

DRIJA

MANUAL DE USUARIO

LATINO 60 BLACK

Horno Eléctrico Empotrable



FAN CONVECTION

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.....	Importante Información de seguridad
2.....	Instalación
3.....	Antes de encender el aparato
4.....	Tu nuevo Horno
5.....	Instrucciones de Programacion y Función
6.....	Antes de utilizar el Horno por primera vez
7.....	Como operar el Horno
8.....	Solución de Fallas
9.....	Consejos para Asar y Hornear
10.....	Mantenimiento y Limpieza
11.....	Nota Ambiental
12.....	Platos de Prueba

Importante. Informacion de Seguridad

Este manual de instrucciones al usuario contiene información importante, incluyendo puntos de seguridad y de instalación, los cuales le permitirán obtener los mayores beneficios de su aparato. Por favor mantener en un lugar seguro para que se pueda utilizar como referencia en el futuro para usted u otra persona que no este familiarizada con el funcionamiento del producto.

Advertencia:

- El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.
- Niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento o que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma Segura y comprensible y que se entiendan los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados cuando estén en uso.
- No use limpiadores abrasivos Fuertes o raspadores de metal para limpiar el vidrio de la Puerta del horno, ya que esto puede rayar la superficie, lo que puede hacer que el vidrio del horno se rompa.
- No use productos abrasivos para limpiar el panel de la Puerta de vidrio para evitar rayarlo. De lo contrario, podría ocurrir una falla grave en el dispositivo

- El aparato no debe instalarse detrás de una Puerta decorativa para evitar sobrecalentamiento.
- El aire no debe descargarse en un conducto que se utilice para extraer los humos de los aparatos que queman gas u otros combustibles.

Operación:



Advertencia! ¡Peligro de Incendio!

- No permita que el papel o la tela entren en contacto con ningún elemento calefactory.
- Nunca almacene ni use productos químicos corrosivos, vapores, productos inflamables o que no sean alimentos 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 la comida dentro de un horno se incendia, mantenga la puerta cerrada.
- Tener cuidado al abrir la Puerta. De pie a un lado, abra la Puerta lenta y ligeramente para dejar escapar el aire caliente y/o vapor. Mantenga la cara alejada de la abertura y asegúrese de que no haya niños ni mascotas cerca del horno. Después de la liberación de aire caliente y/o vapor, continúe con su cocción. Mantenga las puertas cerradas en todo momento a menos que sea necesario abrir para cocinar o limpiar.

- Solo utilice utensilios que sean aptos para su uso con hornos.



¡Advertencia!

¡Peligro de explosión!

- Los 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 posibles llamas.
- No permita que ningún accesorio o cable eléctrico entre en contacto con las partes calientes del aparato.



¡Advertencia!

¡Superficies Calientes!

¡Riesgo de Quemadura!

- Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno.
- ¡Advertencia! Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- Nunca mueva las parrillas o sartenes cuando estén calientes. Se debe esperar hasta que se enfríen.

Sugerencias de Seguridad:



¡IMPORTANTE!

Siempre corte el suministro eléctrico en la red eléctrica durante la instalación y el mantenimiento del aparato.

Información General

- Este Electrodoméstico está diseñado para uso doméstico y puede integrarse en un gabinete de cocina estándar o en una unidad de Vivienda.
- Las superficies del aparato se calentarán durante el uso y retendrán el

calor después de la operación del aparato.

- Cualquier daño causado por el incumplimiento de la tolerancia de temperatura del horno durante la instalación o por la distancia demasiado cercana entre el mueble y el horno correrá a cargo del propietario.
- Este electrodoméstico no está diseñado para que lo usen personas (incluyendo los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o personas que carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión e instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.

Instalación

- El horno debe instalarse de acuerdo con las instrucciones de instalación y se deben seguir todas las medidas.
- Todo el trabajo de instalación debe ser realizado por una persona competente o un electricista calificado.

Niños

- Deseche 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 jueguen 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 sobre la puerta del horno cuando esté abierta, ya que podría dañar las bisagras de la puerta del horno.
- No coloque aceite o grasa caliente en áreas desatendidas, ya que existirá un riesgo de incendio.

- No coloque fuentes o bandejas para hornear directamente sobre la base de la cavidad del horno, incluso si se coloca papel aluminio debajo de ellas.
- No permita que el cable o el enchufe entren en contacto con las áreas de calentamiento del aparato.
- No instale el aparato junto a cortinas o muebles tapizados.
- No intente levantar o mover los aparatos de cocina utilizando la puerta o la manija del horno, ya que esto puede dañar el aparato o provocar lesiones a la persona que lo levanta.

Seguridad Eléctrica

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.
- El aparato debe colocarse de tal manera que la fuente de alimentación esté accesible en todo momento.
- Antes de conectar el electrodoméstico a la fuente de alimentación, verifique que el voltaje y la corriente nominal de la fuente de alimentación correspondan con los detalles de la fuente de alimentación que se muestran en la etiqueta de clasificación del electrodoméstico.
- ¡Nunca utilice 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 mal funcionamiento, las reparaciones deben ser realizadas únicamente por personal calificado.
- Para evitar dañar el cable, no lo apriete, doble o roce con bordes afilados. Manténgalo alejado de superficies calientes y llamas abiertas también.
- Coloque el cable de tal manera que no sea posible tirar de él o tropezarse con él sin querer.
- No abra la carcasa del aparato bajo ninguna circunstancia. No inserte

ningún objeto extraño en el interior de la carcasa.

- Nunca utilice accesorios no recomendados por el fabricante. Podrían suponer un riesgo para la seguridad del usuario y podrían dañar el aparato. Utilice únicamente piezas y accesorios originales.
- Mantenga el aparato alejado de superficies calientes y llamas abiertas. Utilice siempre el aparato sobre una superficie nivelada, estable, limpia y seca. Proteja el aparato contra el calor, el polvo, la luz solar directa, la humedad, el goteo y las salpicaduras de agua.
- No coloque objetos con llamas abiertas, p. velas, encima o al lado del aparato.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- El cableado fijo del solicitante deberá tener un dispositivo de desconexión de todos los polos.



Seguridad:

- Atención, el vidrio es extremadamente frágil. Use siempre guantes cuando lo manipule.
- Para su seguridad, este producto está hecho de vidrio templado. Este tipo de vidrio es altamente resistente pero tiene la característica de retener la "memoria" de los golpes.
- Por lo tanto, se debe manipular el producto con el mayor cuidado para evitar golpes y torceduras, especialmente durante la instalación.
- Evite instalar este tipo de producto en áreas donde estaría muy expuesto a golpes.
- No permita que los niños jueguen con el producto.
- No pegue una película adhesiva en la superficie del vidrio. En caso de rotura

generaría piezas de gran tamaño que podrían ser peligrosas.

Conexiones Eléctricas



¡Peligro de Descarga Eléctrica!

- Cualquier instalación eléctrica debe ser realizada por un profesional autorizado.
- Todos los accesorios deben ser instalados por una persona competente de acuerdo con las normas locales. En caso de duda, consulte a un electricista calificado.
- ¡Importante! Apague siempre el suministro eléctrico en la red eléctrica durante la instalación y el mantenimiento. Recomendamos retirar el fusible o desconectar el disyuntor en el cuadro de distribución mientras se realiza el trabajo.
- Este producto debe estar conectado a tierra; si no hay un cable de alimentación a tierra disponible, consulte a un electricista.
- Deben incorporarse medios para la desconexión en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado. Para lograr esto, instale una unidad de conexión conmutada con fusible adecuada.
- ¡Nota! Una unidad de conexión con fusible conmutado que tenga una separación de contactos de al menos 3 mm en todos los polos debe conectarse en un cableado fijo.
- Conectar los cables positivo, neutro y de tierra entrantes a los terminales de la unidad de conexión con fusibles conmutados. Asegúrese de que las conexiones estén apretadas.

- La salida del ramal aún debe ser accesible incluso cuando su horno está ubicado en su alojamiento para permitir que el electrodoméstico se desconecte de la red eléctrica.

Limpieza

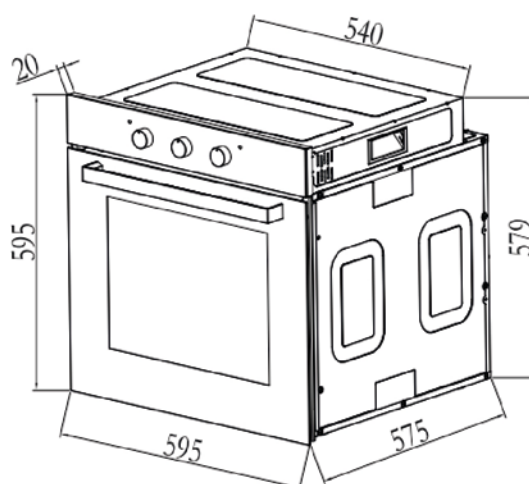
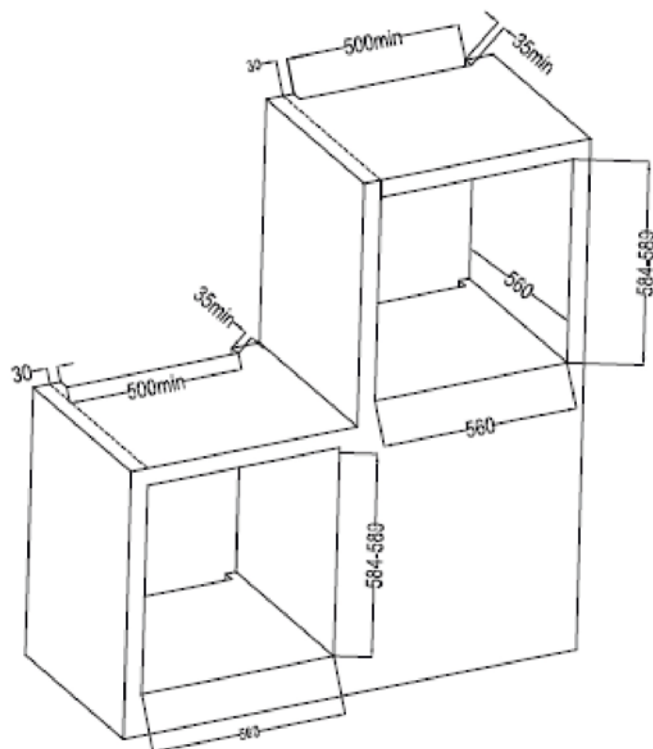
- Siempre desconecte la fuente de alimentación antes de limpiar el aparato. Si la unidad de conexión con fusible conmutado es difícil de alcanzar, apague la fuente de alimentación utilizando el disyuntor correspondiente en el tablero de distribución.
- Limpie bien el aparato antes del primer uso. El horno debe limpiarse con regularidad y eliminarse los restos de comida.
- Nunca limpie las superficies del horno con vapor.
- La cavidad del horno solo debe limpiarse con agua tibia y jabón, ya sea con una esponja o un paño suave. No se deben usar limpiadores abrasivos.
- Cualquier mancha que pueda aparecer en la parte inferior del horno se habrá originado por salpicaduras de comida o comida derramada, estas salpicaduras se producen durante el proceso de cocción. Esto podría deberse a que los alimentos se cocinaron a una temperatura excesivamente alta o se colocaron en utensilios de cocina que son demasiado pequeños.
- Debe seleccionar una temperatura de cocción y una función que sea apropiada para los alimentos que está cocinando. También debe asegurarse de que la comida se coloque en un plato de tamaño adecuado y que use la bandeja de goteo cuando corresponda.

Instalación

Antes de la Instalación

El aparato debe instalarse empotrado en el armario. Se deberá mantener la distancia de seguridad con el electrodoméstico y las paredes de la cocina. Detalle por favor revise la imagen de abajo. (Valores en mm).

- ✧ Las superficies, los laminados sintéticos y los adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100 °C como mínimo) y los frentes de las unidades vecinas hasta 70 °C.
- ✧ Los gabinetes de la cocina deben estar nivelados y fijos. Se requiere un espacio de 5 mm entre el aparato y los frentes de la unidad circundante.
- ✧ Si hay un cajón debajo del horno, se debe instalar un estante entre el horno y el cajón.



Método de Instalación

Instalación y Conexión

Daño Material!

La puerta y/o la manija no deben usarse para levantar o mover el aparato.

- ✧ Para la instalación, el aparato debe estar conectado de acuerdo con todas las normas locales de gas y/o electricidad.
- ✧ Transporte el aparato con al menos dos personas.
- ✧ Use las ranuras o asas de alambre ubicadas a ambos lados para mover el aparato.



Conexión a la red eléctrica

¡Este aparato debe estar conectado a tierra!

- ✧ Nuestra empresa no se hace responsable de los daños causados por el uso del aparato sin toma de tierra. ¡Riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio debido a una instalación no profesional! El aparato solo puede ser conectado a la red eléctrica por una persona calificada autorizada y el aparato solo está garantizado 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 pinzado, doblado o atrapado ni entrar en contacto con partes calientes del aparato. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un electricista calificado.
- ✧ El suministro de red debe corresponder a los datos especificados en la placa de características del aparato. El cable de alimentación del aparato debe corresponder a las especificaciones y al consumo de energía.

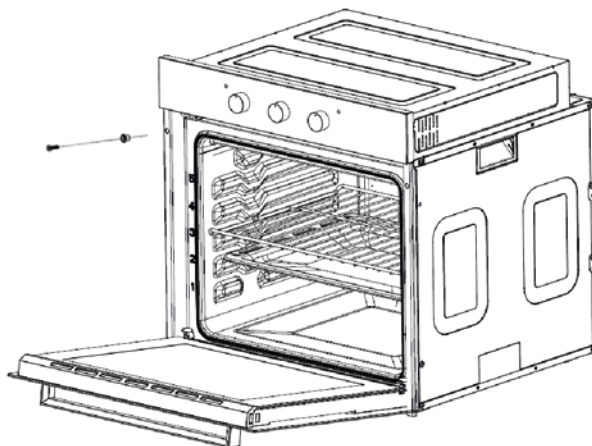


¡Riesgo de descarga eléctrica!

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

Instalación

1. Deslice el horno a través de la abertura del gabinete, alinéelo y asegúrelo.
2. Fije su horno con los 2 tornillos y arandelas como se indica en la figura.



Revisión Final

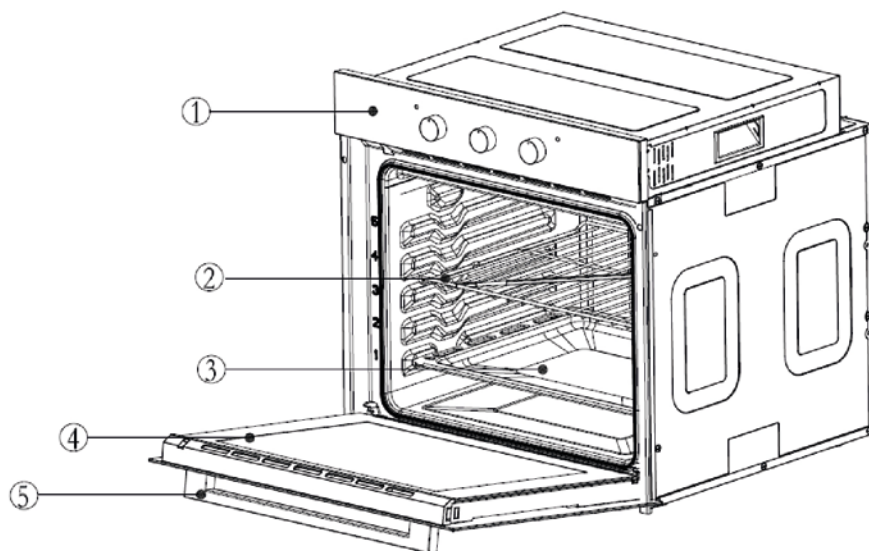
1. Conecte el aparato a la red eléctrica y enciéndalo.
2. Comprobar función.

Antes de la puesta en marcha del aparato

- Una vez realizada esta sencilla operación el horno está listo para cocinar.
- Este aparato es exclusivamente para uso doméstico.
- Use el horno solo para cocinar alimentos.
- Antes de cocinar, asegúrese de retirar del horno todos los accesorios del horno que no sean necesarios.
- Precalentar el horno a la temperatura de cocción antes de usarlo.
- Coloque las bandejas de cocción en el centro del horno y deje espacio entre ellas cuando utilice más de una, para que pueda circular el aire.
- No coloque bandejas de horno en la base del horno ni lo cubra con papel de aluminio. Esto causará acumulación térmica. Los tiempos de cocción y asado no coincidirán y el esmalte puede dañarse.
- Intente 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. Descripción General



1、 Panel de Control

2、 Parrilla

3、 Bandeja

4、 Puerta

5、 Manija

B. Especificaciones Técnicas

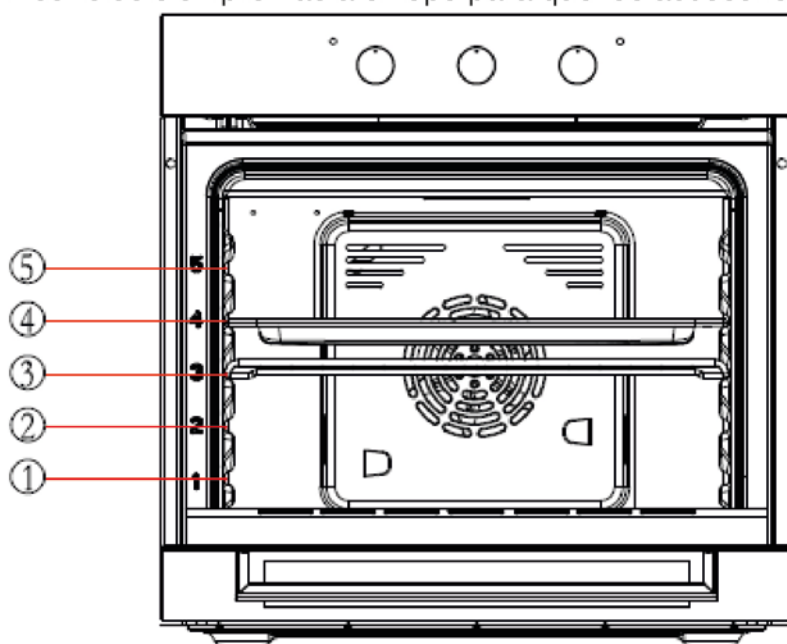
Voltaje/frecuencia	220-240V~/60HZ
Consumo total de energía	2800W
Tipo de cable/sección	H05VV-F 3*1.5mm ²
Longitud del cable	1.2m
Dimensiones externas (alto/ancho/profundidad)	595/595/575 (mm)
Dimensiones de instalación (alto/ancho/profundidad)	600/600/ min 575 (mm)
horno principal	Multifunction oven
Clase de eficiencia energética	A
Lámpara de 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 insertar siempre los accesorios en el compartimento de cocción en el sentido correcto.
- También hay una selección de accesorios opcionales, con los que puedes mejorar algunos de tus platos favoritos, o simplemente hacer más cómodo el trabajo con tu horno..

Accesorios Insertables

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



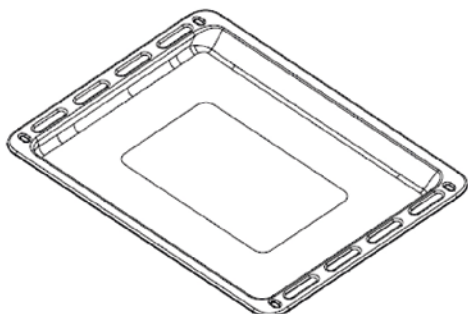
Los accesorios se pueden extraer aproximadamente hasta la mitad hasta que encajen en su lugar. Esto permite que los platos se retiren fácilmente.

Nota: Los accesorios pueden deformarse cuando se calientan. Una vez que se enfrían de

nuevo, recuperan su forma original. Esto no afecta su funcionamiento..

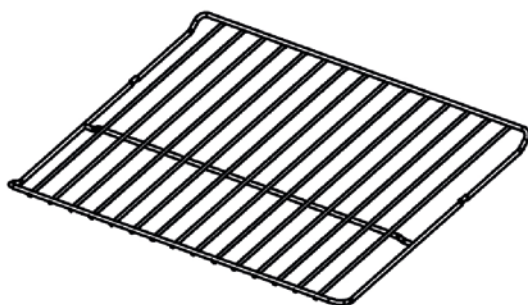
Bandeja para el Horno

Para tortas húmedas, pasteles, comidas congeladas y asados grandes. También se puede usar para atrapar la grasa que gotea cuando se asa a la parrilla directamente sobre la rejilla..



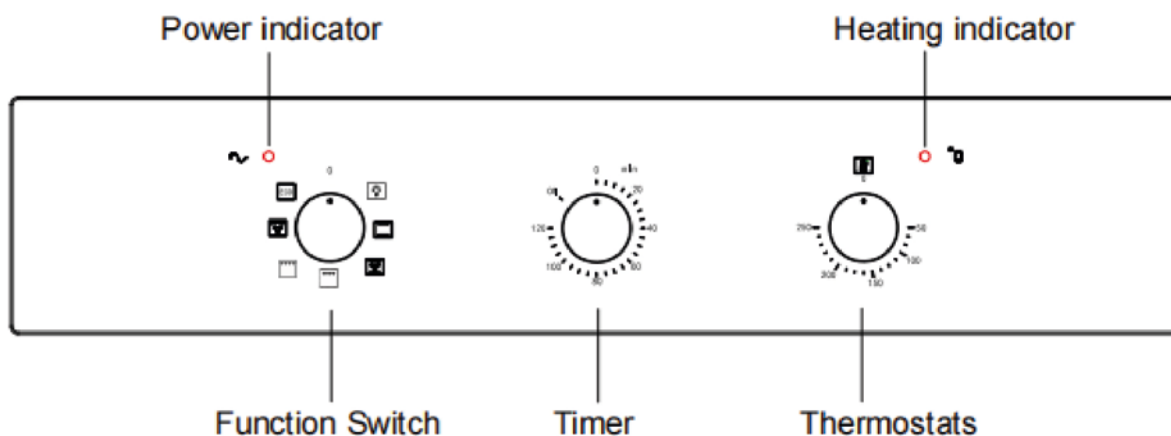
Rejilla

Se utiliza para asar y para colocar en la parrilla deseada los alimentos a hornear, asar o cocer en cacerolas.



D. Panel Control

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



Selector de funciones

Utilice el selector de funciones para configurar el tipo de calentamiento.

Este aparato tiene 7 funciones disponibles.



LUZ DE HORNO: Este modo enciende la luz del horno y otros dispositivos eléctricos no funcionan.



HORNO CONVENCIONAL (elemento superior e inferior): Este método de cocción proporciona una cocción tradicional, con calor de los elementos superior e inferior. Esta función es adecuada para asar y hornear en un solo nivel.



HORNEADO INTENSIVO: Este método de cocción es un método de cocción convencional, el horno calienta desde el elemento superior al elemento inferior, y el ventilador ayuda a circular el calor para lograr un resultado de horneado uniforme.



MEDIO GRILL: Este método de cocción utiliza solo la parte interna del elemento superior, que dirige el calor hacia abajo sobre la comida. Esta función es adecuada para asar a la parrilla pequeñas porciones de tocino, tostadas, carne, etc.



FULL GRILL: Este método de cocción utiliza las partes interior y exterior del elemento superior, que dirige el calor hacia abajo sobre la comida. Esta función es adecuada para asar a la parrilla porciones medianas o grandes de salchichas, tocino, bistecs, pescado, etc.

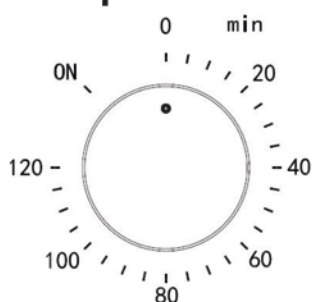


VENTILADOR Y GRILL: Este método de cocción utiliza el elemento superior junto con el ventilador, lo que ayuda a proporcionar una rápida circulación del calor. Esta función es adecuada cuando se requiere un dorado rápido y "sellar" los jugos, como bistecs, hamburguesas, algunas verduras, etc.



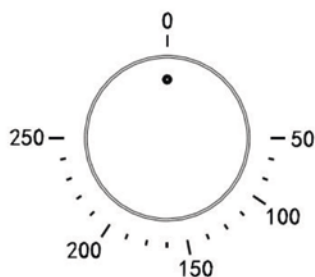
Modo GRILL de ahorro de energía: Este método de cocción utiliza el anillo exterior superior y el elemento calefactor inferior para controlar la temperatura, lo que hace que el asado a la parrilla ahorre más energía, principalmente adecuado para alimentos grandes, la temperatura del horno aumenta lentamente, el calor penetra por completo y se reduce el exceso de consumo de calor..

Temporizador



1. Si no necesita usar el programador del horno, configure el temporizador en "ON" y conéctelo a la red eléctrica, vea la imagen.
2. Si necesita cronometrar, puede girar la perilla del temporizador como desee, el tiempo elegido es de 0 a 120 minutos, el horno se apaga cuando finaliza el cronometraje.

Perilla de control del termostato



La perilla de control del termostato del horno establece la temperatura requerida del horno. Es posible regular la temperatura dentro de un rango de 50 - 250°C.

Gire la perilla de control en el sentido de las agujas del reloj.

Antes de usar el horno por primera vez

Calentando 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 propósito. Asegúrese de que no hayan quedado restos de embalaje en el compartimento de cocción.

- 1、 Utilice el selector de funciones para configurar la calefacción superior/inferior.
- 2、 Establezca el selector de temperatura en 240°C. Después de una hora, apaga el horno. Para ello, gire el selector de funciones a la posición de apagado.

Limpieza de los accesorios

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

Consejos para ahorrar energía

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

- 1、 Use utensilios de cocina de colores oscuros o recubiertos de esmalte en el horno ya que la transmisión de calor será mejor.
- 2、 Mientras cocina sus platos, realice una operación de precalentamiento si se recomienda en el manual del usuario o en las instrucciones de cocción.
- 3、 No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
- 4、 Trate de cocinar más de un plato en el horno al mismo tiempo, siempre que sea posible. Puede cocinar colocando dos recipientes de cocción en 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 de la hora de cocción. No abra la puerta del horno.
- 7、 Descongele platos congelados antes de cocinarlos.

Cómo operar el horno

Información general sobre hornear, asar y asar a la 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 de metal apropiadas con revestimiento antiadherente o recipientes de aluminio o moldes de silicona resistentes al calor.
- 2、 Haga el mejor uso del espacio en el estante.

3. Se recomienda colocar el molde para hornear en el medio de la rejilla.
4. Mantenga la puerta del horno cerrada.

Consejos para asar

1. Condimentar con jugo de limón y pimienta negra mejorará el rendimiento de cocción al cocinar un pollo entero, pavo o un trozo grande 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 entre 4 y 5 minutos de tiempo 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 reparte mejor por todo el asado y no se agota 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 asar a la parrilla

Asar a la parrilla es ideal para cocinar carne, pescado y aves y logrará 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 de 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, tal vez alguna avería que pueda reparar usted mismo.

Operación normal:

Al usar el horno por primera vez, puede tener alguna situación de olor peculiar y humo durante algunas horas; Abra el patrón de calentamiento para dejar que el horno se queme sin nada durante 1 hora cuando use el horno por primera vez, luego cierre la función de calentamiento, espere un tiempo hasta que el horno se enfríe, abra la puerta y limpie el horno.

Cuando el horno está funcionando, puede tener sonidos crujientes 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 la operación de trabajo.

El ventilador comenzará a funcionar después de 15 minutos después de que el horno comience a funcionar. Incluso si el horno está cerrado, el ventilador seguirá funcionando durante 35 minutos.

Precaliente antes de poner la comida en el horno cuando vaya a hornear.

Para una cocción prolongada, puede apagar el horno antes de detener el horno y usar el calor de balance para terminar la cocción.

Tabla de averías

Problema	Razón	Sugerencia
el horno no funciona	Interrumpir la corriente eléctrica	Revise la luz de su cocina u otro electrodoméstico si está trabajando en
	Mal funcionamiento del interruptor	Compruebe si su interruptor está funcionando
	Olvidé presionar la función de temporizador	Restablecer la función de temporizador
La lámpara no se enciende	La lámpara tiene defectos	Cambio por una lámpara nueva
	Sin corriente eléctrica	Comprobar si el horno tiene corriente eléctrica
El horno deja de funcionar de repente durante el trabajo.	Interrupción de energía	Verifique la luz de su cocina u otro electrodoméstico si aún funciona
	Termostato cerrado normal de protección	Verifique si el ventilador de enfriamiento está funcionando, si es así, necesita cambiarlo por un nuevo termostato de cierre normal
horno no calienta	No ajustar el controlador de temperatura	Configurar la temperatura
	Si este modelo tiene temporizador, es posible que no configure el tiempo	Configurar el temporizador
	Sin energía	Verifique la caja de energía
	El elemento calefactor estaba dañado	Cambio por un nuevo elemento calefactor
El agua sale de la puerta de cristal cuando se trabaja.	El sello de la puerta se ha escapado	Cambio por junta de puerta nueva
	La bisagra no es lo suficientemente fuerte	Cambio por una nueva bisagra
El horno dejó de funcionar pero el motor sigue funcionando	El horno funciona durante mucho tiempo, por lo que es necesario enfriar el horno durante mucho tiempo	Ponga su mano en la salida y sienta si sale aire caliente, si es así, es normal
	El termostato abierto normal tiene un problema	Si la temperatura del aire de la salida es la temperatura ambiente, es necesario cambiarla por un nuevo termostato abierto normal

Si el problema no se ha solucionado: 1. Separe la unidad de la red eléctrica (desactive o desenrosque el fusible). 2. Llame al servicio postventa de su distribuidor de la tienda; No intente reparar el aparato usted mismo. No hay elementos de servicio al cliente dentro del aparato.

Consejos para hornear y asar

Consejos para hornear

- 1、Cómo saber si el bizcocho está bien horneado. Aproximadamente 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado especificado en la receta, clava un palito de cóctel en el pastel en el punto más alto. Si el palillo sale limpio, la tarta está lista.
- 2、El pastel se derrumba. Use menos líquido la próxima vez o ajuste la temperatura del horno 10 grados menos. Observe los tiempos de mezcla especificados en la receta.
- 3、La torta ha subido hasta la mitad pero está más baja alrededor del borde. No engrase los lados del molde para pasteles con forma de resorte. Después de hornear, afloje el pastel con cuidado con un cuchillo.
- 4、La tarta se oscurece demasiado por encima. Colóquelo más bajo en el horno, seleccione una temperatura más baja y hornee el pastel por un poco más de tiempo.
- 5、El pastel está demasiado seco. Cuando esté listo, haz pequeños agujeros en el pastel con un palillo de cóctel. Luego rocíe jugo de frutas o una bebida alcohólica sobre él. La próxima vez, seleccione una temperatura 10 grados más alta y reduzca el tiempo de cocción.
- 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 breadcrumbs and then place the topping on top. Please follow the recipe and baking times.
- 7、El pastel está dorado de manera desigual. Seleccione una temperatura ligeramente más baja para asegurarse de que el pastel se hornee de manera más uniforme. Hornee pasteles delicados en un nivel utilizando Calentamiento superior/inferior. El papel resistente a la grasa que sobresale puede afectar la circulación del aire. Por este motivo, corte siempre papel vegetal a la altura de la bandeja de horno.
- 8、El fondo de un pastel de frutas es demasiado claro. Coloque el pastel un nivel más abajo la próxima vez.
- 9、El jugo de fruta se desborda. La próxima vez, use la bandeja universal más profunda, si tiene una.
- 10、Los pequeños artículos horneados hechos de masa de levadura se pegan entre sí al hornear. Debe quedar un espacio de aprox. 2 cm alrededor de cada artículo. Esto da suficiente espacio para que los artículos horneados se expandan bien y se doren por todos lados.
- 11、Estabas horneando en varios niveles. Los elementos de la bandeja para hornear superior son más oscuros que los de la bandeja para hornear inferior. Utilice siempre aire caliente 3D para hornear en más de un nivel. Las bandejas para hornear que se colocan en el horno al mismo tiempo no necesariamente estarán listas al mismo tiempo.
- 12、Se forma condensación cuando hornea pasteles húmedos. El horneado puede provocar la formación de vapor de agua, que se escapa por encima de la puerta. El vapor puede asentarse y formar gotas de agua en el panel de control o en los frentes de las unidades adyacentes. Este es un proceso natural.

Consejos para asar a la parrilla

- ✦ Al asar, precalentar el horno durante aprox. 4 minutos, antes de colocar los alimentos en el compartimento de cocción. Asar 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 les permitirá dorarse uniformemente y permanecer succulentos y jugosos.
- ✦ Voltee la comida que está asando después de 2/3 del tiempo.

- ⬆ No agregue sal a los bistecs hasta que estén asados.
- ⬆ Agregue un poco de líquido si la carne es magra. Cubrir la base de la fuente con aproximadamente 1/2 cm de líquido.
- ⬆ Agregue líquido generosamente para asados. Cubra la base de la fuente para horno con aproximadamente 1-2 cm de líquido.
- ⬆ Coloque los alimentos a asar directamente sobre la rejilla. Si está asando una sola pieza, los mejores resultados se obtienen colocándola en el centro de la parrilla. La bandeja universal también debe insertarse en el nivel 1. Los jugos de la carne se recogen en la bandeja y el horno se mantiene más limpio.
- ⬆ Al asar a la parrilla, no introduzca la bandeja de horno o la bandeja universal en el nivel 4 o 5. El calor elevado la deforma y el compartimento de cocción puede dañarse al retirarlo.
- ⬆ El elemento grill se enciende y se apaga continuamente. Esto es normal. La configuración de la parrilla determina la frecuencia con la que esto sucederá.
- ⬆ Cuando el asado esté listo, apaga el horno y déjalo reposar por 10 minutos más. Esto permite una mejor distribución de los jugos de la carne.
- ⬆ Para asar cerdo con corteza, marque la corteza en forma de cruz y luego coloque el asado en el plato con la corteza hacia abajo.
- ⬆ Coloque las aves enteras en la rejilla inferior con la pechuga hacia abajo. Gire después de 2/3 del tiempo especificado.
- ⬆ Para pato o ganso, perfore la piel en la parte inferior de las alas. Esto permite que la grasa se agote.
- ⬆ Voltee los trozos de pescado después de 2/3 del tiempo, no es necesario voltear el pescado entero. Introducir el pescado entero en el horno en posición de nado con la aleta dorsal hacia arriba. Colocar media patata o un recipiente pequeño apto para horno en la cavidad estomacal del pescado lo hará más estable.
- ⬆ Cómo saber cuándo el asado está listo. Utilice un termómetro para carne (disponible en tiendas especializadas) o realice una "prueba de cuchara". Presiona el asado con una cuchara. Si se siente firme, está listo. Si se puede presionar la cuchara, debe cocinarse un poco más.
- ⬆ El asado está demasiado oscuro y los chicharrones están parcialmente quemados. Compruebe la altura y la temperatura del estante.
- ⬆ El asado se ve bien pero los jugos se queman. La próxima vez, use una fuente para asar más pequeña o agregue más líquido.
- ⬆ El asado se ve bien pero los jugos son demasiado claros y acuosos. La próxima vez, use una fuente para asar más grande y use menos líquido.
- ⬆ El vapor se eleva del asado cuando se rocía. Esto es normal y debido a las leyes de la física. La mayor parte del vapor escapa por la salida de vapor. Puede asentarse 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, la iluminación debe estar encendida para que pueda ver mejor las superficies.
- La cámara del horno solo debe lavarse con agua tibia y una pequeña cantidad de detergente líquido.
- Después de limpiar la cámara del horno, séquela.
- Nunca limpie las superficies del horno con vapor.
- La cavidad del horno solo debe limpiarse con agua tibia y jabón, ya sea con una

- esponja o un paño suave. No se deben usar limpiadores abrasivos.
- Cualquier mancha que pueda aparecer en la parte inferior del horno se habrá originado por salpicaduras de comida o comida derramada, estas salpicaduras se producen durante el proceso de cocción. Esto podría deberse a que los alimentos se cocinaron a una temperatura excesivamente alta o se colocaron en utensilios de cocina que son demasiado pequeños.
- Debe seleccionar una temperatura de cocción y una función que sea apropiada para los alimentos que está cocinando. También debe asegurarse de que la comida se coloque en un plato de tamaño adecuado y que use la bandeja de goteo cuando corresponda.
- Las partes exteriores del horno solo deben limpiarse con agua tibia y jabón, ya sea con una esponja o un paño suave. No se deben usar limpiadores abrasivos.
- Si utiliza algún tipo de limpiador de hornos en su electrodoméstico, debe verificar con el fabricante del limpiador que sea adecuado para su uso en su electrodoméstico.
- Cualquier daño que se produzca en el aparato por un producto de limpieza no se reparará de forma gratuita, incluso si el aparato se encuentra dentro del período de garantía.
- No utilice productos de limpieza que contengan materiales abrasivos para la limpieza y el mantenimiento del panel frontal de vidrio.

limpieza del horno

No se requiere limpiador de hornos ni ningún otro agente de limpieza especial para limpiar el horno. Se recomienda limpiar el horno con un paño húmedo mientras aún está caliente.

Desmontaje y montaje de la puerta del horno

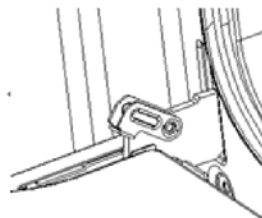
Para fines de limpieza y para quitar los paneles de la puerta, puede quitar la puerta del horno. Cada bisagra de la puerta tiene una barra de bloqueo, cuando está cerrada, la puerta se fija en su lugar, luego la puerta no se desarma. Si para quitar la puerta hacia abajo para abrir la barra de bloqueo, la bisagra se bloqueará y no mordeará.



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

Remoción de Puerta

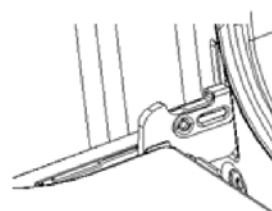
- Abre la puerta por completo.
- Doble hacia arriba el lado derecho e izquierdo de la barra de bloqueo. (imagen A)
- Cierre la puerta hasta que llegue al escalón de parada, sostenga ambos lados izquierdo y derecho de la puerta, luego vuelva a cerrar la puerta, hacia arriba y hacia abajo y tire de la puerta.



A

Instalación de la Puerta del Horno.

De acuerdo con el orden opuesto de desmontaje de la puerta.



B

- Cuando instale la puerta del horno, asegúrese de que ambas bisagras encajen directamente en la boca de apertura.
- Ambos lados del rebaje de la bisagra deben morderse entre sí.
- Cuando abra la puerta, extienda hacia abajo la barra de bloqueo (imagen B)

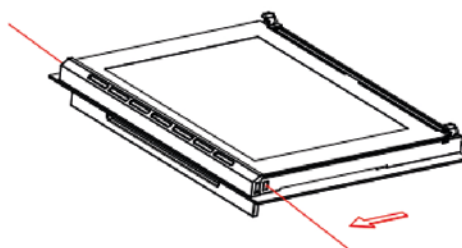


Si la puerta se cae accidentalmente o las bisagras se cierran repentinamente, no empuje las bisagras con la mano. Por favor llame a su departamento de posventa.

Retire e instale el panel de la puerta

Remover

- Retire la puerta del horno, colóquela sobre un paño.
- Usando dos manos para presionar el botón del soporte de vidrio interior de la puerta, el soporte se expulsará automáticamente
- Retire el vaso interior y el vaso medio



¡Aviso! ¡Peligroso!

Si el vidrio tiene algunos rasguños, puede provocar grietas.

No utilice la espátula de vidrio, productos de limpieza agudos y corrosivos o detergente para limpiar el vidrio.

Instalación

- Coloque el vidrio interior/vidrio central en la puerta
- Instale el soporte de la puerta a mano. Tenga en cuenta que el soporte de la puerta debe sujetar el vidrio central.
- Poner en la puerta del horno.

Replazo de la lámpara del Horno



Si la bombilla de la luz del horno falla, debe ser reemplazada. Riesgo de descarga eléctrica!

Apague el disyuntor en la caja de fusibles.

- Coloque un paño de cocina en el horno cuando esté frío para evitar daños.
- Desenrosque la cubierta de vidrio girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Reemplace la bombilla con una del mismo tipo.
- Vuelva a atornillar la cubierta de vidrio.
- Retire el paño de cocina y encienda el disyuntor.

Inspecciones Periódicas

Además de mantener la cocina limpia, debe:

1. Efectuar inspecciones periódicas de los elementos de control y unidades de cocción de la cocina. Después de que haya expirado la garantía, debe realizar una inspección técnica de la cocina en un centro de servicio al menos una vez cada dos años.
2. Solucione cualquier falla operativa



Precaución!


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

Nota Ambiental

Nota: Antes de desechar un electrodoméstico viejo, apáguelo y desconéctelo de la fuente de alimentación. Cortar e inutilizar cualquier enchufe. Corte el cable directamente detrás del aparato para evitar un mal uso. Esto debe ser realizado por una persona competente.

Este aparato está marcado de acuerdo con la directiva europea 2002/96/EC sobre residuos de equipos eléctricos y electrónicos (WEEE). Al asegurarse de que este producto se elimine correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por el manejo inadecuado de este producto.



El símbolo  en el producto o en los documentos que acompañan al producto indica que este aparato no puede tratarse como basura doméstica. En su lugar, se entregará al punto de recogida correspondiente para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

La eliminación debe llevarse a cabo de acuerdo con las normas ambientales locales para la eliminación de residuos. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con la oficina local de su ciudad o la oficina local de gestión de residuos.

Los materiales de embalaje que utilizamos son respetuosos con el medio ambiente y se pueden reciclar. Deseche todo el material de embalaje con el debido respeto por el medio ambiente.
























Platos de Prueba

Ofrecemos todo tipo de recetas y el marco ideal para elegir aquí. Le mostrará qué tipo de calefacción y qué temperatura son las más adecuadas para sus platos. Puede encontrar información sobre los accesorios apropiados y su altura de inserción, así como consejos sobre recipientes de cocción y métodos de preparación.

Instrucciones:

- Los valores de la tabla siempre se pueden aplicar a los platos colocados en el horno frío y vacío. Precalentar el horno únicamente cuando se indica en la tabla siguiente. No coloque el papel a prueba de aceite sobre los accesorios antes de que se complete el precalentamiento.
- Los parámetros de horneado que se dan en las tablas son aproximados y se pueden corregir según su propia experiencia y preferencias de cocción.
- Utilice los accesorios proporcionados. Antes de cocinar, compruebe que se hayan retirado del horno todos los accesorios que no sean necesarios.
- Se debe usar guante para horno al retirar el accesorio o el utensilio para horno del electrodoméstico..

Mesa para hornear y asar

Alimento	Accesorio	Función	Rack place	Temperature setting (°C)	Heating Time(Mins)
Cake	modelo redondo		2 nd layer	140-160	30-45
Bread	Molde para hornear		2 nd layer	180-200	10-20
	Molde para hornear		3 rd layer	170-190	10-20
	Molde para hornear		3 rd +1 st layer	160-180	10-20
Pizza masa fina (fria)	Molde para hornear		2 nd layer	190-210	15-25
Pizza masa Gruesa (fria)	Molde para hornear		2 nd layer	180-200	20-30
	Molde para Hornear + Rejilla		3 rd +1 st layer	170-190	25-35
Pan (9piece)	Rejilla		3 rd layer	160-170	10-15
	Rejilla		3 rd +1 st layer	160-180	15-25
Salchicha	Rejilla		3 rd layer	160-180	10-15
Costilla	Rejilla		3 rd layer	200-220	20-35
Puerco	Molde para hornear		2 nd layer	190-210	70-85
	Molde para hornear		1 st layer	180-200	55-70
Bistec (3cm thickness)	Molde para hornear		2 nd layer	190-210	20-35
Pollo entero pequeño (1.2Kg)	Rejilla		2 nd layer	200-220	50-60
Pollo entero (1.6Kg)	Rejilla		2 nd layer	190-210	50-60
Pieza de pollo (150g)	Rejilla		3 rd layer	200-220	30-40
Ganso (3.5Kg)	Rejilla		2 nd layer	170-190	60-70
Cordero sin hueso (1.2Kg)	Molde para hornear		2 nd layer	170-190	60-70
Pescado (1.0Kg)	Rejilla		2 nd layer	200-220	30-40
Pescado (1.5Kg)	Rejilla		2 nd layer	180-200	40-50

DRIJA

USER MANUAL

LATINO 60 BLACK

Built-in Electric Oven



FAN CONVECTION

2

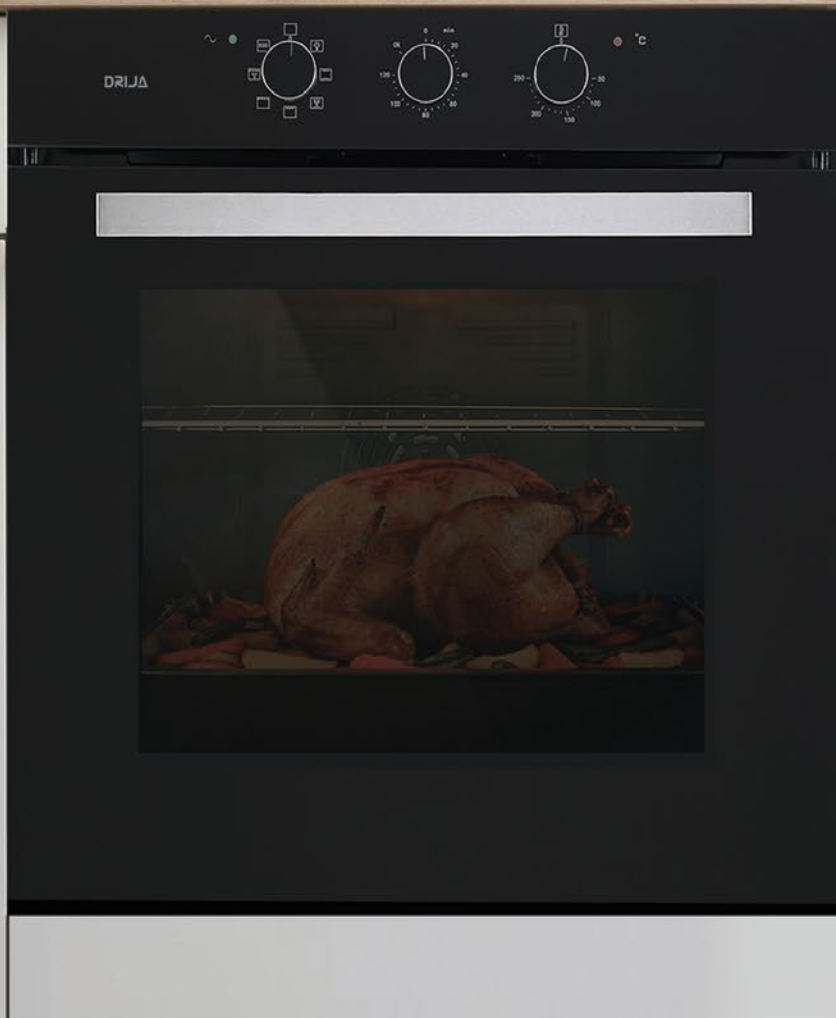
YEARS WARRANTY



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



Content

1.....	Important safety information
2.....	Installation
3.....	Prior to start up of the appliance
4.....	Your new oven
5.....	Program and function instruction
6.....	Before using the oven for the first time
7.....	How to operate the oven
8.....	Troubleshooting
9.....	Baking and grilling tips
10.....	Maintenance and cleaning
11.....	Environmental note
12.....	Test dishes

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 they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- 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.

unless necessary for cooking or cleaning purposes.

- Only use utensils that are suitable for use with ovens.

- 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 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 door closed. Switch off the oven and disconnect from 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 time



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 advices:



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.
- The appliance surfaces will become hot during use and retain heat after operation.
- Any damage caused by the non-compliance of temperature tolerance of 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 in accordance with 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 damages to the oven door hinges.
- Do not place those baked hot oil or fat unattended on 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 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 in order 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 corresponds 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 which 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 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 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 in accordance with the wiring rules. To achieve this install 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 mains supply.

Cleaning

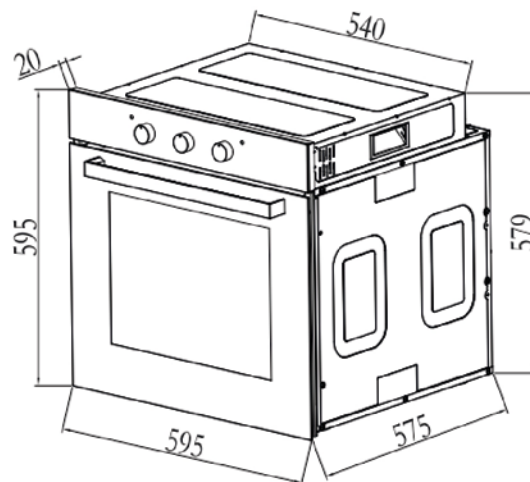
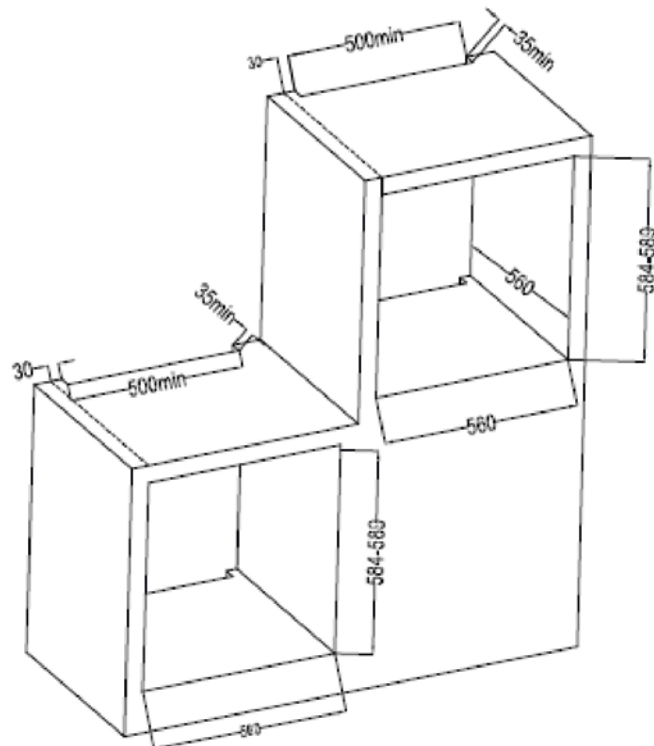
- Always disconnect the power supply prior to cleaning the appliance. If the switched fused connection unit is difficult to reach, shut off the power supply by using the corresponding circuit breaker at the distribution board.
- Clean the appliance thoroughly before first use. The oven should be cleaned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

Installation

Before installation

The appliance should be installed built in the cabinet . It should be keep safety distance with appliance and the kitchen walls. Detail pls check below picture . (values in mm).

- ✧ Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant(100°C minimum), and neighboring unit fronts up to 70°C.
- ✧ 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 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.

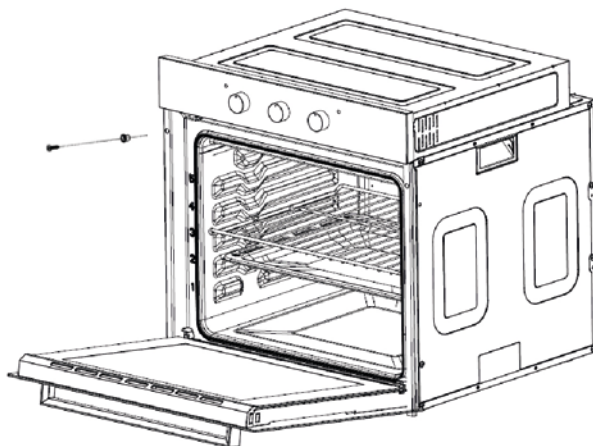


Risk of electric shock!

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

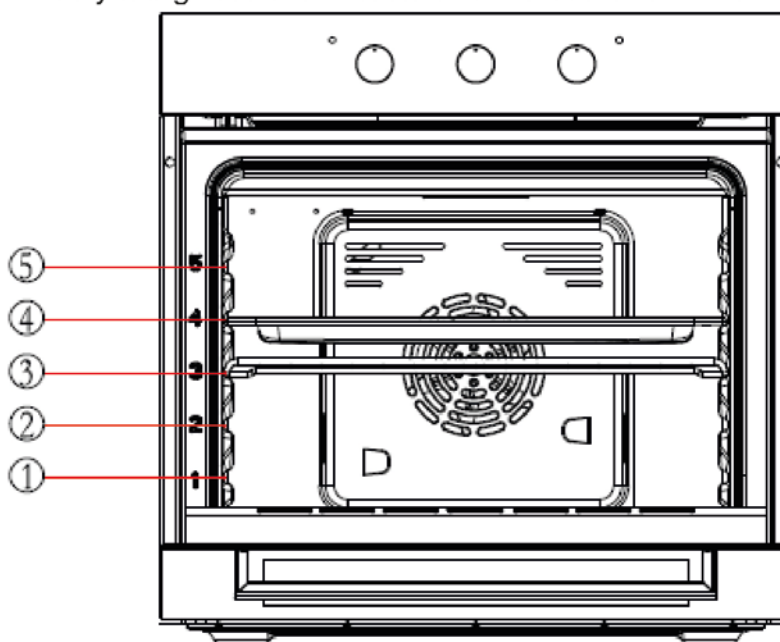
Cable type/section	H05VV-F 3*1.5mm ²
Cable length	1.2m
External dimensions(height/width/depth)	595/595/575 (mm)
Installation dimensions(height/width/depth)	600/600/ min 575 (mm)
Main oven	Multifunction oven
Energy efficiency class	A
Oven lamp	25W/300°C
Grill power consumption	2800W

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.

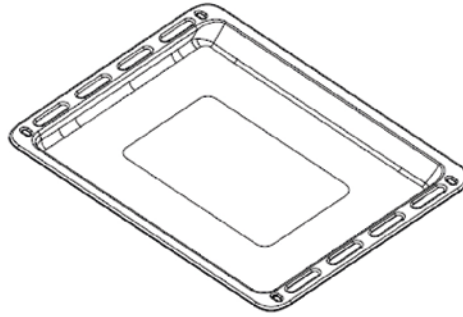


The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. This allows dishes to be removed easily.

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.

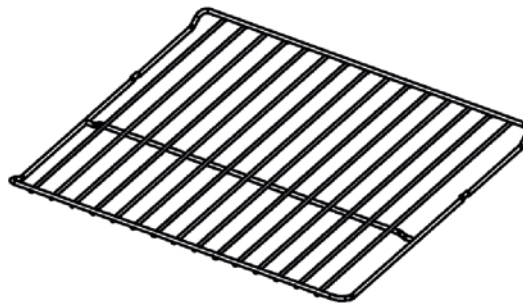
Oven tray

For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. It can also be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.



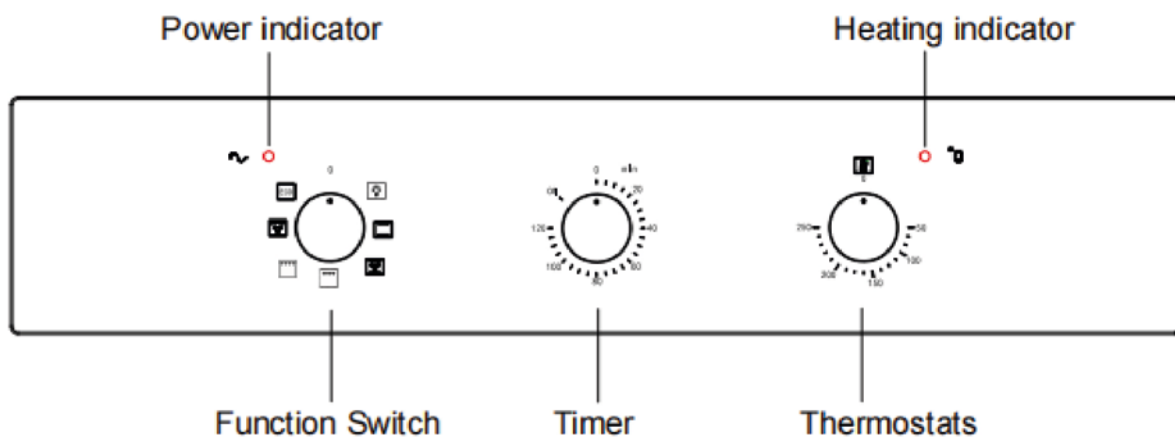
Wire rack

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



D. Control panel

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



Function selector

Use the function selector to set the type of heating.

This appliance have 7 functions available.



Oven light: This mode switches on the oven light and other electric devices do not

work.



CONVENTIONAL OVEN (top and lower element): This method of cooking provides traditional cooking, with heat from the top and lower elements. This function is suitable for roasting and baking on one shelf only.



INTENSIVE BAKE: This method of cooking is a conventional cooking method, the oven heat from top element to lower element, and the fan helps to circulate the heat to achieve an even baking result.



HALF GRILL: This method of cooking utilises the inner part only of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling small portions of bacon, toast and meat etc.



FULL GRILL: This method of cooking utilises the inner and outer parts of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling medium or large portions of sausages, bacon, steaks, fish etc.

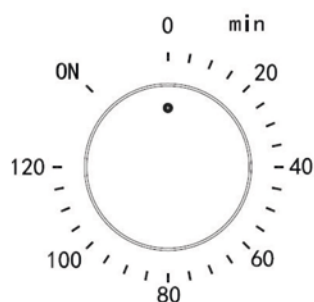


FAN AND GRILL: This method of cooking utilises the top element in conjunction with the fan, which helps to provide a quick circulation of heat. This function is suitable where quick browning is required and “sealing” the juices in, such as steaks, hamburgers, some vegetables etc.



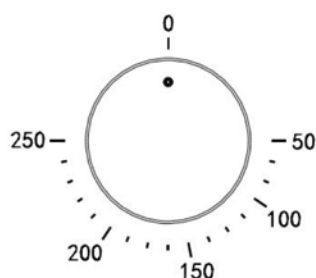
Energy saving GRILLING mode: This method of cooking uses the top outer ring and the bottom heating element to control the temperature, making the grilling more energy saving, mainly suitable for large food, oven temperature rises slowly, the heat fully penetrates and the excess heat consumption is reduced.

The oven timer



- 1.If no need to use the oven programmer, setting the timer on “ON” and connected to your mains supply, see the picture.
- 2.If need to timing, you could turn the timer knob as you wish, the choose time is 0~120 mins, the oven power off when the timing finished.

Thermostat control knob



The oven thermostat control knob sets the required temperature of the oven. It is possible to regulate the temperature within a range of 50 - 250°C.

Turn the control knob clockwise.

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 dish cloth.

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- 1、 Use dark coloured 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 moulds.
- 2、 Make best use of the space on the rack.
- 3、 It is recommended to place the baking mould 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, turkey 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 5minutes 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.

Malfunction table

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 greaseproof paper can affect the air circulation. For this reason, always cut greaseproof 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

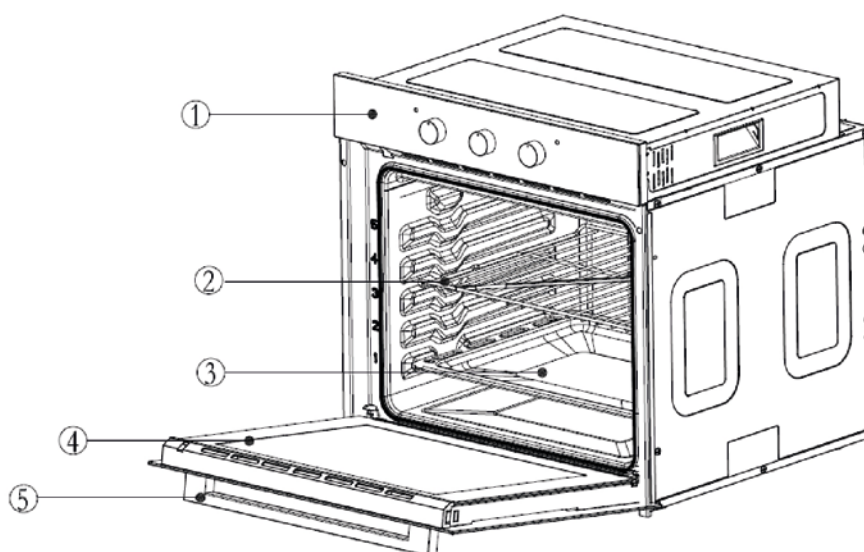
- ⬆ When grilling, preheat the oven for approx. 4 minutes, before placing the food into the cooking compartment. Always grill with the oven door closed.
- ⬆ As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. This will allow them to brown evenly and remain succulent 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.

Prior to 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.
- Pre-heat 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

4、 Door

5、 Handle

B. Technical specifications

Voltage/frequency	220-240V~/60HZ
Total power consumption	2800W

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.

Detaching and attaching the oven door

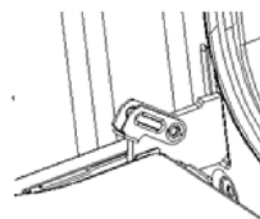
For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the oven door. Every door hinge has a locking rod, when it is close, door was fixed in place, then the door was not disassembly. If in order to remove down door to open the locking rod, hinge will be locked and would not bite.



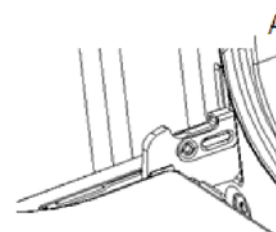
When the hinge not locked, it will have a big strength to close in sudden. Make sure locking rod closed all the time, and insure it was open when remove the door.

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



B

Accord to the opposite order of door disassembly

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

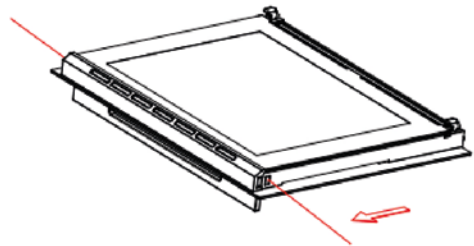


If the door drop accidently or hinges shut up suddenly, do not push you hand in hinges. Please call your after-sell department.

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 automatic
- Take away the inner glass and middle glass.



Notice! Dangerous!

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

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

Install

- Put the inner glass / middle glass into the door
- install the door bracket by hand , Notice that the door bracket need to seuzing the middle glass .
- Put on the oven door.

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 centre 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 centre 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 in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about 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:

- 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.
- The baking parameters given in Tables are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences.
- Please use the accessories provided. Before cooking, check that any accessories that are not required are removed from the oven.
- Oven glove must be used when removing the accessory or ovenware from the appliance.

Baking and grilling table

Foods	Accessory	Heatin functio	Rack place	Temperature setting (°C)	Heating time)
Cake	Round model		2 nd layer	140-160	30-45
Bread	Bake Pan		2 nd layer	180-200	10-20
	Bake Pan		3 rd layer	170-190	10-20
	Bake Pan		3 rd +1 st layer	160-180	10-20
Thin pizza (cold)	Bake Pan		2 nd layer	190-210	15-25
Deep pizza (cold)	Bake Pan		2 nd layer	180-200	20-30
	Bake Pan +rack		3 rd +1 st layer	170-190	25-35
Bread piece (9piece)	Rack		3 rd layer	160-170	10-15
	Rack		3 rd +1 st layer	160-180	15-25
Sausage	Rack		3 rd layer	160-180	10-15
Ribs	Rack		3 rd layer	200-220	20-35
Pork	Bake Pan		2 nd layer	190-210	70-85
	Bake Pan		1 st layer	180-200	55-70
Beefsteak (3cm thickness)	Bake Pan		2 nd layer	190-210	20-35
Small whole chicken (1.2Kg)	Rack		2 nd layer	200-220	50-60
Whole chicken (1.6Kg)	Rack		2 nd layer	190-210	50-60
Small chicken pieces (150g)	Rack		3 rd layer	200-220	30-40
Whole goose (3.5Kg)	Rack		2 nd layer	170-190	60-70
Big piece of mutton with bone (1.2Kg)	Bake pan		2 nd layer	170-190	60-70
Whole fish (1.0Kg)	Rack		2 nd layer	200-220	30-40
Whole fish (1.5Kg)	Rack		2 nd layer	180-200	40-50

DRIJA

ELECTRODOMÉSTICOS
EMPOTRABLES

