

DRIJA

MANUAL DE USUARIO

ROMA 76 GAS-A

Horno a Gas Empotrable



2 VÁLVULAS
DE SEGURIDAD

1

AÑO 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



Manual Usuario
HORNO A GAS EMPOTRABLE | ROMA 76 GAS-A



1.	PRECAUCIONES PARA EL USO	3
2.	USO DEL HORNO.....	4
3.	CONSEJOS PRÁCTICOS DE COCINA	10
4.	INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION	11



1. PRECAUCIONES PARA EL USO

Advertencia:

- a) El uso de un aparato de cocina a gas produce la producción de calor y humedad en la habitación en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada: mantenga abiertos los orificios de ventilación naturales o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica).
- b) Durante el uso, los electrodomésticos se calientan. Se debe tener cuidado para evitar tocar elementos calefactores dentro del horno.
- c) Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- d) No use limpiadores abrasivos fuertes o raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede romper el vidrio.
- e) Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar riesgos.
- f) El aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción
- g) Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato
- h) Los niños menores de 8 años se mantendrán alejados a menos que estén continuamente supervisados.
- i) Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de una manera segura y comprensiva Los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- j) Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.



2. USO DEL HORNO

Las diversas características de este horno se controlan a través de las perillas y botones ubicados en los paneles de control.

Aviso: la primera vez que use su electrodoméstico, le recomendamos que ajuste el termostato a la configuración más alta y deje el horno encendido durante aproximadamente media hora sin nada dentro, con la puerta del horno cerrada. Luego, abra la puerta del horno y deje que la habitación se ventile. El olor que a menudo se detecta durante este uso inicial se debe a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno durante el almacenamiento y hasta que se instala.

Aviso: Coloque la bandeja de goteo provista en el estante inferior del horno para evitar que cualquier salsa y / o grasa gotee en el fondo del horno solo al asar alimentos o al usar el asador (solo disponible en ciertos modelos). Para todos los demás tipos de cocción, nunca use el estante inferior y nunca coloque nada en el fondo del horno cuando esté en funcionamiento, ya que esto podría dañar el esmalte. Coloque siempre sus utensilios de cocina (platos, papel de aluminio, etc.) en la rejilla provista con los electrodomésticos insertados especialmente a lo largo de las guías del horno.

La perilla del horno (B)

Esta perilla se usa no solo para seleccionar los diferentes modos del horno, sino también para elegir la temperatura de cocción correcta entre las temperaturas que se muestran en la perilla misma (de 150 a 250) para que los alimentos se cocinen en el horno. El dispositivo de encendido electrónico del horno está integrado en la perilla de control. Para encender el quemador del horno, presione la perilla del horno "B" completamente y gírela en sentido antihorario, ajustándola a la posición Máx. (Manteniendo la puerta del horno cerrada). Como el horno está equipado con un dispositivo de seguridad, después de encender el quemador, mantenga presionada la perilla "B" durante aproximadamente 6 segundos para permitir que pase el gas hasta que se caliente el termopar de seguridad. El dispositivo de encendido electrónico del quemador del horno no debe activarse durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende después de 15 segundos, deje de

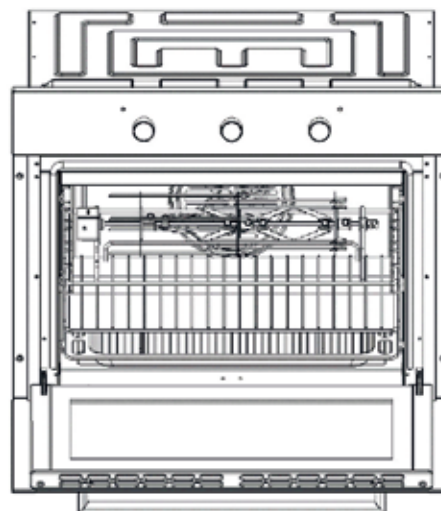


presionar la perilla "B", abra la puerta del horno y espere al menos un minuto antes de intentar encender el quemador nuevamente. La temperatura de cocción se selecciona haciendo coincidir la temperatura deseada con la marca de referencia en el panel de control; El rango completo de temperaturas se muestra a continuación: El horno alcanzará automáticamente la temperatura establecida y el termostato, que está controlado por la perilla, lo mantendrá constante.

Encender el horno manualmente

En caso de una breve falla de energía, el quemador del horno puede ser iluminado a mano:

- a) Abra la puerta del horno
- b) Sostenga un fósforo o encendedor cerca del quemador como se muestra en la figura, presione la perilla "B" completamente y gírela en sentido antihorario, colocándola en la posición Máx. Como el horno está equipado con un dispositivo de seguridad, después de encender el quemador, mantenga presionada la perilla "B" durante aproximadamente 6 segundos para permitir que pase el gas hasta que se caliente el termopar de seguridad.
- c) Una vez que el quemador esté encendido, cierre la puerta del horno.



Aviso de importancia: si la llama del quemador se apaga accidentalmente, gire la perilla de control "B" a la posición de apagado, abra la puerta del horno y espere al menos un minuto antes de intentar encender nuevamente el quemador.

La perilla de la parrilla (B)

Su horno está equipado con un quemador a gas. La temperatura extremadamente alta y directa de la parrilla permite dorar la superficie de las carnes y asados, mientras que bloquea los jugos para mantenerlos tiernos. La parrilla también es muy recomendable para platos que requieren una temperatura alta en la superficie: como filetes de ternera, ternera, costillas, filetes, hamburguesas, etc.

Presione la perilla "B" completamente y ajústela para colocar la parrilla (que utiliza rayos infrarrojos) y se encenderá el motor del asador (solo disponible en algunos

modelos), este último permanecerá encendido mientras la parrilla esté en funcionamiento.

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

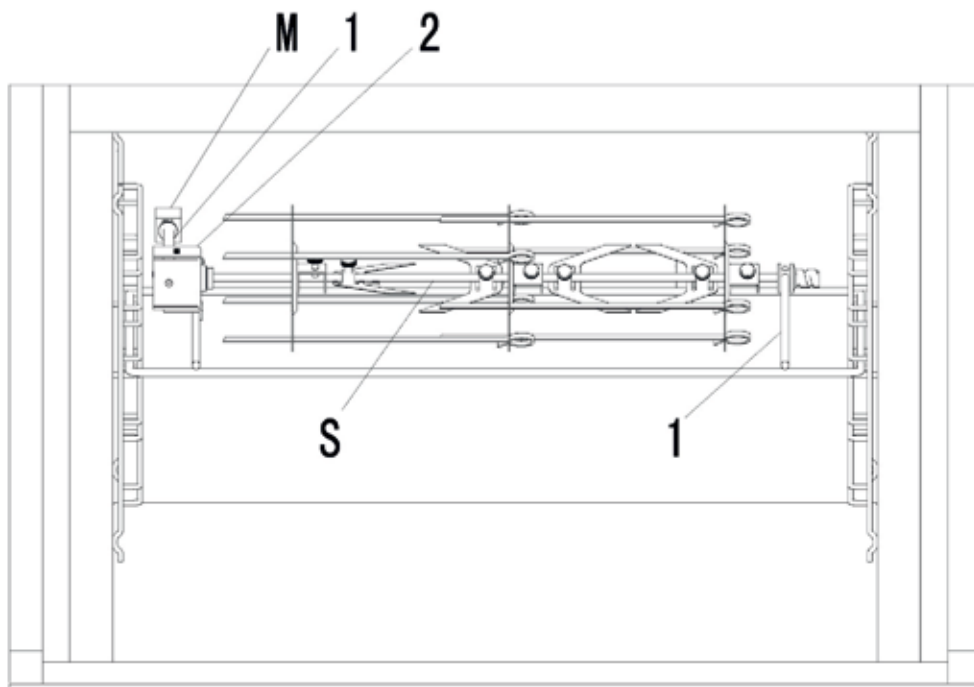
El asador (solo disponible en ciertos modelos)

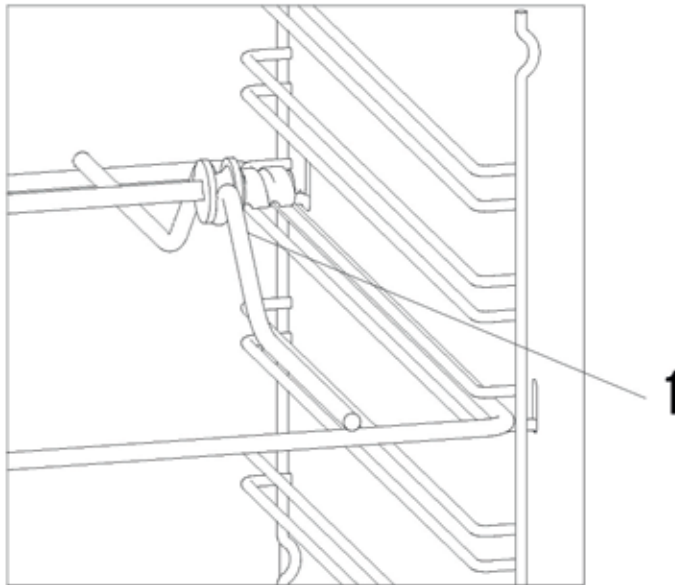
Para iniciar el asador, procesado de la siguiente manera:

- Coloque la bandeja de goteo en la primera rejilla
- Inserte el soporte especial del asador en la tercera rejilla y coloque el asador insertándolo a través del orificio especial en el asador en la parte posterior del horno
- Inicie el asador con el botón "B" para seleccionar la configuración

Asador Multi-Pincho

1. Gire el soporte 1 de la caja de engranajes a un ángulo adecuado, conecte la caja de engranajes 2 al motor M como se muestra en la figura A.
2. Instale el kit de asador como en las Fig. A y B. Inserte un extremo del asador en la caja de engranajes 2 y coloque otro extremo en la posición 1





Aviso: la puerta del horno se calienta durante la cocción. Por favor mantenga a los niños bien alejados. El botón de luz del horno (C) este es el botón indicado por el símbolo y le permite encender la luz dentro del horno para supervisar la cocción sin tener que abrir la puerta del horno.

Temporizador (D) (solo disponible en ciertos modelos)

Para usar el temporizador, el timbre "D" debe ser enrollado girando la perilla una vuelta completa en sentido horario; luego vuelva al tiempo deseado para que la cantidad de minutos en la perilla coincida con la marca de referencia en el panel.

La luz indicadora de la parrilla (E)

Esta luz se enciende cuando comienza la parrilla.

La válvula de encendido (I)

Esta perilla se usa no solo para seleccionar los diferentes modos del horno, sino también para elegir la temperatura de cocción correcta entre las temperaturas que



se muestran en la perilla misma (de 150 a 250) para que los alimentos se cocinen en el horno. El dispositivo de encendido electrónico del horno está integrado en la perilla de control. Para encender el quemador del horno, presione completamente la perilla del horno "I" y gírela, ajustándola a la posición.

Ventilación de enfriamiento

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

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

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

Usando el minuterero



El minuterero se puede usar independientemente de la función de cocción del horno durante un período de tiempo de hasta a 60 minutos.

- Para configurar el temporizador, gire la perilla completamente en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga y luego gírela en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el tiempo requerido.
- El período de tiempo establecido se vencerá cuando la perilla de control llegue a cero, sonará una breve señal audible.

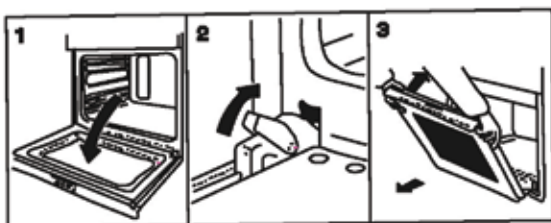
IMPORTANTE: si tiene el horno o la parrilla en uso mientras el temporizador está en cuenta regresiva. Cuando finalice la cuenta regresiva, el horno continuará

calentándose. Debe apagar el horno / parrilla utilizando la función del horno y la perilla de control de temperatura.

¿Cómo quitar la puerta del horno?

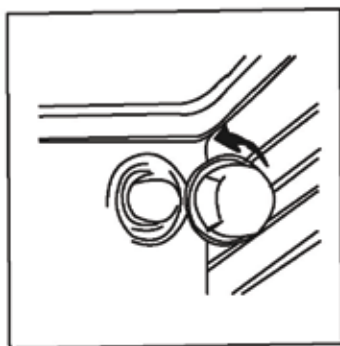
Para una limpieza más profunda, puede quitar la puerta del horno. Proceder de la siguiente:

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



Sustitución de la lámpara del horno

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



3. CONSEJOS PRÁCTICOS DE COCINA

El horno ofrece una amplia gama de platos alternativos que le permiten cocinar cualquier tipo de alimento de la mejor manera posible. Con el tiempo aprenderá a aprovechar al máximo este versátil aparato de cocina y las siguientes instrucciones son solo una guía que puede variar según a su propia experiencia personal.

Hornear pasteles

Cuando hornee pasteles, siempre colóquelos en el horno después de que hayan sido precalentados (aproximadamente 15 minutos). La temperatura normalmente es de alrededor de 160 ° C. No abra la puerta mientras se hornea el pastel para evitar que se caiga, en general.

Cocinando pizza

Para sabrosas pizzas crujientes:

1. Precaliente el horno durante al menos 15 minutos.
2. Use una bandeja de aluminio ligera pizza, colocándola en la rejilla suministrada con el horno. Si se usa la bandeja, esto extenderá el tiempo de cocción, lo que dificultará obtener una corteza crujiente;
3. No abra la puerta del horno con frecuencia mientras se cocina la pizza;
4. Si la pizza tiene muchos ingredientes (tres o cuatro), te recomendamos agregar el queso mozzarella a la mitad del proceso de cocción.

Cocinar pescado y carne

Al cocinar carnes blancas: aves y peces, use ajustes de temperatura de 170 ~ C a 190 C. Para la carne roja que debe estar bien hecha en el exterior y tierna y jugosa en el interior, es una buena idea comenzar con un ajuste de temperatura alta (200 'C-220-'C) por un corto tiempo, luego apague el horno hacia el exterior.



En general, cuanto más grande es el asado, menor es el ajuste de temperatura. Coloque la carne de azulejos en el centro de la rejilla y coloque la bandeja de goteo debajo para atrapar la grasa.

Asegúrese de que la rejilla esté insertada de modo que quede en el centro del horno. Si desea aumentar la cantidad a continuación, use las alturas de estante para platos salados (especialmente pato y juego salvaje), vista el manteca o tocino en la parte superior.

Usando la parrilla

Importante: use siempre la parrilla con la puerta del horno de forma normal. Esto les permitirá a ambos obtener excelentes resultados y 10 ahorros de energía (aproximadamente, aproximadamente 10%) Use el modo R "grill". Colocando la comida debajo del centro de la parrilla. Por lo tanto, los mejores resultados al usar los modos de parrilla se obtienen colocando la rejilla en las parrillas inferiores (consulte la tabla de cocción) y luego, para evitar que la grasa y la grasa goteen en el fondo del horno y se forme humo, coloque una bandeja de goteo la primera parrilla del horno desde la parte inferior.

4. INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

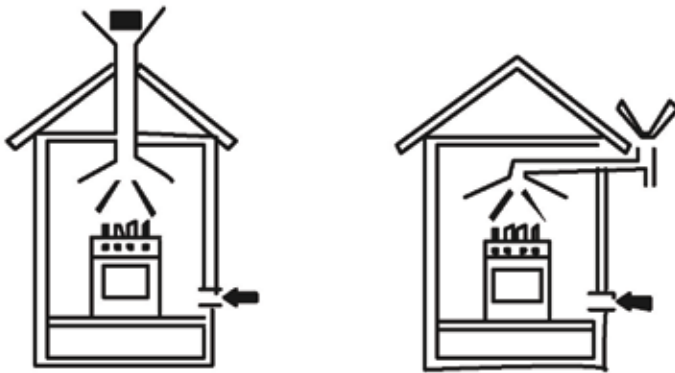
Instalación

El electrodoméstico debe ser instalado solo por una persona calificada de acuerdo con las instrucciones proporcionadas. El fabricante declina toda responsabilidad por una instalación incorrecta que pueda dañar a personas y animales y dañar la propiedad. Importante: La fuente de alimentación del aparato debe cortarse antes de realizar cualquier ajuste o trabajo de mantenimiento. Posicionamiento: Importante: este electrodoméstico puede instalarse y usarse solo en habitaciones con ventilación permanente de conformidad con las normas nacionales vigentes.

Deben cumplirse los siguientes requisitos.

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

DRIJA



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

- b) La sala también debe tener un sistema que lo permita normalmente. El flujo de aire necesario para la combustión no debe ser inferior a $2 \text{ m}^3 / \text{h}$ por KW de potencia instalada. El sistema de circulación de aire puede tomar aire directamente del exterior por medio de una tubería con una sección transversal interna de al menos 100 cm^2 ; la abertura no puede bloquearse accidentalmente bajo ninguna circunstancia (Fig. A). El sistema también puede proporcionar el aire necesario para la combustión por medios indirectos, es decir, formar habitaciones adyacentes equipadas con tubos de circulación de aire como se describe anteriormente. Sin embargo, estas salas deben ser salas comunes, dormitorios o salas con riesgo de incendio (Fig. B)

Detalles A: Habitación contigua - Habitación para ser ventilada



FIGURA A

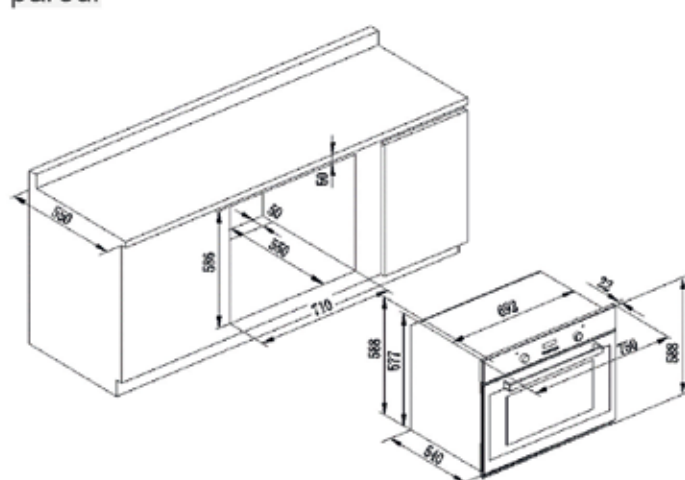
FIGURA B

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

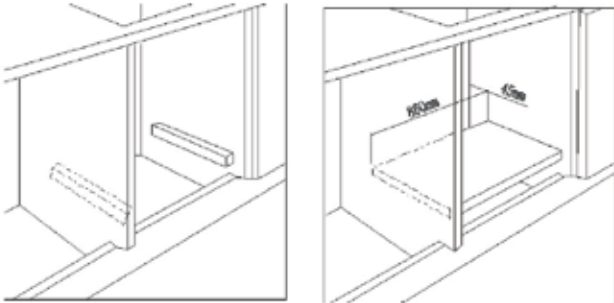
Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza del gas y la presión del gas) y el ajuste del aparato sean compatibles. Las condiciones de ajuste para estos dispositivos se indican en la etiqueta (o placa de datos) Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Se instalará y conectará de acuerdo con la normativa de instalación vigente. Se prestará especial atención a los requisitos pertinentes con respecto a la ventilación.

Instalación de hornos empotrados

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



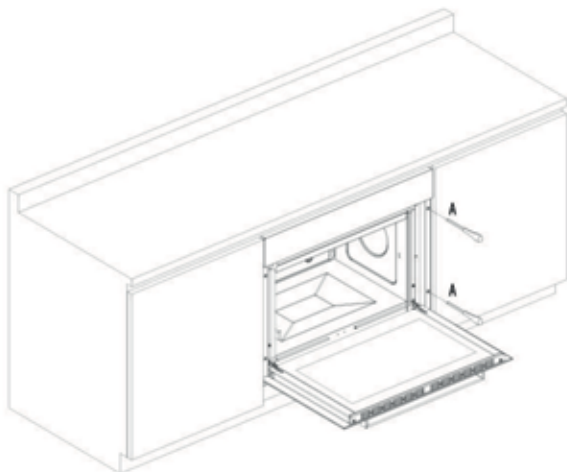
Para garantizar una ventilación adecuada, se debe quitar el panel posterior de la unidad del gabinete. Instalar el horno de manera que descansa sobre dos tiras de madera es preferible. Si el horno descansa sobre una superficie plana y continua, debe haber una abertura de al menos 45 x 860 mm.



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

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

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



Conexión eléctrica

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

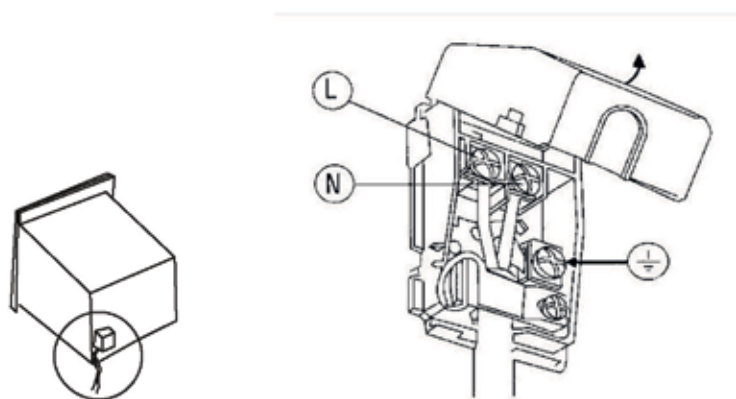
Montaje en un cable de alimentación

Apertura de la placa de terminales:

- Con un destornillador, fije las pestañas laterales de la cubierta de la placa de terminales;
- Abra la tapa de la placa de terminales

Para instalar el cable, proceda de la siguiente manera:

- Retire el tornillo de la abrazadera de alambre y los tres tornillos de contacto L-N
- Sujete los cables debajo de las cabezas de los tornillos con el siguiente esquema de color; Azul (N) Marrón (L), Amarillo-Verde
- Sujete el cable de alimentación en su lugar con la abrazadera y cierre la cubierta de la placa de terminales.



Conexión del cable de alimentación a la red eléctrica.

Instale un enchufe estandarizado correspondiente a la carga indicada en la placa de datos. Cuando conecte el cable directamente a la red eléctrica, instale un interruptor automático omnipolar con una abertura de contacto mínima de 3 mm entre el aparato y la red eléctrica. El disyuntor omipolar debe dimensionarse de acuerdo con

la carga y debe cumplir con la normativa vigente (el disyuntor no debe interrumpir el cable de tierra).

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

Antes de hacer la conexión, verifique que:

- La seguridad eléctrica de este electrodoméstico solo puede garantizarse si la cocina está conectada a tierra de manera correcta y eficiente, lo que garantiza que la conexión a tierra sea eficiente; Si tiene alguna duda, llame a un técnico calificado para verificar el sistema. El fabricante declina toda responsabilidad por daños resultantes de un sistema que no haya sido puesto a tierra.
- Antes de enchufar el aparato a la red eléctrica, verifique que las especificaciones indicadas en la placa de fecha (en el aparato y / o embalaje) se correspondan con las del sistema de red eléctrica de su hogar.
- Compruebe que la capacidad eléctrica del sistema y los enchufes admitirán la potencia máxima del dispositivo, como se indica en la placa de datos. Si tiene alguna duda, llame a un técnico calificado.
- Si el enchufe y el enchufe del aparato no son compatibles, haga que un técnico calificado reemplace el enchufe por un modelo adecuado. Este último, en particular, también tendrá que garantizar que la sección transversal de los cables de conexión sea adecuada para la alimentación.
- No se recomienda el uso de adaptadores, enchufes múltiples y / o extensiones. Si no se puede evitar su uso, recuerde usar solo adaptadores o extensiones individuales o múltiples que cumplan con las normas de seguridad vigentes. En estos casos, nunca exceda la capacidad de corriente máxima indicada en el adaptador único o extensión y la potencia máxima indicada en el adaptador múltiple. El enchufe y la toma deben ser fácilmente accesibles.

Conexión con tubería rígida (cobre o acero)

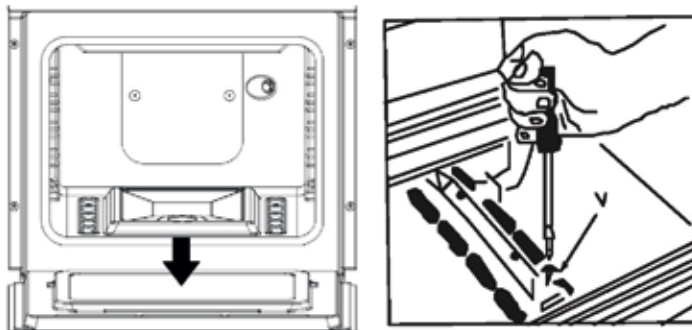
La conexión al sistema de gas debe hacerse de tal manera que no cause ningún tipo de tensión en el aparato. Hay un accesorio de tubería ajustable en forma de L en la rampa de suministro al aparato, cuya estanqueidad está garantizada por un sello. Si necesita girar el accesorio de tubería, en todos los casos debe reemplazar

el sello (provisto con el aparato). El accesorio de tubería de suministro de gas es un accesorio macho cilíndrico roscado de 1/2 gas.

Conexión de una tubería flexible de acero inoxidable sin juntas a un accesorio roscado

El accesorio de tubería de suministro de gas es un accesorio macho cilíndrico roscado de 1/2 gas. Utilice únicamente tuberías y sellos que cumplan con las normas nacionales vigentes. Estas tuberías deben instalarse de modo que su longitud nunca supere los 2000 mm cuando estén completamente extendidas. Una vez que se ha realizado la conexión, asegúrese de que el tubo de metal flexible no toque ninguna parte móvil y no esté aplastado.

- Comprobando que la conexión está apretada: Cuando se complete la instalación, verifique que las conexiones de las tuberías no tengan fugas con una solución jabonosa. Nunca use una llama.
- Adaptación a diferentes tipos de gas: Para adaptar el horno a un tipo diferente de gas con respecto al gas para el que fue fabricado (indicado en la etiqueta), siga estos simples pasos:
 - a) Sustitución de la boquilla del quemador del horno: abra completamente la puerta del horno, saque el fondo deslizante del horno, desenrosque los tornillos de fijación del quemador, retire el tornillo "V" y luego el quemador del horno;

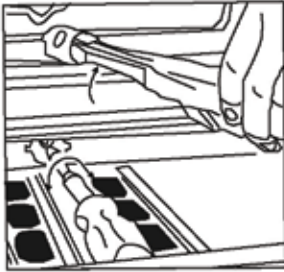


Desenrosque la boquilla del quemador del horno utilizando la llave de tubo especial para las boquillas, o una llave de tubo de 7 mm, y reemplácela con una boquilla adecuada para el nuevo tipo de gas (consulte la Tabla 1)

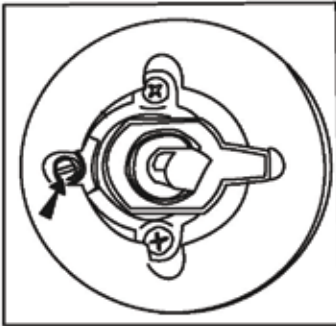
Tenga especial cuidado al entregar los cables de las bujías y los tubos de termopar



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



Regulando el aire primario para el horno



Especificaciones técnicas

Dimensiones internas del horno:

Ancho: 594 mm.

Profundidad: 334 mm

Altura: 391 mm.

Regulación mínima de la puerta del horno.

Regular el mínimo del quemador del horno:

- Gire la perilla primero a la configuración Máx. Durante unos 10 minutos y luego a Mín.
- Retire la perilla
- Retire el disco fijado al panel de control.
- Ajuste el tornillo ubicado fuera del pasador de la llave del termostato hasta que la llama sea pequeña pero estable (la llama se puede ver a través de las ranuras en la parte inferior del horno)



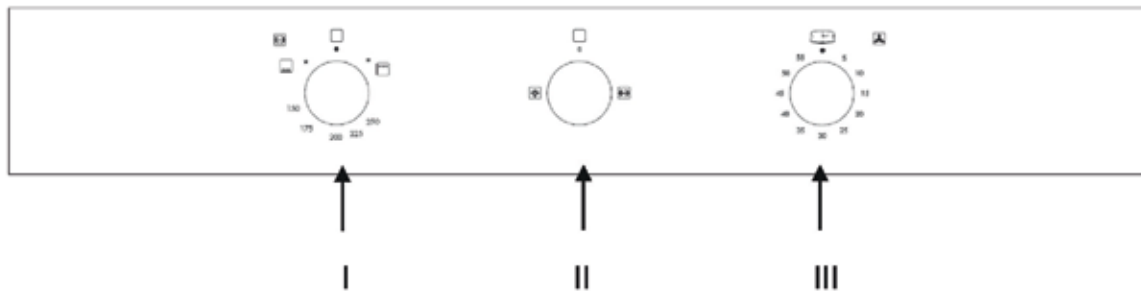
N.B: En este caso de gas líquido, el tornillo de regulación debe atornillarse completamente.

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

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

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

Panel de Control:



- I. Perilla de válvula para horno de gas
- II. Perilla Swich
- III. Minute Minder Knob

DRIJA

USER MANUAL

ROMA 76 GAS-A

Built-in Gas Oven



**2 SAFETY
VALVES**

1

YEAR 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



User Manual
BUILT-IN GAS OVEN | ROMA 76 GAS-A



1. PRECAUTIONS FOR USE.....	3
2. USING THE OVEN.....	4
3. KITCHEN PRACTICAL TIPS.....	9
4. INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION.....	10



1. PRECAUTIONS FOR USE

Warning:

- a) The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood)
- b) During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven
- c) Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- d) Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- e) 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.
- f) The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction
- g) Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance
- h) Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- i) 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 if 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
- j) Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

2. USING THE OVEN

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

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

Notices: Place the dripping pan provided on the bottom shelf of the oven to prevent any sauce and/or grease from dripping onto the bottom of the oven only when grilling food or when using the rotisserie (only available on certain models). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (dishes, aluminium foil, etc) on the grid provided with the appliances inserted especially along the oven guides.

The oven knob (B)

This knob is used not only to select the different oven modes, but also to choose the right cooking temperature from among the temperatures shown on the knob itself.(from 150 to 250) for the food to be cooked in the oven. The electronic ignition device of the oven is build into the control knob itself. To light the oven burner, press the oven knob “B” in all the way and turn it anti-clockwise, setting it to the **Max position (keeping the oven door shut). Since the oven is equipped with a safety device, after lighting the burner keep knob “B” pressed in for about 6 seconds to allow the gas to pass until the safety thermocouple is heated. The electronic ignition device of the oven burner must not be activated for more than 15 seconds. If the burner fails to light after 15 seconds, stop pressing knob “B”, open the oven door and wait for at least one minute before your try to light the burner again.** The cooking temperature is selected by matching the desired temperature with the reference mark on the control panel; the complete range of temperatures is shown below:

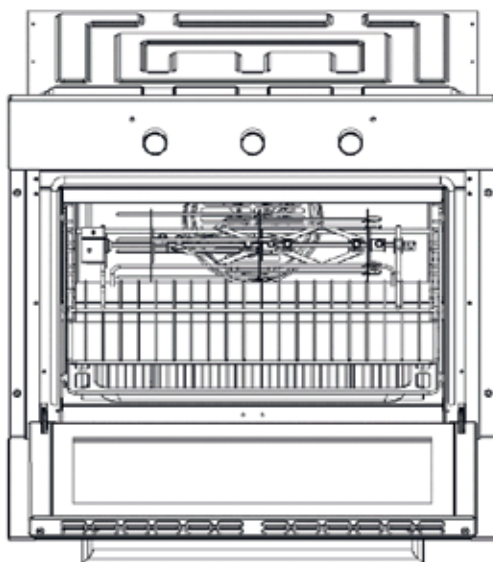
The oven will automatically reach the temperature set, and the thermostat, which is controlled by the knob, will keep it constant.



Lighting the oven manually

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

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



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

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

The grill knob (B)

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

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

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

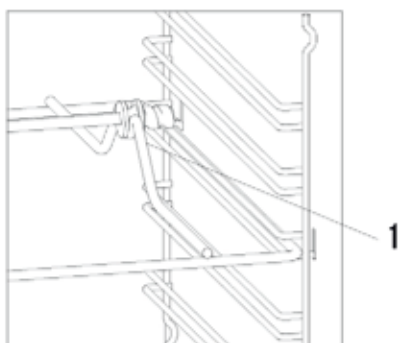
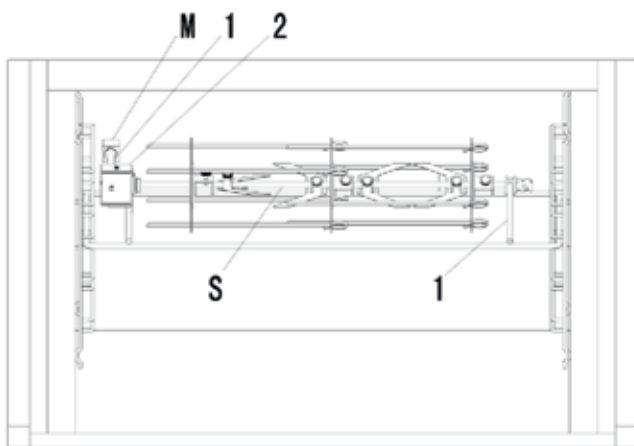
The rotisserie (only available on certain models)

To start the rotisserie, processed as follows:

- a) place the dripping pan on the 1st rack;
- b) insert the special rotisserie support on the 3rd rack and position the spit by inserting it through the special hole into the rotisserie at the back of the oven;
- c) start the rotisserie using knob "B" to select setting

Multi-Skewer Rotisserie

1. Turn support 1 of gear box to a suitable angle, Connect gear box 2 to motor M as Fig. A.
2. Install rotisserie kit as Fig. A and B. Insert one end of rotisserie to gear box 2, and place another end to position 1.



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



The oven light button (C)

This is the button indicated by symbol and allows you to turn the light on inside your oven to supervise cooking without having to open the oven door.

Timer(D) (only available on certain models)

To use the timer, the buzzer "D" must be wound up by turning the knob one full turn clockwise; then turn it back to the desired time so that the number of minutes on the knob matches the reference mark on the panel.

The grill indicator light (E)

This light comes on when the grill starts.

The valve Ignition(I)

This knob is used not only to select the different oven modes, but also to choose the right cooking temperature from among the temperatures shown on the knob itself (from 150 to 250) for the food to be cooked in the oven. The electronic ignition device of the oven is build into the control knob itself. To light the oven burner, press

the oven knob "I" in all the way and turn it, setting it to the  or  [★] position, please refer to

Cooling ventilation

In order to cool down the temperature of their exterior, some models are equipped with a cooling fan that comes on by turning the selector knob "B". During cooking, the fan is always on and a normal flow of air can be heard exiting between the oven door and the control panel.

Note: when cooking is done, the fan stays on until the oven cools down sufficiently.

Warning: do not use the oven in the event of a prolonged power failure if the cooling fan does not work.

Using the minute minder





The minute minder can be used independently of an oven cooking function for a time period of up to 60 minutes.

- To set the timer, turn the knob fully clockwise until it stops and then turn it back anticlockwise to the required time.
- The time period that has been set will expire when the control knob reaches zero, a brief audible signal will sound.

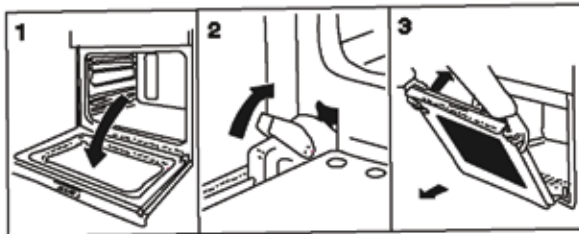
IMPORTANT: If you have the oven or grill in use whilst the timer is counting down. When the countdown ends, the oven will continue to heat. You must turn off the oven/grill using the oven function and temperature control knob.

How to remove the oven door

For a more thorough clean, you can remove the oven door. Proceed as follows:

- a) open the door fully
- b) lift up and turn the small levers situated on the two hinges;
- c) grip the door on the two external sides, shut it slowly but not completely;
- d) pull the door towards you, pulling it out of its seat;

Reassemble the door by following the above procedures backwards.



Replacing the oven lamp

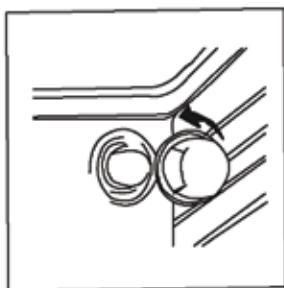
- a) Disconnect the oven from the power supply by means of the omnipolar switch used to connect the appliance to the electrical mains; or unplug the appliance if the plug is accessible;
- b) Remove the glass cover of the lamp-holder
- c) Remove the lamp and replace with a lamp resistant to high temperature (300) with the following characteristics:

Voltage: 110/120V

Wattage: 15W

Type E14

- d) Replace the glass cover and reconnect the oven to the mains power supply.



3. CONSEJOS PRÁCTICOS DE COCINA

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

Baking Cakes

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

Cooking Pizza

For tasty crispy pizzas :

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

Cooking Fish and Meat

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

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

In general, the larger the roast, the lower the temperature setting. Place the meat on the centre of the grid and place the dripping pan beneath it to catch the fat.



Make sure that the grid is inserted so that it is in the centre of the oven. If you would like to increase the amount of from below, use the low rack heights For savoury sts (especially duck and wild game), dress the meath lard or bacon on the top.

Using the Grill

Important: always use the grill with the oven door shul This will allow you both to obtain excellent results and 10 save on energy (approx, mately 10%). Use the R "grill" mode. placing the food under the centre of the grill.

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

4. INSTALACION DEL PRODUCTO

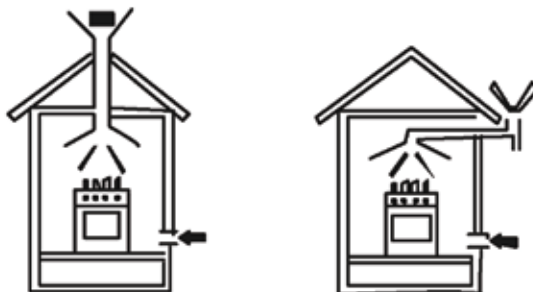
The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with instructions provided. The manufacturer declines all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.

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

Positioning:

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

- a) The room must be equipped with an exhaust system that vents the combustion fumes to the outside. It may consist of a hood or and electric fan that automatically starts each time the appliance is turned on.



A flue or branceed flue system Directly
(only for cooking appliances) to the Outside



- b) The room must also have a system that allows for normally. The flow of air needed for combustion must not be less than 2 m³/h per KW of installed power. The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm²; the opening cannot under any circumstances be blocked accidentally (Fig A), The system can also provide the air needed for combustion by indirect means, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must be common rooms, bedrooms or rooms with a fire hazard (Fig. B)

Details A

Adjacent Room

Room to be ventilated



Fig A

Fig B

- c) Liquefied petroleum gas is heavier than air and, therefore, settles downwards. Thus, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with apertures to the outside for ventilation of gas in the event of leaks. LPG cylinders must not, therefore, be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.) whether they are partially or completely full. It is a good idea to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which could raise the temperature of the cylinder to the above 50.

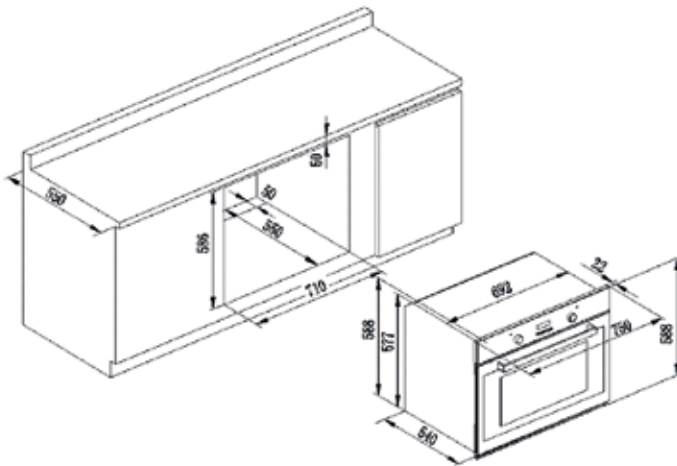
Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure), and the adjustment of the appliance are compatible.

The adjustment conditions for this appliances are stated on the label (or data plate)

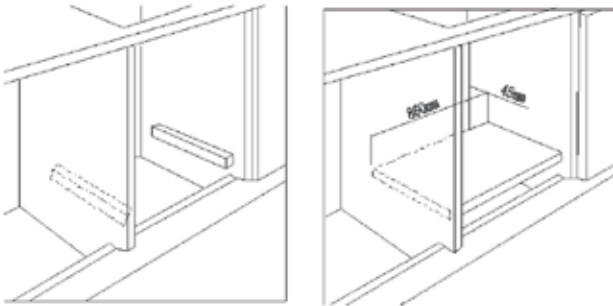
This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirement regarding ventilation.

Installation of Build-in Ovens

In order to ensure that build-in appliance functions properly, the cabinet containing it must be appropriate. The figure below gives the dimensions of the cut-out for installation under the counter or in a wall cabinet unit.



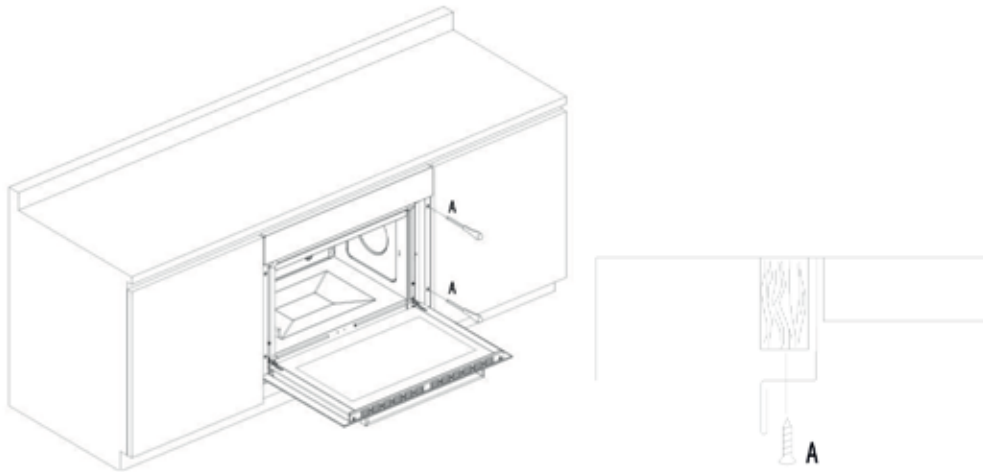
In order to ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet unit must be removed. Installing the oven so that it rests on two strips of wood is preferable. If the oven rests on a continuous, flat surface, there must be an aperture of at least 45*860mm.



The panels of the adjacent cabinets must be made of heat resistant material. In particular, cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperature of up to 100.

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

To fasten the oven to the cabinet, open the door of the oven and attach it by inserting the 4 wooden screws into the 4 holes located on the perimeter of the frame.



Electrical Connection

Those ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current with the voltage and frequency indicated on the data plate (located on the appliance) and in the instruction manual. The wire for earthing the appliance is yellow-green in color.

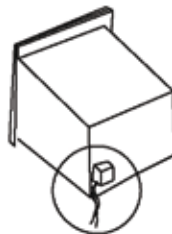
Fitting on a power supply cable

Opening the terminal board:

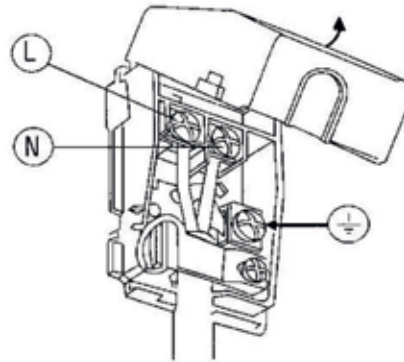
- Using a screwdriver, prise on the side tabs of the terminal board cover;
- Pull open the cover of the terminal board

To install the cable, proceed as follows:

- Remove the wire clamp screw and the three contact screws L-N
- Fasten the wires beneath the screwheads using the following color scheme; **Blue(N) Brown(L), Yellow- Green**
- Fasten the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board.



DRIJA



Connecting the supply cable to the mains

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

The supply cable should be positioned so that it does not reach a temperature of more than 50 with respect to the room temperature, anywhere along its length.

Before making the connection, check that:

- the electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and efficiently earthed, ways ensure that the earthing is efficient; if you have any doubts call in a qualified technician to check the system. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.
- Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the date plate (on the appliance and/or packaging) correspond to those of the electrical mains system of your home.
- Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance, as indicated on the data plate. If you have any doubts, call in a qualified technician.
- If the socket and appliance plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician. The latter, in particular, will also have to ensure that the cross section of the socket cables are suitable for the power absorbed by the appliance. The use of adapters, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adapter or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter. The plug and socket must be easily accessible.

Connection with rigid pipe (cooper or steel)



Connection to the gas system must be made in such a way as not to cause any stress of any kind on the appliance. There is an adjustable L-shaped pipe fitting on the supply ramp to the appliance, whose watertightness is ensured by a seal. Should you need to turn the pipe fitting, you must in all cases replace the seal (provided with the appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. Only use pipe and seals that comply with the current National Norms. These pipes must be installed so that their length is never any longer than 2000mm when fully extended. Once the connection has been made, ensure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not crushed.

Checking that the connection is tight

When installation is complete, check the pipe fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Adapting to different types of gas

In order to adapt the oven to a different type of gas with respect to the gas for which it was manufactured (indicated on the label), follow these simple steps:

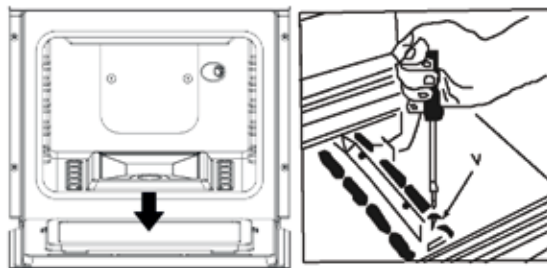
a) Replacing the oven burner nozzle

Open the oven door fully

Pull out the sliding oven bottom

Unscrew the burner fastening screws

Remove screw "V" and then the oven burner;

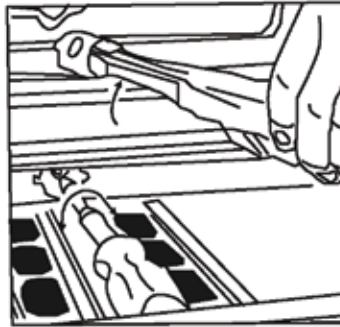


Unscrew the oven burner nozzle using the special socket spanner for the nozzles, or a 7mm socket spanner, and replace it with a nozzle suited to the new type of gas (see Table 1)

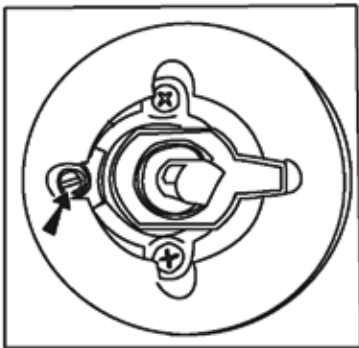
Take particular care handling the spark plug wires and the thermocouple pipes



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



Regulating the primary air for the oven



Technical Specifications

Inner dimensions of the oven:

Width: 594 mm

Depth: 334 mm

Height: 391 mm

Burner

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

Minimum regulation of the oven door

c) Regulate the oven burner minimum:

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

Remove the knob

Remove the disk fastened to the control panel



Adjust the screw located outside the thermostat cock pin until the flame is small but steady (the flame can be seen through the slots on the oven bottom)

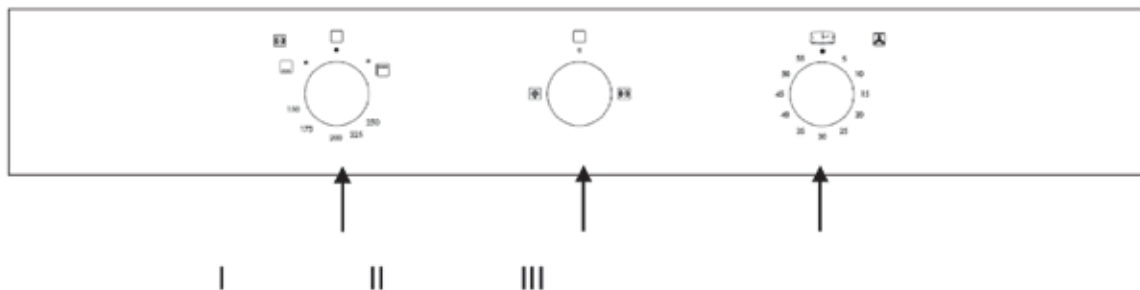
N.B.: In this case of liquid gas, the regulation screw must be screwed in all the way.

Check that the burner does no turn off when you turn the knob from **Max** to Min quickly and when you open and close the oven door quickly.

Warning: On completion of this operation, replace the old drating sticker with one indicating the new type of gas used. This sticker is available from our Service Centers.

Note: should the pressure of the gas used be different (or vary) from the recommended pressure, it is necessary to fit a suitable pressure regulator onto the inlet pipe (in compliance with the current National Norms regarding "regulators for channeled gas"

Control Panel



- I. Valve knob for gas oven
- II. Switch Knob
- III. Minute Minder Knob

DRIJA

ELECTRODOMÉSTICOS
EMPOTRABLES

