salir vapor.

Consejos para hornear

1. Utilice placas metálicas o recipientes de aluminio adecuados con revestimiento antiadherente o moldes de silicona resistentes al calor.
2. Aprovecha al máximo el espacio de la estantería.
3. Se recomienda colocar el molde en el centro de la rejilla.
4. Mantenga cerrada la puerta del horno.

Consejos para asar

1. Sazonar con zumo de limón y pimienta negra mejorará el rendimiento de la cocción cuando cocine un pollo entero o un trozo de carne.
2. La carne con huesos tarda entre 15 y 30 minutos más en cocinarse que un asado del mismo tamaño sin huesos.
3. Debe calcular unos 4 o 5 minutos de cocción por centímetro de altura de la carne.

4. Deje reposar la carne en el horno durante unos 10 minutos después del tiempo de cocción. El jugo se distribuye mejor por todo el asado y no sale al cortar la carne.
5. El pescado en un plato resistente al fuego debe colocarse en la rejilla en el nivel medio o inferior.

Consejos para cocinar a la parrilla

Asar a la parrilla es ideal para cocinar carne, pescado y aves, y conseguirá una bonita superficie dorada sin que se seque demasiado. Las piezas planas, las brochetas de carne y las salchichas son especialmente adecuadas para asar a la parrilla, al igual que las verduras con un alto contenido en agua, como los tomates y las cebollas.

Solución de problemas

El horno puede tener alguna avería anormal durante el funcionamiento, puede consultar la lista de averías antes de llamar al servicio postventa, puede que alguna avería la pueda reparar usted mismo. Funcionamiento normal.

Cuando utilice el horno por primera vez, es posible que el horno desprenda un olor peculiar y humee durante unas horas; abra la función de calentamiento para dejar que el horno arda sin nada durante 1 hora cuando utilice el horno por primera vez, después cierre la función de calentamiento, espere un tiempo hasta que el horno se enfríe, abra la puerta y limpie el horno.

Cuando el horno esté funcionando, es posible que se oiga un crujido debido al pozo de metal. Si los alimentos que se calientan tienen algo de humedad, el orificio de emisión de calor puede expulsar vapor durante el funcionamiento. El ventilador empezará a funcionar después de 15 minutos de que el horno empiece a funcionar. Incluso si el horno está cerrado, el ventilador continuará funcionando durante 35 minutos. Por favor, precaliente antes de poner los alimentos en el horno para hornear. Para una cocción larga, puede apagar el horno antes de parar el horno y utilizar el calor de equilibrio para terminar la cocción.

Problema	Razón	Solución
El horno no funciona	Interrumpir la corriente eléctrica	Compruebe la luz de su cocina u otro electrodoméstico si trabaja en
	Avería del disyuntor	Compruebe si su disyuntor funciona en
	Olvidaste pulsar la función de temporizador	Reiniciar la función del temporizador
La lámpara no se enciende	Lámpara defectuosa	Cambio por una lámpara nueva
	Sin corriente eléctrica	Compruebe si el horno tiene corriente eléctrica
El horno deja de funcionar de repente durante el trabajo	Interrupción de alimentación	Compruebe si la luz de su cocina u otro electrodoméstico sigue funcionando
	Cierre normal termostato de protección	Compruebe si el ventilador funciona, si es así, cambie el termostato por uno nuevo.

El horno no calienta	No ajustar el regulador de temperatura	Ajustar la temperatura
	Si este modelo tiene temporizador, no podrá ajustar la hora	Configurar el temporizador
	Sin energía	Compruebe la caja de alimentación
	Elemento calefactor dañado	Cambio por un nuevo elemento calefactor
Sale agua por la puerta de cristal al trabajar	La junta de la puerta está reventada	Cambio por una nueva junta de puerta
	La bisagra no es lo suficientemente fuerte	Cambio por una bisagra nueva
El horno deja de funcionar, pero el motor frío sigue funcionando	Horno de trabajo durante mucho tiempo, por lo que la necesidad de refrigeración del horno durante mucho tiempo	Pon tu mano en la salida y siente si sale aire caliente, si es así, es normal.
	El termostato abierto normal tiene un problema	Si la temperatura del aire de salida es la temperatura ambiente, es necesario cambiar por un nuevo termostato abierto normal.

Si el problema no se ha resuelto

1. Separe la unidad de la red eléctrica (desactive o desenrosque el fusible).
2. No intente reparar el aparato usted mismo. No hay elementos de servicio al cliente en el interior del aparato.

Consejos para hornear y asar

Consejos para hornear

1. Cómo saber si el bizcocho está bien cocido. Unos 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado especificado en la receta, introduzca un palillo en la parte más alta del bizcocho. Si el palillo sale limpio, el bizcocho está listo.
2. El pastel se desmorona. La próxima vez utilice menos líquido o baje la temperatura del horno 10 grados. Respete los tiempos de mezcla especificados en la receta.
3. El bizcocho ha subido en el centro, pero es más bajo en los bordes. No engrase las paredes del molde. Una vez horneado, despegue el pastel con cuidado con un cuchillo.
4. El pastel se oscurece demasiado por encima. Colóquelo más abajo en el horno, seleccione una temperatura más baja y hornee el pastel durante un poco más de tiempo.
5. El pastel está demasiado seco. Cuando esté hecho, haz pequeños agujeros en el pastel con un palillo de cóctel. A continuación, rocíelo con zumo de frutas o una bebida alcohólica. La próxima vez, seleccione una temperatura 10 grados superior y reduzca el tiempo de horneado.
6. El pan o el pastel (por ejemplo, la tarta de queso) tiene buen aspecto, pero está empapado por dentro (pegajoso, salpicado de agua). Utilice un poco menos de líquido la próxima vez y hornee durante un poco más de tiempo a una temperatura más baja. Para tartas con cobertura húmeda, hornee primero la base. Espolvóreela

con almendras o pan rallado y, a continuación, coloque la cobertura encima. Siga la receta y los tiempos de horneado.

7. El pastel se dora de forma desigual. Seleccione una temperatura ligeramente inferior para que el pastel se hornee de forma más uniforme. Hornee los pasteles delicados en un nivel utilizando la calefacción superior/inferior. El papel sulfurizado que sobresale puede afectar a la circulación del aire. Por este motivo, corte siempre el papel antigrasa a la medida de la bandeja de horno.

8. El fondo de una tarta de frutas es demasiado ligero. Coloque el pastel un nivel más abajo la próxima vez.

9. El zumo de fruta se desborda. La próxima vez, utilice la sartén universal más profunda, si tiene una.

10. Las piezas pequeñas de masa de levadura se pegan unas a otras al hornearlas. Debe haber un espacio de unos 2 cm alrededor de cada pieza. Así queda espacio suficiente para que las piezas se expandan bien y se doren por todos los lados.

11. Ha horneado en varios niveles. Los elementos de la bandeja de horneado superior son más oscuros que los de la bandeja de horneado inferior. Utilice siempre aire caliente 3D para hornear en más de un nivel. Las bandejas de horno que se introducen en el horno al mismo tiempo no estarán listas necesariamente al mismo tiempo.

12. La condensación se forma al hornear pasteles húmedos. Al hornear puede formarse vapor de agua, que escapa por encima de la puerta. El vapor puede depositarse y formar gotas de agua en el panel de control o en los frentes de las unidades adyacentes. Se trata de un proceso natural.

Consejos para asar

- ⤴ Cuando ase a la parrilla, precaliente el horno durante aprox. 4 minutos, antes de colocar los alimentos en el compartimento de cocción. Asa siempre con la puerta del horno cerrada.
- ⤴ En la medida de lo posible, los trozos de comida que vaya a asar deben tener el mismo grosor. Esto permitirá que se doren uniformemente y que queden succulentos y jugosos.
- ⤴ Dé la vuelta a los alimentos que esté asando transcurridos 2/3 del tiempo.
- ⤴ No añada sal a los filetes hasta que se hayan asado.
- ⤴ Añadir un poco de líquido si la carne es magra. Cubra la base de la fuente con 1/2 cm de líquido aproximadamente.
- ⤴ Añada líquida generosamente para los asados en olla. Cubra la base del recipiente con 1-2 cm de líquido aproximadamente.
- ⤴ Coloque los alimentos a asar directamente sobre la rejilla. Si va a asar una sola pieza, los mejores resultados se obtienen colocándola en el centro de la rejilla. La sartén universal también debe introducirse en el nivel 1. Los jugos de la carne se recogen en la sartén y el horno se mantiene más limpio.
- ⤴ Cuando ase a la parrilla, no introduzca la bandeja de horno o la sartén universal en el nivel 4 o 5. El alto calor la deforma y el compartimento de cocción puede dañarse al retirarla.
- ⤴ La resistencia del grill se enciende y apaga continuamente. Esto es normal. El ajuste del grill determina la frecuencia con la que esto ocurre.
- ⤴ Cuando el asado esté listo, apague el horno y déjelo reposar 10 minutos más. Esto permite una mejor distribución de los jugos de la carne.
- ⤴ Para el asado de cerdo con corteza, marque la corteza en forma de cruz y

coloque el asado en el plato con la corteza en la parte inferior.

- ▲ Coloque las aves enteras en la rejilla inferior con la pechuga hacia abajo. Déles la vuelta después de 2/3 del tiempo especificado.
- ▲ Para el pato o la oca, perforar la piel de la parte inferior de las alas. Esto permite que salga la grasa.
- ▲ Dar la vuelta a los trozos de pescado después de 2/3 del tiempo, no es necesario dar la vuelta al pescado entero. Coloque el pescado entero en el horno en posición de nado con la aleta dorsal hacia arriba. Colocar media patata o un pequeño recipiente apto para horno en la cavidad estomacal del pescado lo hará más estable.
- ▲ Cómo saber si el asado está listo. Utilice un termómetro para carne (disponible en tiendas especializadas) o realice la "prueba de la cuchara". Presione el asado con una cuchara. Si está firme, está listo. Si se puede presionar con la cuchara, necesita un poco más de cocción.
- ▲ El tueste es demasiado oscuro y los chicharrones están parcialmente quemados. Compruebe la altura del estante y la temperatura.
- ▲ El asado tiene buen aspecto, pero los jugos están quemados. La próxima vez, utiliza una fuente de asar más pequeña o añada más líquido.
- ▲ El asado tiene buen aspecto, pero los jugos son demasiado claros y acuosos. La próxima vez, utilice una fuente de asar más grande y utilice menos líquido.
- ▲ El vapor sale del asado al hilvanarlo. Esto es normal y se debe a las leyes de la física. La mayor parte del vapor escapa por la salida de vapor. Puede depositarse y formar condensación en el panel de interruptores del enfriador o en los frentes de las unidades adyacentes.

Mantenimiento y limpieza

- El horno debe limpiarse después de cada uso. Cuando limpie el horno, encienda la luz para poder ver mejor las superficies.
- La cámara del horno sólo debe lavarse con agua tibia y un poco de detergente líquido.
- Después de limpiar la cámara del horno, séquela con un paño.
- No limpie nunca las superficies del horno con vapor.
- La cavidad del horno sólo debe limpiarse con agua jabonosa tibia, utilizando una esponja o un paño suave. No utilice limpiadores abrasivos.
- Las manchas que puedan aparecer en el fondo del horno se habrán originado por salpicaduras de alimentos o comida derramada, estas salpicaduras se producen durante el proceso de cocción. Estas salpicaduras pueden deberse a que los alimentos se han cocinado a una temperatura excesivamente alta o se han colocado en un recipiente demasiado pequeño.
- Debe seleccionar una temperatura de cocción y una función adecuadas para los alimentos que vaya a cocinar. También debe asegurarse de que los alimentos se colocan en una fuente de tamaño adecuado y de que utiliza la bandeja de goteo cuando proceda.
- Las partes exteriores del horno sólo deben limpiarse con agua tibia y jabón, utilizando una esponja o un paño suave. No deben utilizarse limpiadores abrasivos.
- Si utiliza algún tipo de limpiador de hornos en su aparato, debe comprobar con el fabricante del limpiador que es adecuado para su uso en su aparato.
- Los daños causados al aparato por un producto de limpieza no se repararán

- gratuitamente, aunque el aparato se encuentre dentro del periodo de garantía.
- No utilice productos de limpieza que contengan materiales abrasivos para la limpieza y el mantenimiento del panel frontal de cristal.

Limpieza del horno

Para limpiar el horno no se necesita ningún limpiador de hornos ni ningún otro producto de limpieza especial. Se recomienda limpiar el horno con un paño húmedo mientras esté caliente.

Para limpiar las paredes laterales y la puerta del horno

1. Desmonte los estantes laterales izquierdo y derecho, el método consiste en empujar la parte inferior de los estantes y tirar hacia los lados al mismo tiempo, empuje hacia arriba los estantes laterales y gírelos hasta nivelarlos, y saque el estante.

2. Limpieza de los lados izquierdo y derecho, el orden de instalación es inverso al orden de desmontaje.

Desmontaje y montaje de la puerta del horno

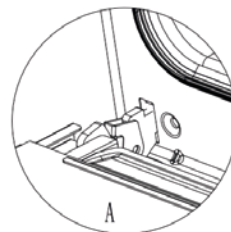
Cada bisagra de la puerta tiene una barra de bloqueo, cuando está cerca, la puerta se fija en su lugar, entonces la puerta no se desmonta. Si con el fin de eliminar la puerta hacia abajo para abrir la barra de bloqueo, la bisagra se bloqueará y no morder.



Cuando la bisagra no está bloqueada, tendrá una gran fuerza para cerrarse de repente. Asegúrese de que la barra de bloqueo esté cerrada todo el tiempo, y asegúrese de que esté abierta cuando retire la puerta..

Quitar la puerta

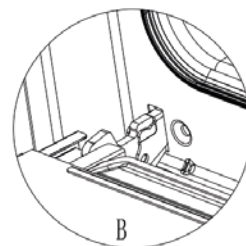
- Abrir completamente la puerta.
- Doble hacia arriba los lados derecho e izquierdo de la varilla de bloqueo. (imagen A)
- Cierre la puerta hasta llegar al tope, sujétela por los lados izquierdo y derecho y, a continuación, vuelva a cerrarla, hacia arriba y hacia abajo, y tire de ella.



Instalar la puerta del horno

Siga el orden inverso de desmontaje de la Puerta

- Cuando instale la puerta del horno, asegúrese de que ambas bisagras encajan directamente en la boca de apertura.
- Ambos lados del rebajo de la bisagra deben morder uno contra el otro.
- Al abrir la puerta, extienda hacia abajo la barra de bloqueo (imagen B)



Si la puerta se cae accidentalmente o las bisagras se cierran de repente, no introduzca la mano en las bisagras. Llame al servicio de atención al cliente.

Retirar e instalar el panel de la puerta

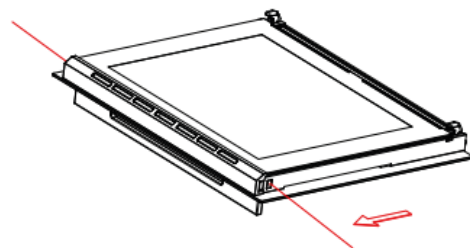
Remueva

- Retire la puerta del horno, póngala sobre un trozo de tela.
- Pulsando con las dos manos el botón del soporte del cristal interior de la puerta, el soporte saldrá automáticamente.
- Retire el cristal interior y el cristal central.

¡Aviso! ¡Peligro!

Si el cristal tiene algunos arañazos, puede agrietarse.

No utilice la espátula de vidrio, producto de limpieza agudo y corrosivo o detergente para limpiar el vidrio.



Instale

- Enchufe el cristal interior en la ranura de presión del cristal.
- Tanto el lado derecho como el izquierdo necesitan alinearse con la ranura de la tarjeta y empujar el cristal a su sitio.
- Ponga la puerta del horno.

Retirar e instalar los estantes laterales

Para limpiar los laterales del horno, debe retirar los estantes laterales para limpiar el horno. Una mano empuja el lateral de la cavidad, la otra coge la parte delantera de la balda y tira de ella para sacarla.

Sustitución de la lámpara del horno



Si la bombilla de la luz del horno falla, debe sustituirse. ¡Riesgo eléctrico!

Desconecte el disyuntor de la caja de fusibles.

- Coloque un paño de cocina en el horno cuando esté frío para evitar que se estropee.
- Desenrosque la tapa de cristal girándola en sentido antihorario.
- Sustituya la bombilla por una del mismo tipo.
- Vuelva a enroscar la tapa de cristal.
- Retire el paño de cocina y conecte el disyuntor.

Inspecciones periódicas

Además de mantener la cocina limpia, debe:

1. Realice inspecciones periódicas de los elementos de control y de las unidades de cocción de la cocina. Una vez finalizada la garantía, deberá realizar una inspección técnica de la cocina en un centro de servicio al menos una vez cada dos años.
2. Reparar los fallos de funcionamiento.

Realice el mantenimiento periódico de las unidades de cocción de la cocina.



¡Atención!

Todas las reparaciones y actividades reglamentarias deben ser llevadas a cabo por el centro de servicio apropiado o por un instalador debidamente autorizado.

Nota medio ambiental

Nota: Antes de desechar un aparato viejo, apáguelo y desconéctelo de la red eléctrica. Corte e inutilice cualquier enchufe. Corte el cable directamente detrás del aparato para evitar un uso indebido. Esta operación debe realizarla una persona competente.

Este aparato está marcado de acuerdo con la directiva europea 2002/96/CE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por la manipulación inadecuada de los residuos de este producto.

El símbolo  en el producto o en los documentos que lo acompañan indica que este aparato no puede tratarse como residuo doméstico. En su lugar, se entregará al punto de recogida correspondiente para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

La eliminación debe realizarse de acuerdo con la normativa medioambiental local para la eliminación de residuos. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina municipal o la oficina local de gestión de residuos.



Los materiales de embalaje que utilizamos son respetuosos con el medio ambiente y pueden reciclarse. Por favor, deseche todo el material de embalaje con el debido respeto al medio ambiente.

Platos de prueba

Aquí le ofrecemos todo tipo de recetas y la configuración ideal para elegir. Le mostrará qué tipo de calentamiento y qué temperatura son los más adecuados para sus platos. Encontrará información sobre los accesorios adecuados y su altura de inserción, así como consejos sobre recipientes de cocción y métodos de preparación.

Instrucciones

- A. Los valores de la tabla pueden aplicarse siempre a la vajilla colocada en el horno frío y vacío. Precaliente el horno sólo cuando se indica en la tabla siguiente. No coloque el papel oleófujo sobre los accesorios antes de que finalice el precalentamiento.
- B. Los parámetros de cocción indicados en las tablas son aproximados y pueden corregirse en función de su propia experiencia y preferencias culinarias.
- C. Utilice los accesorios suministrados. Antes de cocinar, compruebe que los accesorios que no sean necesarios se hayan retirado del horno.
- D. Al retirar el accesorio o la vajilla del horno, debe utilizarse un guante para horno.

DRIJA

USER MANUAL

ÍNDICO 60 - AIR ELÉCTRICO

Built-in Electric Oven



AIR FRYER TRAY

Use in Convection mode only

2

YEARS WARRANTY



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



For keep the warranty
of this product, use
surge protector

Content

1. Important safety information.....	32
2. Installation.....	36
3. Before start-up of the appliance.....	38
4. Your new oven.....	38
5. Program and function instructions.....	42
6. Before using the oven for the first time.....	49
7. How to operate the oven.....	50
8. Troubleshooting.....	50
9. Baking and grilling tips.....	52
10. Maintenance and cleaning.....	53
11. Environmental note.....	56
12. Test dishes.....	56

Important safety information

This user Instruction Manual contains important information, including safety & installation points, which will enable you to get the most out of your appliance. Please keep it in a safe place so that it is easily available for future reference; for you or any person not familiar with the operation of the appliance.

Warning

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge or who have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- A steam cleaner is not to be used.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept well away when in use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the oven door glass as this can scratch the surface, which may result in the oven glass shattering.
- Do not use abrasive products to clean the glass door panel to avoid scratching it. Otherwise, severe failure might happen to the appliance.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances

burning gas or other fuels.

Operation



Warning! Danger of fire!

- Do not allow paper or cloth to come in contact with any heating element.
- Never store or use corrosive chemicals, vapors, flammables, or nonfood products in or near the oven. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.
- If food inside an oven should ignite, keep the door closed. Switch off the oven and disconnect from the supply power.
- Exercise caution when opening the door. Standing to the side, open the door slowly and slightly to let hot air and/or steam escape. Keep your face clear of the opening and make sure there are no children or pets near the oven. After the release of hot air and/or steam, proceed with your cooking. Keep doors closed at all times unless necessary for cooking or cleaning purposes.
- Only use utensils that are suitable for use with ovens.



Warning!

Danger of explosion!

- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- If smoke is observed, switch off the

oven and keep the door closed in order to stifle any flames.

- Do not allow any accessories or electric cables to contact the hot parts of the appliance.



Warning!

Hot surfaces! Risk of burns!

- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Warning! Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- Never move racks or pans when they are hot. Wait until they cool.

Safety advice



IMPORTANT!

Always switch off the electricity supply at the mains during installation and maintenance.

General Information

- This appliance is designed for domestic household use and can be built into a standard kitchen cabinet or housing unit.
- Certain types of vinyl or laminate kitchen furniture are particularly prone to heat damage or discoloration at temperatures below the guidelines given above.
- The appliance surfaces will become hot during use and retain heat after operation.
- Any damage caused by the non-compliance of temperature tolerance of the oven during installation or by the too close distance between the furniture and the oven will be borne by the owner.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory, or mental capabilities, or by those who lack experience and knowledge unless they have been given supervision and instruction

concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.

Installation

- The oven must be installed by the installation instructions and all measurements must be followed.
- All installation work must be carried out by a competent person or qualified electrician.

Children

- Please dispose of the packaging material carefully. Packaging material can be dangerous to children.
- Make sure to keep children away from the appliance, children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. It might be dangerous to allow the children to touch the appliance.

General Safety

- Do not place heavy objects on the oven door or lean them on the oven door when it is open, as it may cause damage to the oven door hinges.
- Do not place those baked hot oil or fat unattended in unattended areas, as it will be a fire risk.
- Do not place pans or baking trays directly on the base of the oven cavity, even if aluminum foil is placed below them.
- Do not allow cable or plug to come into contact with the heating areas of the appliance.
- Do not install the appliance next to curtains or soft furnishings.
- Do not attempt to lift or move cooking appliances by using the oven door or handle, as this may cause damage to the appliance or result in injury to the person lifting the appliance.

Electrical safety

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons to avoid

- a hazard.
- The appliance must be placed in such a way, that the power supply is accessible at all times.
- Before connecting the appliance to the power supply, check that the power supply voltage and current rating correspond with the power supply details shown on the appliance rating label.
- Never use a damaged appliance! Disconnect the appliance from the power source and contact your supplier if it is damaged.
- Danger of electric shock! Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- To avoid damaging the cord, do not squeeze, bend, or chafe it on sharp edges. Keep it away from hot surfaces and open flames as well.
- Lay out the cord in such a way that no unintentional pulling or tripping over it is possible.
- Do not open the appliance casing under any circumstances. Do not insert any foreign objects into the inside of the casing.
- Never use accessories that are not recommended by the manufacturer. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- Keep the appliance away from any hot surfaces and open flames. Always operate the appliance on a level, stable, clean, and dry surface. Protect the appliance against heat, dust, direct sunlight, moisture, dripping, and splashing water.
- Do not place objects with open flames, e.g. candles, on top of or beside the appliance.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before

replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

- The fixed wiring for the applicant shall have an all-pole disconnection device.



Safety

- Attention, the glass is extremely fragile. Always wear gloves when handling.
- For your safety, this product is made of tempered glass. This type of glass is highly resistant but has the feature to retain the "memory" of shocks.
- Therefore, it should handle the product with the greatest care to avoid shocks and twists, especially during installation.
- Avoid installing this type of product in areas where it would be highly exposed to shocks.
- Do not let children play with the product.
- Do not stick an adhesive film on the glass surface. In case of breakage, it would generate large pieces that could be dangerous.

Electrical connection



Danger of electric shock!

- Any electrical installation must be carried out by an authorised professional.
- All fittings must be installed by a competent person in accordance with local regulations. If in doubt, consult a qualified electrician.
- **Important!** Always switch off the electricity supply at the mains during installation and maintenance. We recommend that the fuse is withdrawn or circuit breaker switched off at the distribution board whilst work is in progress.
- This product must be earthed – if no earth feed wire is available,

consult an electrician.

- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring by the wiring rules. To achieve this, install an appropriate switched fused connection unit.
- Note! A switched fused connection unit having a contact separation of at least 3mm in all poles should be connected in fixed wiring.
- Connect the incoming positive, neutral, and earth cables to the terminals of the switched fused connection unit. Ensure connections are tight.
- The spur outlet must still be accessible even when your oven is located in its housing to enable the appliance to be disconnected from the main supply.

Cleaning

- Always disconnect the power supply before cleaning the appliance. If the switched fused connection unit is difficult to reach, shut off the power supply by using the corresponding circuit breaker at the distribution board.
- Clean the appliance thoroughly before first use. The oven should be cleaned regularly, and any food

deposits removed.

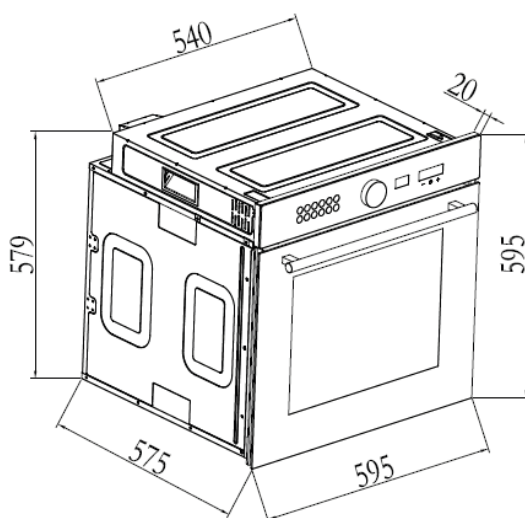
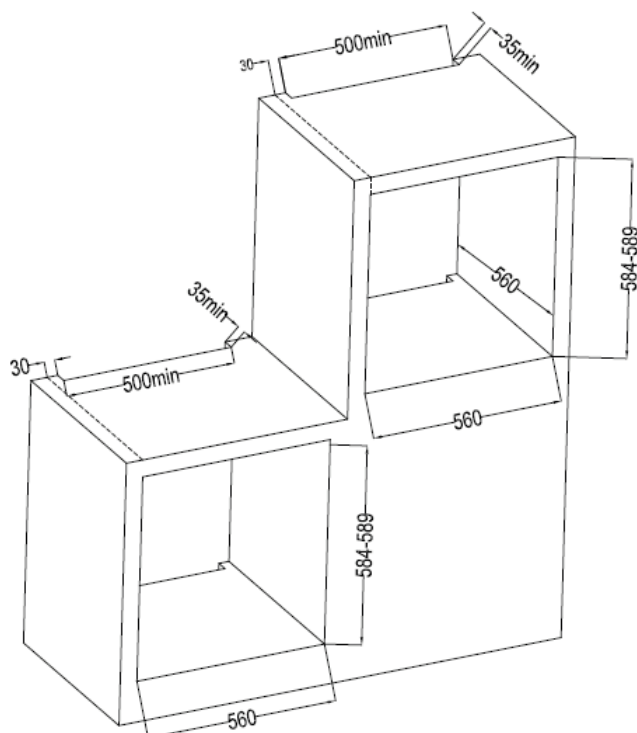
- Never clean the oven surfaces by steam cleaning.
- The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilled food; these splashes occur during the cooking process. These could possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature or being placed in cookware that is too small.
- You should select a cooking temperature and function that is appropriate for the food that you are cooking. You should also ensure that the food is placed in an adequately sized dish and that you use the drip tray where appropriate.

Installation

Before installation

The appliance should be installed built in the cabinet. It should be kept a safe distance from appliances and the kitchen walls. For details, please check the below picture. (values in mm).

- Surfaces, synthetic laminates, and adhesives used must be heat resistant (100° minimum), and neighboring unit fronts up to 70°.
- Kitchen cabinets must be set level and fixed. A gap of 5 mm is required between the appliance and surrounding unit fronts.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and the drawer.



Installation method

Installation and connection

▲ Material damage!

The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.

- For installation the appliance must be connected in accordance with all local gas and/or electrical regulations.
- Carry the appliance with at least two persons.
- Use the slots or wire handles located at both sides to move the appliance.



Connection to the mains supply

This appliance must be earthed!

- Our company shall not be held responsible for any damage caused by using the appliance without an earthed socket. Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation! The appliance may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance is only guaranteed after correct installation.
- Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the mains lead! The mains lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance. If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.
- The mains supply must correspond to the data specified on the rating plate of the appliance. The appliance mains cable must correspond to the specifications and the power consumption.

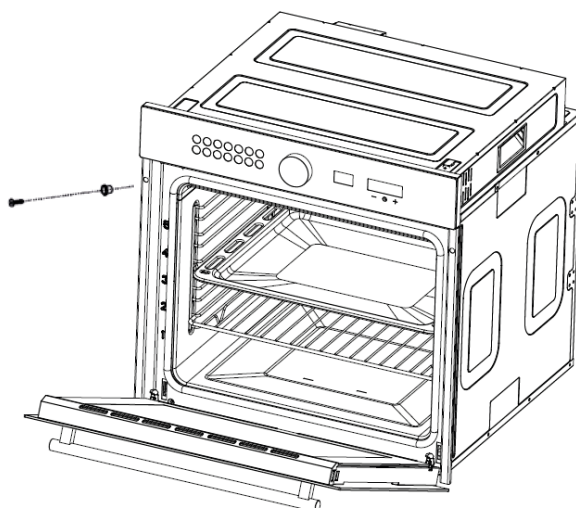


Risk of electric shock!

Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the main supply.

Installation

1. Slide the oven through the cabinet aperture, align and secure.
2. Fix your oven with the 2 screws and washers as indicated in the figure.



Final check

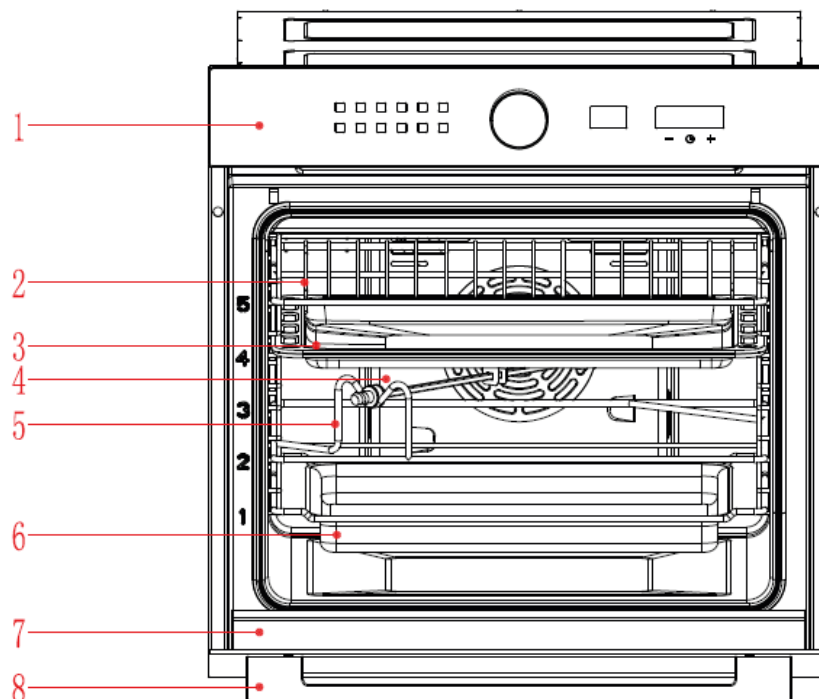
1. Connect the appliance to the mains supply and switch on the mains supply.
2. Check function.

Before start up of the appliance

- Once this simple operation has been carried out the oven is ready to use for cooking.
- This appliance is exclusively for domestic use.
- Use the oven to cook food only.
- Before cooking, make sure all oven accessories that are not required are removed from the oven.
- Preheat the oven to the cooking temperature before using it.
- Place the cooking trays in the center of oven and leave space in between when using more than one, so that the air can circulate.
- Do not put oven trays on the base of the oven or cover it with aluminium foil. This will cause thermal accumulation. The cooking and roasting times will not coincide and the enamel may be damaged.
- Try to open the oven door as little as possible to see the food (the oven light remains on during cooking).
- Take care when opening the door to avoid contact with hot parts and steam.

Your new oven

A. Oven overview



- 1. Control panel
- 2. Wire rack
- 3. Tray
- 7. Door

- 4. Cooling system (Fan)
- 5. Rotisserie
- 6. Air fry tray
- 8. Handle

B. Technical specifications

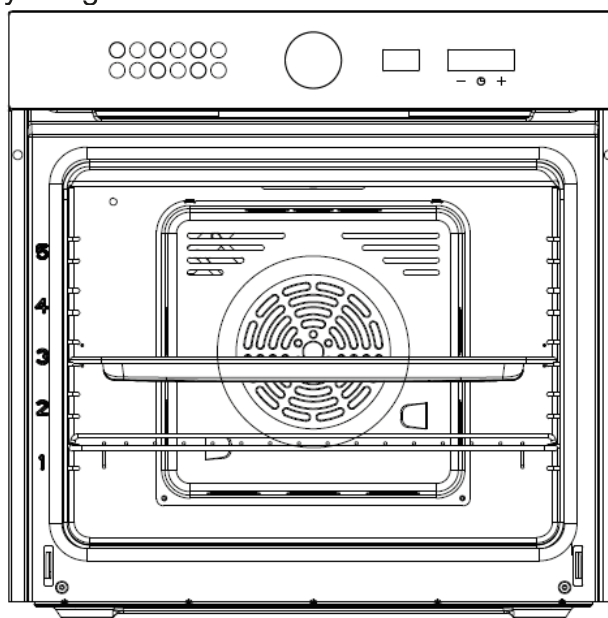
Voltage/frequency	220-240V ~ 50-60Hz
Total power consumption	3250W
Cable type/section	H05VV-F 3*1.5mm ²
Cable length	1.2m
External dimensions(height/width/depth)	595/595/575 (mm)
Installation dimensions(height/width/depth)	600/600/ min 575 (mm)
Main oven	Multifunction oven
Energy efficiency class	A
Oven lamp	25W/300°C
Grill power consumption	2800W

C. Your accessories

- The accessories supplied with your appliance are suitable for making many meals. Ensure that you always insert the accessories into the cooking compartment the right way round.
- There is also a selection of optional accessories, with which you can improve on some of your favorite dishes, or simply to make working with your oven more convenient.

Inserting accessories

You can insert the accessories into the cooking compartment at 5 different levels. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel.

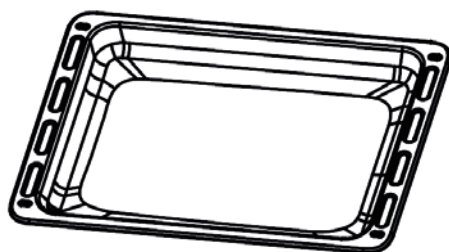


The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. This allows dishes to be removed easily.

Note: The accessories may deform when they become hot. Once they cool down again, they regain their original shape. This does not affect their operation.

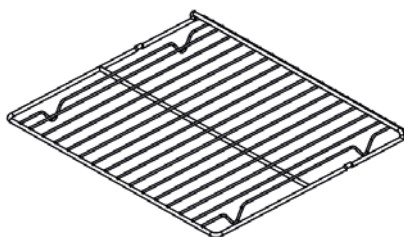
Collecting tray

Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



Wire rack

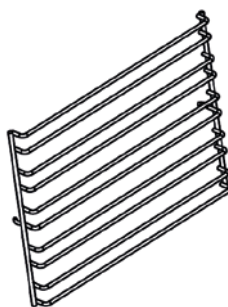
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted, or cooked in casserole dishes to the desired rack.



Side shelves

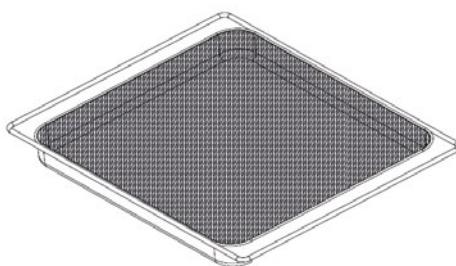
①②③④⑤ on behalf of five different height positions for your choosing. For the removable side shelf, you can adjust four different height positions to bake food. Used for placing grills and trays fixed to the sides of the oven cavity.

NOTE: When placing dishes on the oven floor, please **DO NOT** use functions with the bottom heater to prevent heat gathering at the bottom. **(Only for specific models)**



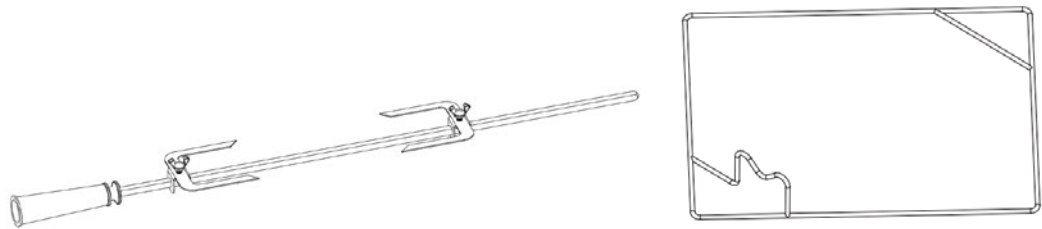
Air fry tray

When using the air frying function, it can make the food achieve the air frying effect.



Rotisserie

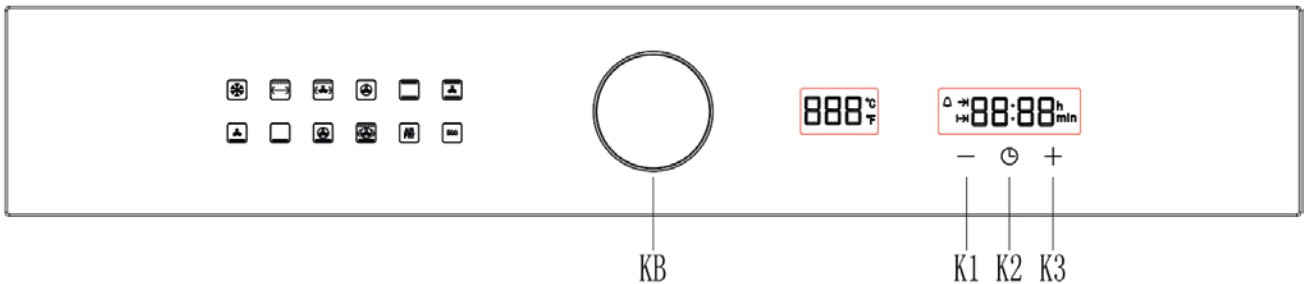
It is used for grilling whole chickens and large pieces of food that need to be continuously turned over. When using, the rotisserie shaft is connected to the rotating shaft of the rear rotating motor, and the other end is placed on the rotating bracket.



D. Control panel

Here, you will see an overview of the control panel. Depending on the appliance model, individual details may differ.

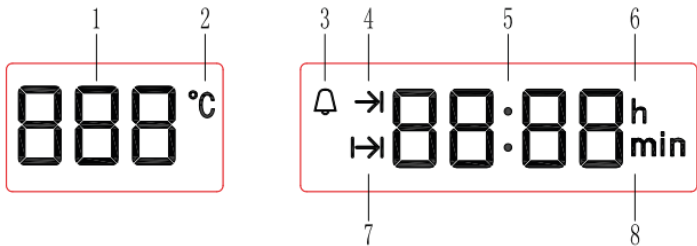
D.1 Button icon instruction



Pic 1: Buttons diagram

KB	K1	K2	K3
Adjust the function / temperature	Pause(timer)	System time / alarm / timer / reservation function selection (timer)	Plus(timer)

D.2 Display section

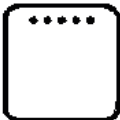
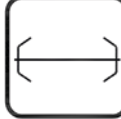


Pic 2: Display screen icon

Display screen icon instruction

Icons	Function	Icons	Function
1	Temperature value display	5	Time display (system time, alarm clock, working hours, appointment time)
2	Unit of degree Celsius ℃	6	Hour unit icon
3	Reminder time icon	7	Reservation function icon
4	Oven working icon	8	Minute unit icon

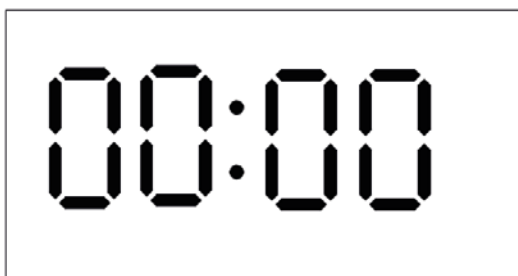
D.3 Function icon instruction

Icon	Function	Icon	Function
	Top inner burner		Top outer and inner burner
	Upper burner		Bottom burner
	Back burner		Defrost
	Rear fan		Air frying
	ECO energy-saving mode		Rotisserie

Program and function instruction

1. Power on

Connect your appliance to the mains supply, all indicator lights of the display board will light up and then enter the initial standby mode. During the initial standby mode, the system clock is always on. (Refer to picture 4 for the display effect)

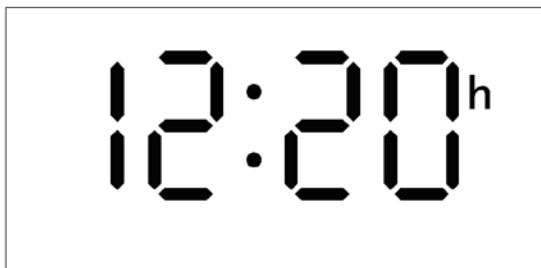


Pic 4:Initial standby mode

2. Time setting

- Under the standby status, touch “⌚” once to enter clock adjustment state. As this time hour icon of the clock “: ” not flash, hour and minute digital will flash (including “h” icon and “min” icon, 1 time/second), and set the time by pressing “+” and “-”(0:00~23:59~0:00)

Note: long press “+” or “-” to incrementally or subtract by 5 min, and short press “+” or “-” to incrementally or subtract by 1min.



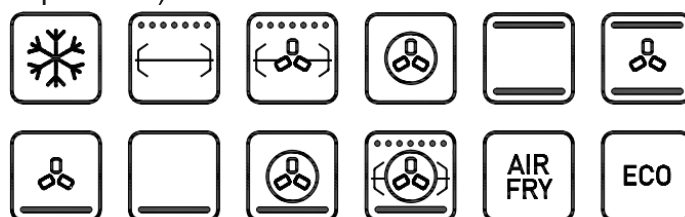
Pic 5 Hour and Minute adjustment display effect.

- After well set the system time, you can wait 10 seconds to automatically confirm, or re-touch “⌚” to confirm (at this time the alarm clock time setting will be entered).
- Adjust hour, hour icon “h” flash; adjust minutes, minute icon “min” flash. When the clock setting is complete, if not touch “⌚” within 10 seconds to confirm, the system defaults to complete the clock setting and exit clock setting. If the power is off, the clock will be reset.
- When the time setting is not entered, the standby status displays the system clock, and the working status shows the working time countdown.

Note: during setting the time, long press “+” or “-” can quickly adjust the time, but long pressing “+” or “-” will stop at a point in time, to prevent accidental touch.

3. The choice of function

- Under the standby status, switch different functions by rotating the programming switch KB, refer to pic 6 for the corresponding position icon (not recyclable, oven function will remember the last operation).

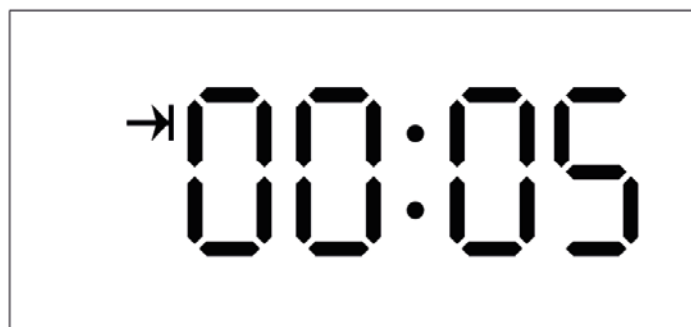


Pic 6: Function mode diagram

- When selecting the function, the temperature position displays the default temperature of the corresponding function. For the temperature adjustable function mode, select the required functional position, gently press the switch KB, temperature place will display the default temperature value of the corresponding function and flash. At this time, the cooking temperature can be set by rotating the coding switch KB. After setting the cooking temperature, then gently pressing the coding switch KB to start the oven. If the

gear temperature is not adjustable, the working state is directly entered by gently pressing the coding switch KB.

- If the cooking temperature is not set, or the switch KB is not lightly pressed within 10 seconds after the setting is complete, then the system automatically returns to standby state. Under working status the oven displays as in Figure 7.

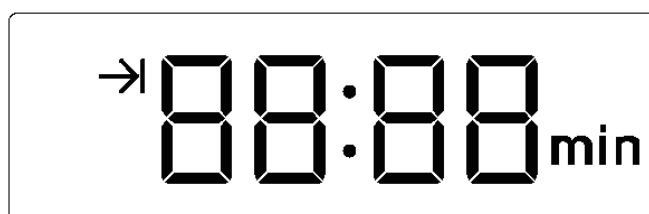


Pic 7: working status display effect

- Oven display when working: “→” oven working icon will display, the clock place will display cooking countdown time, corresponding select function icon will long bright, temperature display the cavity real-time temperature.
- Cooking note: when cavity temperature is close to set temperature, oven will prompt for 2S. If cooking time countdown to 0, oven will stop cooking (exhaust fan will continue to work), and the system return to standby status automatically. Buzzer rings for 5 times, exhaust fan will stop working after cavity temperature is below 100℃.
- Temperature display range: not lower than 30℃, display Lo when lower than 30℃.

4. Cooking time setting

- When the oven does not set the cooking time, the default oven working time is 10 hours, and the cooking time can be set according to the actual needs:
- After touching the “⌚” 3 times, the timer enters the following icon and flashes, then setting the cooking time through the “+” and “-” keys as needed.

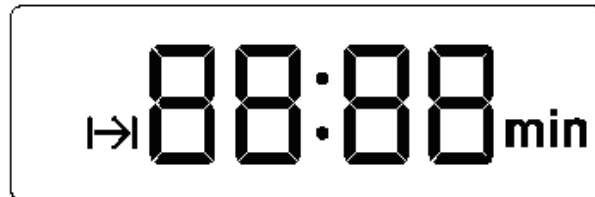


Note:

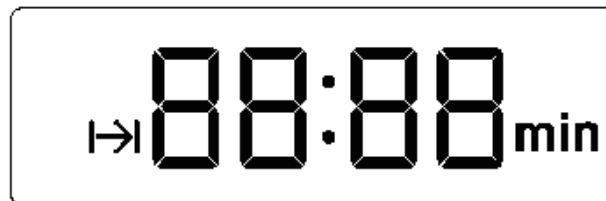
1. Normal function cooking time setting range is 0 minutes to 10 hours. When the cooking time is not set, the oven will default to the maximum time of 10 hours.
2. Long press “+” or “-” to increase/ decrease by 5 min, and short press “+” or “-” to increase/ decrease by 1 min.

5. Reservation function

- 1.5.1: When the function is selected and press “KB” key to set the temperature before pressing “KB” key and is not in the time setting mode, touch “⌚” key 3 times to set the working time(if the working time is not set, follow the gear default working time); then re-press “⌚” to enter the cooking reservation function setting, the timer enter the following icon and flashes:
- 1.5.2: At work, and not in the time setting mode, touch the “⌚” 4 times to enter the cooking reservation function setting. (The working time and temperature have been set before) the timer enters the following icon and flashes:



- Set the reservation start time through the “+” and “-” keys. After the setting, press the “⌚” to start and the oven enters the reservation status. (After the above steps in 1.5.1, you should also press the “KB” key to confirm and then do the following operation). The reservation function icon always light up and displays the system time (See Figure 8); the temperature position shows the reservation set temperature.



Pic 8: Reservation status display effect

- ✓ The maximum reservation time is set at 23 hours and 59 minutes.
- ✓ All heating tubes and motors have not output in the reservation state.
- ✓ The reservation set time is when the oven starts working time.
- ✓ After the reservation time is set, if there is no operation within 10 seconds, the oven will automatically confirm and enter the reservation status.
- ✓ Under reservation status, you can touch “four times to query the cooking start time.
- ✓ When the oven is under the reservation status, during the working process: If the oven door closes, the oven will remain working properly; if the oven door opens, the oven will pause working, the display keep flashing.

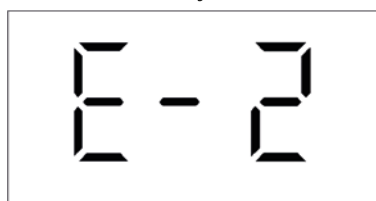
6. Protection function

- 2.6.1: Display will show “E-1” if the temperature sensor is short circuit or open circuit under the cooking mode, buzzer will continuously prompt 10 times, 1S/time (refer to display effect 11). The oven will be locked automatically at this time, long press “KB” or “⌚” key can return to standby mode. (The cooling fan will work)



Pic 11: Sensor abnormal alarm display effect

- 2.6.2: When the oven cavity temperature is $<35^{\circ}\text{C}$ after 5 minutes of heating (except for defrost mode, Bottom heat element, Rear fan and ECO mode), it means the heating element have a problem, temperature place of display board will show “E-2”, buzzer will continuously prompt for 10 times, 1S/time(refer to display effect shown as pic 12). Long touch “KB”and “⌚” key can return to standby status at this time.



Pic 12: Heat element abnormal alarm display effect

- 2.6.3: In any state, when the power board fail to receive the effective communication data of the display board for 20 seconds continuously, the power board automatically turns off all loads, and the display temperature position shows “E-5”. When the display board fail to receive the effective communication data of the power board for 20 seconds, the display board sends data turns off all loads except the cooling motor, and the display temperature position displays E-6.

● 2.6.4 Fault code description

Fault code	Description	Possible cause
E-1	Sensor is open-circuit or short circuit	Sensor or detection circuit is faulty
E-2	Sensor failure	Sensor or heating tube is faulty
E-3	Door lock failure (valid for configured door lock model only)	Door lock or detection circuit fault
E-4	The MCU register failure	MCU failure
E-5	The power board fails to receive the effective communication data of the display board for 20 seconds continuously, the power board automatically turns off all loads	Communication line failure
E-6	The display board fails to receive the effective communication data of the display board for 20 seconds continuously, the display board automatically turns off all loads	Communication line failure
E-7	High temperature protection occurs, the load is turned off within 10 seconds.	Sensor or heat body drive circuit is faulty

7. Enquiry function

- 2.7.1: Under working state, touch “⌚” once to query and reset the system time, or touch both “+” and “-” to switch between cooking time and system time.
- 2.7.2: After reminder time setting, when the system is in any state and not in the time setting mode, touch the “⌚” key twice to query and set the alarm countdown time, and touch the “⌚” thrice again or automatically return to the original time display after 10 seconds. Query or reset the alarm time can also be through the “⌚” key. When the alarm countdown time is less than 1 minute, the time position shows the countdown number of seconds.
- 2.7.3: Under the working or reservation status, and the reminder time setting has been completed, touch “-” and “⌚” keys to query the countdown of the alarm bell, and touch “-” and “⌚” keys again to return the original time display.
- 2.7.4: When the reservation time is set and the time setting mode is not in, touch the “⌚” key four times to query the cooking start time. The time position shows the cooking start time. The cooking start time is flashing, touch the “⌚” key again or reconfirm the reservation time again and return to the system clock display.

8. Reminder function

In any state of the system and not in the time setting mode, touch the “⌚” key twice to enter the reminder function setting, the time position of hours and minutes flash, and the “🔔” icon flashes.

- 2.8.1: Touch or long press the “+” or “-” key to set the reminder time, setting range is: 00:00-23:59
- 2.8.2: After the reminder time setting is completed, touch the “⌚” key or wait for 10 seconds, the display board display the system time, “🔔” icon always lights. Reminder time start by the second countdown. When the time countdown is zero, the buzzer rings for 5 times, and the remainder time icon “🔔” flashes for 5 times, then press “⌚” to stop flashing and enter the system clock setting(refer to 2.2); stop flashing by press “-” or “+”.

Note:

- 1) During the setting, Hour/ Minute icon will flash, alarm clock icon “🔔” will always bright.
- 2) During the setting, long touch “KB” key will cancel the current reminder time setting and return to system time
- 3) If a reminder feature has been set, then the reminder icon “🔔” should always be displayed when the menu is working, and the reminder time can be queried.

9. Start/pause/cancel function

- 2.9.1: After setting the cooking function, temperature and cooking time(if the working time is not set, the oven will work according to the default time), touch the “KB” key to

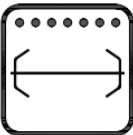
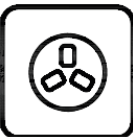
start work; touch the "KB" key again to suspend the oven and cooking temperature flashing, the cooking temperature can be adjusted again by rotating "KB" key (the functional gear is not adjustable), and touch the "KB" again to start work.

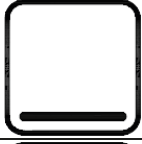
- 2.9.2: In the process of oven work, the oven can long press the "KB" or "⌚" key to directly stop working, and return to the standby state. At this time, the set cooking time and reservation time are also canceled.

10. Other instructions

- Key sound
- Sound for touching the key.
- Alarm sound: Heating element faulty sound, Sensor fault sound.
- Prompt sound: The temperature reaches the set value, the cooking time countdown to 0, and the alarm time countdown is zero.

This appliance has 12 grill functions for choices.

	Icons	Function description
Function 1		Defrost: The fan runs without heat to reduce the defrosting time of frozen foods. The time required to defrost the food will depend on the room temperature, the quantity and type of food. Always check food packaging for the defrosting instructions.
Function 2		Full Grill: For this mode, all inside and outside top heating element work, quantity of heat will downward to the food. This mode suit to baking middle or large weight of sausage, bacon, beefsteak, fish etc.
Function 3		Fan heating and grill: This mode uses top heat element and fan together, to let the inner heating circulate quickly. It is suitable for needing bake food quickly and locking the inner moisture of food, such as beefsteak, hamburger, and some vegetables.
Function 4		Fan oven: This function is using fan to circulate the heating to bake food. The baking time will be short, so it's economic. Heating fan will be transferred balanced to every rack, to avoid a mixture taste between different dishes.
Function 5		Conventional oven (up and base heating): Suitable for grill meat or baking food on one layer.
Function 6		Fan with lower and upper burners: This method of cooking is traditional cooking method; the cooking heat will come from both top and lower elements.

Function 7		Fan and bottom burner: This method of cooking utilizes the bottom burner in conjunction with the fan, which helps to circulate the heat quickly. This function is suitable for food needing to heat bottom, for example, pizza etc.
Function 8		Bottom burner: This method of cooking utilizes the bottom burner, this function is suitable for food needing to heat bottom.
Function 9		Pizza: This mode by using back fan and base heating element, it is suitable for needing base heating and fast heating food.
Function 10		Rapid preheating: This mode the inner and outer part of the top heat element and the bottom heat element are both activated to alternately heat circulating, in this mode, also the fan is in operation to provide an even distribution of the heat and shorten the food roasting time, suitable for rapid preheating the oven.
Function 11		Air frying: This mode by use the upper heating pipe, rear heating pipe and rear high-speed fan to work at the same time, quickly heat and remove the food surface moisture, so that the food forms a crispy appearance, the tender and smooth inside effect.
Function 12		Energy saving grilling: This method of cooking uses the top inner ring and the bottom heating element to control the temperature, making the grilling more energy saving, mainly suitable for large food, oven temperature rises slowly, the heat fully penetrates, and the excess heat consumption is reduced.

Note: The exhaust motor will stop to work when the cavity temperature is lower than 100°C after power off.

Before using the oven for the first time

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. An hour of Top/bottom heating at 250°C is ideal for this purpose. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

1. Use the function selector to set Top/bottom heating.
2. Set the temperature selector to 240°C. After an hour, switch off the oven. To do so, turn the function selector to the off position.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dishcloth.

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance ecologically, and to save energy:

1. Use dark colored or enamel-coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
2. While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
3. Do not open the door of the oven frequently during cooking.
4. Try to cook more than one dish in the oven at the same time, whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire grill.
5. Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
6. You can save energy by switching off your oven a few minutes before the cooking time. Do not open the oven door.
7. Defrost frozen dishes before cooking them.

How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling

Risk of scalding by hot steam! Take care when opening the oven door as steam may escape.

Tips for baking

1. Use non-stick coated appropriate metal plates or aluminum containers or heat-resistant silicone molds.
2. Make the best use of the space on the rack.
3. It is recommended to place the baking mold in the middle of the rack.
4. Keep the oven door closed.

Tips for roasting

1. Seasoning with lemon juice and black pepper will improve the cooking performance when cooking a whole chicken or a large piece of meat.
2. Meat with bones takes about 15 to 30 minutes longer before it is cooked than a roast of the same size without bones.
3. You should calculate about 4 to 5 minutes cooking time per centimeter height of the meat.
4. Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
5. Fish in a fire-resistant dish should be placed on the rack at the medium or lower level.

Tips for grilling

Grilling is ideal for cooking meat, fish and poultry and will achieve a nice brown surface without it drying out too much. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with a high water content such as tomatoes and onions.

Troubleshooting

The oven may have some abnormal breakdown during working, you can check the fault list before calling to the after-sell service, maybe some breakdown you can repair by yourself.

Normal operation:

When first using the oven, it may have some situation of peculiar smell and smoking for some hours; Open the heating pattern to let the oven burn without anything for 1 hour when use the oven for the first time, then close the heating function, waiting for some time until the oven is cold, open the door and clean the oven.

When oven working, it may have sounds of crisp because of well of metal.

If the heating foods have some moisture, the heating emission hole may blow steam during the working operation.

The fan will start to work after 15 minutes after oven begin to work. Even if the oven is closed, fan will continue to work for 35 minutes.

Please preheat before put food in oven when for baking.

For a long cooking, you can turn off the oven before stop the oven and using the balance heat to finish the cooking.

Problem	Reason	Suggestion
Oven isn't working	Interrupt electrical current	Check your kitchen light or other appliance if working on
	Breaker malfunction	Check if your breaker are working on
	Forgot to push the timer function	Reset the timer function
Lamp isn't coming on	Lamp have defectiveness	Change for a new lamp
	No electrical current	Check if the oven have electrical current
Oven stop working in a sudden during working	Power interrupt	Check your kitchen light or other appliance whether still working on
	Normal close thermostat protective	Check if the cool fan are working, if yes, need change for a new normal close thermostat
Oven not heating	Not adjust the temperature controller	Set up the temperature
	If this model have timer, you may not set up the time	Set up the timer
	No power	Check the power box
	Heating element was damaged	Change for a new heating element
Water come out from the glass door when working	Door seal is blow-by	Change for a new door seal
	Hinge is not strong enough	Change for a new hinge
Oven stop working but the motor cool still working	Oven working for a long time, so cooling oven need for a long time	Put your hand to the outlet and feel if it is come out for hot air, if yes, it is normal
	Normal open thermostat have a problem	If the air temperature from the outlet is room temperature, need change for a new normal open thermostat

If the problem has not been solved

1. Separate unit from the mains supply (deactivate or unscrew fuse).
2. Call the after-sales service of your store reseller; Do not attempt to repair the appliance yourself. There are no customer service items inside the appliance.

Baking and grilling tips

Baking tips

1. How to establish whether sponge cake is baked through. Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, stick a cocktail stick into the cake at the highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
2. The cake collapses. Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Observe the specified mixing times in the recipe.
3. The cake has risen in the middle but is lower around the edge. Do not grease the sides of the spring form cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
4. The cake goes too dark on top. Place it lower in the oven, select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
5. The cake is too dry. When it is done, make small holes in the cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degree higher and reduce the baking time.
6. The bread or cake(e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water). Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or bread crumbs and then place the topping on top. Please follow the recipe and baking times.
7. The cake is unevenly browned. Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Bake delicate pastries on one level using Top/bottom heating. Protruding grease proof paper can affect the air circulation. For this reason, always cut grease proof paper to fit the baking tray.
8. The bottom of a fruit cake is too light. Place the cake one level lower the next time.
9. The fruit juice overflows. Next time, use the deeper universal pan, if you have one.
10. Small baked items made out of yeast dough stick to one another when baking. There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and turn brown on all sides.
11. You were baking on several levels. The items on the top baking tray are darker than that on the bottom baking tray. Always use 3D hot air to bake on more than one level. Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.
12. Condensation forms when you bake moist cakes. Baking may result in the formation of water vapour, which escapes above the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is natural process.

Grilling tips

- ⬆ When grilling, preheat the oven for approx. 4 minutes, before placing the food into the cooking compartment. Always grill with the oven door closed.
- ⬆ As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy.
- ⬆ Turn the food you are grilling after 2/3 of the time.
- ⬆ Do not add salt to steaks until they have been grilled.
- ⬆ Add in a little liquid if the meat is lean. Cover the base of the ovenware with approx.1/2 cm of liquid.
- ⬆ Add liquid generously for pot roasts. Cover the base of the ovenware with approx.1-2 cm of liquid.
- ⬆ Place the food to be grilled directly on the wire rack. If you are grilling a single piece, the best results are achieved by placing it in the centre of the wire rack. The universal pan should also be inserted at level 1. The meat juices are collected in the pan and the oven

is kept cleaner.

- ⤴ When grilling, do not insert the baking tray or universal pan at level 4 or 5. The high heat distorts it and the cooking compartment can be damaged when removing it.
- ⤴ The grill element switches on and off continually. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.
- ⤴ When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.
- ⤴ For roast pork with a rind, score the rind in a crossways pattern, then lay the roast in the dish with the rind at the bottom.
- ⤴ Place whole poultry on the lower wire rack breast-side down. Turn after 2/3 of the specified time.
- ⤴ For duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings. This allows the fat to run out.
- ⤴ Turn the pieces of fish after 2/3 of the time, whole fish does not have to be turned. Place the whole fish in the oven in its swimming position with its dorsal fin facing upwards. Placing half a potato or a small ovenproof container in the stomach cavity of the fish will make it more stable.
- ⤴ How to tell when the roast is ready. Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
- ⤴ The roast is too dark and the crackling is partly burnt. Check the shelf height and temperature.
- ⤴ The roast looks good but the juices are burnt. Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
- ⤴ The roast looks good but the juices are too clear and watery. Next time, use a larger roasting dish and use less liquid.
- ⤴ Steam rises from the roast when basted. This is normal and due to the laws of physics. The majority of the steam escapes through the steam outlet. It may settle and form condensation on the cooler switch panel or on the fronts of adjacent units.

Maintenance and cleaning

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.
- Never clean the oven surfaces by steam cleaning.
- The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilt food, these splashes occur during the cooking process. These could possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature or being placed in cookware that is too small.
- You should select a cooking temperature and function that is appropriate for the food that you are cooking. You should also ensure that the food is placed in an adequately sized dish and that you use the drip tray where appropriate.
- Outer parts of the oven should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- If you use any form of oven cleaner on your appliance, then you must check with the

manufacturer of the cleaner that it is suitable for use on your appliance.

- Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the appliance is within the guarantee period.
- Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Cleaning the oven

No oven cleaner or any other special cleaning agent is required for cleaning the oven. It is recommended to wipe the oven with a damp cloth while it is still warm.

To clean the side walls and oven door

- 1 Take down left and right side-shelves, method is pushing the bottom of shelves and pull to sides at the same time, push up side shelves and rotate up to level, and pull out the rack.
- 2 Cleaning left and right sides, order of install is opposite to the order of take down.

Detaching and attaching the oven door

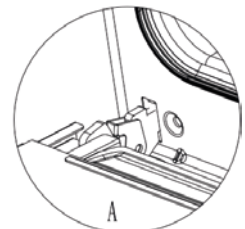
For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the oven door. Every door hinge has a locking rod, when it is close, door was fixed in place, then the door was not disassembled. If to remove down door to open the locking rod, the hinge will be locked and will not bite.



When the hinge not locked, it will have a big strength to close in suddenly. Make sure the locking rod is closed all the time, and insure it was open when remove the door.

Remove the door

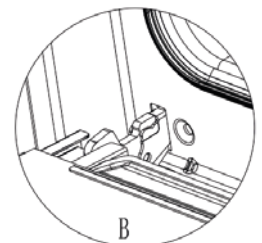
- Full open the door.
- Fold up the right and left side of locking rod. (picture A)
- Close the door until reach to stop step, hold on both left and right sides of the door, then reclose the door, upward and downward and pull out the door.



Install the oven door

According to the opposite order of door disassembly

- When install the oven door, make sure both hinge plug into opening mouth directly.
- Both sides of the hinge rabbet must bite up each other.
- When opening the door, spread down the locking rod (picture B)

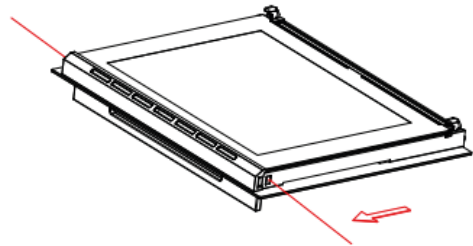


If the door drops accidentally or the hinges shut up suddenly, do not push your hand in the hinges. Please call your after-sell department.

Remove and install door panel

Remove

- Remove oven door, put it on a piece of cloth.
- Using two hand to push the button of the door inner glass bracket, The bracket will eject an automatic.
- Take away the inner glass and middle glass.



Notice! Dangerous!

If the glass has some scratches, it may lead to cracks.

Don't use the glass spatula, acute and corrosive cleaning product, or detergent to clean the glass.

Install

- Plug the inner glass into the glass pressure groove.
- Both the right and left sides need put down in alignment to the card slot and push the glass to its place.
- Put on the oven door.

Remove and install side shelves

To clean sides of oven, you should remove the side shelves to clean the oven one hand push the side of the cavity, another hand catch the front side of the shelf, pull at the shelf out .

Replacing the oven lamp



If the bulb in the oven Light fails, it must be replaced. Risk of electric

Shock!

Switch off the circuit breaker in the fuse box.

- Place a tea towel in the oven when it is cold to prevent damage.
- Unscrew the glass cover by turning it anti-clockwise.
- Replace the bulb with one of the same type.
- Screw the glass cover back in.
- Remove the tea towel and switch on the circuit breaker.

Regular inspections

Besides keeping the cooker clean, you should:

1. Carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service center at least once every two years.

2. Fix any operational faults.

Carry out periodical maintenance of the cooking units of the cooker.



Caution!

All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service center or by an appropriately authorized fitter.

Environmental note

Note: Before discarding an old appliance, switch off and disconnect it from the power supply. Cut off and render any plug useless. Cut the cable off directly behind the appliance to prevent misuse. This should be undertaken by a competent person.

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



The symbol  on the product or on the documents accompanying the product indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead, it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Disposal must be carried out by local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about the treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office or local waste management office.



The packaging materials that we use are environmentally friendly and can be recycled. Please discard all packaging material with due regard for the environment.

Test dishes

We provide all kinds of recipes and ideal setting for choice here. It will show you which heating type and which temperature are of best suits for your dishes. You can find information about the appropriate accessories and its insertion height, as well as tips on cooking containers and methods of preparation.

Instructions:

- A. The values in the table can always apply to the dishes place in the cold and empty oven. Only pre-heat the oven when it states in the table below. Do not lay the oil-proof paper onto the accessories before pre-heat is completed.
- B. The baking parameters given in Tables are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences.
- C. Please use the accessories provided. Before cooking, check that any accessories that are not required are removed from the oven.
- D. Oven glove must be used when removing the accessory or ovenware from the appliance.

DRIJA

ELECTRODOMÉSTICOS
EMPOTRABLES

