



DRIJA

1 AÑO
GARANTÍA

Sicilia 60

Estufa Dual Empotrable a Gas/Eléctrica



ESCANEAR PARA
MÁS INFORMACIÓN



MANUAL DE USUARIO

110-220V / 50-60Hz

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



@ www.drijainternational.com

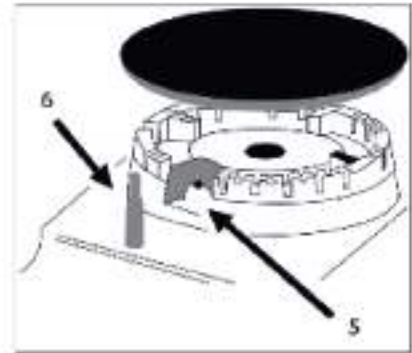


1. INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO	2
2. CÓMO USAR SU ENCIMERA DE GAS	3
3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	5
4. ¿HAY UN PROBLEMA?.....	9
5. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN PARA EMPOTRADO.....	10
6. ESPECIFICACIONES DE QUEMADORES Y BOQUILLAS	15



1. INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO

VISTA SUPERIOR



1. Quemador auxiliar
2. Quemador semi-rápido
3. Quemador wok de triple anillo
4. Quemador de cerámica
5. Encendedor para quemadores de gas (solo en ciertos modelos)
6. Dispositivo de seguridad (solo en ciertos modelos): se activa si la llama se apaga accidentalmente (derrames, corrientes de aire, etc.), interrumpiendo el suministro de gas al quemador.
7. Perillas de control para quemador de gas y quemador de cerámica





MODELS	SICILIA 60
Zona de cocción	4
Voltaje	110-220V - 50/60Hz
Poder Total	7.40kW (tarda aproximadamente 9 minutos y 30 segundos en hervir 1L de agua)
Operación de control frontal	SI
Tamaño del producto DxWxH (mm)	585 x 510 x 105
Dimensiones recortadas D x W (mm)	560 x 480

2. CÓMO USAR SU ENCIMERA DE GAS

La posición del quemador de gas correspondiente está indicada en cada botón de control.

QUEMADORES DE GAS

Los quemadores son diferentes en tamaño y potencia. Elija el más adecuado para el diámetro del utensilio de cocina que se utiliza.

El quemador se puede regular con la perilla de control correspondiente utilizando una de las siguientes configuraciones:

- OFF
- 🔥 Alto
- 🔥 Bajo

PARA ENCENDER UNO DE LOS QUEMADORES, coloque una cerilla encendida o un encendedor cerca del quemador, presione la perilla hasta el fondo y gire en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la configuración "Alta".

EN LOS MODELOS EQUIPADOS CON UN DISPOSITIVO DE SEGURIDAD (F), la perilla debe presionarse durante aproximadamente 6 segundos, hasta que el dispositivo que mantiene encendida la llama se caliente.

EN LOS MODELOS EQUIPADOS CON UN ENCENDIDO (D), la tecla de encendido "E", identificada con el símbolo, primero debe presionarse y luego la perilla correspondiente presionada hasta el fondo y girada en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta "Alta" ajuste.



Algunos modelos están equipados con un interruptor de encendido incorporado en la perilla de control. Si este es el caso, el encendido (D) está presente, pero no el interruptor "E" (el símbolo se encuentra cerca de cada mando).

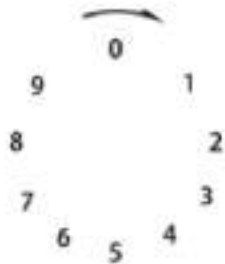
Para encender un quemador, simplemente presione la perilla correspondiente hasta el fondo y, luego, gírela en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la configuración Alta, manteniéndola presionada hasta que se encienda el quemador.

PRECAUCIÓN: Si el quemador se apaga accidentalmente, apague el gas con la perilla de control e intente encenderlo de nuevo después de esperar al menos 1 minuto.

PARA APAGAR UN QUEMADOR, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga (debe estar en el ajuste ".").

NOTA: Este productos debe ser instalado con manguera de seguridad flexible para conexión a gas de lo contrario perderá la garantía en su totalidad.

Quemador de cerámica



Para encender el quemador de cerámica: gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj.

Para seleccionar un nivel de calefacción: El número alrededor del exterior de la perilla indica el nivel de potencia que ha configurado la zona. Cada zona de cocción se puede ajustar entre 1 y 9, una es la configuración de la zona más fría y nueve es la configuración de la zona más caliente.

Para apagar un quemador: gire la perilla en sentido antihorario hasta que se detenga (debe estar en la posición 0).

Indicador de calor residual: a la izquierda de la perilla de control, hay un indicador de calor residual.

Para encender el quemador de cerámica: gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj.

Para seleccionar un nivel de calefacción: El número alrededor del exterior de la perilla indica el nivel de potencia que ha configurado la zona. Cada zona de cocción se puede ajustar entre 1 y 9, una es la configuración de la zona más fría y nueve es la configuración de la zona más caliente.

Para apagar un quemador: gire la perilla en sentido antihorario hasta que se detenga (debe estar en la posición 0).

Indicador de calor residual: a la izquierda de la perilla de control, hay un indicador de calor residual.

3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de limpiar o realizar tareas de mantenimiento en la placa de cocción de gas, desconéctela de la fuente de alimentación eléctrica.

Para prolongar la vida útil de la placa de cocción de gas, es absolutamente indispensable que se limpie con cuidado, a fondo y, por lo general, tenga en cuenta lo siguiente:

- Las partes esmaltadas y la parte superior deben lavarse con agua tibia sin usar polvos abrasivos ni sustancias corrosivas que puedan arruinarlas;
- Las partes removibles de los quemadores deben lavarse generalmente con agua tibia y jabón, asegúrese de quitar las sustancias apelmazadas;
- Pin Perno del encendedor automático, el extremo debe limpiarse con cuidado y por lo general, asegúrese de que la ignición siga funcionando normalmente.
- La placa superior de acero inoxidable y otras partes de acero se pueden manchar si se mantiene el contacto con agua calcárea de alta concentración o con detergentes corrosivos (que contienen fósforo). Para prolongar la vida útil, recomendamos que estas partes se enjuaguen bien con agua y que se sequen soplándolas. También es una buena idea limpiar cualquier derrame.
- Después de que la placa funciona, la superficie debe limpiarse con un paño húmedo para eliminar el polvo o los restos de comida. La superficie del vidrio debe limpiarse regularmente con agua tibia y detergente no corrosivo.

Primero, eliminar todos los residuos de comida o grasas con un raspador de limpieza, p.

Rascador de limpieza (no incluido) (Fig. 1).

Mientras la superficie de cocción esté caliente, límpiela con un producto de limpieza adecuado y toallas de papel, luego frote con un paño húmedo y seque la superficie. Como papel de aluminio, artículos de plástico, objetos hechos de material sintético, azúcar o alimentos con un alto contenido de azúcar que se han derretido en la superficie, debe eliminarse inmediatamente.

Mientras la superficie de cocción aún esté caliente, límpiela con un raspador y una película protectora transparente que evite que se forme más suciedad. Esto también protege la superficie del daño causado por alimentos con alto contenido de azúcar.



No use esponjas abrasivas ni productos de limpieza, esto es válido para productos de limpieza químicamente agresivos, como aerosoles de horno y quitamanchas (Fig.2);

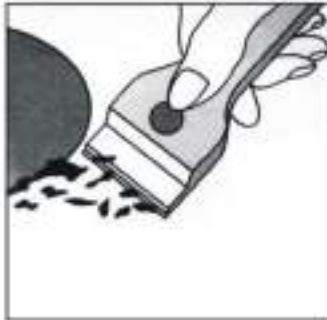


Fig.1



Fig.2

Los ajustes siguientes son sólo orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluyendo sus utensilios de cocina y la cantidad que usted está cocinando.

Experimente con la estufa eléctrica para encontrar la configuración que mejor le convenga.

¿Qué?	¿Cómo?	Importante!
Suciedad cotidiana en la superficie (Huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames no azucarados en la superficie)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la alimentación de la estufa eléctrica. 2. Aplique un limpiador de estufa eléctrica mientras la estufa esté caliente (¡pero no caliente!) 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando la alimentación de la estufa eléctrica está desconectada, no habrá indicación de "superficie caliente", pero la zona de cocción puede estar caliente. Tenga mucho cuidado. • Esponjas resistentes, algunos estropajos de nylon y agentes de limpieza abrasivos pueden rayar la superficie. Siempre lea la etiqueta para comprobar si es más limpio o si el estropajo es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza sobre la estufa: la estufa eléctrica: la superficie puede mancharse.
Derrame en el panel de	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la alimentación de la estufa 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de limpiar el área de control de la



control	<p>eléctrica.</p> <p>2. Absorba el derrame.</p> <p>3. Limpie el área de control de la regulación de potencia con una esponja o tela limpia y húmeda.</p> <p>4. Limpie el área completamente seca con una toalla de papel.</p>	<p>regulación de potencia antes de volver a encender la estufa eléctrica.</p>
---------	---	---

CONSEJOS

Problema	Posible Causas	Qué hacer
<p>La estufa eléctrica no se puede encender.</p>	<p>Ninguna energía.</p>	<p>Asegúrese de que la estufa eléctrica esté conectada a la fuente de alimentación y de que esté encendida.</p> <p>Compruebe si hay un corte de energía en su casa o área.</p> <p>Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.</p>
<p>La superficie está siendo rayada.</p>	<p>Utensilios de cocina de borde áspero.</p> <p>Esponja abrasiva o productos de limpieza inadecuados que se utilizan.</p>	<p>Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte 'Selección de los utensilios de cocina adecuados'. Consulte 'Cuidado y limpieza'.</p>

Lo anterior es el juicio y la inspección de los fracasos comunes.

Por favor, no desmonte la unidad por sí mismo para evitar cualquier peligro y daños a la estufa de cocción.

- Para limpiar el soporte de la parrilla / sartén, se recomienda limpiarlo mientras aún esté caliente. Para alejar la parrilla de la placa y colocarla en el fregadero, primero



elimine los residuos de comida o la grasa, después de que la parrilla se haya enfriado, enjuáguela con agua.

ENGRASE DE LAS VÁLVULAS DE GAS

Con el tiempo, las válvulas de gas pueden estar atascadas, y es difícil encender / apagar. Para este caso, debe limpiar el interior de la válvula y engrasarla.

Recordatorio amable: este procedimiento debe ser realizado por un técnico autorizado por el fabricante.

CONSEJO PRÁCTICO

CONSEJOS PRÁCTICOS SOBRE EL USO DE LOS QUEMADORES

Para un mejor rendimiento, siga estas pautas generales:

- Use los utensilios de cocina adecuados para cada quemador (consulte la tabla) para evitar que la llama llegue al costado de la olla o sartén;
- Utilice siempre utensilios de cocina con un fondo plano y mantenga la tapa puesta;
- Cuando el contenido hierva, gire la perilla a "Bajo".

Quegador	Ø Diámetro del utensilio (cm)
Rápido (R)	22 - 26
Reducido rápido (RR)	24 - 26
Semi rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10- 14
Semi-Quegador Fisch (SP)	16 - 20
Triple Corona (TC)	24 - 26

Para identificar el tipo de quemador, consulte los diseños en la sección titulada "Especificaciones del quemador y la boquilla".

4. ¿HAY UN PROBLEMA?

Si encuentra que la cocina de gas no puede funcionar de repente o no puede funcionar correctamente. Antes de llamar al servicio al cliente para obtener asistencia, permítanos verificar qué podemos hacer.

En primer lugar, verifique y confirme que no haya interrupciones en el suministro de gas y electricidad.

Particularmente si las válvulas de gas se mantienen encendidas.

EL QUEMADOR NO PUEDE ENCENDERSE O LA LLAMA NO ESTÁ UNIFORME ALREDEDOR DEL QUEMADOR.

VERIFIQUE PARA ASEGURARSE DE QUE:

- *Los orificios de gas en el quemador no están obstruidos;*
- *Todas las partes móviles de los quemadores están fijadas correctamente;*
- *No hay flujo de aire alrededor de la superficie de cocción.*

LA LLAMA NO MANTENGA ILUMINACIÓN AL QUEMADOR CON THERMOCOUPLE.

VERIFIQUE PARA ASEGURARSE DE QUE:

- Presiona la perilla completamente;
- Sigue presionando la perilla durante el tiempo suficiente para activar la thermocouple.
- Los orificios de gas no están obstruidos en el área correspondiente al termopar.

LA LLAMA SE APAGA MIENTRAS GIRA LA PERILLA A LA CONFIGURACIÓN "BAJA".

VERIFIQUE PARA ASEGURARSE DE QUE:

- Los orificios de gas no están obstruidos.
- No hay flujo de aire alrededor de la superficie de cocción.
- El mínimo se ha ajustado correctamente (consulte la sección titulada "Regulación mínima").

LA COCINA NO ES ESTABLE.

VERIFIQUE PARA ASEGURARSE DE QUE:

- La parte inferior de los utensilios de cocina es perfectamente plana.
- El utensilio de cocina está centrado correctamente en el quemador.
- Las rejillas de soporte no se han invertido.

Después de revisar todo esto, la cocina de gas aún no funciona correctamente. Llame al Centro de servicio al cliente e infórmeles sobre:

- Tipo de problema.

--El número de modelo de la placa de gas (SICILIA 60) como se indica en la caja del embalaje.

Nunca llame a los técnicos que no están autorizados por su proveedor, y se niegue a utilizar las piezas de repuesto que no son del fabricante.

5. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN PARA EMPOTRADO

Las siguientes instrucciones están dirigidas al instalador calificado, por lo que los procedimientos de instalación y mantenimiento se deben seguir de la manera más profesional y experta.

Colocar protector de voltaje.

Importante: Desenchufe la conexión eléctrica antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento o mantenimiento periódico.

POSICIONAMIENTO PARA LA ENCIMERA DE GAS

Importante: esta unidad se puede instalar y usar solo en habitaciones con ventilación permanente.

Se deben cumplir los siguientes requisitos:

1. La habitación debe estar equipada con un sistema de ventilación que ventile el humo y los gases de la combustión hacia el exterior de las habitaciones.

Esto debe hacerse con campana o ventilador eléctrico.



En una chimenea o chimenea ramificada.



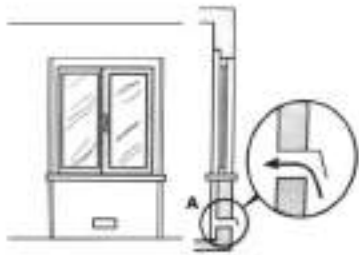
Directamente al exterior

(Exclusivo para aparatos de cocina)

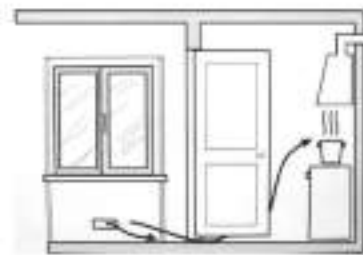
2. Debe permitirse la habitación para la afluencia del aire que para una combustión adecuada. El flujo de aire para la combustión no debe ser inferior a $2 \text{ m}^3 / \text{h}$ por Kw de capacidad instalada. El suministro de aire se verá afectado por la afluencia desde el exterior a través de un conducto; su sección transversal interior es de al menos 100 cm^2 y no debe bloquearse accidentalmente.
3. La encimera de gas sin dispositivos de seguridad, para evitar que la llama se apague accidentalmente, debe tener ventilación trabajando dos veces en volumen. Por

ejemplo, un mínimo de 200 cm² (Fig. 3). De lo contrario, la sala se puede ventilar indirectamente a través de habitaciones adyacentes que están equipadas con conductos de ventilación hacia el exterior. Aunque las habitaciones adyacentes no son áreas compartidas, dormitorios, pero el riesgo de incendio está oculto (Fig. 4).

Habitación contigua



Sala a ser ventilada



Ejemplos de orificios de ventilación para aire de carburante. Ampliación de la ranura de ventilación entre la ventana y el piso

Fig.3

Fig.4

1. El funcionamiento intensivo y prolongado de la placa de gas que necesita intensificar la ventilación, p. abrir ventanas o aumentar la potencia del sistema de admisión de aire (si está presente).
2. Los gases licuados de petróleo son más pesados que el aire, por lo tanto colóquelo hacia abajo. Las habitaciones en las que se instalan los tanques de GLP deben estar equipadas con ventilación hacia el exterior para evitar fugas de gas.

Por lo tanto, los tanques de GLP que estén vacíos o parcialmente llenos no se deben instalar ni almacenar en habitaciones o espacios bajo el nivel del suelo (sótanos, etc.). Es una buena idea guardar solo el tanque que está trabajando actualmente en la habitación, y asegurarse de que no esté cerrado a la fuente de calefacción (hornos, chimeneas, estufas, etc.).

INSTALACIÓN DE LA ENCIMERA DE GAS INCORPORADA

Las placas de gas están diseñadas con un grado de protección contra el calentamiento excesivo, el aparato puede instalarse junto a los armarios y la altura no debe superar la de la encimera.

Para una instalación correcta, se deben seguir las siguientes precauciones:

1. La placa puede estar ubicada en una cocina, un comedor o una cama / sala de estar, pero no en un cuarto de baño o ducha.
2. El mueble que se encuentra cerca de la unidad, es más alto que las tablas de trabajo, debe colocarse a una distancia de al menos 110 mm del borde del tablero.
3. Los gabinetes deben colocarse cerca de la campana a una altura de 420 mm como mínimo (Fig. 5).

DRIJA

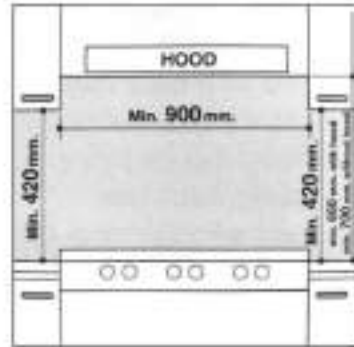


Fig.5

4. El fogón debe instalarse directamente debajo de un armario; este último debe estar al menos a 700 mm de la encimera, como se muestra en la Fig. C.
5. Se proporcionan accesorios de fijación (ganchos, tornillos) para colocar la placa de cocción en la parte superior de la encimera, mida de 20 a 40 mm de grosor (consulte la

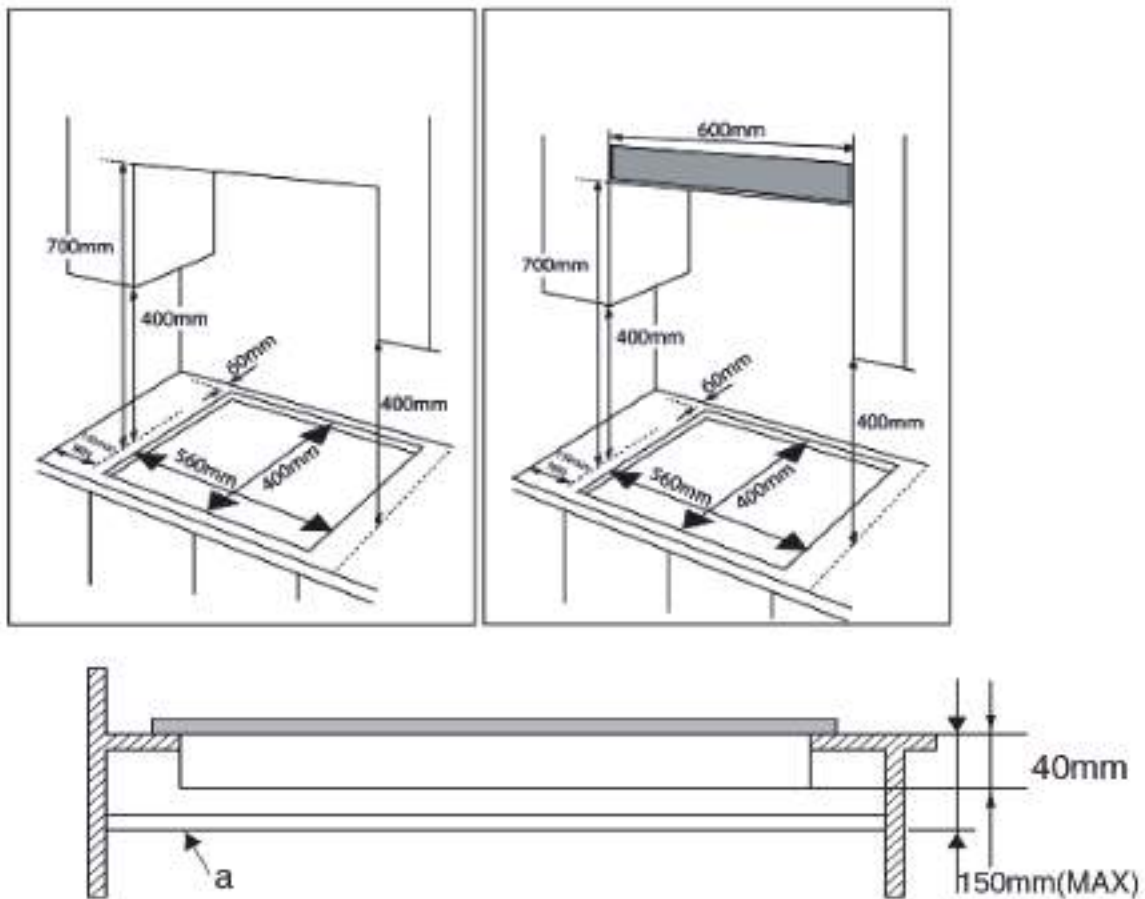
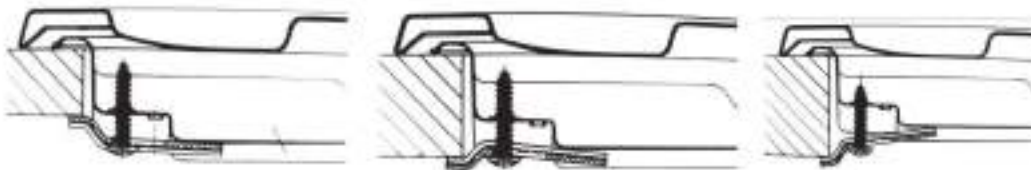


Fig.6

DRIJA



Posición de gancho para
H=20mm Arriba

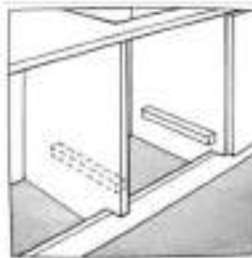
Posición de gancho para
H=30mm Arriba

Posición de gancho para
H=40mm Arriba

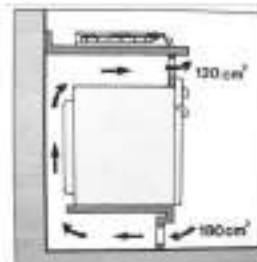
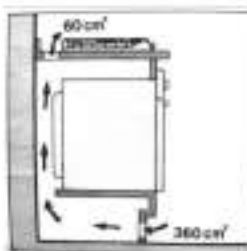
N.B: Use los ganchos contenidos en la "bolsa de accesorios"

6. En caso de que la placa de cocción no esté instalada en un horno empotrado, se debe insertar un panel de madera para aislarlo. Este panel debe colocarse a una distancia de al menos 20 mm de la parte inferior de la placa.

IMPORTANTE: cuando instale la placa en un horno empotrado, el horno debe colocarse sobre dos tiras de madera; en el caso de una superficie del armario de unión, recuerde dejar un espacio de 45 x 560 mm como mínimo desde la parte posterior.



Cuando instale la placa en un horno incorporado sin ventilación forzada, asegúrese de tener entradas y salidas de aire para ventilar el interior del gabinete adecuadamente.



CONEXIÓN DE GAS PARA LA ENCIMERA DE GAS

La placa de cocción de gas debe ser conectada al suministro de gas por un instalador registrado. Durante la instalación, es esencial colocar un grifo de gas aprobado para aislar el suministro de la placa de cocción para la conveniencia de cualquier extracción o servicio subsiguiente. Conecte la placa a la red de gas o al gas líquido, debe llevarse a cabo de acuerdo con la regulación prescrita vigente, y solo después de que se haya determinado que



es adaptable al tipo de gas que se utilizará. De lo contrario, siga las instrucciones indicadas en el párrafo titulado "Adaptación a diferentes tipos de gas". En el caso de conexión a gas líquido por tanque, use reguladores de presión que cumplan con la regulación vigente.

Importante: Por seguridad, para la correcta regulación del uso del gas y la larga vida útil de la placa, asegúrese de que la presión del gas cumpla con las indicaciones dadas en la tabla 1 "Especificaciones de los quemadores y boquillas".

CONEXIÓN AL TUBO NO FLEXIBLE

(Cobre o acero)

La conexión a la fuente de gas debe realizarse de tal forma que no cree ningún punto de tensión en ninguna parte de la placa de cocción de gas.

La placa está equipada con un conector de forma "L" ajustable y una junta para el suministro de gas.

El conector debe desmontarse y la junta debe ser reemplazada.

El conector de alimentación del gas a la placa de cocción está roscado con un cilindro de gas de 1/2.

CONEXIÓN AL TUBO DE ACERO FLEXIBLE

El conector de alimentación de gas a la placa está roscado, conector de 1/2 "para tubería de gas redonda. Utilice únicamente tubos y juntas de sellado que se ajusten a las normas actualmente vigentes. La longitud máxima de las tuberías flexibles no debe exceder los 2000 mm. Se ha hecho la conexión, asegúrese de que el tubo de metal flexible no toque ninguna parte móvil y no se aplaste.

COMPRUEBE EL SELLO

Una vez que se instaló la placa, asegúrese de que todas las conexiones estén selladas correctamente, use agua jabonosa para probarla, nunca use llamas.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

La encimera está equipada con un cable de alimentación eléctrica tripolar diseñado para ser utilizado con corriente alterna. De acuerdo con las indicaciones de la placa de características situada debajo de la placa de cocción. El cable de tierra se puede identificar por su color amarillo verdoso.

En el caso de la instalación sobre un horno eléctrico incorporado, las conexiones eléctricas para la placa y el horno deberían ser independientes, no solo para fines seguros, sino también para eliminarlas en el futuro.

CONEXIÓN ELÉCTRICA PARA LA ENCIMERA DE GAS

Coloque el cable de alimentación con un enchufe estándar para la tasa de demanda indicada en la placa de características o conéctelo directamente a la red eléctrica. En este último caso,



se debe colocar un interruptor de polo único entre la placa y la red, con una abertura mínima entre los contactos de 3 mm de acuerdo con los códigos de seguridad actuales (el cable de conexión no debe interrumpirse por el interruptor). El cable de alimentación debe colocarse de modo que no alcance una temperatura superior a 50 °C que la temperatura ambiente en cualquier punto.

Antes de la conexión real, asegúrese de que:

- Colocar protector de voltaje.
- El fusible y el sistema eléctrico pueden resistir la carga requerida por la placa;
- El sistema de suministro eléctrico está equipado con una toma de tierra eficiente de acuerdo con las normas y reglamentos prescritos por la ley;
- El enchufe o los interruptores son de fácil acceso.

Importante: los cables en el cable principal están coloreados de acuerdo con el siguiente código:

Verde y amarillo - **Tierra**

Azul - **Neutral**

Brown - **Viva**

Como los colores de los cables en el cable principal pueden no coincidir con las marcas coloreadas que identifican los terminales en su enchufe, proceda de la siguiente manera: Conecte el cable verde y amarillo al terminal marcado con "E" o coloreado verde o verde y amarillo.

Conecte el cable marrón a la terminal marcada "L" o coloreada en rojo.

Conecte el cable azul a la terminal marcada "N" o color negro.

6. ESPECIFICACIONES DE QUEMADORES Y BOQUILLAS

ADAPTACIÓN DE LA ENCIMERA DE GAS PARA DIFERENTES TIPOS DE GAS

Quemadores	G20		G30	
	Potencia térmica (kW)	Boquilla 1/100 (mm)	Potencia térmica (kW)	Boquilla 1/100 (mm)
Auxiliar (Small) (A)	1.0	71	1.0	52
Semi Rápido (Medium)	1.80	97	1.8	67



Rápido (R)	2.40	110	2.40	77
Triple Anillo (TR)	3.40	125	3.40	93
Presiones de suministros	20mbar		30mbar	

At 15°C y 1013 mbar – gas seco

P.C.I.G20

37.78 MJ/m³ P.C.I.G25.1 32.51 MJ/m³

P.C.I.G25 32.49 MJ/m³ P.C.I.G27 30.98 MJ/m³

P.C.I.G2.350 27.20MJ/ m³ P.C.I.G30 49.47MJ/Kg



Reemplazo de la boquilla del quemador: afloje la boquilla con una llave especial (7). Ajuste la nueva boquilla de acuerdo con el tipo de gas requerido (consulte la tabla 1 para referencia).

Después de convertir la placa de cocción de gas a otro tipo de gas, asegúrese de haber colocado una etiqueta que contenga esa información en el dispositivo.

CÓMO CONVERTIR FUENTE DE GAS **AJUSTE DEL FLUJO DE VÁLVULA REDUCIDA**

Quemadores	Llama	Convirtiendo la vitrocerámica de LPG al gas natural	Conversión de la placa de cocción de gas natural a gas LPG
Quemadores regulares	Llama completa	Reemplace la boquilla del quemador de acuerdo con las pautas en tabla 1	Reemplace la boquilla del quemador de acuerdo con las pautas en la tabla 1
	Llama de ahorro	Afloje el eje de ajuste (vea la figura 7 a continuación) y ajuste la llama	Afloje el eje de ajuste (vea la figura 7 a continuación) y ajuste la llama

AJUSTE DE VÁLVULA

El ajuste de la válvula se debe hacer con la perilla de control establecida en el quemador ENCENDIDO, guardando la posición de la llama.

Retire la perilla y ajuste la llama con un destornillador pequeño (vea la figura 7 a continuación).

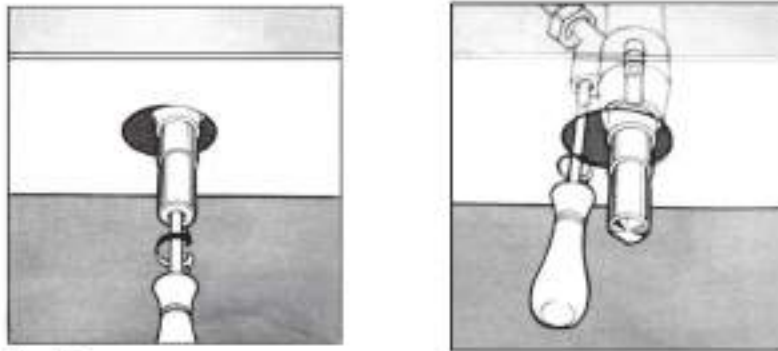


Fig.7

Para verificar la llama ajustada: caliente el quemador en la posición completamente abierta durante 10 minutos. Luego, gire la perilla hacia la configuración de guardado. La llama no debe extinguirse ni moverse a la boquilla. Si se extingue o se mueve a la boquilla, reajuste las válvulas.

SELECCIÓN DE LLAMA

Como los quemadores están ajustados correctamente, la llama debe ser azul claro, y la llama interna debe estar clara. El tamaño de la llama depende de la posición de la perilla de control relacionada.



Quemador ENCENDIDO, llama alta. Quemador ENCENDIDO, llama pequeña (modo de ahorro) Quemador apagado

Fig.8

Ver la figura 8 para varias opciones de operación (selección del tamaño de la llama); el quemador debe ponerse a una llama grande durante la fase inicial de cocción, hacer que la comida hierva rápidamente. Luego, debe girar la perilla a la posición de ahorro de la llama para mantener la cocción. Es posible ajustar las agujas del tamaño de la llama.

Está prohibido ajustar la llama entre el quemador apagado y el quemador en posiciones de llama grandes.

Se puede conservar una gran cantidad de energía si la placa se usa correctamente, los parámetros se diseñan correctamente y se utilizan utensilios de cocina adecuados. La conservación de la energía será la siguiente:

- Hasta 60% se conservan cuando se usan ollas adecuadas,
- Hasta el 60% se conservan cuando la unidad funciona correctamente y se elige el tamaño de llama adecuado.

Es un requisito previo para el funcionamiento eficiente y ahorrador de energía de la placa de cocción que los quemadores se mantengan limpios en todo momento (en particular, las ranuras de llama y las boquillas). Adaptarse a diferentes tipos de gas.

NOTA:

A. Antes de la instalación, asegúrese de que la condición de distribución local (la naturaleza de la presión del gas) y el ajuste del dispositivo sean compatibles".

B. "Las condiciones de ajuste para este aparato están indicadas en la etiqueta de clasificación".

C. "Esta encimera de gas no está conectada al dispositivo de evacuación de productos de combustión. Se instalará y conectará de acuerdo con las normas de instalación vigentes. Se prestará especial atención al requisito pertinente con respecto a la ventilación".

D. "PRECAUCIÓN: El uso de un quemador de gas conduce a la producción de calor, humedad y productos de combustión en la habitación en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando la placa esté funcionando: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica".



**ELIMINACIÓN: No
Eliminar este producto
Como municipio
Residuos.**

**Colección de
Residuos por separado
Para tratamiento
especial es necesario.**

Esa estufa está etiquetada de acuerdo con la directiva europea 2012/19 / EU para Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE). Asegurando que esta estufa se elimina correctamente, ayudará a prevenir cualquier posible daño al medio ambiente ya la salud humana, que de otro modo podría ser causado si fuera eliminado en el

Sentido Contrario.

El símbolo en el producto indica que no puede tratarse como un residuo normal. Debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de productos eléctricos y electrónicos.

Esta estufa requiere la eliminación especial de residuos. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su consejo local, su servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde lo compró.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclado de este producto, póngase en contacto con la oficina local de la ciudad, el servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde adquirió el producto.



DRIJA

1 YEAR WARRANTY

Sicilia 60

Dual Gas/Electric Cooktop



SCAN FOR MORE INFORMATION



USER MANUAL

110-220V / 50-60Hz

NOTE: To purchase accessories and / or spare parts for his product, contact us at the Contact Center (depending on the number of your country that indicates the warranty certificate or our social media)

@ f o www.drijainternational.com



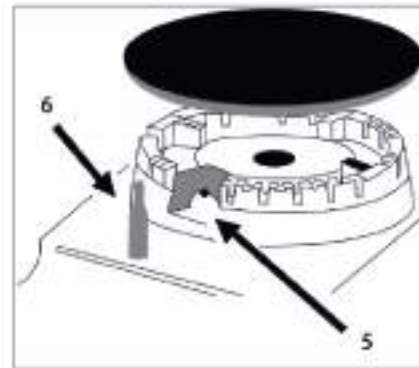


1. PRODUCT INTRODUCTION.....	2
2. HOW TO USE YOUR APPLIANCE	3
3. CLEANING AND MAINTENANCE.....	5
4. IS THERE A PROBLEM?	8
5. INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR BUILT-IN.....	9
6. BURNERS AND NOZZLE SPECIFICATIONS.....	14



1. PRODUCT INTRODUCTION

TOP VIEW



1. Auxiliary burner
2. Semi-fast burner
3. Triple ring wok burner
4. Ceramic burner
5. Ignition for gas burners (only on certain models)
6. Safety device (only on certain models): it is activated if the flame goes out accidentally (spills, drafts, etc.), interrupting the gas supply to the burner.
7. Control knobs for gas burner and ceramic burner





MODELS	SICILIA 60
Cooking Zone	4
Voltage	110-220V - 50/60Hz
Total Power	7.40kW(it takes approximately 9 minutes and 30 seconds to boil 1L of water)
Front Side control operation	YES
Product Size DxWxH (mm)	585 x 510 x 105
Cut Out Dimensions D x W (mm)	560 x 480

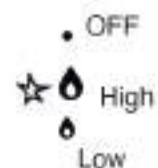
2. HOW TO USE YOUR APPLIANCE

The position of the corresponding gas burner or electric hot plate (if present) is indicated on each control knob.

Gas Burners

The burners differ in size and power. Choose the most appropriate one for the diameter of the cookware being used.

The burner can be regulated with the corresponding control knob by using one of the following settings:



TO TURN ON ONE OF THE BURNERS, place a lighted match or lighter near the burner, press the knob all the way in and turn in the counter-clockwise direction to the "High" setting.

ON THOSE MODELS FITTED WITH A SAFETY DEVICE (F), the knob must be pressed in for about 6 seconds, until the device that keeps the flame lighted warms up.

ON THOSE MODELS FITTED WITH AN IGNITION (D), the "E" ignition button, identified by the ★ symbol, must first be pressed and then the corresponding knob pushed all the way in and turned in the counter-clockwise direction to the "High" setting.



Some models are equipped with an ignition switch incorporated into the control knob. If this is the case, the ignition (D) is present, but not the "E" switch (the ☆ symbol is located near each knob).

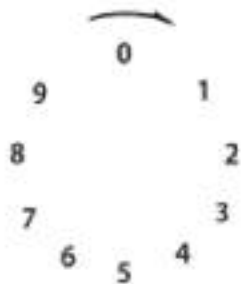
To light a burner, simply press the corresponding knob all the way in and, then, turn it in the counter-clockwise direction to the High setting, keeping it pressed in until the burner lights.

CAUTION: If the burner accidentally goes out, turn off the gas with the control knob and try to light it again after waiting at least 1 minute.

TO TURN OFF A BURNER, turn the knob in the clockwise direction until it stops (it should be on the "0" setting).

NOTE: This product must be installed with flexible safety hose for gas connection otherwise you will lose the warranty in its entirety.

Ceramic burner



To light the ceramic burner: turn the knob clockwise.

To select a heating level: The number around the outside of the knob indicates the power level that has set the zone. Each cooking zone can be set between 1 and 9, one is the configuration of the coldest zone and nine is the configuration of the hottest zone.

To turn off a burner: turn the knob counterclockwise until it stops (it must be in position 0).

Residual heat indicator: to the left of the control knob, there is a residual heat indicator.

To light the ceramic burner: turn the knob clockwise.

To select a heating level: The number around the outside of the knob indicates the power level that has set the zone. Each cooking zone can be set between 1 and 9, one is the configuration of the coldest zone and nine is the configuration of the hottest zone.



3. CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning or performing maintenance on your gas hob, disconnect it from the electrical power supply.

To extend the lifespan of the gas hob, it is absolutely indispensable that it is cleaned carefully, thoroughly and usually, please keeps in mind to the following:

- The enameled parts and the top, must be washed with warm water without using abrasive powders or corrosive substances which could ruin them;
- The removable parts of the burners should be washed usually with warm water and soap, make sure to remove caked-on substances;
- Automatic igniter pin, the end must be cleaned carefully and usually, make sure ignition keep working normally.
- Stainless steel top plate and other steel parts can be stained if keep touch with high concentration calcareous water or corrosive detergents (containing phosphorus). To extend the lifespan, we advise these parts be rinsed thoroughly with water and dry them by blowing, It is a good idea to clean up any spills too.
- After hob working, the surface must be cleaned by a damp cloth to remove dust or food residues. Glass surface should be cleaned regularly with warm water and non-corrosive detergent.

First, to remove all food residues or greases with a cleaning scraper, e.g.

Cleaning scraper (not supplied) (Fig. 1).

- While the cooking surface is warm, clean it with a suitable cleaning product and paper towels, then rub with a damp cloth and dry surface. Such as aluminum foil, plastic items, objects made of synthetic material, sugar or foods with a high sugar content that have been melted onto the surface, it must be removed immediately.
- While the cooking surface is still hot, clean it with a scraper and a transparent protective film which prevent to make more dirt. This also protects the surface from damage caused by food with high sugar content.

Do not use abrasive sponges or cleaning products, these holds true for chemically aggressive cleaners, like oven sprays and stain removers (Fig.2);



Fig.1



Fig.2



The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking.

Experiment with the electric hob to find the settings that best suit you.

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on surface (fingerprints, marks, stains left by food onion-sugary spillover on the surface)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the electric hob off. 2. Apply an electric hob cleaner while the hob is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with clean cloth or paper towel. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the electric hob is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the surface. Always read the label to check if you're cleaner or scourers suitable. • Never leave cleaning residue on the electric hob: the electric hob: the Surface may become stained.
<p>Spillovers on the power regulating controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the electric hob off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the power regulating control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure you wipe the power regulating control area dry before turning the electric hob back on.

HINTS AND TIPS

Problem	Possible Causes	What To Do
<p>The electric hob cannot be turned on.</p>	<p>No power.</p>	<p>Make sure the electric hob is connected to the power supply and that it is switched on.</p> <p>Check whether there is power outage in your home or area.</p> <p>If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.</p>



The surface is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the Right Cookware', See 'Care and Cleaning'.
---------------------------------	---	--

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the hob.

- Cleaning the grill/pan support, it is recommended to clean it while it is still hot. To move grill away from the hob and put it in sink, remove the food residues or grease first, after grill has cooled, rinse it with water.

GREASING THE GAS VALVES

Over time, the gas valves may be stuck, and it is difficult to turn on/off. For this case, should clean the inside of valve and greased it.

Kind reminder: This procedure must be performed by a technician authorized by the manufacturer.

PRACTICAL ADVICE

PRACTICAL ADVICE ON USING THE BURNERS

For best performance, follow these general guidelines:

- Use the appropriate cookware for each burner (see table) in order to prevent the flame to reach the side of the pot or pan;
- Always use cookware with a flat bottom and keep the lid on;
- When the contents come to a boil, turn the knob to "Low".

Burner	Ø Cookware diameter (cm)
Fast (R)	22 - 26
Reduced Fast (RR)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10- 14
Semi-Fischburner (SP)	16 - 20
Triple Crown (TC)	24 - 26
Triple Corona (TC)	24 - 26

To identify the type of burner, refer to the designs in the section entitled, "Burner and Nozzle Specifications".



4. IS THERE A PROBLEM?

If you find gas hob cannot work suddenly or cannot work properly. Before calling customer service for assistance, let us check what we can do.

First of all, check and confirm there have no interruptions to the gas and electrical supplies.

Particularly if the gas valves keeping turn on.

THE BURNER CANNOT BE LIGHTED OR THE FLAME IS NOT UNIFORM AROUND THE BURNER.

Check to make sure that:

- The gas holes on the burner are not clogged;
- All of the movable parts of burners are fixed correctly;
- There is no air flow around the cooking surface.

THE FLAME DO NOT KEEP LIGHTING TO THE BURNER WITH THERMOCOUPLE.

Check to make sure that:

- You press the knob all the way;
- You keep pressing the knob for enough time to activate the thermocouple.
- The gas holes are not clogged in the area corresponding to the thermocouple.

THE FLAME GO OUT WHILE TURN KNOB TO "LOW" SETTING.

Check to make sure that:

- The gas holes are not clogged.
- There is no air flow around the cooking surface.
- The minimum has been adjusted correctly (see the section entitled "Minimum Regulation").

THE COOKWARE IS NOT STABLE.

Check to make sure that:

- The bottom of the cookware is perfectly flat.
- The cookware is centered correctly on the burner.
- The support grids have not been inverted.

After checked all of these, the gas hob still does not work properly, please call the Customer Service Center and inform them of:

--Tile type of problem.

--The gas hob model number (SICILIA 60) as indicated on the packing carton.

Never call the technicians who are not authorized by your supplier, and refuse to use the spare parts which are not from manufacturer.

5. INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR BUILT-IN

The following instructions are directed at the qualified installer, so the installation and maintenance procedures may be followed in the most professional and expert manner.

Important: Unplug the electrical connection before performing any maintenance or regular upkeep work.

POSITIONING FOR GAS HOB

Important: this unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms.

The following requirements must be observed:

- a) The room must be fitted with a ventilation system which ventilate smoke and gases from combustion to the outside of rooms.

This must be done by hood or electric ventilator.



In a chimney stack or branched flue.

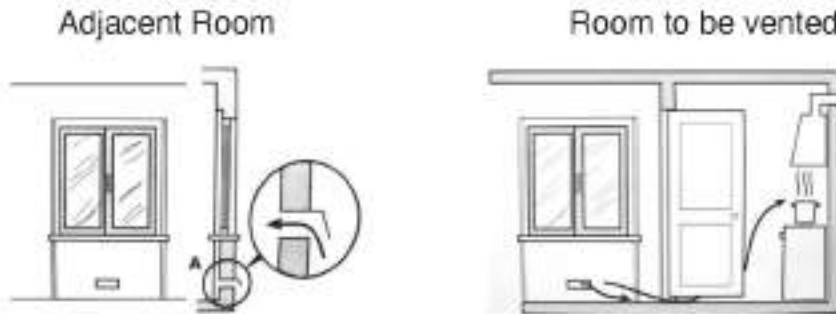


Directly to the Outside

(Exclusively for cooking appliances)

- b) The room must be allowed for the influx of the air which for proper combustion. The air flow for combustion purposes must not less than $2 \text{ m}^3/\text{h}$ per kW of installed capacity. The air supply will be affected by influx from the outside through a duct; its inner cross section is at least 100cm^2 and must not be blocked accidentally.

The gas hob without safety devices, to prevent flame goes out accidentally, must have ventilation working on twice volume. For example, a minimum of 200 cm^2 (Fig. 3). Otherwise, the room can be vented indirectly through adjacent rooms which are fitted with ventilation ducts to the outside. Although the adjacent rooms are not shared areas, bedrooms, but fire risk is hidden (Fig. 4).



Examples of ventilation holes for carburant air. Enlarging the ventilation slot between window and floor

Fig.3

Fig.4

- c) Intensive and prolonged working of the gas hob that need to intensify ventilation, e.g. opening windows or increasing the power of the air intake system (if present).
- d) Liquefied petroleum gases are heavier than air, so settle it downward. Rooms in which LPG tanks are installed must be fitted with ventilation to the outside to avoid of gas leakage.

Therefore, LPG tanks which are empty or partially full, must not be installed or stored in rooms or spaces below ground level (cellars etc.). It is a good idea to keep only the tank which is working currently in the room, and make sure that it is not closed to heating source (ovens, fireplaces, stoves, etc.).

INSTALLATION OF BUILT-IN GAS HOB

The gas hobs are designed with protection degree against excessive heating, the appliance can be installed next to cabinets, and the height should not exceed the hob.

For a correct installation, the following precautions must be followed:

- a) The hob may be located in a kitchen, a diner or bed/ sitting room, but not in a bathroom or shower room.
- b) The furniture standing near to the unit, it is higher than the working boards, must be placed at least 110mm distance to the edge of the board.
- c) The cabinets should be positioned near to the hood at a height of 420 mm at least (Fig. 5).

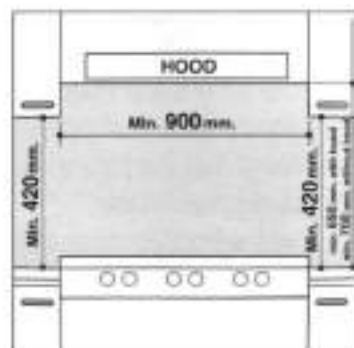




Fig.5

d) Hob should be installed directly under a cupboard; the latter should be at least 700mm from the worktop, as shown in Fig. C.

e) Fixing fittings (hooks, screws) are provided to place the hob on work top, measure 20 to 40 mm in thickness (see Fig. 6).

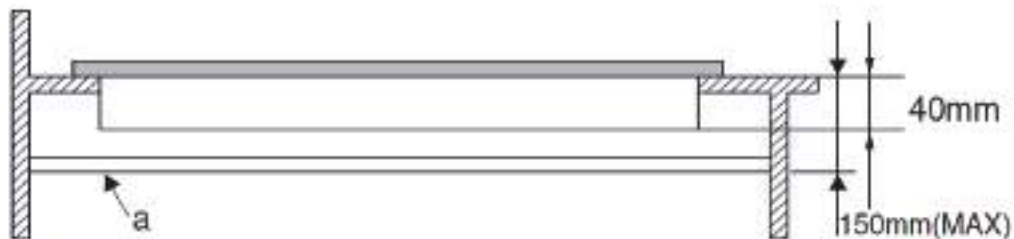
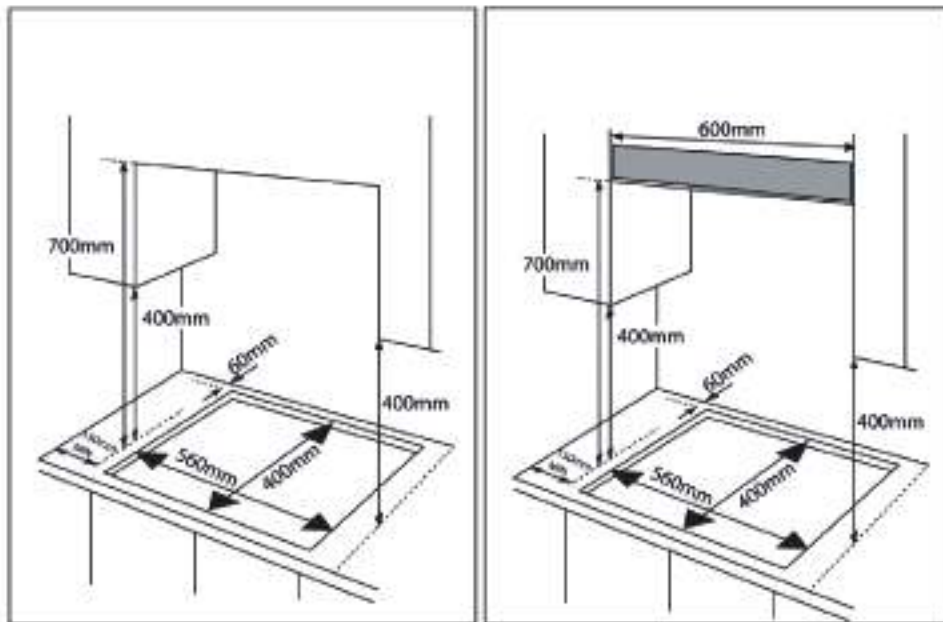
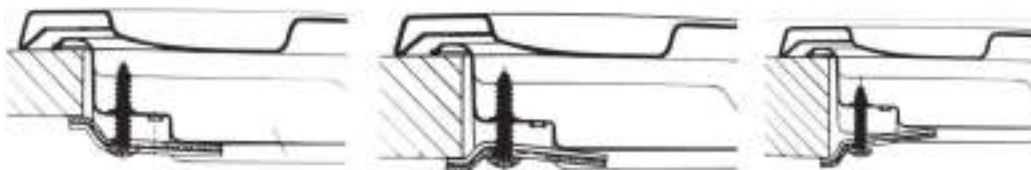


Fig.6



Hook position for
H=20mm top

Hook position for
H=30mm top

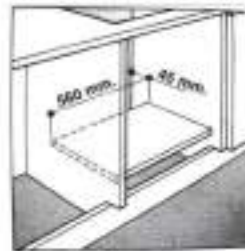
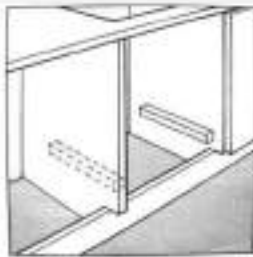
Hook position for
H=40mm top

N.B: Use the hooks contained in the "accessories bag"

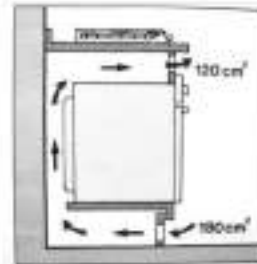
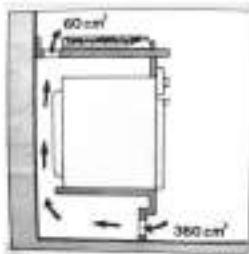


f) In the event the gas hob is not installed on a built-in oven, a wooden panel must be inserted for insulation. This panel must be placed at least 20 mm distance from the bottom of hob.

IMPORTANT: When installing the hob on a built-in oven, the oven should be placed on two wooden strips; in the case of a joining cabinet surface, remember to leave a space of 45 x 560 mm at least from the back side..



When install hob on a built-in oven without forced ventilation, ensure that have air inlets and outlets to ventilate the interior of the cabinet adequately.



GAS CONNECTION FOR GAS HOB

The gas hob should be connected to the gas-supply by a registered installer. During installation it is essential to fit an approved gas tap to isolate the supply from the hob for the convenience of any subsequent removal or servicing. Connect the hob to the gas mains or liquid gas, it must be carried out according to the prescribed regulation in force, and only after it is ascertained that it is adaptable to the type of gas to be used. If not, follow the instructions indicated in the paragraph headed "Adaptation to different gas types". In the case of connection to liquid gas by tank, use pressure regulators that conform to the regulation in force.

Important: For safety, for the correct regulation of gas use and long life of the hob, ensure that the gas pressure conforms to the indications given in table 1 "Burners and Nozzle Specifications".



CONNECTION TO NON-FLEXIBLE TUBE

(Copper or steel)

Connection to the gas source must be done in such a way as to not create any stress points at any part of the gas hob.

The hob is fitted with an adjustable "L" shape connector and a gasket to the gas supply.

The connector should be dismantled and the gasket must be replaced.

The feeding connector of the gas to the hob is threaded 1/2 gas cylinder.

CONNECTION TO FLEXIBLE STEEL TUBE

The gas feed connector to the hob is threaded, 1/2" connector for round gas pipe. Only use pipes and sealing gaskets that conform to the standards currently in force. The maximum length of the flexible pipes must not exceed 2000 mm. Once the connection has been made, ensure that the flexible metal tube does not touch any moving parts and not be crushed.

CHECK THE SEAL

Once the hob was installed, make sure all the connections are properly sealed, use a soapy water to test, never use flame.

ELECTRICAL CONNECTION

The hob fitted with a tripolar electrical supply cord which is designed to be used alternating current. According to the indications on the rating plate located under the hob. The earthing wire can be identified by its yellow-green color.

In the case of installation over a built-in electric oven, the electrical connections for the hob and oven should be independent, not only for safe purpose, but also be convenient to remove them in the future.

ELECTRICAL CONNECTION FOR GAS HOB

Fit the supply cord with a standard plug for the demand rate indicated on the rating plate or connect it directly to the electrical mains. In the latter case, a single pole switch must be placed between the hob and the mains, with a minimum opening between the contacts of 3 mm in compliance with current safety codes (the earthing wire must not be interrupted by the switch).

The power supply cord must be positioned so that it does not reach a temperature in excess of 50°C than room temperature at any point.



Before actual connection make sure that:

- Put a voltage protector.
- The fuse and electrical system can withstand the load required by the hob;
- The electrical supply system is equipped with an efficient earth hook-up according to the norms and regulations prescribed by law;
- The plug or switches are easily accessible.

Important: the wires in the main lead are colored in accordance with the following code:

Green & Yellow - **Earth**

Blue - **Neutral**

Brown - **Live**

As the colors of the wires in the main lead may not correspond with the colored markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows: Connect the Green & Yellow wire to terminal marked "E" or \perp or colored Green or Green & Yellow.

Connect the Brown wire to the terminal marked "L" or colored Red.

Connect the Blue wire to the terminal marked "N" or colored Black.

6. BURNERS AND NOZZLE SPECIFICATIONS

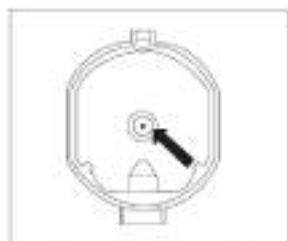
ADAPTING THE GAS HOB FOR DIFFERENT TYPES OF GAS

	G20		G30	
Burner	Thermal power (kW)	Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power (kW)	Nozzle 1/100 (mm)
Auxiliary (Small) (A)	1.0	71	1.0	52
Semi rapid (Medium)	1.80	97	1.8	67
Rapid (R)	2.40	110	2.40	77
Triple Ring (TR)	3.40	125	3.40	93
Supply pressures	20mbar		30mbar	



At 15°C and 1013 mbar - dry gas

P.C.I.G20	37.78 MJ/m ³	P.C.I.G25.1	32.51 MJ/m ³
P.C.I.G25	32.49 MJ/m ³	P.C.I.G27	30.98 MJ/m ³
P.C.I.G2.350	27.20MJ/ m ³	P.C.I.G30	49.47MJ/Kg



Replacement of burner nozzle: loosen the nozzle with a dedicated wrench (7).Fit the new nozzle according to the required gas type (see table 1 for reference) .

After you have converted the gas hob to another gas type, make sure you have placed a label containing that information on the appliance.

HOW TO CONVERT GAS SOURCE
ADJUSTMENT OF THE REDUCED VALVE FLOW

Burners	Flame	Converting the hob from LPG to natural gas	Converting the hob from natural gas Gas to LPG
Regular burners	Full flame	Replace the burner Nozzle according To the guidelines in table 1	Replace the burner Nozzle according to the guidelines in table 1
	Saving flame	Loosen the adjustment Spindle (see fig.7 below) And adjust the flame	Loosen the adjustment Spindle (see fig.7 below) And adjust the flame

VALVE ADJUSTMENT

Valve adjustment should be done with the control knob set at Burner ON saving flame position. Remove the knob, and adjust the flame with a tiny screwdriver (see fig.7 below).

DRIJA

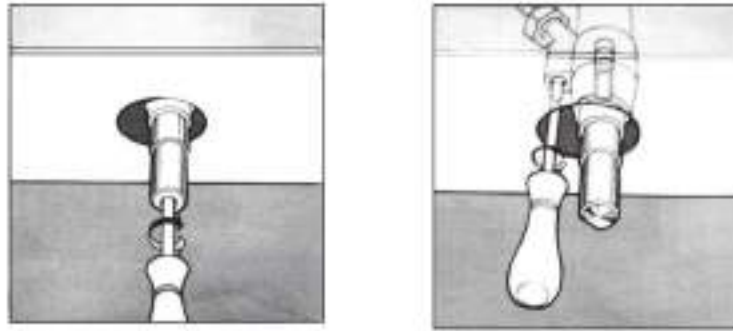


Fig.7

To check the adjusted flame: heat the burner at full open position for 10 minutes. Then turn the knob into the saving setting. The flame should not extinguish nor move to the nozzle. If it extinguish or moves to the nozzle, readjust the valves.

FLAME SELECTION

As the burners are adjusted correctly, the flame should be light blue, and the inner flame should be clear. The size of flame depends on the position of the related control knob.



-Burner ON, large flame

-Burner ON, small flame (saving mode)

-Burner OFF

Fig.8

See fig.8 for various operating options (flame size selection); the burner should be set at a large flame during the initial phase of cooking, it make food boil quickly. Then should turn knob to the saving flame position to maintain the cooking. It is possible to adjust the flame size steeples.

It is prohibited to adjust the flame between the Burner OFF and Burner ON large flame positions.

High quantity of energy can be conserved if the hob is used correctly, parameters are designed correctly, and appropriate cookware is used. The energy conservation be as follows

- Up to 60% are conserved when proper pots are used,



· Up to 60% are conserved when the unit is operated correctly and the suitable flame size is chosen.

It is a prerequisite for efficient and energy-saving operation of hob that the burners are kept clean at all times (in particular the flame slots and nozzles). Adapting to different types of gas

NOTICE :

- A. Prior to installation, ensure that the local distribution condition (nature of the gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible."
- B. "The adjustment conditions for this appliance are stated on the rating label."
- C. "This gas hob is not connected to 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."
- D. "CAUTION: The use of a gas hob lead to the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the hob is in working: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device."



**DISPOSAL: No
Remove this item
as municipality
Waste.**

**Collection of
Waste separately
For special treatment it
is necessary.**

That stove is labeled in accordance with European Directive 2012/19 / EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and human health, which could otherwise be caused if it were eliminated in the

Wrong Way.

The symbol indicates that the product cannot be treated as normal waste. It should be a collection point for the recycling of electrical and electronic products.

This stove requires special disposal. For more information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you bought it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, service household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

DRIJA

UP TO

2 YEARS
WARRANTY

BUILT-IN
HOME APPLIANCES



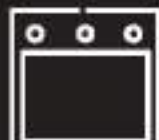
RANGE HOODS



COOKTOPS



MICROWAVES



OVENS



WINE COOLERS



REFRIGERATORS



WATER HEATERS