

LOFFRA®

MADE IN ITALY

IT

ITALIANO

MANUALE DI SERVIZIO

**ISTRUZIONI E CONSIGLI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA
MANUTENZIONE DELLE CUCINE A GAS
APPARECCHI DI COTTURA PER
USO DOMESTICO**

GB

ENGLISH

SERVICE MANUAL

**INSTRUCTIONS AND ADVICE FOR THE INSTALLATION, USE AND
MAINTENANCE OF THE GAS COOKERS
APPARATUS FOR COOKING
FOR HOUSEHOLD PURPOSES**

CE

ITALIANO

INDICE ARGOMENTI

AVVERTENZE PER LA VOSTRA SICUREZZA E CONSIGLI	3
ISTRUZIONI DI SOLLEVAMENTO	8
1. INSTALLAZIONE	9
1.1 LOCALE DI INSTALLAZIONE DELLA CUCINA	9
1.2 SCARICO DEI PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE	10
1.3 POSIZIONAMENTO DELLA CUCINA	10
1.4 ALLACCIAMENTO ALLA RETE DI ALIMENTAZIONE DEL GAS:UNI-CIG 7129/7131	12
1.5 ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA	14
1.6 TRASFORMAZIONE DEL GAS SUI BRUCIATORI DEL PIANO	14
1.7 REGOLAZIONE DEL MINIMO DEI BRUCIATORI DEL PIANO	14
1.8 TRASFORMAZIONE DEL GAS SUI BRUCIATORI FORNO E GRILL GAS	14
2. MANUTENZIONE	15
2.1 TUBO DI GOMMA ALIMENTAZIONE DEL GAS (UNI-CIG 7140)	15
2.2 CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICO	15
2.3 SMONTAGGIO E MONTAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO	16
2.4 SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA.....	16
2.5 COPERCHIO IN CRISTALLO (solo per i modelli previsti)	16
3. USO DELLA CUCINA	17
3.1 FUNZIONAMENTO DEL PIANO DI LAVORO	17
3.2 FUNZIONAMENTO DEL FORNO.....	18
3.3 FUNZIONAMENTO DEL GRILL	20
3.4 GIRARROSTO (solo per i modelli dotati)	22
3.5 CONTAMINUTI.....	22
3.6 CUCINE MULTIFUNZIONE.....	22
3.7 PIANO DI COTTURA CON GLASS-PLATE (solo per i modelli previsti)	33
3.8 PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA TOTAL-GLASS (solo per i modelli previsti)	36
3.9 POSIZIONAMENTO DEI BRUCIATORI A GAS SUL PIANO DI LAVORO	38
3.10 GUIDE TELESCOPICHE (solo per i modelli previsti)	39
3.11 GRIGLIE CON DISPOSITIVO ANTICADUTA	39
3.12 ISTRUZIONI MONTAGGIO BRUCIATORE III SERIE.....	39
3.13 ISTRUZIONI FUNZIONAMENTO CANDELE D'ACCENSIONE AD INCANDESCENZA	40
4. PULIZIA	40
4.1 INSERIMENTO DEL FILTRO GRASSI SUL COPRIVENTOLA NEL FORNO MULTIFUNZIONE	41
5. AVVERTENZE PER IL RISPARMIO ENERGETICO ED IL RISPETTO DELL'AMBIENTE	41
TABELLE	42
6. GARANZIE	46

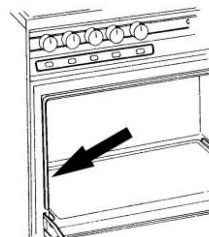
Nuova Lofra S.r.l. si riserva di modificare in qualsiasi momento dati e caratteristiche per esigenze tecnico produttive.


AVVERTENZE PER LA VOSTRA SICUREZZA E CONSIGLI

 = ATTENZIONE  = HOT SURFACE

Questa apparecchiatura è stata progettata per uso domestico.


I dati riguardanti il modello e le caratteristiche possono essere rilevati consultando la targhetta posta sul lato sinistro aprendo la porta del forno (vedi immagine).



 **Tutte le operazioni di installazione, regolazione, trasformazione e manutenzione, devono essere eseguite da personale qualificato in accordo al presente manuale di servizio e secondo le normative vigenti. La ditta declina ogni responsabilità derivante da una cattiva regolazione, utilizzazione o una manomissione dell'apparecchiatura.**

Per ogni richiesta di intervento esibire al tecnico, con la garanzia, il documento comprovante la data d'acquisto o la data di consegna.

 **Rimuovere protettivi e polistirolo dalle cavità del forno, anteriore e posteriore, prima di installare l'elettrodomestico.**

 **Questa apparecchiatura non deve essere utilizzata da persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenza, a meno che non sia controllate o istruite riguardo all'uso l'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza.**

⚠ ATTENZIONE: le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.

⚠ Prima di eseguire qualsiasi operazione togliere la corrente elettrica e chiudere il gas a monte dell'apparecchiatura. Nel caso di sostituzione di componenti e/o accessori, utilizzare esclusivamente ricambi originali Lofra. Affidarsi solo a personale tecnico qualificato.

Si consiglia di conservare il libretto istruzioni unitamente alla cucina, in modo che all'occorrenza possa essere consultato per tutte le indicazioni e consigli per un uso corretto e ottimale.

⚠ L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani se non continuamente sorvegliati. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età compresa dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o con mancanza di esperienza, solo se seguite e informate sulle istruzioni riguardanti l'apparecchio in modo sicuro per comprendere i pericoli coinvolti. I bambini devono essere supervisionati per evitare che giochino con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non deve essere fatta da bambini senza sorveglianza

⚠ Assicurarsi periodicamente che non vi siano perdite di gas dal tubo che collega la cucina alla bombola o alla condotta del gas; sostituirlo alla scadenza.

⚠ Se la cucina è appoggiata ad una base è necessario provvedere un ancoraggio per evitare lo scivolamento della stessa .

⚠ Quando la cucina non è funzionante accertarsi che le manopole siano nella posizione di spento; inoltre, nel caso rimanga inattiva, è consigliabile chiudere il rubinetto della bombola o della condotta del gas e l'interruttore generale della corrente elettrica dell'apparecchiatura stessa.

Per un buon funzionamento dei fuochi, tenere puliti i bruciatori, i coperchietti e gli spartifiamma.

Alla prima accensione del forno, si consiglia di farlo funzionare per circa un'ora alla massima temperatura; con questa operazione possono formarsi dei fumi e del cattivo odore dovuti ai collanti dell'isolamento termico e dall'olio delle lamiere. Si consiglia di aerare il locale.

⚠ Non coprire il fondo del forno con foglio di alluminio e non appoggiare la teglia in alluminio sul fondo del forno durante il funzionamento del forno .

⚠ Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno in quanto possono graffiare la superficie, che può portare a rottura del vetro. Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia

dell'apparecchio. Periodicamente i bruciatori, le griglie, i coperchietti e gli spartifiamma devono essere puliti con acqua saponata tiepida, risciacquati ed asciugati con un panno morbido. Non deve essere assolutamente effettuato il lavaggio in lavastoviglie.

⚠ Il coperchio è in cristallo temperato, evitare di chiuderlo durante il funzionamento dei bruciatori e delle piastre elettriche, oppure quando sono ancora caldi, perché potrebbero verificarsi rotture pericolose.

⚠ La cottura sul piano, con grasso o olio, può essere pericolosa e può provocare incendi.

MAI cercare di spegnere un incendio con l'acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire fiamma ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.

⚠ Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

⚠ Se la superficie di tipo vetroceramica o simile è rotta, spegnere l'interruttore dove è collegata l'apparecchiatura dall'impianto elettrico per evitare il rischio di shock elettrici.

⚠ Nelle cucine che non dispongono di un cavo di alimentazione viene indicato su questo manuale il tipo di cavo da utilizzare, tenendo

conto della temperatura della superficie posteriore dell'apparecchio.

⚠ E' necessario prevedere nella rete di alimentazione un sezionatore di rete onnipolare, o che consenta la disconnessione completa dalla rete, avente contatti adatti alla categoria di sovratensione III.

⚠ Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato deve essere sostituito dal costruttore, servizio assistenza o da personale qualificato allo scopo di evitare pericoli.

⚠ Prima della sostituzione della lampadina disinserire l'apparecchiatura della rete elettrica e se utilizzato precedentemente attendere che il forno si raffreddi.

⚠ Il forno deve essere spento prima di rimuovere il filtro.

L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa per evitare sovrariscaldamento.

Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato deve essere sostituito dal costruttore, servizio assistenza o da personale qualificato allo scopo di evitare pericoli.

Prima di aprire il coperchio eliminare gli eventuali prodotti traccimati sul coperchio stesso.

ISTRUZIONI PRELIMINARI

Prima di utilizzare la cucina, leggete con attenzione questo manuale di istruzioni, così da avere tutte le informazioni necessarie per una corretta installazione.

Prima di mettere in funzione la cucina rimuovere la pellicola di plastica posta a protezione dei particolari in acciaio inox, alluminio (leccarda) e/o verniciati, ecc... Si raccomanda di eseguire questa

operazione usando la massima cautela per evitare di rovinare le parti protette.

Alla prima accensione del forno, si consiglia di farlo funzionare per circa un'ora alla massima temperatura; con questa operazione possono formarsi dei fumi e del cattivo odore dovuti ai collanti dell'isolamento termico e dall'olio delle lamiere. Si consiglia di aerare il locale.

Non disperdere nell'ambiente imballi, accessori o altro inerenti l'apparecchiatura. Per lo smaltimento usare possibilmente i contenitori per il riciclaggio dei materiali secondo la normativa vigente.

ISTRUZIONI DI SOLLEVAMENTO

Per il fissaggio della cucina con le staffe, vedere sezione 1.3



fig. 1



fig.2

Per sollevare l'apparecchio aprire la porta del forno e utilizzare la cavità del forno e la sporgenza nella parte posteriore della cucina (fig 1 e2).



fig. 3



fig. 4

NON sollevare la cucina utilizzando la sporgenza anteriore del piano cottura o la maniglia del forno (fig 3 e 4).

Il sollevamento attraverso il piano cottura può causare lo sganciamento dei fissaggi di sicurezza ed il conseguente danneggiamento dei tubi gas dei bruciatori.

Sollevare l'apparecchio attraverso la maniglia può causare lo scheggiatura o la rottura del vetro del forno.

I danni conseguenti da queste errate operazioni non sono coperti da garanzia.

1. INSTALLAZIONE

Tutte le operazioni di installazione, regolazione, trasformazione e manutenzione, devono essere eseguite da personale tecnico qualificato in accordo al presente manuale di servizio e secondo le normative vigenti. La ditta declina ogni responsabilità derivante da una cattiva regolazione, utilizzazione o una manomissione.

AVVERTENZE

Prima dell'installazione assicurarsi che le condizioni di distribuzione locale del gas (natura e pressione) e l'alimentazione elettrica (voltaggio e amperaggio) siano corrispondenti a quelli indicati sulla targa posta sul bordo interno della fiancata sinistra dell'apparecchio.

Questo apparecchio non è raccordato ad un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione. Esso deve essere installato e raccordato conformemente alle norme in vigore.

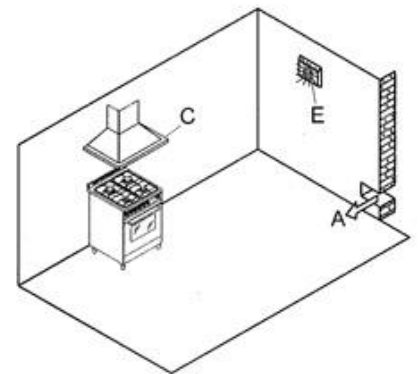
Fare particolare attenzione alle disposizioni applicabili in materia di ventilazione dei locali.

Su ogni apparecchio viene indicato il tipo e la pressione del gas di predisposizione(vedi targhetta).

1.1 LOCALE DI INSTALLAZIONE DELLA CUCINA



Per garantire un buon funzionamento la cucina deve essere installata in un locale con volumetria minima di 26 m³, permanentemente ventilato dove possa affluire, in modo naturale, l'aria necessaria per la corretta combustione del gas, secondo le normative vigenti di installazione : UNI-CIG 7129-7131



L'afflusso naturale dell'aria deve avvenire per via diretta attraverso:

Aperture permanenti (A), praticate su pareti del locale da ventilare che danno verso l'esterno; tali aperture devono avere una sezione minima di 100 cm² per i modelli con dispositivo di sicurezza al piano di lavoro, realizzate in maniera tale da non poter essere ostruite né dall'interno né dall'esterno, posizionate ad una quota prossima al pavimento e comunque tali da non provocare disturbo al corretto funzionamento dei dispositivi di scarico della combustione.

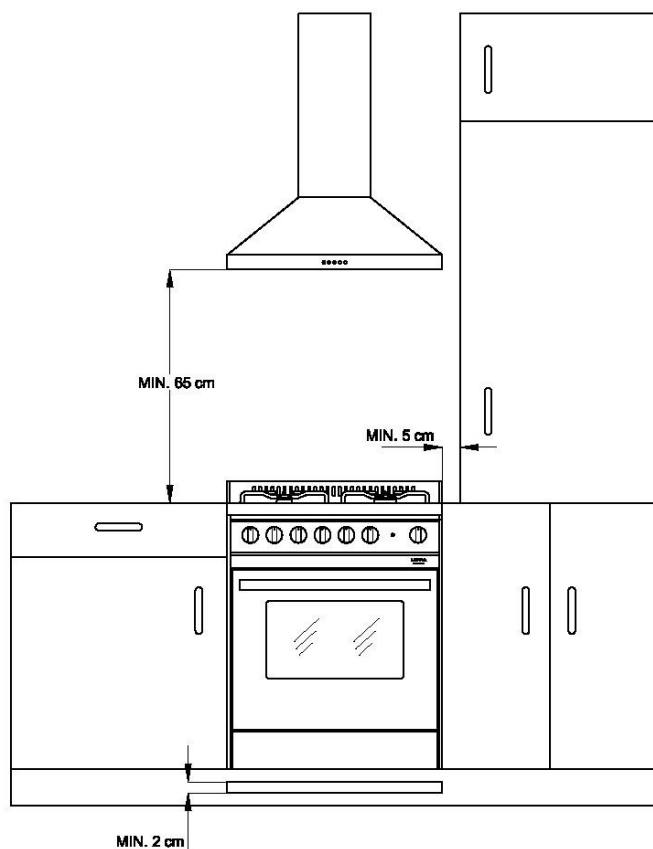
Condotti di ventilazione singoli oppure collettivi ramificati. L'aria di ventilazione dovrà essere prelevata direttamente dall'esterno in zona lontana da fonti di inquinamento. Se l'afflusso dell'aria non può avvenire direttamente dall'esterno, è consentita anche la

ventilazione per via indiretta mediante prelievo dell'aria da locali attigui a quello da ventilare, purché non siano locali adibiti a camere da letto oppure con pericolo di incendio, e comunque con le avvertenze e le limitazioni di cui alle norme vigenti applicabili: norme UNI-CIG 7129-7131.

1.2 SCARICO DEI PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE

Gli apparecchi di cottura devono sempre scaricare i prodotti della combustione in apposite cappe (C), che devono essere collegate a camini, canne fumarie, o direttamente all'esterno. In caso non esista la possibilità di applicazione della cappa, è consentito l'impiego di un elettroventilatore (E) installato su finestre o su parete in funzione contemporaneamente all'apparecchio, purché siano tassativamente rispettate le norme inerenti la ventilazione : norme UNI-CIG 7129-7131.

1.3 POSIZIONAMENTO DELLA CUCINA



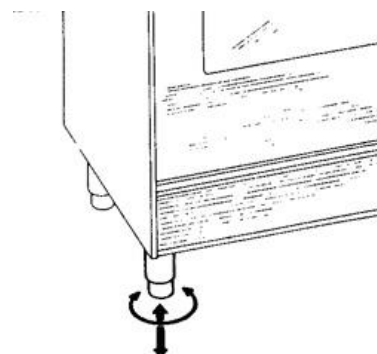
a) Cucina inseribile tra i mobili (Building-In): tipo Y - classe 2 sottoclasse 2/1, (vedi figure)

La cucina di questa classe può essere inserita a diretto contatto dei mobili adiacenti, tranne nel caso di mobile con parete che supera l'altezza del piano di lavoro, in questo caso deve essere distanziato di almeno 5 cm per la parte superiore al piano di lavoro stesso. Se la cucina viene dotata di zoccolatura si devono prevedere, su detto particolare, aperture nella parte anteriore pari a 2 cm per la larghezza della cucina. I mobili devono essere costituiti da materiale che resista ad una temperatura di almeno 120°C.

b) Cucina libera installazione (Free-Standing): tipo X - classe 1; vale come punto a) con l'eccezione che un fianco dell'apparecchio, deve essere lasciato libero per l'ispezione dell'eventuale tubo flessibile in gomma

utilizzato per il collegamento gas.

Dopo aver tolto l'imballo, rimuovere il materiale plastico posto a protezione dei particolari in acciaio inox, alluminio e/o verniciati onde evitarne la fusione; si raccomanda di seguire questa operazione usando la massima cautela per evitare di rovinare le parti protette. Procedere a questo punto al montaggio dei piedini, devono essere fissati alle estremità delle feritoie del piedistallo della cucina. Possono essere regolati in altezza per allineare la cucina ad eventuali mobili esistenti, assicurarsi inoltre che sia perfettamente stabile. Sistemare i bruciatori, gli

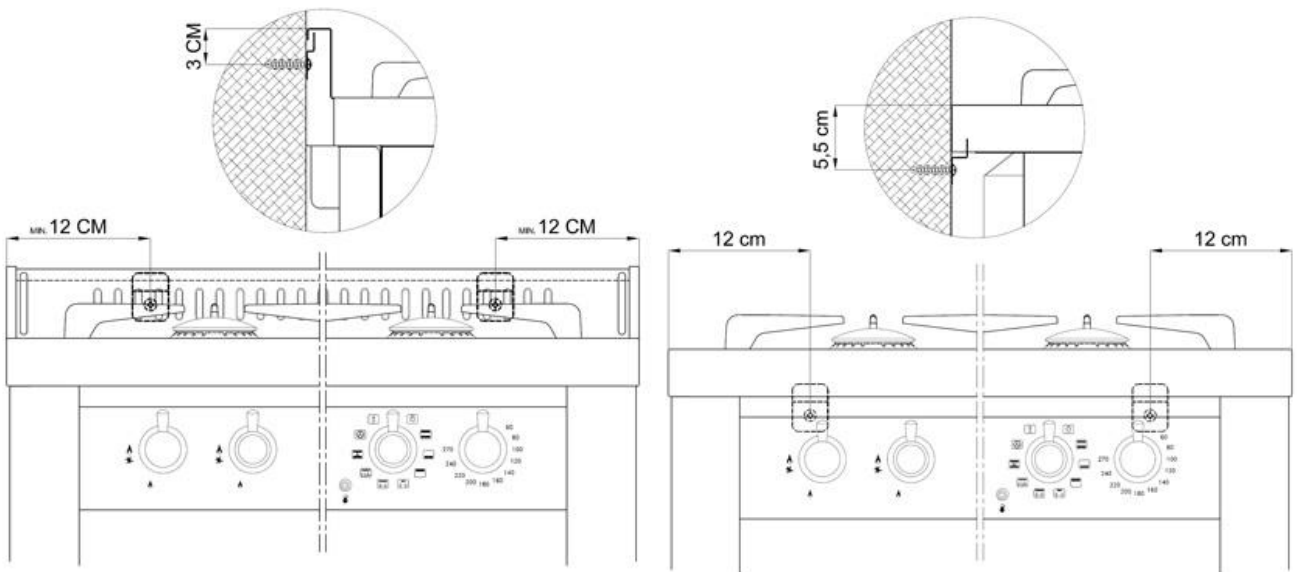
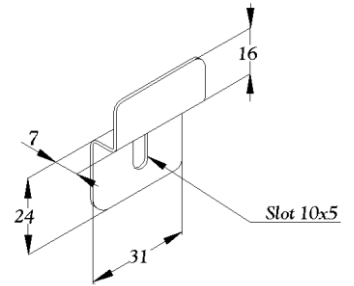


spartifiamma e le griglie nelle apposite sedi del piano di lavoro. Per non danneggiare il piano di lavoro in acciaio inox, inserire (solo sui modelli previsti) sulla griglia centrale poggiapentola, in tondino cromato, i gommini antigriggio in dotazione alla cucina.

Per l'installazione ancorare il fornello utilizzando il kit fornito riferendosi al disegno sottostante.

Vengono fornite due staffe, che serviranno per ancorare la spalletta della cucina, seguendo le istruzioni dei disegni successivi.

N.B. La cucina con e senza alzatina deve essere sollevata leggermente per far entrare la staffa sull'orlo del piano.



⚠ N.B.: Durante il funzionamento dei bruciatori non devono esserci correnti d'aria, all'interno del locale, tali da disturbarne il buon funzionamento o addirittura causarne lo spegnimento.

ISTRUZIONI MONTAGGIO PIEDINI



Avvitando la rondella sul bullone del piedino assicurarsi che la slabbratura della rondella sia rivolta verso l'alto in direzione opposta alla cima della gamba.



Piedino assemblato con rondella in modo corretto. La parte bassa del piedino potrà essere svitata per regolare l'altezza e l'allineamento della cucina.



Sede per piedino sul fondo del forno. Per inserire i piedini nelle loro sedi appoggiare la cucina sul piano posteriore ed inserirli.

NON fissare i piedini inclinando l'apparecchio, questo potrebbe danneggiarli.



Inserire la rondella precedentemente avvitata sulla cima del piedino nella base della cucina e farla scivolare lungo il canale.



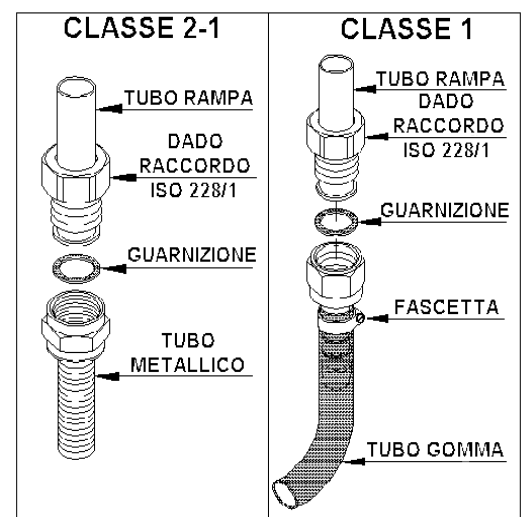
Avvitare la parte alta del piedino finché la base del forno è bloccata tra la rondella ed il piedino stesso.

Una volta che tutti e quattro i piedini sono fissati sollevare la cucina avendo cura di distribuire il peso uniformemente su di essi.

NON rovesciare l'apparecchio sulle gambe ma sollevarlo (questo richiederà due persone)

1.4 ALLACCIAMENTO ALLA RETE DI ALIMENTAZIONE DEL GAS: UNI-CIG 7129/7131

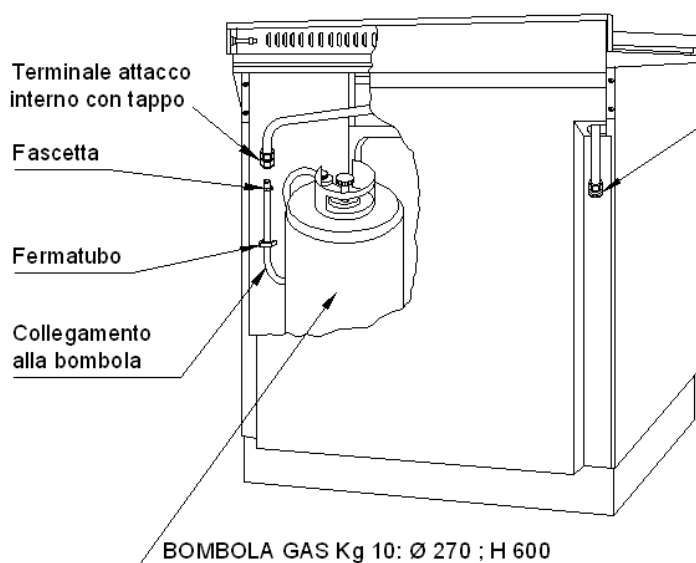
- a) **CLASSE 2 (sottoclasse 2/1 cucina incassata tra i mobili)** : con tubo flessibile in acciaio inox a parete continua di cui alla norma in vigore: UNI-CIG 9891 con possibilità di allungamento massimo fino a 2000 mm; alle estremità, il tubo dovrà essere predisposto di raccordi, aventi filettatura secondo ISO 228/1 con apposita guarnizione di tenuta.



b) **CLASSE 1 (cucina libera installazione)**: oltre a quanto riportato per la classe 2, anche con tubo flessibile non metallico conforme alla norma UNI-CIG 7140 , purchè nella messa in opera vengano rispettati i seguenti accorgimenti: che la lunghezza del tubo sia maggiore di 400 mm e minore di 1500 mm; che in nessun punto raggiunga temperature maggiori di 50° C; che non sia soggetto a sforzi di trazione e di torsione; che non presenti strozzature e sia facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso; che non venga a contatto con parti taglienti, spigoli vivi o similari.

SOLO PER I MODELLI: XR96GV/C, XR96MF/C

SCHEMA COLLEGAMENTO DEL TUBO FLESSIBILE TRA BOMBOLA E CUCINA CON PORTAGOMMA



ATTENZIONE

Istruzioni per il percorso obbligatorio del tubo flessibile

Per il collegamento tra cucina e bombola utilizzare tubi flessibili e regolatori di pressione secondo le norme UNI CIG 7140 e UNI CIG 7432. Utilizzare solo bombole con miscele di GPL per uso domestico.

- 1) togliere il tappo dal terminale interno e inserire il portagomma fornito a corredo; con il tappo chiudere il terminale esterno sx
- 2) calzare una estremità del tubo sul portagomma e fissarlo con una fascetta conforme alle norme UNI CIG 7141
- 3) calzare l'altra estremità sul regolatore di pressione della bombola e fissarlo con una fascetta UNI CIG 7141
- 4) bloccare il tubo sul fermatubo

Dopo l'allacciamento verificare eventuali perdite con una soluzione saponosa, mai con una fiamma.

Prima di procedere al collegamento del tubo flessibile non metallico bisogna fissare il portagomma e la relativa guarnizione, forniti a corredo , sul tubo/rampa posto sullo schienale della cucina .

Per collegamento con:

gas metano: il tubo dovrà avere il diametro interno di 13 mm, essere calzato al portagomma e quindi fissato con l'apposita fascetta: UNI-CIG 7141;

gas liquido (GPL - bombola): il tubo dovrà avere il diametro interno di 8 mm, essere calzato al portagomma e quindi fissato con un'apposita fascetta : UNI-CIG 7141; sulla bombola dovrà essere installato un riduttore di pressione conforme alla normativa vigente: UNI-CIG 7432.

Cucine con vano portabombola – queste cucine sono predisposte per utilizzare bombole di 10 Kg di GPL (dimensioni max. in mm Ø 270; h 600) e sono provviste di due attacchi per il collegamento del gas: uno all'interno del vano e uno nella parte posteriore sinistra; vengono prodotte con l'attacco del vano bombola chiuso con tappo e guarnizione mentre l'altra estremità è aperta.



Nel caso di utilizzo dell'attacco del vano bombola bisogna sostituire il tappo con il porta-gomma; utilizzare il tappo per chiudere l'attacco esterno. Fare attenzione di interporre sempre la guarnizione di tenuta. Il collegamento tra bombola e portagomma deve essere effettuato con tubo flessibile seguendo obbligatoriamente il percorso indicato nelle figure a lato e/o nella targhetta adesiva posta all'interno della porta vano bombola.

Dopo aver effettuato l'allacciamento accertarsi che non vi siano perdite di gas con strumentazioni appropriate oppure più semplicemente con acqua saponata.

1.5 ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

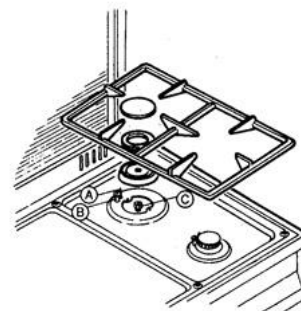
L'allacciamento della cucina alla rete elettrica di alimentazione viene effettuato mediante il cavo di cui è dotata la cucina o tramite cavo indicato a pag.28 ; è necessario prevedere nella rete di alimentazione un sezionatore di rete onnipolare, o che consenta la disconnessione completa dalla rete, avente contatti adatti alla categoria di sovratensione III.

1.6 TRASFORMAZIONE DEL GAS SUI BRUCIATORI DEL PIANO

Bruciatori: ausiliari, semirapidi, tripla corona, pesciera.

Questi bruciatori sono dotati di iniettori con forme tali da consentire un entrata di aria primaria calibrata per ogni tipo di gas; non necessita quindi di regolazione dell'aria. Per la trasformazione da un tipo di gas ad un altro procedere come segue:

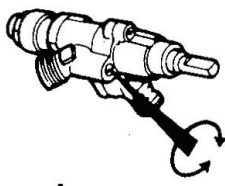
- togliere le griglie, i coperchietti, gli spartifiamma forati e i supporti bruciatori;
- sostituire gli iniettori forati indicati in figura C secondo il tipo di gas impiegato consultando la Tabella 1 del manuale ;
- rimettere al loro posto i supporti bruciatori, gli spartifiamma, i coperchietti e le griglie; regolare la portata del minimo seguendo le istruzioni elencate al paragrafo successivo.



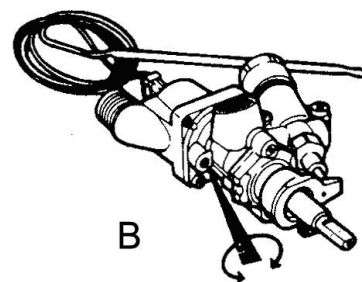
1.7 REGOLAZIONE DEL MINIMO DEI BRUCIATORI DEL PIANO

Rubinetti normali/valvolati

Accendere i bruciatori nella posizione di massimo, togliere la manopola ed infilare un piccolo cacciavite a taglio all'interno nei fori posti sul cruscotto a lato del rubinetto (come da figura A). Allentare la vite del by-pass di 2 giri in senso antiorario e ruotare l'astina nella posizione di minimo.



A



B

Regolare la vite precedentemente

svitata fino a ottenere una fiamma ridotta ma stabile, anche a passaggi bruschi dalla posizione di massimo a quella di minimo con bruciatore freddo.

Nel caso di rubinetti con sicurezza lasciare funzionare il bruciatore al minimo qualche minuto per accertarsi che il dispositivo non vada in blocco. In questo caso aumentare il minimo.

N.B.: Per tarature a GPL la regolazione del minimo dei bruciatori deve essere effettuata avvitando a fondo i by-pass dei rubinetti.

1.8 TRASFORMAZIONE DEL GAS SUI BRUCIATORI FORNO E GRILL GAS

Bruciatore forno.

Per accedere all'iniettore del forno procedere come segue:

- aprire la porta del forno e togliere la base del forno.

- svitare la vite che fissa il bruciatore all'interno del forno (sul forno gigante è fissata sulla parete laterale della muffola) e sfilare il bruciatore dalla sua sede facendo la massima attenzione a non danneggiare la termocoppia fissata sullo stesso;
- sostituire l'iniettore forato a seconda del tipo di gas impiegato consultando la tabella 1 del manuale.
- rimettere il bruciatore nella posizione originaria.

Regolazione del minimo del termostato del forno

Per eseguire la regolazione del minimo agire nel modo seguente:

- aprire la porta del forno.
- accendere il bruciatore nella posizione di massimo, chiudere la porta ed attendere circa 10 minuti (il tempo comunque necessario perché il forno si scaldi fino a circa 230° C).
- sfilare la manopola del forno e, attraverso i fori posti sul cruscotto, a seconda del tipo di termostato (fig. B), svitare di 2 giri la vite del by-pass del termostato stesso
- rimettere la manopola e ruotarla nella posizione di minimo, togliere la manopola e regolare la vite precedentemente svitata fino a ottenere una fiamma ridotta e stabile anche a passaggi bruschi da massimo a minimo ed a rapide aperture/chiusure della porta.

N.B.: Per tarature a GPL la regolazione del minimo del bruciatore forno deve essere effettuata avvitando a fondo il by-pass del termostato.

Bruciatore grill a gas.

Per la trasformazione del gas su questo tipo di bruciatore vale quanto già scritto al paragrafo precedente "Bruciatore forno" con la sola variante che il bruciatore si trova nella parte superiore del forno, e non esiste la necessità della regolazione del minimo in quanto il bruciatore funziona sempre al massimo.

2. MANUTENZIONE



AVVERTENZE :

Prima di eseguire qualsiasi operazione togliere la corrente elettrica e chiudere il gas a monte dell'apparecchiatura. Nel caso di sostituzione di componenti e/o accessori, utilizzare esclusivamente ricambi originali Lofra.

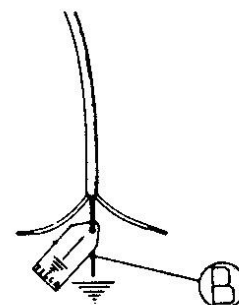
Tutte le operazioni sottoindicate , devono essere eseguite da personale qualificato in accordo al presente manuale di servizio e secondo le normative vigenti: UNI-CIG 7129-7131.

2.1 TUBO DI GOMMA ALIMENTAZIONE DEL GAS (UNI-CIG 7140)

E' necessario verificare periodicamente (1 volta all'anno) lo stato di conservazione del tubo di alimentazione del gas e di sostituirlo obbligatoriamente: entro la data di scadenza stampata sulla superficie esterna del tubo, nel caso presenti screpolature, tagli, abrasioni o bruciature, o venga a mancare la sua normale elasticità e risulti indurito ed eccessivamente plastico

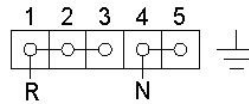
2.2 CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICO

Nel caso si rendesse necessaria la sostituzione del cavo di alimentazione elettrico, si fa presente che il tipo corretto da utilizzare per il collegamento alla rete elettrica è: H05VV-F 3x1.5 mm² (diametro esterno max. 9mm), nel caso di correnti superiori a 16A il cavo deve avere sezione 2.5 mm² . Lasciare il cavo sufficientemente lungo, per potere permettere una facile manutenzione; il cavo di terra (giallo-verde) una volta fissato ai



terminali dell'impianto elettrico, dovrà risultare più lungo di almeno 2 cm rispetto agli altri 2 cavi (fase e neutro). Tale accorgimento permette di garantire la sicurezza elettrica, nel caso in cui accidentalmente venga strappato il cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione che presenta difetti, non deve essere riparato, ma va sostituito con un cavo equivalente a quello sopra indicato. La sostituzione del cavo di alimentazione deve essere effettuata dall'assistenza tecnica autorizzata LOFRA o da personale tecnico specializzato.

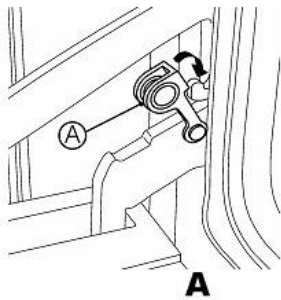
Schema collegamento morsettieria con cavo già preinstallato



220-240 V ~

2.3 SMONTAGGIO E MONTAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO

Aprire totalmente la porta del forno, inserire il dispositivo blocca movimento di rotazione (A) sull'apposito gancetto delle staffe delle cerniere. Afferrare la porta ai lati e chiuderla lentamente finché si avverte una certa resistenza, a questo punto forzare e contemporaneamente alzare la porta verso l'alto in modo da liberare l'incastro della cerniera dal corpo della cucina e sfilarla.

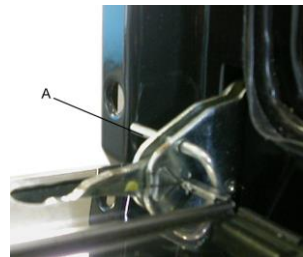


Per il montaggio eseguire al contrario le indicazioni sopra descritte facendo attenzione che l'incastro della cerniera sia inserito nella propria sede.

Per modelli CURVA inserire negli appositi fori un perno blocca movimento di rotazione. Afferrare la porta ai lati e chiuderla lentamente finché si avverte una certa resistenza, a questo punto forzare e contemporaneamente alzare la porta verso l'alto in modo da liberare l'incastro della cerniera dal corpo della cucina e sfilarla.

Per il montaggio eseguire al contrario le indicazioni sopra descritte facendo attenzione che l'incastro della cerniera sia inserito nella propria sede.

N.B. Attenzione, rimontando i vetri la scritta "REFGLASS" deve essere leggibile a porta aperta nella parte vicino alla cerniera di destra.



2.4 SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

ATTENZIONE: Prima della sostituzione disinserire l'apparecchiatura della rete elettrica e se utilizzato precedentemente attendere che il forno si raffreddi. Per identificare la lampada consultare la targhetta dell'apparecchio.

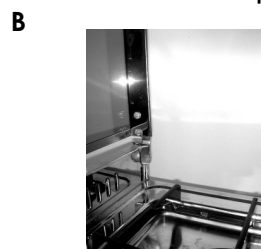
Aprire la porta del forno, svitare la calotta in vetro di protezione, sostituire la lampada (fare attenzione che deve essere del tipo *incandescenza*: 220-240V - T 300° C – E14 – 15/25 W o *alogeno*: 12V – T 250°C – G4 – 5W | 220-240V – T 300°C – G9 – 40W) e rimettere la protezione.

N.B. In presenza di modelli con doppio forno con lampade diverse, nella targhetta dati posta sul lato sinistro aprendo la porta del forno, verrà indicato con FP la lampada da sostituire nel forno piccolo, mentre FG quella nel forno grande.

2.5 COPERCHIO IN CRISTALLO (solo per i modelli previsti)

Per il montaggio del coperchio posizionare le cerniere nelle apposite sedi situate nella spalletta della cucina inserendole nelle feritoie esistenti (A), alzare il coperchio in verticale (B) e spingere verso il basso finché le cerniere non vanno in sede (C).

Per lo smontaggio procedere all'inverso di quanto sopra descritto .



3. USO DELLA CUCINA

AVVERTENZE:

Nel caso di un spegnimento accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola di comando e non ritentare l'accensione se non dopo almeno 1 minuto.


L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato. Vogliate assicurare una buona aerazione del locale mantenendo libere le aperture di ventilazione naturali o installando una cappa aspirante con condotto di scarico.

Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di un'aerazione supplementare per esempio l'apertura di una finestra o un'aerazione più efficace aumentando la potenza d'aspirazione meccanica se essa esiste.

Sul frontalino comandi sono inseriti uno o due segnalatori luminosi, a seconda se il forno della cucina è funzionante a gas o elettrico. Nel caso di cucina con forno a gas un segnalatore verde si illumina ogni qualvolta viene inserito un elemento riscaldante (PIASTRE ELETTRICHE, GIRAROSTO, GRILL ELETTRICO). Nel caso di forno elettrico oltre al segnalatore verde c'è un indicatore giallo che si accende e si spegne per segnalare quando il TERMOSTATO interviene a regolare la temperatura all'interno del forno.

3.1 FUNZIONAMENTO DEL PIANO DI LAVORO

Bruciatori a gas.

Accensione elettronica integrata alla manopola: **girare la manopola nella posizione di massimo**  **premerla a fondo ed il bruciatore si accende automaticamente.**



= Nessuna erogazione gas (rubinetto chiuso)

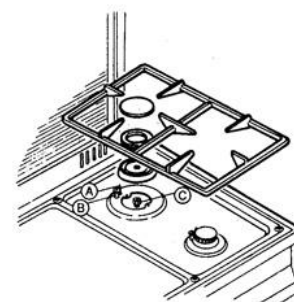


= Massima erogazione gas

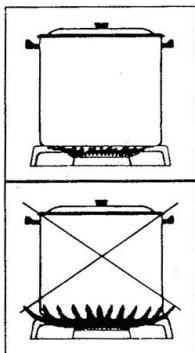


= Minima erogazione gas

Per ottenere la portata minima ruotare la manopola in senso antiorario e posizionare l'indice della manopola stessa in corrispondenza della fiamma piccola .



Dispositivo di sicurezza: una volta acceso il bruciatore tenere premuta la manopola per almeno 5 ÷ 10 secondi e quindi rilasciare, il bruciatore rimane acceso per effetto della termocoppia (A), che tiene aperto il passaggio del gas attraverso una valvola di sicurezza, la quale in caso di spegnimento accidentale del bruciatore interrompe il passaggio del gas.

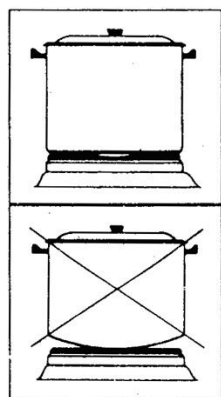


Rendimento dei bruciatori: In corrispondenza dei bruciatori “medio e piccolo” si possono usare recipienti con diametro minimo di 100 mm. I recipienti non devono avere una base concava o convessa ma bensì piatta, per un rendimento ottimali dei bruciatori usare pentole come indicato in figura, cioè con diametro tale che le fiamme non fuoriescano dal fondo pentola. È consigliabile, non appena un liquido inizia a bollire, ridurre la fiamma quanto basta per mantenere l'ebollizione. Per motivi di sicurezza consigliamo l'utilizzo di pentole con i seguenti diametri da sovrapporre ai bruciatori: ausiliario, semirapido, rapido, tripla corona, pesciera.

Bruciatore	Diametro minimo (cm)	Diametro massimo (cm)
Piccolo (ausiliario)	10	14
Medio (semirapido)	15	20
Grande (rapido)	21	26
Tripla corona (ultra-rapido) dual Ø125mm AEO	24	26
Dual Ø145mm AEO e Quadrifoglio	26	30

N.B. A seconda della conformazione del piano tenere una distanza fra i bordi delle pentole di minimo 10mm.

Piastre elettriche



All'atto della prima inserzione o comunque se la piastra è rimasta inoperosa per molto tempo è necessario, al fine di eliminare l'eventuale umidità assorbita dall'impasto isolante, di provvedere al suo essiccamento inserendo la piastra per 30 minuti nella posizione n. 1 del commutatore. Per evitare dispersioni di calore e danni alle piastre, adoperare recipienti con fondo piatto e con diametro non inferiore o superiore, ma corrispondente a quello della piastra (fig. 14). Asciugare il fondo della pentola prima di posarlo sulla piastra.

Non dimenticare la piastra accese senza pentola o con pentola vuota.

Accensione delle piastre - centrare il recipiente sulla piastra e ruotare la manopola corrispondente fino a raggiungere la posizione desiderata (vedi Tabella 2), la numerazione crescente indica maggior potenza.

3.2 FUNZIONAMENTO DEL FORNO

Forno a gas.



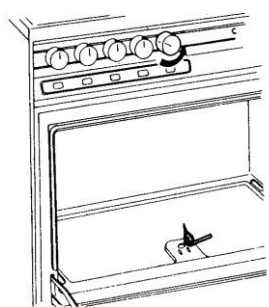
L'accensione del bruciatore del forno deve avvenire sempre con porta aperta.

Tutti i forni sono dotati di termostato valvolato che, oltre a regolare la temperatura all'interno del forno, arresta il passaggio del gas in caso di accidentale spegnimento del bruciatore, evitando in tal modo fughe di gas incombusto.

Per ottenere delle buone cotture si consiglia di preriscaldare il forno per 10÷15 minuti prima di introdurre il cibo. Convienne aprire la porta del forno lo stretto indispensabile, si evita così che la temperatura all'interno del forno stesso subisca brusche variazioni, pregiudicando l'esito delle cotture.

Per le cucine gas ventilate accendere il ventilatore dopo 5 minuti di funzionamento del forno.

Accensione integrata alla manopola - Aprire completamente la porta del forno, premere e ruotare in senso antiorario, nella posizione di massimo, la manopola del



forno (simbolo ).

Ad accensione avvenuta, mantenere la manopola premuta a fondo 5÷10 secondi circa quindi rilasciare. Il bruciatore rimane acceso per effetto del riscaldamento della termocoppia che tiene aperto il passaggio del gas attraverso la valvola di sicurezza. Dopo aver eseguito le suddette operazioni, chiudere la porta del forno e posizionare la manopola in corrispondenza della temperatura desiderata.

Il dispositivo di accensione automatico (accensione elettronica e integrata alla manopola) non deve essere azionato per un tempo superiore di 15 sec.; se dopo tale periodo il bruciatore non

è acceso, cessare di agire sul dispositivo ed attendere almeno 1 minuto prima di tentare una nuova accensione.

Nel caso di mancanza momentanea di energia elettrica, è possibile accendere il bruciatore del forno manualmente.

Aprire la porta del forno, girare la manopola ed indurre una fiamma attraverso l'apposita feritoia in figura.

Nel caso di una estinzione accidentale della fiamma si consiglia di girare la manopola nella posizione di spegnimento aprire completamente

FORNO ELETTRICO

Forni statici

Il calore per il riscaldamento del forno è prodotto dalle resistenze elettriche poste nella parte superiore (cielo) e parte inferiore (suola); tali resistenze possono funzionare sia in coppia che singolarmente. Questa situazione permette una cottura più omogenea, come ad esempio quando verso la fine della cottura il cibo può avere bisogno di più calore nella parte superiore o inferiore. La temperatura è sempre mantenuta costante dal termostato a seconda del valore selezionato e che va da 50° a 250° C. Aprire la porta del forno solo lo stretto indispensabile al momento della cottura. Durante questo tipo di cottura la perdita di umidità del cibo è lenta ed uniforme.

Forni multifunzione

Il calore per il riscaldamento si ottiene per mezzo della circolazione forzata di aria calda all'interno del forno. L'aria è riscaldata da una resistenza circolare adiacente alla ventola del motoventilatore forno, e la sua circolazione avviene grazie alla ventola stessa che la distribuisce in modo uniforme e veloce. Infatti con questo tipo di forno la cottura è più veloce rispetto a quella tradizionale e con temperature inferiori di 10-20° C. Anche in questo caso il termostato garantisce la temperatura costante preselezionata all'interno del forno e che va da

50° a 250° C. Per qualsiasi tipo di cottura è consigliabile il preriscaldamento del forno.

È ideale per scongelamenti e per la cottura contemporanea di più pietanze lasciandone inalterati i sapori. Accensione delle resistenze del forno multifunzione:

ruotare la manopola (T) ed impostare la temperatura selezionare con la manopola (F) una modalità di cottura.

Forno Misto (gas/elettrico)

Determinati modelli di cucine hanno la possibilità di avere il forno funzionante sia a gas che elettrico. Per l'accensione avvalersi di quanto descritto nei punti precedenti "forno gas" e "forno elettrico".

Per motivi di sicurezza il funzionamento deve avvenire separatamente.



Non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

3.3 FUNZIONAMENTO DEL GRILL



Per motivi di sicurezza non funziona contemporaneamente il grill elettrico con il forno a gas.

Le vivande da cuocere vanno appoggiate sulla griglia del forno e questa, a sua volta, deve essere posizionata all'interno del forno stesso a seconda del tipo di cibo, come ad esempio: le carni piatte e sottili vanno poste sul gradino più vicino al grill, mentre arrosto arrotolato, pollame ecc. sul gradino centrale, la leccarda raccogli sugo va inserita nelle guide sottostanti alla griglia.

Funzionamento del grill a gas :



Si consiglia di usare il grill a gas come completamento della cottura al forno quindi al massimo 15-20 minuti o per cottura con girarrosto .

Tutti i grill a gas sono dotati di sistema di sicurezza che in caso di accidentale spegnimento del bruciatore arresta automaticamente il passaggio del gas.

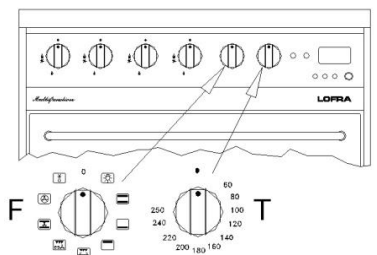
Il funzionamento avviene con uno speciale termostato a due vie , che a seconda di come viene ruotata la manopola riesce a far funzionare o il bruciatore del forno o il bruciatore del grill . Il bruciatore del grill non ha alcuna regolazione bensì funziona sempre alla portata massima .

L'accensione può avvenire sia manualmente che elettronicamente ; a questo proposito avvalersi delle indicazioni precedentemente fornite. Per il funzionamento la porta del forno deve rimanere chiusa.

Funzionamento del forno elettrico :

- a) **MODELLI CON FORNO ELETTRICO**, l'accensione avviene ruotando la manopola del forno  verso destra (in senso orario) finché l'indice si posiziona sul simbolo del grill  (ultima posizione della manopola).


- b) **MODELLI CON FORNO MULTIFUNZIONE**, funzionamento del grill: ruotare la manopola delle funzioni verso destra (F) nella posizione di cottura al grill desiderata, quindi agire sulla manopola del termostato (T) e impostare la temperatura di 200° C. La porta del forno deve rimanere chiusa (non è previsto l'uso del paracalore manopole).



d) **MODELLI CON FORNO MULTIFUNZIONE E GRILL RADIANTE**, la cottura al grill avviene per irraggiamento e il calore è prodotto da una particolare resistenza che raggiunge in pochi secondi alte temperature, producendo così raggi infrarossi i quali, attraverso un “vetroceramico” trasparente, consente rapide cotture. La disposizione del filamento della resistenza e l’elevato grado di isolamento consentono inoltre una distribuzione del calore concentrata solo sulla superficie del vetroceramico con conseguenti cotture più uniformi e risparmio di energia.

Si raccomanda di effettuare la pulizia dopo che il forno si è raffreddato. Il vetroceramico permette una maggiore e facile pulizia in più protegge l’elemento riscaldante da schizzi e grasso.

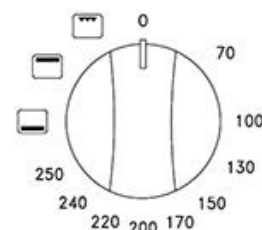
e) **MODELLI CON GRILL VARIABILE**

Funzionamento del grill: ruotare la manopola delle funzioni verso destra (F) nella posizione di cottura al grill desiderata, quindi agire sulla manopola del termostato (T), impostare la temperatura di 200° C e regolare la manopola del grill variabile  nella posizione di MIN – MED – MAX a seconda dell’utilizzo.

La porta del forno deve rimanere chiusa (non è previsto l’uso del paracalore manopole).

f) **MODELLI CON FORNO STATICO**

Ruotare la manopola delle funzioni verso destra alla temperatura desiderata di cottura, vengono attivate le resistenze sopra e sotto. Ruotando ulteriormente dopo la scala temperatura si può scegliere quale resistenza utilizzare, sopra, sotto o grill alla massima temperatura.



ATTENZIONE: in caso di rottura del vetroceramico scollegare l’alimentazione elettrica e chiamare il Centro di Assistenza Lofra Autorizzato.





Se la superficie del grill è rotta, spegnere l’interruttore dove è collegata l’apparecchiatura dall’impianto elettrico per evitare il rischio di shock elettrici.



ATTENZIONE: le parti accessibili possono diventare molto calde durante l’uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.

e) **MODELLI CON GRILL GAS (..G2G.. e ..G2VG..)**

Il grill a gas è controllato dalla manopola con il simbolo , che può essere usato nella posizione massima , in base al tipo di cottura. Il funzionamento ed uso simultaneo del grill con il forno a gas è possibile solo quando il forno è in funzione da 5 minuti. La migliore resa è raggiunta quando il grill è acceso per almeno 15/25 minuti prima della fine cottura.

Modelli Gas Ventilati ..G2VG..

In questi modelli la cottura al forno con porta chiusa può essere:

- statica (forno o forno con grill senza ventilatore)
- ventilata (forno o forno con grill e ventilazione)

Forno + Grill Ventilato (ventilazione)

Accendere il forno come precedentemente descritto e dopo 5 minuti accendere il grill, successivamente dopo altri 5 minuti accendere la ventilazione.



ATTENZIONE: Solo nei modelli ..G2G e ..G2VG.. può essere utilizzato il bruciatore forno ed il bruciatore grill contemporaneamente.

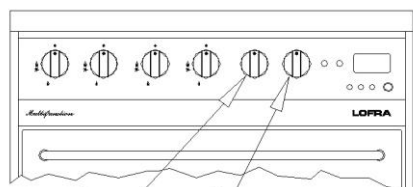
3.4 GIRARROSTO (solo per i modelli dotati)

Il girarrosto serve per cucinare arrosti allo spiedo mediante il forno e il grill. Dopo aver disposto il vassoio del forno (leccarda raccogli grassi) sul ripiano più basso si devono effettuare le seguenti operazioni - montare sullo schidione l'apposita manopola, infilare su di esso il cibo da cuocere fissando alle estremità con le due forchette mobili (per evitare che il motore del girarrosto sforzi inutilmente, cercare di distribuire il peso su tutto lo schidione). - Inserire l'asta spiedo nell'apposito supporto e quindi l'albero motore. - Svitare la manopola dello spiedo ed avviare il motore con l'interruttore posto sul frontalino comandi ed inserire il forno o il grill.

3.5 CONTAMINUTI

Si tratta di contaminuti meccanico con possibilità di funzionamento da 0 a 60 minuti e con avvisatore sonoro al termine del tempo preselezionato. Per metterlo in funzione bisogna ruotare la manopola verso destra e far coincidere l'indice con il tempo desiderato; la manopola ritorna automaticamente nella posizione di zero e, allo scadere del tempo selezionato, si inserisce il segnale acustico.

3.6 CUCINE MULTIFUNZIONE




Le cucine multifunzione sono caratterizzate dal fatto che il calore, nel forno, può propagarsi sia in modo naturale (convezione), che forzato (motoventilatore).

Grazie a questa particolarità si possono ottenere, agendo sulla manopola funzioni (F), n. 8 diverse possibilità di cottura con regolazione separata della temperatura con manopola termostato (T) da 50° a 250° C; si possono soddisfare così le esigenze di cottura più disparate. A seconda dei modelli, le cucine sono equipaggiate con temporizzatore di fine cottura o

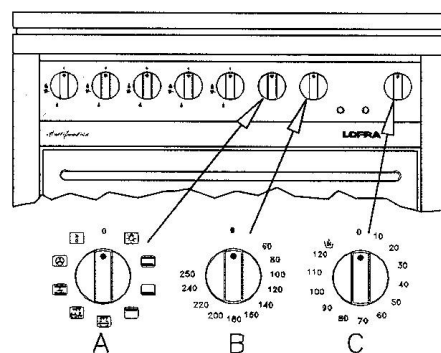
con programmatore elettronico digitale.



Cucine con temporizzatore di fine cottura meccanico.

Le cucine predisposte con questo dispositivo permettono sia il funzionamento ininterrotto manuale che la programmazione del tempo di cottura del forno da 0 a 120 minuti.

Funzionamento ininterrotto manuale: impostare il tipo di cottura e la temperatura del forno tramite le rispettive manopole "A" e "B", ruotare la manopola del temporizzatore "C" in senso antiorario e far coincidere l'indice con il simbolo .

Funzionamento programmato: impostare il tipo di cottura e la temperatura del forno tramite le rispettive manopole "A" e "B", ruotare la manopola del temporizzatore "C" in senso orario e posizionarla in corrispondenza del tempo di cottura desiderato. Allo scadere del tempo programmato il forno si spegnerà automaticamente.



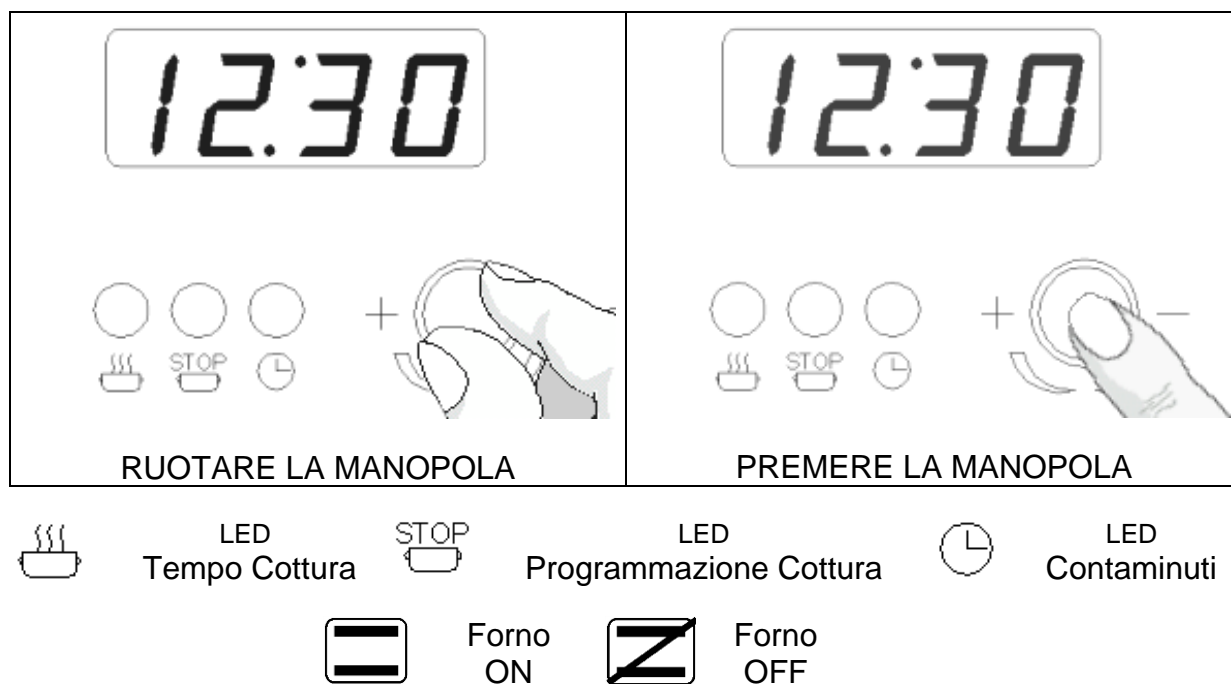
 **Attenzione:** la manopola non deve essere ruotata in senso antiorario oltre il simbolo della mano , altrimenti si causerà la rottura del temporizzatore.

PROGRAMMATORE ELETTRONICO

Il nuovo programmatore elettronico di cottura Lofra è un componente di alta tecnologia che utilizzando un'unica manopola permette di usare tutte le funzioni che solitamente vanno effettuate con più tasti.


Infatti la manopola oltre a girare in senso orario ed antiorario, può essere premuta come un pulsante. Questo semplice sistema permette di usare facilmente tutti i programmi di cottura della vostra nuova cucina.


Per facilitare la spiegazione delle funzioni troverete a fianco del testo un'immagine descrittiva sulle operazioni che dovrete effettuare:




Al momento della prima accensione il display lampeggia.

Impostazione dell'ora alla prima accensione del sistema.

+  Ruotare la manopola ed impostare ora e minuti.

+  Confermare premendo la manopola a fondo.


Regolazione dell'ora.

+  Per modificare l'ora dopo la prima volta, tenere premuta la manopola per 3 secondi, ed eseguire i passi precedenti.

Funzione contaminuti.



Girare la manopola per impostare i tempi del "contaminuti".

Il display mostra il tempo residuo ed il led  lampeggia, al termine compare "END" e viene attivato un avvertimento sonoro.



Il segnale sonoro viene ripetuto per 10 minuti.

E' intermittente nei primi 30 secondi, successivamente un avvertimento ogni 15 secondi. Per interrompere premere la manopola.




Girando la manopola in senso orario si riattiva un nuovo conteggio e si ha la possibilità di modificare il tempo.

Per interrompere la funzione girare la manopola fino a 0 o premere la manopola.

Funzione tempo cottura.



Girando la manopola con forno acceso si attiva la funzione "tempo cottura", il led lampeggia  e viene mostrato il tempo residuo.



Quando sul display compare "END" si spegne il forno e si attiva un avvertimento sonoro.



Per tornare all'ora premere la manopola o mettere in posizione off la manopola del forno.




Per inserire una funzione "contaminuti" durante la cottura con forno acceso e "tempo cottura" non inserito, per essere avvisati senza che il forno si spenga, e' sufficiente premere 2 volte la manopola, la funzione contaminuti si attiva con un tempo preimpostato di 5 minuti,





E' possibile modificare il tempo agendo sulla manopola.

Funzione programmazione cottura con partenza ritardata.




Premendo la manopola con forno spento si attiva "programmazione cottura", si accende il led lampeggiante , si imposta con la manopola l'ora di accensione automatica e si conferma premendo.




Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura, i due led   lampeggiano.



Premere la manopola, per ritornare all'ora, la programmazione e' finita.

Lampeggia il led di programmazione  ad indicare la funzione attiva. Successivamente impostare funzione e temperatura desiderata del forno agendo sulle manopole opportune.

All'ora impostata, il forno si accende, il display inizia a visualizzare il residuo tempo di cottura e lampeggia il led 

Alla fine si spegne e viene visualizzato "End", seguito da segnali sonori.

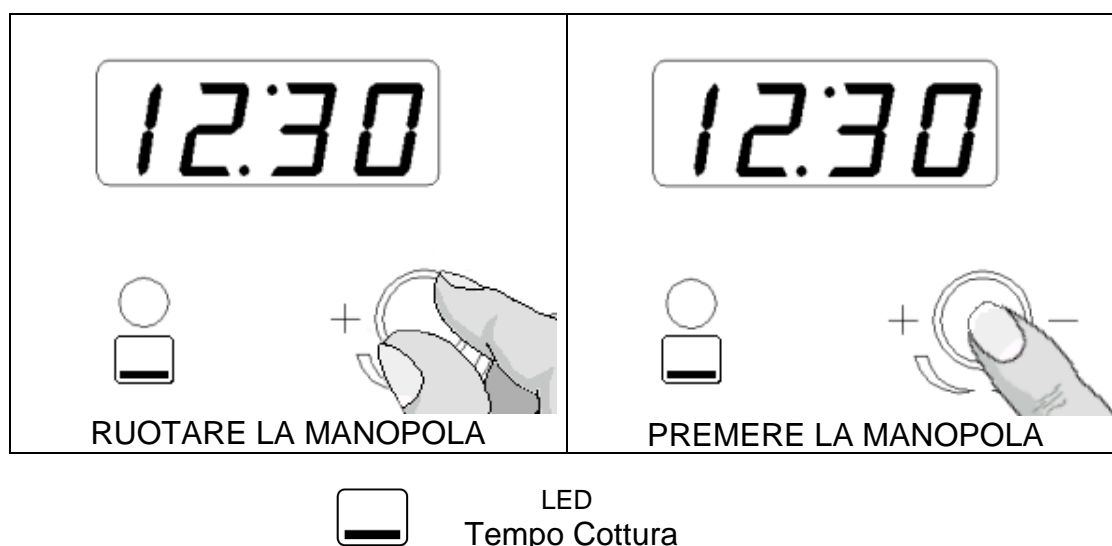
⚠ **Attenzione:** la funzione non si attiva se si tenta di impostare un tempo di cottura nullo o l'ora di partenza pari all'ora attuale. L'impostazione va fatta entro 1 minuto, altrimenti la funzione termina. Se acceso, il forno viene disattivato alla fine della configurazione.



Se si vuole continuare la cottura, ruotare la manopola, per impostare il nuovo tempo.

N.B. Con una impostazione di partenza programmata, la funzione resta memorizzata, anche se viene a mancare l'energia elettrica. Il forno si accenderà con un ritardo pari al tempo per cui è mancata l'energia elettrica.

PROGRAMMATORE ELETTRONICO per cucine con "forno gas ventilato"



Impostazione dell'ora alla prima accensione del sistema.



Ruotare la manopola ed impostare ora e minuti.



Confermare premendo la manopola a fondo.


Regolazione dell'ora.



Per modificare l'ora dopo la prima volta, tenere premuta la manopola per 3 secondi, ed eseguire i passi precedenti.

Funzione tempo cottura.



Girando la manopola con forno acceso si attiva la funzione "tempo cottura", il led lampeggia  e viene mostrato il tempo residuo.



Quando sul display compare "END" si spegne il forno e si attiva un avvertimento sonoro.



Per tornare all'ora premere la manopola o mettere in posizione off la manopola del forno. Girando la manopola a destra si riattiva un nuovo conteggio; se il forno è acceso è possibile impostare un nuovo tempo tempo cottura .



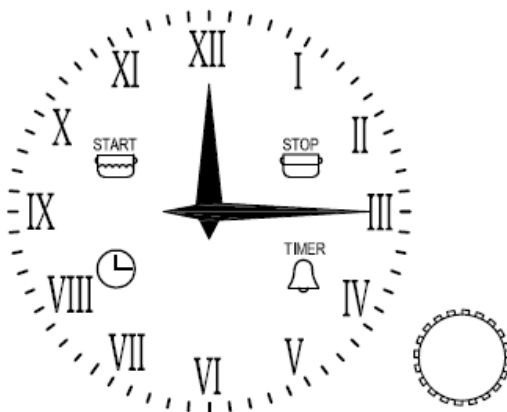
Per interrompere la funzione girare la manopola fino a 0 o premere la manopola

N.B. Se la manopola viene premuta per due volte consecutive è possibile impostare il timer per intervalli di 5 minuti. Premere in successione per raggiungere il tempo desiderato.



Attenzione: non lasciare mai all'interno del forno a riposo, cose diverse da pentolame adatto alla cottura da forno.

PROGRAMMATORE ELETTRONICO PER CUCINE SERIE "RUSTICA"



PROGRAMMATORE DI COTTURA

REGOLAZIONE DELL'ORARIO

Per regolare l'ora indicata dalle lancette dell'orologio premere per 4 volte la manopola fino a far lampeggiare l'icona "OROLOGIO". Quindi per aumentare o diminuire l'orario visualizzato ruotare la manopola in senso orario o antiorario, la lancetta dei minuti si muoverà ad intervalli di 1 minuto.

Trascorsi 10 secondi dall'ultima regolazione il timer uscirà automaticamente dalla modalità.

Una volta regolato l'orario si può procedere alla cottura manuale.

PROGRAMMAZIONE DELL'ORA DI FINE COTTURA

La programmazione dell'ora di fine cottura permette di iniziare subito e terminare la cottura in maniera automatica in base all'ora programmata.

Per programmare l'ora di fine cottura premere 2 volte velocemente la manopola fino ad ottenere il lampeggio dell' icona "STOP".

Per aumentare o diminuire il tempo di cottura, ruotare manopola in senso orario o antiorario, la lancetta dei minuti si muoverà ad intervalli di 1 minuto.

Il lampeggio dell'icona "STOP" continuerà per 10 secondi dall'ultima impostazione per poi tornare alla visualizzazione dell'ora se non confermerete il programma.

Per confermare bisogna premere la manopola purché siano stati programmati almeno 2 minuti di cottura. Successivamente la cottura verrà avviata.

Per visualizzare il programma impostato premere velocemente la manopola.

Al termine della cottura l'icona "STOP" lampeggerà e l'allarme emetterà segnali acustici.

Dopo 1 minuto l'allarme verrà disabilitato e l'icona "STOP" rimarrà lampeggiante fino alla pressione della manopola.

Per annullare il programma prima del termine, premere la manopola per 3 secondi: il programma sarà annullato e il timer ritornerà in modalità cottura manuale.

PROGRAMMAZIONE DELL'ORA DI INIZIO COTTURA E FINE COTTURA

La programmazione dell'ora di inizio cottura permette di iniziare e terminare la cottura in maniera automatica in base alle ore programmate.

Per programmare l'ora di inizio cottura premere una volta velocemente la manopola fino ad ottenere il lampeggio dell' icona "START".

Per incrementare o decrementare l'ora di inizio cottura a passi di 1 minuto, ruotare manopola in senso orario o antiorario.

Il lampeggio dell'icona "START" continua per 10 secondi dall'ultima regolazione.

Se entro questo tempo non si ruota o preme la manopola le lancette ritornano automaticamente a visualizzare l'orario ed il programma verrà annullato.

Se si preme la manopola l'ora di Inizio Cottura viene memorizzata (icona "START" accesa fissa), purché sia stato programmato almeno 1 minuto successivo, e si passa all'impostazione dell'ora di Fine Cottura (l'icona "STOP" diventa lampeggiante)

Per la programmazione dell'ora di Fine Cottura si segua la procedura precedentemente descritta.

Per segnalare l'avvenuta programmazione rimarranno accese le due spie "START" e "STOP".

PROGRAMMAZIONE DEL CONTAMINUTI

La programmazione del contaminuti permette di avere un semplice allarme al termine di un tempo programmato senza attivare la cottura.

Per programmare un "allarme" premere velocemente la manopola 3 volte fino ad ottenere il lampeggio dell' icona "TIMER".

Quindi ruotare la manopola, l'impostazione del contaminuti è identica a quella dell'ora di Fine Cottura (vedere il paragrafo relativo)

Il contaminuti è utilizzabile solo quando non c'è nessun programma in corso.

VISUALIZZAZIONE DEL PROGRAMMA IMPOSTATO

Per visualizzare il programma impostato premere velocemente la manopola, nello stesso istante il programmatore visualizzerà il programma spostando le lancette sui tempi inseriti ed evidenziando le fasi con il lampeggio delle icone relative.

Il programmatore ritorna poi automaticamente a visualizzare l'ora attuale e continua con l'esecuzione del programma impostato.

CANCELLAZIONE DEL PROGRAMMA IMPOSTATO

Per cancellare il programma impostato premere per qualche secondo la manopola fino allo spegnimento delle icone relative e la segnalazione sonora di un secondo beep.

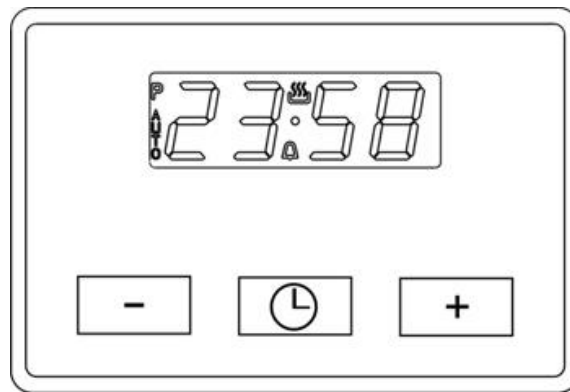
Il programmatore ritorna poi automaticamente al modo cottura manuale.

SEGNALAZIONE BLACKOUT

Il timer non annulla il programma in caso di blackout.

Il timer segnala ogni mancanza di alimentazione di rete tramite il lampeggio del simbolo "OROLOGIO", per permettere all'utilizzatore di verificare che l'ora sia corretta.

In questo caso, per disabilitare la segnalazione premere velocemente la manopola.




PROGRAMMATORE DI COTTURA "TOUCH"

Regolazione dell'orologio



Figura 1

Alla prima accensione appariranno i simboli "Auto" e "0:00" lampeggianti. Per la prima regolazione dell'orologio, premere il tasto centrale per 3 secondi circa. Quando appare il simbolo  premere il pulsante "+" o "-" per regolare l'ora desiderata.

Attendere, e un segnale acustico segnalerà che l'ora è stata impostata (figura 1).


La modifica dell'ora impostata può essere eseguita successivamente tenendo premuti contemporaneamente i tasti "+" e "-" per 3 secondi e procedendo quindi alla regolazione dell'ora come precedentemente spiegato.

Contaminuti



Figura 2

È una funzione di contaminuti, che non interagisce con il funzionamento del forno, perciò al termine del conteggio il forno continuerà a funzionare.

Per la regolazione premere il tasto centrale per 3 secondi, fino a che appare il simbolo  (figura 2). Con i pulsanti “+” e “-“ impostare il tempo desiderato.

Per una successiva regolazione del contaminati, premere nuovamente il tasto centrale per 3 secondi e procedere alla nuova regolazione.

Un segnale acustico segnalerà il termine del conteggio. Per disattivarlo, premere un qualsiasi tasto.

Durata della cottura (solo con forno elettrico)



Figura 3

E' la funzione di cottura semi-automatica. Permette di definire i tempi di durata della cottura. Premere il tasto centrale per 3 secondi, Premere nuovamente il tasto centrale ed apparirà la scritta “dur” (figura 3). Con i pulsanti “+” e “-“ impostare il tempo di cottura desiderato.

Fine della cottura (solo con forno elettrico)



Figura 4

Può essere impostata l'ora nella quale terminerà la cottura

Premere il tasto centrale per 3 secondi. Premere nuovamente il tasto centrale due volte consecutive ed apparirà la scritta “End” (figura 4). Con i pulsanti “+” e “-“ impostare il l'ora della fine cottura desiderata.

Il forno funzionerà con la temperatura e la funzione pre-impostate, fino all'ora stabilita.

Programmazione della cottura automatica (solo con forno elettrico)



Figure 5

Funzione di cottura con programmazione a tempo definito.

Premere il tasto centrale per 3 secondi, Premere nuovamente il tasto centrale ed apparirà la scritta “dur”. Con i pulsanti “+” e “-“ impostare il tempo di cottura desiderato. Attendere alcuni secondi che la regolazione venga memorizzata.

Premere nuovamente il tasto centrale per 3 secondi. Premere nuovamente il tasto centrale due volte consecutive ed apparirà la scritta “End” (figura 4). Con i pulsanti “+” e “-“ impostare il l'ora della fine cottura desiderata.

Esempio :

Ora attuale : 12.30

Impostazione durata cottura : 10 minuti

Impostazione fine della cottura : 14.00

Il forno inizierà la cottura alle 13.50 (14.00 meno 00.10) con la funzione e la temperatura preimpostate e si fermerà alle 14.00

Regolazione dell'intensità della suoneria



Per regolare l'intensità sonora del segnale acustico, premere contemporaneamente i tasti "+" e "-".

Quindi premere il tasto centrale, ed apparirà la scritta "ton1" (tonalità alta) lampeggiante.

Premere quindi ripetutamente il tasto "-" per selezionare "ton2" (tonalità media) o "ton3" (tonalità bassa).

Premere il tasto centrale per impostare la tonalità selezionata.



Attenzione: per utilizzare le funzioni del forno impostare l'orologio

ELENCO FUNZIONI (solo per i modelli multifunzione)



1 Luce forno



2 Cottura tradizionale.

Il calore si propaga uniformemente sia dall'alto che dal basso. Ideale per la cottura dei biscotti e della pasticceria. Consigliata per cotture singole.



3 Cottura dal basso.

Il calore si diffonde unicamente dal basso per dare un tocco finale ad una cottura già avvenuta.



4 Cottura dall'alto.

Il calore proviene dalla resistenza del cielo. Ideale per cuocere la parte superiore dei cibi senza grigliare.



5 Cottura al grill e girarrosto(*).

Il calore si espande per irraggiamento. Ideale per cucinare al grill, per rosolare, dorare, gratinare.



6 Cottura maxi-grill e girarrosto (*).

Vale lo stesso della funzione 5 però con potenza più elevata e maggiore superficie di irraggiamento.



7 Cottura maxi-grill con forno ventilato e girarrosto(*).

Il calore si espande per irraggiamento e contemporaneamente la ventola lo diffonde in modo uniforme. Ideale per rosolare i cibi senza asciugarli internamente.



8 Cottura uniforme.

Il calore emesso dalle resistenze inferiore e superiore viene diffuso dalla ventola che permette una cottura uniforme interna/esterna in tempi estremamente ridotti. Consigliata per cotture singole.



9 Cottura con forno ventilato.

Il calore si propaga per ventilazione forzata. Ideale per i cibi che richiedono un alto grado di cottura all'esterno e minore all'interno. Un sistema di cottura che consente di cucinare contemporaneamente tre piatti diversi

Scongelamento super ventilato.

Posizionando il selettore in "Cottura con forno ventilato" ed il termostato in posizione 50°, è possibile ottenere uno scongelamento dei cibi in tempi estremamente contenuti.



10 Scongelamento dei cibi.

Lo scongelamento si ottiene ventilando l'interno del forno (Termostato in posizione "0")

(*) SOLO PER MODELLI DOTATI

FUNZIONI CUCINE

(solo i modelli ...SMF)



1 Luce forno



2 Cottura tradizionale.

Il calore si propaga uniformemente sia dall'alto che dal basso. Ideale per la cottura dei biscotti e della pasticceria. Consigliata per cotture singole.



3 Cottura uniforme.

Il calore emesso dalle resistenze inferiore e superiore viene diffuso dalla ventola che permette una cottura uniforme interna/esterna in tempi estremamente ridotti. Consigliata per cotture singole.



4 Cottura al grill.

Il calore si espande per irraggiamento. Ideale per cucinare al grill, per rosolare, dorare, gratinare.



5 Cottura al grill con forno ventilato.

Il calore si espande per irraggiamento e contemporaneamente la ventola lo diffonde in modo uniforme. Ideale per cucinare al grill rosolare, dorare, gratinare i cibi senza asciugarli internamente.



6 Cottura dal basso.

Il calore si diffonde unicamente dal basso per dare un tocco finale ad una cottura già avvenuta.

CUCINA UP&DOWN (2 FORNI SOVRAPPOSTI)

▪ **MODELLI CON FORNO E GRILL A GAS**

GRILL

Per ottenere migliori risultati è necessario pre-riscaldare il grill per almeno 3 minuti a porta aperta. In caso di spegnimento accidentale della fiamma, riportate la manopola su "off" ed evitate di accendere il forno prima che sia trascorso almeno un minuto.

FORNO

In caso di funzionamento simultaneo dei forni, si consiglia di accendere prima il forno UP e dopo almeno 3 minuti il forno DOWN.

Per un uso ottimale vi raccomandiamo di pre-riscaldare il forno per almeno 15 minuti posizionando la temperatura a seconda della pietanza da cuocere.

Non posizionare mai piatti direttamente sopra il bruciatore del forno!

Non ricoprire l'interno del forno con carta d'alluminio.

In caso di spegnimento accidentale della fiamma, riportare la manopola su "off" e evitate di accendere il forno prima che sia trascorso almeno un minuto.

▪ MODELLI CON FORNO ELETTRICO/MULTIFUNZIONE

Funzionamento:

• FORNO INFERIORE

(v. punto 3.6)

• FORNO SUPERIORE



Cottura tradizionale con propagazione del calore sia dall'alto che dal basso. Con la stessa manopola si può impostare la temperatura fino ad un massimo di 250°.



Cottura dal basso con temperatura massima fino a 250°C ; posizione consigliata per cotture con salse liquide e/o fondi di cottura liquidi

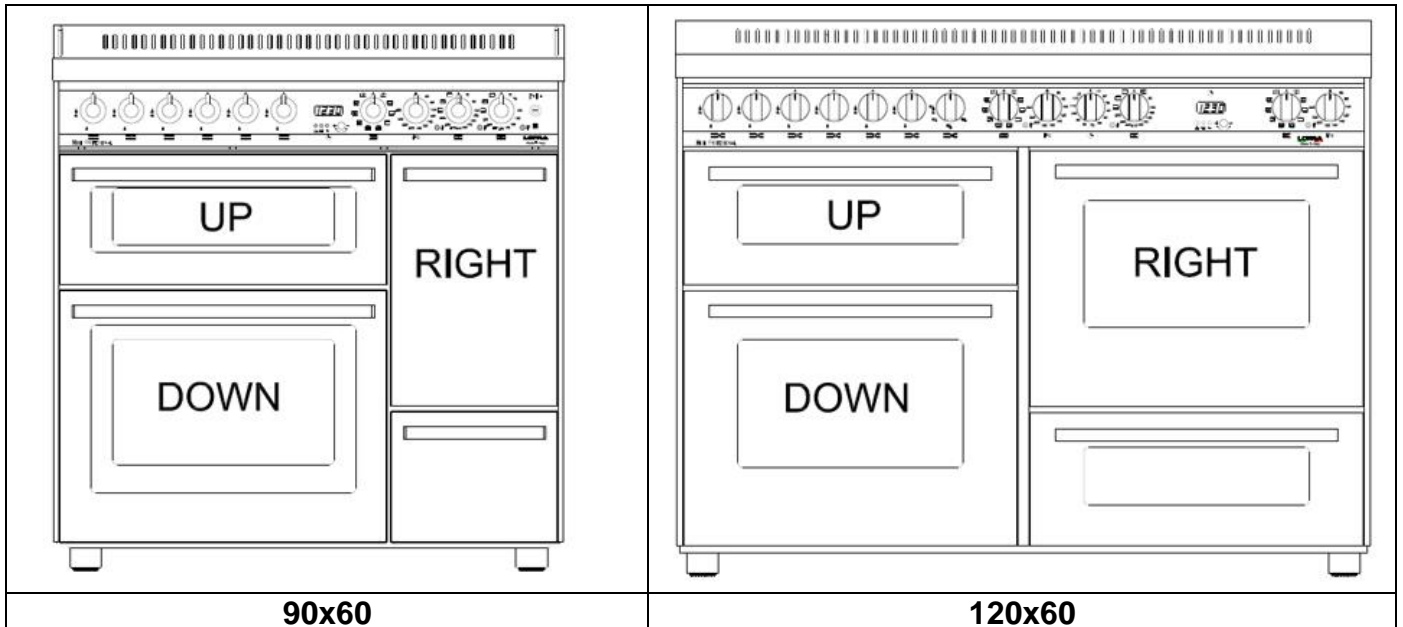


Cottura dall'alto con temperatura massima fissa a 250°; posizione consigliata per cotture soffici di gratinatura e grigliatura (pane tostato).







Cottura dall'alto con temperatura massima fissa a 250°; posizione consigliata per grigliare in modo veloce (carni rosse) o per gratinare piatti veloci.

CUCINA CON DIMENSIONI 96 E 126 A 3 FORNI ELETTRICI



Le cucine dimensioni 90x60 a tre forni hanno a disposizione 1 forno da 60 litri e 2 forni da 30 litri con resistenze elettriche.

Le cucine con dimensioni 120x60 a tre forni hanno a disposizione 2 forni da 60 litri e 1 da 30 litri

MODELLI		Resistenza suola 	Resistenza cielo 	Resistenza grill 	Resistenza Maxi- grill 	Resistenza circol. 
3 forni dimensione 90	Forno down 60l	1650 W	900 W	1500 W	2400 W	2000 W
	Forno up 30l	1200 W	500 W	1000 W		
	Forno right 30 l	1200 W	500 W	1000 W		
3 forni dimensione 120	Forno down 60l	1650 W	900 W	1500 W	2400 W	2000 W
	Forno up 30l	1200 W	500 W	1000 W		
	Forno right 60 l	1650 W	900 W	1500 W	2400 W	2000 W

3.7 PIANO DI COTTURA CON GLASS-PLATE (solo per i modelli previsti)

Il **GLASS-PLATE** è un sistema innovativo di cottura: abbinando il calore prodotto da una particolare resistenza ad alta resa con un “vetroceramico” che permette il passaggio dei raggi infrarossi, consente rapide cotture dirette, tipo alla piastra, oppure particolari cotture in pentola o come scaldavivande.

La superficie del vetroceramico è divisa in due parti con possibilità di funzionamento singolo o combinato, le due zone radianti sono indicate con un rettangolo serigrafato e sono alimentate da speciali resistenze comandate da un Modulo Elettronico sensibile al tatto (touch-control).

Caratteristiche del GLASS-PLATE

Velocità di cottura e distribuzione termica - n°2 elementi riscaldanti separati il cui filamento arriva in pochi secondi ad alta temperatura generando raggi infrarossi. L'elevato spessore di isolamento in fibra di vetro che evita la dispersione di calore con conseguente risparmio di energia e la particolare disposizione del filamento, consentono una distribuzione termica rapida e omogenea su tutto il vetro.


Superficie vetroceramico - è un materiale atossico di facile e veloce pulizia che può raggiungere elevate temperature e consente la cottura combinata per infrarosso (tipo alla griglia) e per contatto (tipo alla piastra).


Modulo Elettronico - il “touch-control” permette una facile e precisa regolazione.

Cotture - ideale per grigliare direttamente sul vetro salsicce, hamburger, carne, pesce, verdure, crepes, pizza, ecc.; con questo sistema la qualità della cottura risulta ottima e salutare perché il gusto del cibo rimane inalterato in quanto il vetro non assorbe i sapori, non ci sono residui carboniosi, non c'è uso di grassi. Ottimo anche nel caso di cotture in pentola lente o delicate (temperature basse e uniformi) oppure come scaldavivande.

Pulizia e consigli

Si raccomanda di effettuare la pulizia quando il vetro si è raffreddato. Lavare il vetro con il tipo di liquido detergente di cui si fornisce un campione oppure con acqua saponata, per lo sporco più resistente usare l'apposito raschietto fornito a corredo.


 **Non usare mai materiale abrasivo come paglietta scotch bryte, spugnette metalliche o altro.** Per la cottura in pentola si consiglia l'uso di contenitori con fondo piatto e liscio, fare attenzione che pentole in ghisa o con fondo ruvido possono lasciare tracce chiare che possono essere tolte con un panno imbevuto di aceto.

 **Terminata la cottura, la zona riscaldata rimane calda per un certo tempo, fare molta attenzione a non appoggiarvi le mani. Tenere lontano i bambini.**


Avvertenze


- non utilizzare i guanti
- utilizzare con dita pulite

Utilizzo

Normalmente il piano si presenta in funzione “lock” con pallino rosso sopra al simbolo  cioè la funzione di sicurezza che inibisce la selezione di tutti i sensori.

Per sbloccare il modulo, selezionare il simbolo fino a quando scompare il pallino rosso.

Se non vengono selezionati i sensori, dopo che è stato sbloccato, in automatico dopo 30 secondi il modulo si porta in “lock”, cioè pallino rosso sul simbolo .

Per accendere bisogna che il modulo sia sbloccato, quindi premere il simbolo on/off , a questo punto si visualizzano entrambi display numerici, quello di SX comanda la piastra anteriore, quello di DX comanda la piastra posteriore.

Dal momento che si visualizzano i display numerici si hanno 10 sec. per decidere, altrimenti il modulo si spegne.

Quando i display numerici sono accesi, indicando “0” possiamo agire selezionando i simboli “+/-” per aumentare o diminuire la potenza della piastra, il numero “9” indica la potenza massima, il numero “1” indica una potenza minima.

Calore residuo

Una volta spenta la piastra comparirà la lettera “H” di colore residuo fino a quando la piastra sarà calda (fino a quando la superficie del vetro ha una temperatura > 65°C)

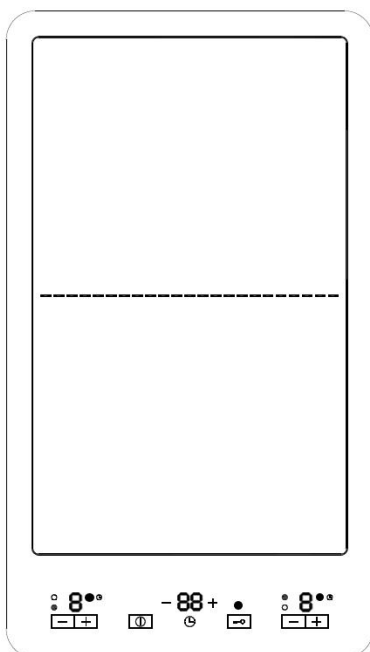
Funzione di riscaldamento

Questa funzione imposta la massima potenza per un tempo definito.

La funzione di riscaldamento si attiva selezionando il livello “9” e selezionando il simbolo “+”, a questo momento il punto decimale del display lampeggia (per 10 sec., dopodiché si annulla), durante questi 10 sec. deve essere selezionato il livello di potenza tra “1” e “8”, una volta selezionato e trascorso il tempo il punto decimale rimarrà fisso e verrà emesso un segnale acustico ad indicare che la piastra è in funzione. Se livello di potenza selezionato è “0” o “9” la funzione di riscaldamento viene annullata.

Se la funzione di riscaldamento è attiva, premendo il simbolo “+” la durata della funzione riscaldamento sarà la durata per il nuovo livello di potenza. Se il nuovo livello è “9” la funzione sarà annullata.

Tempi di riscaldamento





Livelli di potenza	Tempo
1	1'12"
2	2'44"
3	4'48"
4	5'28"
5	6'30"
6	1'12"
7	2'44"
8	2'44"

La funzione di riscaldamento può essere annullata premendo il simbolo “-“

Blocco a chiave

La funzione di blocco chiave può essere attivata quando le piastre sono accese o quando sono spente.

Se le piastre sono accese, la funzione blocco chiave blocca tutti i sensori ad eccezione dell'interruttore generale di accensione/spengimento e il blocco tastiera.


Quando le piastre sono spente la funzione blocco tasti blocca tutti i sensori, compreso il generale On/Off  tranne la funzione blocco a chiave .

Funzionamento del timer

Il timer può funzionare come contaminuti o può funzionare come temporizzatore per lo spegnimento delle piastre.

La funzione contaminuti: si ottiene selezionando prima la piastra ed il suo livello di potenza, poi si seleziona il simbolo “+” e compaiono “00” a questo punto con il simbolo del tempo “+” si seleziona il tempo e comincia il conto alla rovescia. Al termine del tempo selezionato il modulo emette un segnale acustico.

Il tempo può essere annullato premendo i simboli “+” e “-“ contemporaneamente.

Temporizzare lo spegnimento delle piastre: si ottiene selezionando il simbolo del timer “+” a questo punto compare nel display “00” e le lettere “t” nei display delle piastre, selezionare la piastra desiderata (la funzione agisce solo su una piastra per volta), impostare la potenza con il simbolo delle piastre “+” in questo istante compare un pallino in corrispondenza del simbolo  vicino al display della piastra selezionata, impostare poi il tempo desiderato con i simboli del timer

“+ o -“ al termine del tempo ci sarà lo spegnimento della piastra ed un segnale acustico che durerà per un minuto.

Il timer mostrerà “00” lampeggiante, questo potrà essere cancellato sfiorando qualsiasi sensore.

Spegnimento automatico

Il tempo massimo cui una piastra può stare accesa dipende dalla potenza scelta:

Livelli di potenza max → tempo(ore)

Livelli di potenza	Max. tempo (ore)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	6
6	2
7	2
8	2
9	1


Quando viene spento il glass-plate se rimane sopra una pentola calda, il piano impiega più tempo a raffreddarsi.

In caso di interruzione della corrente elettrica durante il funzionamento, una volta tornata la tensione i led potrebbero lampeggiare ad indicare che le piastre sono calde oppure che devono essere nuovamente impostate.

ATTENZIONE:

in caso di rottura del vetroceramico interrompere l'alimentazione elettrica e chiamare il Centro di Assistenza Lofra Autorizzato.

3.8 PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA TOTAL-GLASS (solo per i modelli previsti)

 Tutte le operazioni di installazione, regolazione, trasformazione e manutenzione, devono essere eseguite da personale tecnico qualificato secondo le normative e prescrizioni in vigore. La ditta declina ogni responsabilità derivante da una cattiva installazione, regolazione, manomissione, utilizzazione dell'apparecchiatura.

ATTENZIONE:

Se la superficie è incrinata cioè con fessure, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

- Queste istruzioni riguardano le cucine totalmente elettriche e con piano vetroceramico ed integrano il nostro Manuale di Servizio cui si quindi deve fare riferimento .
- Prima di procedere all'installazione controllare i dati di targa per verificare che l'impianto domestico possa sopportare il carico dell'apparecchiatura.
- Le condizioni di questo apparecchio sono scritte sulla targa posta sul bordo interno della fiancata sinistra.
- L'apparecchiatura è predisposta per il funzionamento a 230V; per allacciamenti diversi consultare la targa posizionata nella parte posteriore, accanto alla morsettiera, contenente gli schemi per il collegamento elettrico.
- La cucina non è corredata di cavo di alimentazione, si raccomanda di usare un cavo del tipo H05RR-F, per la sezione consultare lo specchietto riassuntivo sotto riportato.
- Se l'apparecchio non è provvisto di cavo di alimentazione e spina, è necessario prevedere nella rete di alimentazione un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III (4000V), conformemente alle regole di installazione.
- La cucina deve essere collegata ad un efficiente impianto di terra. Nel collegamento alla morsettiera il cavo di terra deve essere più lungo di almeno 1 cm rispetto ai cavi di alimentazione.
- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in maniera tale che non superi la temperatura di 50° C oltre a quella dell'ambiente.

PIANO VETROCERAMICO







Gli elementi riscaldanti, di nuova concezione, permettono di raggiungere la massima potenza in pochi secondi, inoltre l'elevato spessore di isolamento in fibra di vetro evita la dispersione del calore limitando il riscaldamento alle sole zone serigrafate. Le 4(o5) zone riscaldanti sono comandate da 2 commutatori e da 2(o3) regolatori di energia.

Il **commutatore** regola la potenza in W, predefinita, a seconda della posizione impostata sulla manopola.






Il **regolatore di energia** è un dispositivo che regola la potenza in modo graduale a seconda della posizione impostata sulla manopola (% sulla potenza massima), il controllo delle zone riscaldate avviene automaticamente attivando e disattivando gli elementi riscaldanti ad intervalli regolari garantendo un riscaldamento preciso e uniforme. Es.: intervalli di riscaldamento brevi associati a lunghe pause indicano bassa temperatura; intervalli di riscaldamento lunghi

intervallati da brevi pause indicano temperatura più alta. Con il regolatore di energia è possibile riscaldare la zona interessata del vetroceramico in modo totale o parziale.

Disposizione delle piastre (vedi tabelle)

Caratteristica delle zone riscaldanti cucine con 4 piastre riscaldanti										
Posizione	Tipo comando	Zona utile riscaldata	Rotaz. manopola	Potenza max	Posizione manopola e potenza corrispondente					
					1	2	3	4	5	6
Anteriore sx	Regolatore di energia	 Tutta	Orario	2200W	10 %	25 %	50 %	65 %	90 %	100 %
		 Centrale	Antiorario	750W						
Posteriore sx	Commutatore	 Tutta	Antiorario	1200W	150 W	200 W	350 W	500 W	850 W	1200 W
Anteriore dx	Commutatore	 Tutta	Antiorario	1700W	180 W	300 W	450 W	750 W	1200 W	1700 W
Posteriore dx	Regolatore di energia	 tutta	Orario	2400W	10 %	25 %	50 %	65 %	90 %	100 %
		 Circolare	Antiorario	1500W						

Potenze elettriche assorbite

CUCINA MODELLO :	Resistenza suola 	Resistenza cielo 	Grill 	Maxi Grill 	Resistenza circolare 
MXV66MFR – MXV76MFR PXV66MFR – PXV76MFR	1900W	700W	1800W	2500W	2000W
PXGV96AMFR - .96MFR	1750W	1000W	2000W	3000W	2500W
PXDV96AMFRE – .96MFRE FORNO GRANDE	1900W	700W	1800W	2500W	2000W
PXDV96AMFRE – .96 MFRE FORNO PICCOLO	1200W	500W	1000W	-	-

Caratteristica delle zone riscaldanti cucine con 5 piastre riscaldanti										
Posizione	Tipo comando	Zona utile riscaldata	Rotaz. manopola	Potenza Max	Posizione manopola e potenza corrispondente					
					1	2	3	4	5	6
Anteriore sx	Regolatore di energia	 Tutta	Orario	2200W	10 %	25 %	50 %	65 %	90 %	100 %
		 Centrale	Antiorario	750W						
Anteriore dx	Commutatore	 Tutta	Antiorario	1200W	150 W	200 W	350 W	500 W	850 W	1200 W
Posteriore dx	Commutatore	 Tutta	Antiorario	1700W	180 W	300 W	450 W	750 W	1200 W	1700 W
Posteriore sx	Regolatore di energia	 Tutta	Orario	2000W	10 %	25 %	50 %	65 %	90 %	100 %
		 Circolare	Antiorario	1100W						
Centrale	Regolatore di energia	 Tutta	Orario	2000W	10 %	25 %	50 %	65 %	90 %	100 %
		 Circolare	Antiorario	1100W						

Calore residuo

Il piano vetroceramico è diviso in 4 (o5) zone riscaldanti ed allo scopo di garantire una maggiore sicurezza è provvisto di segnalatori luminosi (indicatori di calore residuo) i quali si illuminano quando una zona è molto calda.

I segnalatori rimangono accesi finché la zona riscaldata è calda, anche a piastre spente.

Uso del piano vetroceramico

All'atto della prima inserzione si consiglia di accendere le zone di cottura, una alla volta, per alcuni minuti al fine di eliminare l'eventuale umidità che si fosse accumulata nell'impasto isolante.

Per evitare dispersioni di calore ed avere una resa ottimale conviene usare pentole con fondo piatto e spesso, inoltre per quanto possibile, siano di dimensioni simili alla zona di cottura usata. La zona riscaldata rimane calda per un certo tempo quindi conviene sfruttare questa prerogativa spegnendo la piastra qualche minuto prima che termini la cottura, in modo di ultimarla sfruttando il calore residuo accumulato dal vetro con conseguente risparmio di energia.

⚠ Si raccomanda di effettuare la pulizia quando il vetro si è raffreddato. Lavare il vetro con il tipo di liquido detergente di cui si fornisce un campione oppure acqua saponata, per lo sporco più resistente usare l'apposito raschietto fornito a corredo. **Non usare materiale abrasivo come paglietta scotch bryte, spugnette metalliche o altro.** Fare attenzione a non rovesciare dello zucchero durante la cottura perché si potrebbero formare delle incrostazioni impossibili da togliere; se dovesse succedere spegnere subito e pulire con il raschietto la zona interessata con il vetro ancora tiepido. Eventuali pentole in ghisa o con fondo ruvido tendono a lasciare delle tracce chiare che possono essere tolte con un panno imbevuto di aceto.

⚠ ATTENZIONE:

Quando il piano è in funzione o il segnalatore di calore residuo è acceso fare molta attenzione, inoltre tenere lontano i bambini.

⚠ ATTENZIONE:

in caso di rottura del vetroceramico scollegare l'alimentazione elettrica e chiamare il Centro di Assistenza Lofra Autorizzato

SCHEMA PER IL COLLEGAMENTO CUCINE CON PIANO VETROCERAMICA		
Alimentazione	Cavo alimentazione	Diagramma collegamenti
220-240 V ~	3 x 6 sq.mm H05VV-F	
380-415V 3N~	5 x 2,5 mmq H05VV-f	

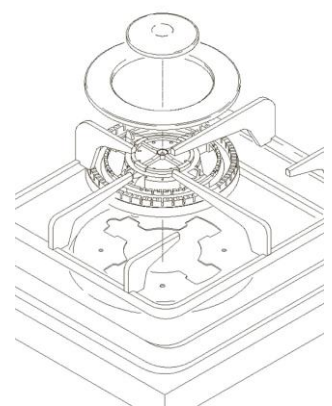
3.9 POSIZIONAMENTO DEI BRUCIATORI A GAS SUL PIANO DI LAVORO

Bruciatori ausiliario, semi rapido, rapido, superrapido:

Per il corretto inserimento dei bruciatori, degli spartifiamma e dei coperchietti smaltati, sulla coppetta del piano di lavoro, bisogna seguire la sequenza riportata in figura . Fare attenzione che le guide del bruciatore sulla coppetta e dello spartifiamma sul bruciatore devono combaciare perfettamente.

Bruciatore tripla corona:

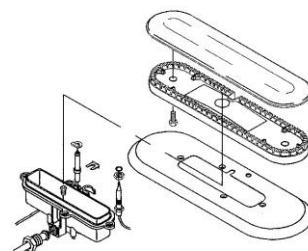
Accoppiare lo spartifiamma al supporto bruciatore in modo tale che non possa ruotare.



⚠ ATTENZIONE: i coperchietti del bruciatore tripla corona devono essere messi sempre nelle loro sedi, in caso contrario può propagarsi la fiamma anche all'interno (ritorno di fiamma) che deforma il bruciatore stesso per progressivo surriscaldamento.

Bruciatore pesciera:

Inserire lo spartifiamma facendo coincidere il foro presente nella parte inferiore con la candeletta di accensione elettronica inserita nella coppetta del piano di lavoro.



3.10 GUIDE TELESCOPICHE (solo per i modelli previsti)

Le guide telescopiche offrono una maggiore stabilità agli accessori del forno. Il posizionamento del cibo sulla griglia o sul vassoio risulterà più semplice e sicuro.

Le griglie e i vassoi devono essere incastrati nelle apposite sedi delle guide.

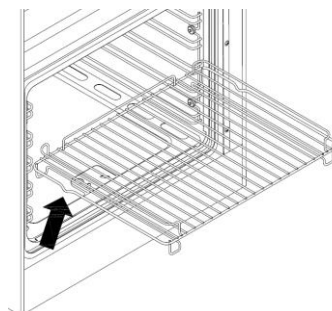
Durante la cottura e fintanto che il forno è caldo si consiglia di adoperare delle presine per le manipolazioni all'interno del forno stesso.

3.11 GRIGLIE CON DISPOSITIVO ANTICADUTA

Le griglie sono dotate di sistema di sicurezza di estrazione per impedire che possano fuoriuscire completamente dal forno quando si estraggono parzialmente.

Nell'inserimento verificare che il fermo anticaduta (vedi immagine) sia sempre sul retro.

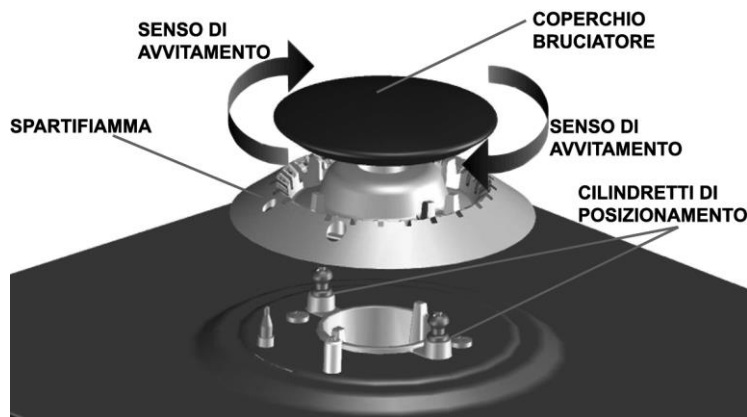
Le griglie vengono estratte dal forno solo se sollevate anteriormente.



N.B. Alcuni modelli sono dotati di teglia in alluminio, ideale per la cottura della pasticceria(180-200° C): caricare max 3 Kg.

3.12 ISTRUZIONI MONTAGGIO BRUCIATORE III SERIE

Il coperchio superiore dei bruciatori deve essere collocato nell'apposita sede con le due tacche di inserimento in corrispondenza delle viti dei due cilindretti dello spartifiamma sottostante ed avvitato in senso orario (come indicato in figura).

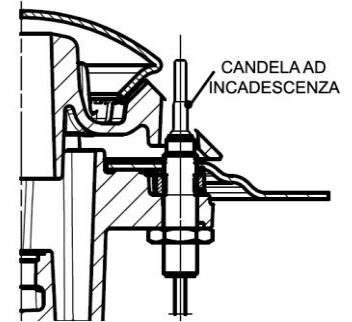


⚠ ATTENZIONE

Il montaggio non corretto del coperchio del bruciatore potrebbe causare il propagarsi della fiamma anche all'interno del bruciatore **causando la deformazione dello stesso.**

3.13 ISTRUZIONI FUNZIONAMENTO CANDELE D'ACCENSIONE AD INCANDESCENZA (SOLO PER I MODELLI DOTATI)

Per accendere i bruciatori si deve premere la manopola ruotandola in senso antiorario, la candela diventerà rosso incandescente e provocherà l'accensione delle fiamme del bruciatore.



ATTENZIONE

Si raccomanda di non lasciare sopra il piano della cucina materiale infiammabile: esempio panni, carta da forno o altro, perché possono prendere fuoco anche a bruciatori spenti con la sola pressione delle manopole.

Si deve usare la massima prudenza perché premendo le manopole, le candele si accendono immediatamente e raggiungono subito temperature elevate di ben 1300° C.

Le candele di accensione non devono subire urti accidentali perché possono rompersi.

NON SI DEVONO ASSOLUTAMENTE TOCCARE LE CANDELE QUANDO SONO ROSSE-INCANDESCENTI PERCHÉ POSSONO CAUSARE USTIONI E FERITE. I BAMBINI DEVONO ESSERE TENUTI AD UNA DISTANZA DI SICUREZZA.

4. PULIZIA

Prima di ogni operazione togliere la corrente elettrica e lasciare raffreddare il forno e i bruciatori.

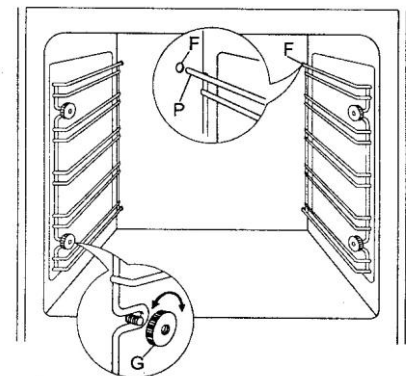
Si consiglia di pulire piano e forno dopo ogni utilizzo, onde evitare incrostazioni difficilmente asportabili e che possano danneggiare le superfici.

Per la pulizia dei particolari in acciaio inox, smaltati, dei cristalli, del frontalino comandi, si raccomanda di usare una spugna o un panno umido, se le macchie sono difficili da esportare usare prodotti specifici. **Sciacquare ed asciugare con cura dopo la pulizia.** Evitare l'uso di pagliette metalliche, di polveri abrasive e sostanze corrosive che possono graffiare detti particolari.

Per mantenere a lungo le caratteristiche di lucentezza delle parti smaltate all'interno del forno, è necessario pulirle frequentemente con acqua tiepida. Le guide reggi griglia e leccarda possono essere rimosse svitando i dadi/ghiera G permettendo così una pulizia più accurata; per il rimontaggio introdurre le 2 prolunghe P delle guide laterali nei fori F presenti sul fondo del forno, far coincidere le due asole anteriori delle guide con le viti già predisposte sulle fiancate, fissare le guide con i dadi/ghiera G. Non lavare il forno quando è ancora caldo e non adoperare sostanze o prodotti abrasivi.

Non permettere che sostanze acide o alcaline come: ACETO, CAFFÈ, LATTE, ACQUA SALATA, SUCCO DI LIMONE, SUCCO DI POMODORO, ECC. rimangano a contatto delle superfici smaltate o in acciaio per lungo tempo.

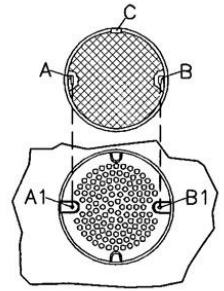
Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio.



N.B. Lofra ha incrementato lo standard di sicurezza dei suoi prodotti aumentando la profondità delle vasche del piano cottura, la specchiatura dell'acciaio potrebbe non essere omogenea in prossimità delle piegature delle stesse.

4.1 INSERIMENTO DEL FILTRO GRASSI SUL COPRIVENTOLA NEL FORNO MULTIFUNZIONE (SOLO PER I MODELLI DOTATI)

**Posizionare le linguette A-B in corrispondenza dei fori del copriventola A1 - B1 del fondo del forno.
Fare pressione sulla staffa C in modo tale che le linguette si incastrino perfettamente nei fori A1 -B1.
Bloccare il filtro grassi con la vite in dotazione .**



Il forno ventilato deve funzionare con il filtro grassi inserito .

Per la pulizia del filtro grassi ripetere al contrario l'operazione di inserimento.

5. AVVERTENZE PER IL RISPARMIO ENERGETICO ED IL RISPETTO DELL'AMBIENTE

**Usare pentole di diametro adeguato alla potenza del bruciatore del piano di cottura , i diametri adatti sono riportati nel paragrafo 3.1.
Non appena un liquido inizia a bollire , ridurre la fiamma quanto basta a mantenere l'ebollizione, si consiglia inoltre di continuare la cottura con il coperchio posto sulla pentola .**

Non interporre fra la pentola e la griglia dispositivi tipo sottopentola in rete .

Mantenere sempre le parti dei bruciatori a gas pulite , verificare che i fori spartifiamma non siano intasati e che la fiamma sia distribuita regolarmente .

Preriscaldare il forno per 10-15 minuti prima di introdurre il cibo scegliendo la temperatura corretta

Non usare il forno con la porta aperta per riscaldare l'ambiente

Controllare periodicamente l'integrità della guarnizione della porta del forno

E' possibile sfruttare l'inerzia termica , spegnendo il forno ca. 10 minuti prima del tempo previsto per la cottura .

L'imballaggio dell'apparecchio deve essere riciclato presso i Punti di Raccolta Differenziata

L'elettrodomestico fuori uso deve essere portato presso i Centri di Raccolta Differenziata

La presenza del simbolo sottostante sta a significare che l'apparecchiatura rientra tra i "rifiuti nuovi" e quindi soggetta a raccolta separata (no rifiuti urbani).



Ai sensi dell'art.13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n.151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reinpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.


Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.


CARATTERISTICHE DEI BRUCIATORI DEL PIANO E DEL FORNO

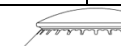
TABELLA 1

Tipo di gas:	Butano	G30	-	Pressione nominale	=28-30mbar
	Propano	G31	-	Pressione nominale	=37mbar
	Metano	G20	-	Pressione nominale	=20mbar

Tipi di bruciatore	By pass Ø 1/100 mm	Gas liquido						Gas metano					
		Iniettori Ø 1/100 mm	Portata termica nominale						Iniettori Ø 1/100 mm	Portata termica nominale			
			kW max	g/h max		kW min	g/h min			kW max	kW min		
				G30	G31		G30	G31					

Bruciatori del piano I serie 											
Ausiliario: (piccolo)	27	50	1,00	73	71	0,29	21	21	77	1,00	0,29
Semi – rapido: (medio)	29	65	1,75	127	125	0,35	25	25	97	1,75	0,35
Rapido: (grande)	39	85	3,00	218	214	0,60	44	43	127	3,00	0,50
Tripla corona:	65	100	3,90	283	278	1,50	109	106	136	3,90	1,50
Pesciera:	65	85	3,00	218	214	1,50	109	107	120	3,00	1,50

Bruciatori del piano II serie  normali e AEO, quadrifoglio											
Ausiliario: (piccolo)	27	50	1,00	73	71	0,30	21	21	72	1,00	0,30
Semi – rapido: (medio)	34	65	1,75	127	125	0,44	25	25	97	1,75	0,44
Rapido: (grande)	44	85	3,00	218	214	0,75	44	43	130	3,00	0,75
Tripla corona:	65	100	3,90	283	278	1,50	109	106	136	3,90	1,50
Dual Ø125mm:	70	46/85	3,90	283	278	1,80	130	127	130/75	3,9	1,80
Dual Ø145mm:	27/70	46/95	4,5	326	319	1,80	130	127	130/85	4,2	1,80/0,35
Dual Quadrifoglio	27/70	46/66	4,2	304	297	0,30	22	22	66/1,02	4,2	0,30

Bruciatori del piano III serie 											
Ausiliario: (piccolo)	27	52	1,10	79	78	0,35	25	25	73	1,10	0,35
Semi – rapido: (medio)	34	65	1,75	127	125	0,45	32	32	98	1,75	0,45
Rapido: (grande)	44	82	2,80	203	200	0,75	54	53	122	2,80	0,75
Tripla corona:	65	97	3,70	268	264	1,50	109	133	133	3,70	1,50

Bruciatori del forno											
60L : (60x50-60x60-70x50-70x60) - (carrello estraibile 80x60 90x60)- Ventilato gas Doppio forno 90x60	55	85 f/svasato	3,30	240	236	1,10	80	79	130 f/svasato	3,30	1,10
Forno gigante/ Forno gigante ventilato gas/ (...126GV...)	60	110	5,00	363	357	1,60	116	114	165 f/svaato	5,00	1,60
Vano ripostiglio: (80x50-90x60)	50	80 f/svasato	2,60	189	186	1,10	80	79	115 f/svasato	2,60	1,10
Vano ripostiglio e portabombola (90x50-90x60)	55	85	3,20	233	229	1,10	80	79	127 f/svasato	3,20	1,10

Bruciatori grill gas											
60L : (60x50-60x60-70x50-70x60) - (carrello estraibile 80x60 90x60) Doppio forno 90x60	-	77	2,30	166	164	-	-	-	115	2,30	-
Forno gigante / forno gigante ventilato (...126GVG...):	-	90	3,30	240	236	-	-	-	140	3,30	-
60L (60x60 – 70 x60) ventilato gas		85	2,60	188	185	-	-	-	130	2,6	-

CARATTERISTICHE DEL GLASS PLATE E DELLE PIASTRE ELETTRICHE

TABELLA 2






CUCINA FORNO GIGANTE CON GLASS PLATE: 800 + 800 W

Corrispondenza tra la posizione della manopola e la potenza assorbita

Diametro della piastra in mm	Contrassegno della manopola e consumi in W				
	0	1	2	3	4
80	0	90	180	200	450
110	0	140	300	400	700
145	0	187	250	750	1000
180	0	300	600	900	1500

POTENZE ASSORBITE FORNO ELETTRICO CON TERMOSTATO

TABELLA 3

MODELLI	Resistenza suola 	Resistenza cielo 	Resistenza grill 	Resistenza Maxi- grill 	Resistenza circol. 	
Mod. Forno Elettrico statico: 60x50-60x60-70x50-70x60	1650 W	900 W	1500 W			
Mod. Forno Misto: 70X50 - 70X60	1650 W	900 W	1500 W			
Mod. Multifunzione: MX 66 ASMF	1650 W	600 W	1500 W			
Mod. Multifunzione 60X50-60X60-70X50-70X60	1650 W	900 W	1500 W	2100W	2000 W	
Mod. Grill Radiante: 60X60-70X60	1900 W	700 W	1800 W	2500W	2000 W	
Mod. Grill Radiante: 90X60	1900 W	1000 W	2000 W	2500W	2000 W	
Mod. Forno Gigante Multifunzione	1750 W	1000 W	2000 W	3000 W	2500 W	
Doppio FORNO	Forno sx 60l	1650 W	900 W	1500 W	2100 W	2000 W
	Forno dx 30l	1200 W	500 W	1000 W		
Mod. Vano ripostiglio: 80X50-80X60 90X50-90X60	1400 W	700 W	1200 W			
Mod. Vano Bombola: 90X50-90X60	1400 W	700 W	1200 W			
Mod. Gas 60x50 – 60x60 – 70x50/60 – 90x50/60			1500W			
Mod. Gas Gigante			1750 W			
Mod. Gas Vano ripostiglio bombola (80x50/60 – 90x50/60)			1200 W			
Mod. Gas 90x60 – 80x60 carrello estraibile			1500 W			
Mod. Elettrico 90x60 – 80x60 carrello estraibile	1650 W	900 W	1500 W	2100 W	2000 W	
Mod. Forno gigante gas ventilato 90X60			2000 W			
Mod. Forno gas ventilato 60X60 – 70X60			1800 W			
Forno 30 litri cucina ...D126...	1200 W	500 W	1000 W			

CUCINE UP & DOWN (2 forni sovrapposti)

TABELLA 4

DIMENSIONI

Altezza	900-915 mm
Larghezza	600 mm
Profondità	600 mm (esclusa maniglia del forno)



CARATTERISTICHE DEL BRUCIATORE DEL FORNO

Bruciatori		Forno superiore	Grill superiore	Forno inferiore
Portata termica nominale	kW	1,70	2,70	2,40
Portata termica minima	kW	0,80	---	1,00
Iniettore				
G20 20 mbar	Ø 1/100 mm	95	125	110
G30 30 mbar	"	62	80	72
By-pass				
G20 20 mbar	Ø 1/100 mm	Reg.	---	Reg.
G30 30 mbar	"	42	---	48

Temperatura forno UP: min.130°C – max. 270°C

Temperatura forno DOWN: min.130°C – max. 270°C

CARATTERISTICHE ELETTRICHE DEL FORNO

FORNO SUPERIORE		Resistenza base Resistenza cielo Resistenza grill	1200 W 950 W 1900 W
FORNO INFERIORE		Vedi tabella 3	

6. GARANZIE

Il presente certificato di garanzia redatto da Nuova Lofra S.r.l., con sede in Torreglia (PD), Via Montegrotto 125; si riferisce alle condizioni di Garanzia Convenzionale del produttore nei confronti del consumatore e, dette condizioni non pregiudicano e sono rispettose dei diritti riconosciuti al Consumatore dal Decreto Legislativo 2 febbraio 2002, n.24 emesso in attuazione della Direttiva 1999/44/CE del Parlamento Europeo, nonché dal Decreto legislativo 6 Settembre 2005 n.206.

Durata e condizioni di validità

La Nuova Lofra S.r.l. garantisce l'elettrodomestico fornito per un periodo di ventiquattro mesi dalla data di acquisto, tale data potrà essere dimostrata esclusivamente dallo scontrino fiscale, dalla ricevuta fiscale, dalla fattura o altro documento fiscalmente valido, rilasciato dal Rivenditore autorizzato, riportante i dati dello stesso, gli estremi identificativi del prodotto e la data in cui è stata effettuata la vendita.

Al fine di poter usufruire della garanzia si dovrà conservare questa documentazione unitamente al certificato di garanzia ed esibirlo al personale del Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato in caso di intervento.

Per intervento in garanzia si intende la sostituzione o riparazione gratuita delle parti componenti l'elettrodomestico che risultano difettose sin dal momento dell'acquisto per vizi di fabbricazione, purchè il difetto sull'apparecchio sia stato denunciato entro i due mesi dalla scoperta e prima del termine della garanzia.

Nell'ipotesi di irreparabilità del guasto o del ripetersi dello stesso, relativamente a parti essenziali dell'elettrodomestico, la Nuova Lofra S.r.l. si riserva, a suo insindacabile giudizio, di provvedere alla sostituzione integrale dell'apparecchio.

La garanzia sul nuovo elettrodomestico continuerà fino al termine del contratto originario.

Nel caso di non provati vizi di conformità che si verificano dopo il sesto mese dall'acquisto del prodotto, il Consumatore dovrà provare che essi esistevano a tale data, caso contrario dovrà versare al Centro Assistenza intervenuto un contributo per spese di trasferimento.

Clausole di esclusione

Si intendono esclusi dalla garanzia in tutti i casi di uso improprio dell'elettrodomestico ed in particolare in caso di uso non domestico (bar, ristoranti, attività commerciali, comunità, uffici, imprese, agriturismo, bed & breakfast, etc.) e, non copre tutte le parti sottoposte ad usura con il normale utilizzo (griglie, spartifiamma, guarnizioni, lampadine, maniglie, manopole, parti asportabili, le parti in vetro e smaltate, le tubazioni esterne, gli eventuali accessori e materiali di consumo etc.).

Inoltre sono esclusi dalla garanzia tutti gli interventi ad elettrodomestici che dovessero risultare difettosi a causa di negligenza o trascuratezza nell'uso, mancata osservanza delle istruzioni ed indicazioni per il funzionamento dell'apparecchio riportate nel Manuale di Servizio, di errata installazione o manutenzione operata da personale non autorizzato o effettuata con ricambi non originali, di danni da trasporto, ovvero circostanze che, comunque, non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione dell'apparecchio.

Sono altresì escluse: tutte le operazioni di installazione, regolazione dei rubinetti e dei bruciatori con vari tipi di gas, le sostituzioni degli iniettori, la pulizia ordinaria periodica.

La Nuova Lofra S.r.l. declina ogni responsabilità per danni che possono derivare, direttamente o indirettamente, a persone, animali, o cose in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni e avvertenze indicate nell'apposito Manuale di Servizio e specialmente le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'elettrodomestico.

Qualora l'apparecchio venisse riparato presso un Centro Assistenza Tecnica Autorizzato, in questo caso la Nuova Lofra S.r.l. non risponde per eventuali spese e rischi derivanti da trasporto, che saranno a totale carico dell'utente.

Scadenza, terzo anno e tempi di intervento

Trascorso il termine di ventiquattro mesi dalla data di acquisto, la Nuova Lofra S.r.l. fornisce gratuitamente un **ulteriore anno di garanzia per le parti di ricambio sostituite, sono escluse le parti soggette ad usura e le spese di uscita/riparazione del Centro Assistenza Tecnica Autorizzato.**

Il personale tecnico autorizzato interverrà, nei tempi minori possibili, compatibilmente con le priorità di chiamata e con le esigenze di organizzazione, su richiesta dell'utente al Centro Assistenza Tecnica Autorizzato.

IMPORTANTE : La presente Garanzia ha validità solamente in Italia.

ENGLISH

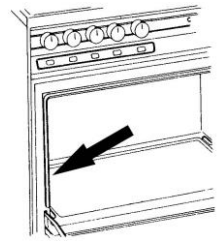
ALL LOFRA COOKERS UNDERGO TESTS FOR THE SEALS OF THE GAS PIPES, SETTING THE MINIMUM AND MAXIMUM OUTPUT OF THE GAS BURNERS; TESTS TO THE ELECTRICAL SYSTEMS; EARTH CONTINUITY – DIELECTRIC RIGIDITY – INSULATION RESISTANCE – LEAKS AND ABSORPTION CURRENTS, ALL CARRIED OUT USING SPECIFIC ELECTRONIC INSTRUMENTS THAT GUARANTEE UTMOST RELIABILITY.

INDEX

WARNINGS AND TIPS	49
1. INSTALLATION.....	55
1.1.VENTILATION	55
1.2.DISCHARGE OF FUEL GASES.....	56
1.3.POSITIONING THE COOKER	56
1.4.CONNECTION TO THE GAS SUPPLY: CURRENT INSTALLATION STANDARDS	58
1.5. CONNECTION TO THE ELECTRICITY SUPPLY	59
1.6.CONVERTING THE GAS-SUPPLY TO THE HOB BURNERS	60
1.7.REGULATING THE MINIMUM OUTPUT OF THE HOB BURNERS.....	60
1.8.CONVERTING THE GAS-SUPPLY TO THE OVEN BURNERS AND GAS GRILL	61
2. MAINTENANCE	61
2.1. GAS SUPPLY RUBBER PIPE.....	61
2.2. ELECTRICITY SUPPLY CABLE	62
2.3. REMOVING AND FITTING THE OVEN DOOR.....	62
2.4. REPLACING THE LIGHT BULB	62
2.5. GLASS COVER.....	62
3. USING THE COOKER.....	63
3.1. USING THE COOKING HOB	63
3.2. OVEN PERFORMANCE	64
3.3. USING THE GRILL	65
3.4. ROTISSERIE (only certain models)	66
3.5. MINUTE TIMER	66
3.6. MULTIPLE-FUNCTION COOKERS	67
3.7. COOKING HOB WITH GLASS-PLATE (only certain model)	76
3.8. GLASS CERAMIC WORKTOP	79
3.9. FITTING THE FAT FILTER TO GIANT MULTIPLE-FUNCTION OVEN	81
3.10. FITTING THE GAS BURNERS TO THE HOB	81
3.11. TELESCOPIC RUNNERS (only for certain models)	81
3.12 GAS BURNER SERIES 3 FITTING INSTRUCTIONS	82
3.13 GLOW PLUGS OPERATING INSTRUCTIONS (ONLY ON SELECTED MODELS)	82
4. CLEANING	82
BURNER SPECIFICATIONS.....	83
TABLE	83

WARNINGS AND TIPS

- ⇒ This appliance has been designed for domestic use only. (See chapter 1)
- ⇒ These instructions are only valid for the country indicated in the identification symbols on the appliance (see the image).
- ⇒ All installation, adjustments, gas-conversion and maintenance operations must be carried out by qualified engineers, in accordance with the enclosed instructions and current installation standards. The manufacturer accepts no liability for faulty installation, setting, handling and use of the cooker.
- ⇒ Remove protective and polystyrene from the oven cavities, front and rear, before installing the appliance.
- ⇒ Information about this model and its features is displayed on the appliance plate.
- ⇒ This appliance is not intended for use by person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- ⇒ Children must be supervised in order to prevent them from playing with the appliance.



- ⇒ Avoid using abrasive materials or any kind of sharp metal scraping tool to clean the glass oven doors to prevent them from getting scratched or cracked.
- ⇒ Periodically check that there are no gas leaks from the connection pipe between the cooker and the bottle or supply line; replace upon expiry.
- ⇒ Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- ⇒ Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- ⇒ Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- ⇒ If the range is placed on a base, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base.
- ⇒ The appliance must not be installed behind a decorative door to prevent overheating.
- ⇒ If the power cord is damaged it must be replaced by the supplier, by an after sales service or qualified personnel in order to avoid dangers.
- ⇒ The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- ⇒ During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- ⇒ Warning: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- ⇒ 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.
- ⇒ The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- ⇒ NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- ⇒ CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- ⇒ WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or

indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

- ⇒ Periodically check that there are no gas leaks in the pipe that connects the cooker to the gas bottle or the supply line; replace it upon expiry
- ⇒ When the cooker is not in use, ensure that all the knobs are in the off position; furthermore, if it is unused for a period of time, shut off the gas bottle valve and the supply valve, as well as the appliance's mains electricity supply.
- ⇒ Keep the burners, covers and flame diffusers clean in order to ensure optimum operation.
- ⇒ Do not use steel wool, abrasive powders and corrosive substances that could scratch.
- ⇒ The cover is made of hardened glass. Do not close it when the burners or electric plate are on, or still hot, as this could break the glass and create a hazard.
- ⇒ If the glass ceramic surface should ever get broken, unplug the appliance and contact an authorized centre.
- ⇒ Remove any objects from the top of the cover before opening it.
- ⇒ Do not cover the bottom of the oven with an aluminum foil and do not place the aluminum

pan on the bottom of the oven during its operation.

- ⇒ In the cookers that do not have a power cord, this manual indicated the type of cable to use, taking into account the temperature of the rear surface of the device.
- ⇒ If the pyroceram plate brakes, turn off the power supply and call your Authorised Lofra Service Centre.
- ⇒ If the surface of the grill is cracked, switch off the switch to the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- ⇒ The accessible parts get very hot when the grill is in use. Keep children at a safe distance.
- ⇒ Do not use steam cleaners to clean the appliance.
- ⇒ Periodically, burners, grates, covers and flame spreaders should be cleaned with warm soapy water, rinsed and dried with a soft cloth. Under no circumstances should they be washed in a dishwasher.

PRELIMINARY INSTRUCTION

- ⇒ Keep the instruction handbook near the cooker, so that it can be consulted at any time. This way, the instructions and tips are close at hand for correct use and optimum performance.

- ⇒ Before using the cooker remove the plastic protection from the stainless steel, aluminium and/or painted parts in order to prevent it melting. The utmost care must be taken when removing this protection so as to avoid damaging the protected parts.
- ⇒ Before using the oven for the first time, we recommend leaving it on for one hour at the maximum temperature. Doing so may create smoke and unpleasant smells, which are caused by the glue in the heat insulation or oiled plates. To get rid of these odours, air room e.g. opening a window.
- ⇒ Do not discard packaging, accessories or other parts of the appliance into the environment. If possible, take them to recycling bins or a recycling plant.

LIFTING ISTRUCTIONS

For the fixing of the cooker with brakes, see section 1.3



fig. 1



fig.2

To lift the cooker open the oven door and lift by the oven cavity and the over hang at the rear of the appliance (fig 1 & 2).



fig. 3

NO



fig. 4

DO NOT lift the cooker by the overhang of the hob top at the front of the appliance or by the door handle (fig 3 & 4). Lifting the appliance by the hob can cause the securing brackets to break and damage the gas pipes to the burners on the hob. Lifting the appliance by the door handle can chip or break the outer door glass. **Any resulting damage is NOT covered by the guarantee.**

1. INSTALLATION

This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only in a well ventilated space.

Read the instructions before installing or using the appliance.

In the UK the regulations and standards are as follows:

In your own interest and that of safety, it is law that all gas appliances be installed by competent persons. CORGI registered installers undertake to work to safe and satisfactory standards. Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty of liability claims and lead to prosecution.

The cooker must be installed in accordance with:

All relevant British Standards / Codes of Practice, in particular BS 5440 Part 2 2009 and:

- For Natural Gas – BS6172: 2010 and BS6891: 2019
- For LP Gas – BS5482 Part 1 (when the installation is in a permanent dwelling), Part 2, (when the installation is in a caravan or other non permanent dwelling), or Part 3 (when installing is in a boat).
- The Gas Safety (Installing and Use) regulations 1994 (as amended).
- The relevant Building /IEE regulations.

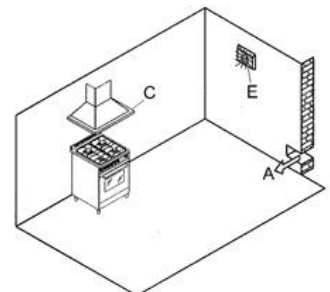
The cooker may be installed in a kitchen / kitchen diner but NOT in a room containing a bath or shower.

If the appliance is for use on LPG it must not be fitted below ground level, i.e. in a basement.

1.1.VENTILATION

The room containing this cooker should have an air supply in accordance with BS 5440: Part 2: 1989

- All rooms require an openable window, or equivalent and some rooms will require a permanent vent a well.
- For room volumes up to 5 m³ an air vent of 100 cm² is required.
- For room volumes between 5 m³ and 10 m³ an air vent of 50 cm² is required.
- If the room is greater than 5 m³ and has a door that opens directly to the outside, then no air vent is required.
- If there are other fuel burning appliances in the same room BS 5440: Part 2:1989 should be consulted to determine the air vent requirements.



- This appliance should not be installed in a bed sitting room of less 20 m³ or in bathroom or shower room.

1.2.DISCHARGE OF FUEL GASES

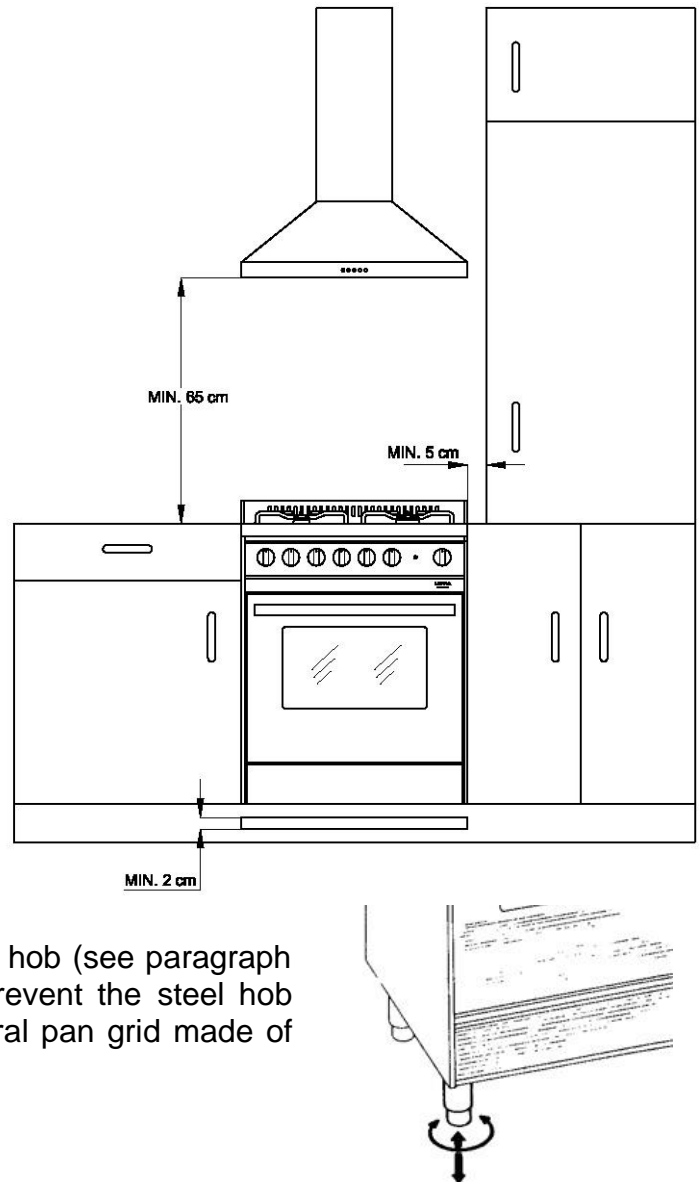
Cooking appliances must always discharge the flue gases into special hoods (fig.1-C), which must be connected to chimneys, flue pipes or have directly access to the outside. If it is not possible to connect a hood, an electric fan can be fitted to a window or a wall (fig.1-E), which must be turned on when the cooker is on, as long as ventilation standards are strictly adhered to.

1.3.POSITIONING THE COOKER

a) Built-in cooker: type Y – class 2 subclass 2/1
Cookers in this class can be fitted between two units, unless the side in contact with the cooker is higher than the hob. In this case, the unit must stand at least 5 cm away from the top of the hob. If the cooker has a baseboard fitted, a 2cm vent must be made in the front along the entire width of the cooker.

b) Free standing cooker: type X – class 1; point a) also applies to this class, with the exception that one side of the cooker must be left free so that the flexible rubber gas piping, can be inspected.

After unpacking the cooker, remove the plastic protection from the stainless steel, aluminium and/or painted parts to avoid it melting. The utmost care must be taken when removing this protection so as not to damage the protected parts. Now the feet can be fitted. They must be fixed to the ends of the slits on the cooker pedestal. Their height can be adjusted in order to line the cooker up with other units. Ensure that the cooker is perfectly stable. Fit the burners, the flame diffusers and the grids into their seats on the hob (see paragraph 3.9). Some models come with rubber pads that prevent the steel hob surface from being scratched. Fit them to the central pan grid made of chrome-plated rod.



LEG FITTING INSTRUCTIONS



Figure1. When fitting the washer to the leg bolt make sure the burr on the washer is facing upward away from the leg top.



Figure 2. Leg assembly with washer fitted correctly. The lower part of the leg will unscrew to adjust the height and level of the cooker.



Figure 3. Leg insert cut out on base of oven. To fit the legs to the appliance lie the cooker flat on its back and fit all four legs.

DO NOT fit legs to the cooker by tilting the appliance, doing so may damage the leg assembly.



Figure 4. Insert washer fitted to top of leg into base of cooker and slide the leg along the channel.

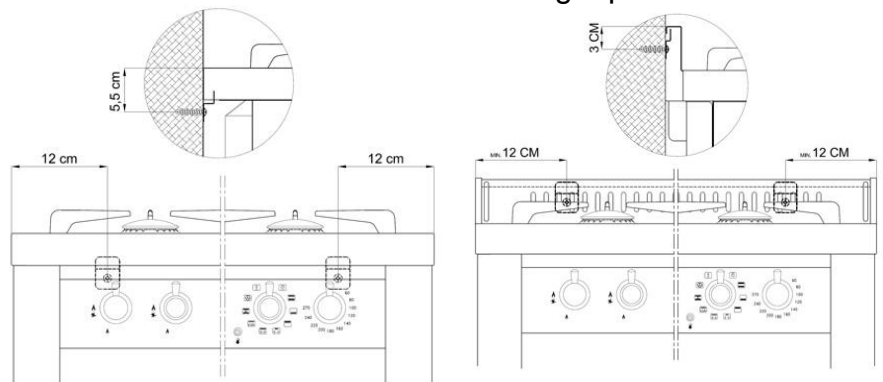
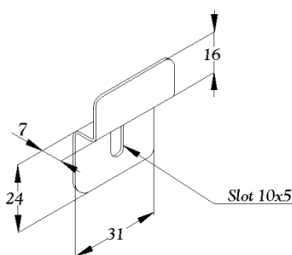


Figure 5. Screw the leg up tight so the oven base is clamped between the washer and the top of the leg. Once all four legs have been fitted lift cooker onto the legs taking care to distribute the weight evenly onto all four legs at the same time.

DO NOT tip the appliance onto its legs, always lift the appliance onto its legs. (This will require two people)

For the installation anchor the cooker by using the supplied kit referring to the relevant drawing. We provides two brackets, which will serve to anchor the wall-terminal of the cooker. We must fix the brackets to the wall, following the instructions of the drawings. We must then slightly lift the cooker to let in the bracket on the crease of the wall-terminal or working top cooker.

N.B. The cooker with and without splashback must be raised slightly in order to let the bracket on the edge of the hob.



⚠️ Note: When the burners are alight, there must not be any draughts inside the room in that they may affect the flame or even blow it out.

(PLEASE NOTE: The fixing hook is not provided as the type will depend on the construction of the wall to which it will be drilled and fitted. The installer should provide the fixing hook).

1.4.CONNECTION TO THE GAS SUPPLY: CURRENT INSTALLATION STANDARDS

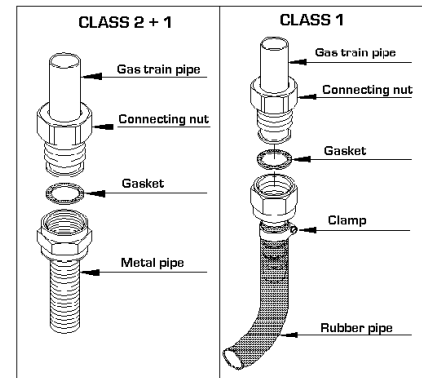
The cooker should be connected according BS 6172-1990, using either a rigid or flexible connections.

a) **Class 2 (Built-in cooker sub-class 2/1):** use a continuous flexible stainless steel pipe, as per current installation standards, which can be extended to a maximum of 2000 mm.; the ends of the pipe must be fitted with an ISO 228/1 coupling and gasket or an ISO 7/1 threaded coupling with mechanical gasket.

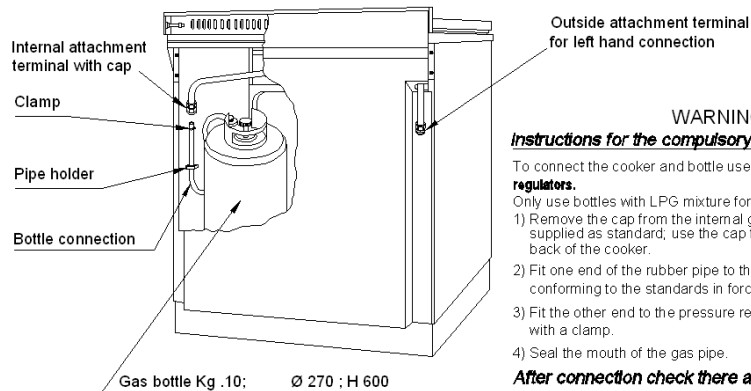
b) **Class 1 (Free-standing cooker):** Class 2 instructions also apply. In addition, a non-metallic flexible pipe can be used as long as it complies with current standards and the following installation instructions are observed: the pipe must be longer than 400 mm and shorter than 1500 mm; it must not exceed 50°C in any point; it is not pulled or twisted; it cannot be choked and the entire edges, sharp corners or other similar hazards.

Before connecting the non-metallic flexible pipe, the pipe holder and gasket supplied with the cooker and/or available from the reseller must be fitted to the pipe/gas train on the back of the cooker.

ONLY FOR MODELS: XR96GV/C, XR96MF/C



CONNECTION DIAGRAM FOR THE FLEXIBLE PIPE BETWEEN THE BOTTLE AND COOKER WITH THE PIPE HOLDER



WARNING

Instructions for the compulsory route of the flexible pipe.

To connect the cooker and bottle use flexible pipes and pressure regulators.

Only use bottles with LPG mixture for the domestic use.

- 1) Remove the cap from the internal gas pipe and fit the pipe holder supplied as standard; use the cap to seal the gas pipe at the back of the cooker.
- 2) Fit one end of the rubber pipe to the gas pipe and fix it with a clamp conforming to the standards in force.
- 3) Fit the other end to the pressure regulator of the gas bottle and fix with a clamp.
- 4) Seal the mouth of the gas pipe.

After connection check there are no leaks using soapy water- never use an open flame.

For connection to:

- **Methane gas:** the pipe must have an internal diameter of 13 mm, be fitted to the pipe holder and then blocked with a specific clamp as per current installation standards;
- **Liquid gas (bottle):** the pipe must have an internal diameter of 8 mm, be fitted to the pipe holder and then blocked with a specific clamp as per current installation standards. The bottle must be fitted with a pressure reducer as per current installation standards.

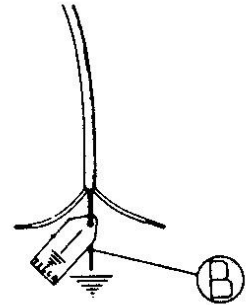
Cookers with bottle cupboard IF INSTALLATION STANDARDS PERMIT. These cookers are designed prepared for use with bottle of liquid gas (size Ø 270 mm, height 600 mm). They are fitted with two attachments for the gas connection: one inside the cupboard and one on the back hand side. The bottle cupboard attachment is sealed with a cap and a gasket, while the other end is open. If the bottle cupboard attachment is used, the cap must be replaced with the pipe holder must be connected with a flexible pipe, which must follow the route shown in the

adjacent diagrams and/or on the adhesive plate fitted inside the bottle cupboard door. After connection, ensure that there are no gas leaks by using a specific instrument or soapy water.

1.5. CONNECTION TO THE ELECTRICITY SUPPLY

In case it should be necessary to replace the power supply cable, please note that the correct type to be used for connection to the network is: H05VV-F 3x1.5 mm² (external diameter max. 9mm), in the case of power higher than 16A the cable must have a 2.5 mm² section. Leave the cable long enough to allow easy maintenance; the earth wire (yellow-green) once fixed to the electrical system terminals, must be at least 2 cm longer than the other 2 cables (phase and neutro). This device ensures electrical safety, in the event that the power cord is accidentally torn out. A defective power cord must not be repaired, it must be replaced with a cable equivalent to the one indicated above.

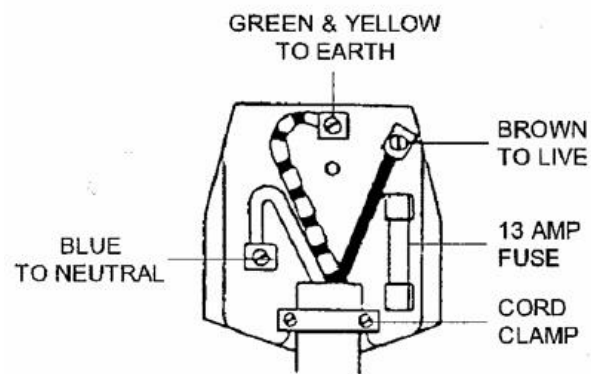
The replacement of the power supply cable must be carried out by the authorised LOFRA technical assistance or by specialised technical personnel.



Only for UK or the country foreseen

The flexible mains lead is supplied connected to a BS 1363 fused plug fitted with a fuse of 13 amp capacity. If you need to replace the plug for any reason, it should be carried out as outlined below:

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.



The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green & Yellow = Earth – Blue = Neutral – Brown = Live

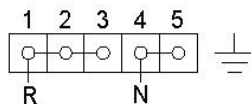
As the colours of the wires in the mains lead of the appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

1. The wire which is coloured Green & Yellow must be connected to the terminal marked E (Earth) or coloured Green.
2. The wire which is coloured Blue must be connected to the terminal marked N (Neutral) or coloured Black.
3. The wire which is coloured Brown must be connected to the terminal marked L (Live) or coloured Red.

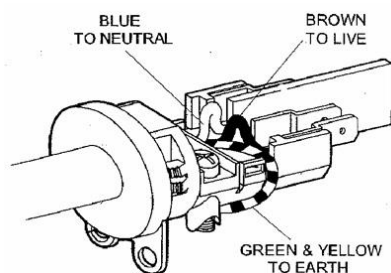
The plug and socket must be accessible after installation. Should the mains lead ever need replacing it is recommended that this operation is carried out by a qualified electrician who will replace it with a lead of the same size and temperature rating.

Use a device that ensures disconnection from the mains in which the contacts are opened to a distance that permits complete disconnection according to the conditions for oven-voltage category III.

Terminal connection diagram with cable pre-installed



220-240 V ~U

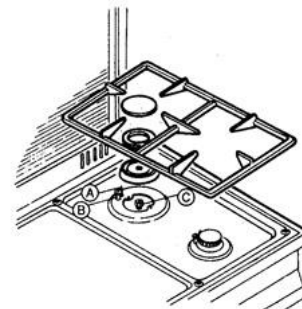


1.6. CONVERTING THE GAS-SUPPLY TO THE HOB BURNERS

Burners: auxiliary, semi-rapid, rapid, treble crown, fish kettle.

These burners are all fitted with injectors designed to create a primary input of air gauged for each type of gas. This means that the air regulation does not have to be regulated. Proceed as follows in order to convert from one type of gas to another:

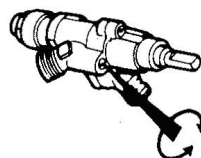
- remove the grids, covers, holed flame diffuser and the burner supports;
- replace the holed injectors as indicated in C according to the type of gas used (see table 1); put the burner supports, flame diffusers, covers and grids back in position;
- regulate the minimum output following the instructions in paragraph.



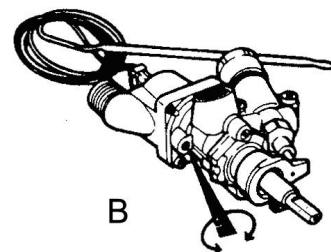
1.7. REGULATING THE MINIMUM OUTPUT OF THE HOB BURNERS

Normal/valve taps

Ignite the burners and turn the knob to the maximum position. Remove the knob and insert a small flat-head screwdriver into the holes on the side of the control panel, in accordance with the type (fig. A). Loosen the by-pass screw by two turns in an anti-clockwise direction and rotate the rod to the minimum position.



A



B

Adjust the previously loosened screws until the flame is lowered but stable, even when rapid changes are made from the maximum to the minimum position with the burner cold. If safety taps are fitted, let the burner run on minimum for a few minutes to ensure that the device does not cut in. If it does, increase the minimum.

N.B. For liquid gas settings, the burner minimum must be set by fully tightening the tap by-passes.

1.8.CONVERTING THE GAS-SUPPLY TO THE OVEN BURNERS AND GAS GRILL

Oven burners:

To have access to the oven injector proceed as follows:

- open the oven door and remove the oven base;
- unfasten the screw that secures the burner to the inside of the oven (in the giant oven it is fixed to the side wall of the muffle) and remove the burner from its seat being careful not to damage the thermocouple fixed to it;
- replace the holed injector in accordance with the type of gas used (see Table 1)
- put the burner back into its original position.

Setting the oven thermostat minimum

To set the minimum, proceed as follows:

- open the oven door;
- light the oven burner and set it to maximum, close the door and wait for about 10 minutes (or the time required for the oven to heat up to about 230°C);
- remove the oven knob and, using the hole in the control panel, according to the thermostat type (Fig. C), loosen the by-pass screw of the thermostat by two turns;
- replace the knob and turn it to the minimum position, remove the knob and adjust the previously loosened screw until the flame is lowered but stable, even when rapid changes from maximum to minimum are made and the oven door is opened or closed quickly.

N.B. For liquid gas setting, the oven burner minimum is set by fully tightening the thermostat by-passes.


Gas grill burners


To convert the gas to this type of burner, see the "oven burner" instructions above. The only difference is that the burner is in the top of the oven, and there is no need to set the minimum because the burner always works at full power.

2. MAINTENANCE

WARNINGS:

Before carrying out any maintenance or conversion operations, turn off the electricity supply and close the gas upstream of the appliance. If components and/or accessories need replacing, use only Lofra spare parts only. All the operations hereunder must be carried out by qualified technicians in accordance with the enclosed instructions and current installation standards.

 **Before replacing the bulb, disconnect the unit from the electricity supply and, if recently used, make sure that the oven has cooled down**

 **The oven must be switched off before taking the filter off.**

2.1. GAS SUPPLY RUBBER PIPE

The condition of the gas supply pipe should be checked periodically (once a year) and replaced by the date printed on the outside of the pipe and if there are signs of cracking, cuts, scratches or burns, or if it is no longer flexible but hard and plastic. The pipe must be suitable for use with liquid gas and comply with the applicable standards.

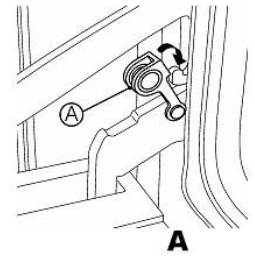
2.2. ELECTRICITY SUPPLY CABLE

If the electricity supply cable needs replacing, therefore only authorised LOFRA technicians may replace it. Use HO5FVV-F cables only. The earth wire (yellow/green) must be at least 2 cm longer than the other two phase wires (fig. 5 B). This ensures that the electrics are safe should the wire be pulled accidentally.

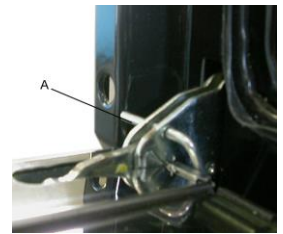
For the cookers with a gas oven and an electric grill, use a 3x1,5 mm² HO5RR-F cable, for cookers with electric oven and grill, use a 3x1.5 mm² HO5VV-F cable with a maximum external diameter of 9 mm. In the case of current exceeding 16A shall have the power section 2.5 mm² (with UK plug the current not exceeded 13 A).

2.3. REMOVING AND FITTING THE OVEN DOOR

Open the oven door completely, insert the anti-rotation device (A) in the hook of the hinge rods. Hold the oven door by the sides and slowly close it until you can feel a certain resistance; simultaneously lift the door and force it towards its closed position in order to slide it out by freeing the hinge lock from the kitchen's body. To refit the door repeat the above instructions in reverse making sure the hinge lock is correctly fitted.



For the CURVA models insert an anti-rotation hinge in the appropriate holes. Hold the door by the sides and slowly close it until you can feel a certain resistance; now, while forcing the door closed, lift it in order to slide it out by freeing the hinge lock from the kitchen. To refit the door repeat the above instructions in reverse making sure the hinge lock is correctly fitted.



2.4. REPLACING THE LIGHT BULB

Turn the cooker off at the mains before replacing the bulb.

Open the oven door, remove the protective glass cover, replace the light bulb (CAUTION: it must be resistant up to 300°C) and replace the glass protection.

2.5. GLASS COVER (only for certain models)

To assemble the cover put the hinges into the special spaces in the wall protection of the cooker fitting into the existing slits (A), lift the cover up in vertical position (B) and push down until the hinges go to their place (C).

To disassemble the cover make the contrary of the above-described operation.

A



B



C



3. USING THE COOKER


WARNINGS:

- If the burner flames accidentally go out, turn off the KNOB and wait for at least one minute before igniting.
- Using a gas cooker produces heat and humidity in the room where it is installed. Ensure the room is well ventilated by keeping all the natural air vents open or by installing an extraction hood with flue pipe.
- Intensive or extensive use of the cooker could may require supplementary ventilation e.g. opening a window, or more efficient ventilation e.g. increasing the capacity of the mechanic ventilation, if installed.

The front control panel has one or two lights, depending on whether the oven is gas or electric. If the cooker has a gas oven a green light will illuminate when a heated accessory is turned on (ELECTRIC PLATES, ROTISSERIE, ELECTRIC GRILL). If the cooker has an electric oven, there is a green light and also a yellow light, which turns on and off when the THERMOSTAT cuts in to regulate the oven temperature.


3.1. USING THE COOKING HOB


Gas burners

Automatic electronic ignition built into the knob: turn the knob to the maximum position  * push it in and the burner lights up automatically.

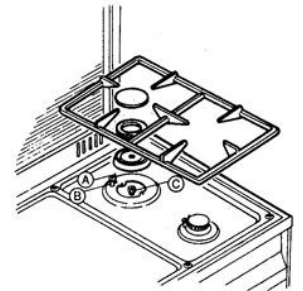
- No gas supply (knob turned off)

 Maximum gas supply

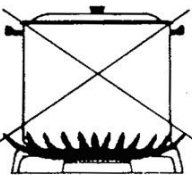
 Minimum gas supply

To obtain minimum supply, turn the knob in an anti-clockwise direction until the indicator points to the small flame .

Safety device: once the burner is on, keep the knob pressed for at least 5 seconds and then release it. The burner remains alight due to the thermocouple that keeps the gas flow by means of a safety valve, which shuts off the gas flow should the burner go out accidentally.



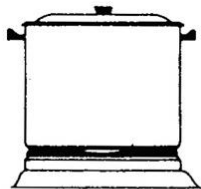
Burner performance: a variety of pans with a minimum diameter of 120 mm can be used on the “medium and small” burners. The pans must not have concave or convex bottoms, but be perfectly flat as shows in figure. For optimum performance, use the saucepans shown in figure, i.e. the flames must not stay beyond the bottom of the pan. When a liquid starts boiling, lower the flame as much as possible, but keep it on the boil. For safety reasons, we recommend using pans with the following diameters on the various burners(see tables).



For emergency reasons we recommended he following pots with diameters to overlap to the burners: auxiliary, semi-rapid, rapid, triple ring, fish burner.

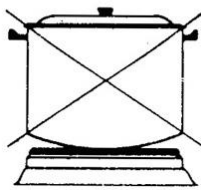
Burner	Diameter min.(cm)	Diameter max(cm)
Small (auxiliary)	10	14
Medium (semi –rapid)	15	20
Large (rapid)	21	26
Triple ring (ultra-rapid) dual Ø125mm AEO	24	26
Dual Ø145mm AEO four-leaf	26	30

Note. To second of the conformation of the plan holding one distance between the edges of the pots of minimum 10mm.



Electric plates

The first time the plate is turned on or if it has not been used for a long time, it should be turned on and left on for 30 minutes in position 1 on the selector switch in order to dry out any humidity absorbed by the insulating cover. To avoid heat dispersion and damage to the plate, use flat bottomed pans that have the same diameter as the plate, no more no less. Dry the bottom of the pan before putting it on the plate. When the plate is on, never stand an empty pan on it, or leave the plate on without a pan. Turning the plates on – centre the pan on the plate and turn the corresponding knob to the required position (see Table 2). The increasing numbers indicate greater power.




3.2. OVEN PERFORMANCE

Gas oven

The oven burner must always be ignited with the oven door open.

All Lofra cookers are fitted with valve thermostats which not only regulate the temperature inside the oven, but also stop the gas flow should the burner go out accidentally, thus avoiding leakage of unburned gas.

For the best results, we recommend preheating the oven for 10+15 minutes before putting the food in. The oven door should be opened as little as possible in order to avoid any rapid changes in oven temperature, which may compromise the cooking results.

Ignition – open the oven door, press and turn the oven knob (symbol ) in an anti-clockwise direction to the maximum position. The burner can be ignited with press into the knob.



When the burner alights, keep the knob well pressed in for 5+10 seconds and then release it. The burner stay alight by heating the thermocouple that opens the safety valve and keeps the gas flowing. After carrying out these operations, close the oven door and turn the knob to the required temperature.

The automatic ignition device (electronic ignition built into the knob) must not be activated for more in 15 seconds. If the burner does not ignite after this time, release the knob and wait for at least one minute before trying to ignite the burner again. In some models, a special safety device discharges electricity so that the burner only ignites when the door is open.

Electric ovens

STATIC OVENS: heat produced inside the oven by electric elements fitted in the top (sky) and bottom (base) of the oven; these elements can work together or independently. This gives more even cooking, for example when the cooking time is almost up, the food may need more heat at the top or the bottom. The temperature is kept constant by the thermostat, which can be set between 50 and 250°C. During cooking, only open the oven door when strictly necessary. During this cooking method, humidity loss from the food is slow and uniform.

FAN OVENS; heat is produced by the forced circulation of hot air inside the oven. A circular element next to a motorised fan heats the air, which this fan circulates evenly and rapidly. Indeed, this type of oven cooks faster than traditional ovens, hence you should set your cooking

temperatures 10-20°C lower than normal. Once again the thermostat maintains the oven at the pre-selected temperature, which range from 50°C and 250°C. The oven need only several dishes together without altering the flavours in any way. *Switching on the multiple-function oven:* turn the oven knob marked by the  or the  symbol to the right and set the required temperature, in accordance with the cooking method.

Mixed ovens (gas/electric).

Certain models of cooker have both gas and an electric ovens. To switch on the oven, see the previous paragraphs detailing "gas ovens" and "electric ovens".

For safety reasons, they must be used separately.

N.B. Some models are fitted with an aluminium tray, ideal for baking pastries (180-200°C).
Max. load 3 kg.

3.3. USING THE GRILL






The food is laid on the oven grill, which then be placed inside the oven. The grill's position depends on the type of food, e.g. flat or thin meat should be placed on the level closest to the grill, while a roll of meat, or poultry, etc. should placed on the middle level. The drip tray should be fitted on the guides below the grill.

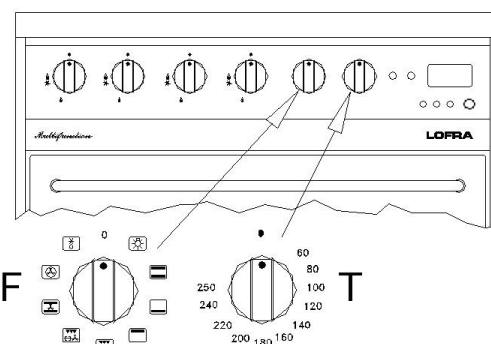
Using the gas grill:

We recommend using the gas grill to complete oven cooking, therefore for 15-20 minutes at most; both for better cooking quality and for lower consumption and reduced cooking times.


All the gas grills have a safety device that automatically stops the gas flow if the burner accidentally goes out, A special two-way thermostat activates the oven burner on the grill burner. The gas grill cannot be regulated as it always works at maximum. They can be turned on manually or electronically; refer to the indications given for the gas oven burner. During the operation of the oven the door must remain closed.

Using the electrical grill:

- MODELS WITH GAS OVEN: to avoid the oven and the grill being used at the same time, the oven knob must be set in the off position for safety reasons, i.e. at the  symbol. Then press the electric grill button  which is on the control panel.
- MODELS WITH ELECTRIC OVEN: are switched on by turning the oven knob  to the right (clockwise) until the indicator points to the grill symbol  (last knob position).
- MODELS WITH MULTIPLE-FUNCTION OVENS: switch on the grill by turning the functions knob to right (F) and set it to the required grill position . Then turn the oven thermostat knob (T) and set the temperature to 200°C. The oven door must stay closed.
- MODELS WITH MULTIPLE FUNCTION OVEN AND RADIATING GRILL: the grill cooks by radiating heat, which is produced by a special element that reaches a temperature of approx. 800°C in a few seconds. It produces infrared rays which a transparent pyroceram plate used to ensure ultra-quick cooking times. The layout of the heating filament and the high insulation level mean that heat distribution is concentrated on the surface of the pyroceram plate, thus ensuring even cooking and energy savings. The plate should be cleaned once the oven has cooled down. The plate can be cleaned more thoroughly and more easily, and it protects the heating element from splashes and fat.

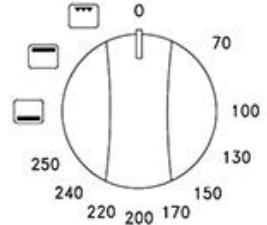


e) **MODELS WITH CHANGEABLE GRILL**

Grill operation: switch on the grill by turning the function knob to the right (F) and set it to required grill position. Then turn the oven thermostat knob (T) and set temperature to 200°C, regulate the knob on the changeable grill  on the position MIN. – MED. – MAX. according to the utilization.


The oven door must stay closed.


- f) When turning the function knob to the right on the desired temperature, upper and lower heating elements are activated. If you turn it further you can decide which heating element to use. Upper, lower or grill maximum temperature.



g) **MODELS WITH GAS GRILL (..G2G.. e .. G2VG..)**

Models with grill and gas oven with independent controls ...G2G... models

The grill gas is controlled by a knob marked by the symbol  which can be used in

maximum position  depending on the type of cooking. The simultaneous injection and use the grill with gas oven is possible only when the oven is functioning from at least 5 minutes. Best performances are reached when the grill is turned on at least 15/25 minutes before end of cooking

VENTILATED GAS COOKERS MODELS: ...96G2VG

In these models the oven cooking and with closed door can be:

Static (oven or oven + grill without ventilator)

Ventilated (oven or oven + grill with ventilator)

OVEN + FAN GRILL (VENTILATED)

Light first the oven as indicated in the point 3.2 of the manual. After 5 minutes light the grill and regulate it on the max position. After at least 5 further minutes switch on the fan.


WARNING

By simultaneous work of oven + grill, **fan must not be used** in the models G2VG adjusted with G20 (natural gas).

N.B. : Only on models ..G2G.. grill gas and gas oven can be used together.

3.4. ROTISSERIE (only certain models)

The rotisserie is used for spit-roasting using the oven and the grill. After placing the drip tray on the bottom shelf, follow these procedures:

- fit the handle to the spit, skewer the food onto the spit and secure it at either end with the two adjustable forks (to avoid the rotisserie motor overworking, try to distribute the food on the spit as evenly as possible)
- place the spit rod into the support and then into the motor shaft;
- loosen the split handle and start the motor with the  switch on the front control panel (fig. 12); then turn on the grill.

3.5. MINUTE TIMER

This mechanical minute timer goes from 0 to 60 minutes and sound a bell when the preset time is up. To start the timer, turn the knob to the right and set it to the required time. The knob automatically returns to zero, and the bell rings at the end of the preset time.

Warning: the knob must not be turned in anti-clockwise besides the hand symbol, otherwise you can break the timer.


3.6. MULTIPLE-FUNCTION COOKERS

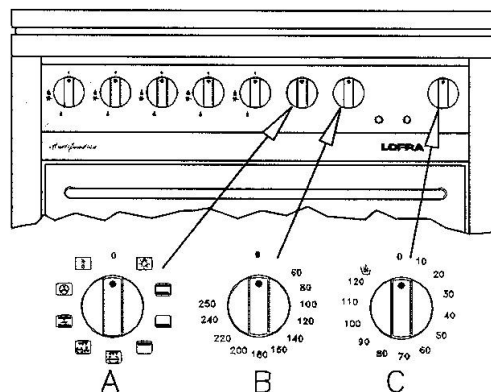
The multiple function cookers are distinguished by the fact that the heat, inside the oven, can be spread naturally (convection) or forced (with the fan).

Thanks to this, by turning the selector to the desired function, 8 different types of cooking with separate temperature (thermostat knob) regulation are possible between 50 and 250°C; therefore even the most varied cooking requirements are satisfied. Depending on the models, these cookers have an end of cooking timer or a digital electronic programmer.

Cookers with timer :

Cookers with this device allow uninterrupted manual working and programming the cooking time of the oven between 0 and 120 minutes.

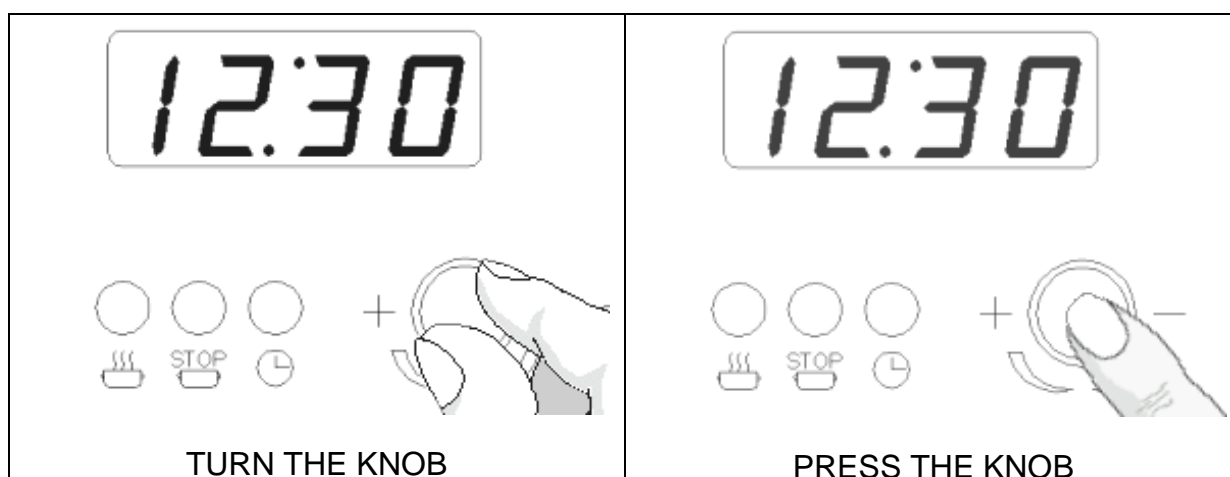
Uninterrupted manual working: set the type of cooking and the oven temperature using the “A” and “B” knobs respectively, turn the timer knob “C” in an anti-clockwise direction until it coincides with the  symbol.



ELECTRONIC PROGRAMMER

Lofra new electronic programmer is a high-technology component which, by using only one knob, allows to use all the functions that usually are made with more than one knob. Beyond to turn in clockwise and anti-clockwise direction, it can be pressed as a push button. This simple system easily allows to use all the cooking programmes of your new cooker.

To make easy the explanation of the functions next to the text you will find a descriptive Image about the operation that you will have to carry out.



LED Cooking Time



LED Cooking Programming



LED Timer



Forno ON



Forno OFF

At the moment of the first ignition the display blinks.

How to program time at the first ignition of the system.



Turn the knob and program hour and minutes.



Confirm pressing completely the knob.

How to regulate the hour.




To modify the hour after the first time, keep pressed the knob for 3 seconds, and carry out the previous operation.

Minute counter function.



Turn the knob to program the times of the “minute counter”.

The display shows the remaining time and the led  blinks, at the end the display shows “END” and a sound warning is in function.




The sound alarm is repeated for 10 minutes. It is intermittent in the first 30 seconds, after you can hear a warning every 15 seconds. To interrupt press the knob.



Turning the knob in clockwise direction a new count is in function again and you have the possibility to modify the time. To interrupt the function you have to turn the knob until 0 or to press the knob.

Cooking time function.



Turning the knob with the lighted oven the function “cooking time” is activated, the led  blinks and the remaining time is showed.



When on the display “END” appears, the oven switches off and a sound warning is in function.



To come back to the hour press the knob or put the oven knob in off position. Turning it to right a new count is in function again, the oven switches on and it is possible to program a new time too.



To interrupt the function turn the knob until 0 or press the knob.



To connect a “minute counter” function during the cooking with the lighted oven and “cooking time” not connected, to be advised without the switching off of the oven, it is sufficient pressing the knob 2 times, the “minute counter” function is on with a pre-programmed time of 5 minutes.




It is possible to modify the time operating on the knob.

Note: If the knob is pressed twice consecutively it is possible to regulate the timer at intervals of 5 minutes. Push once more to fix the desired time.

Function “cooking programming” with delayed starting.




Pressing the knob with the switched off oven, the function “cooking programming” is on, the blinking led  switches on, you program the hour of automatic lighting with the knob and you confirm it pressing.




Turning the knob to program the cooking time, the two leds   blink.




Press the knob to come back to the hour, the programming has finished.

The programming led  blinks to indicate that the function is on. After you can program the desired function and temperature of the oven operating on the knob.

At the programmed hour, the oven switches on, the display starts to visualize

the remaining cooking time and the led  blinks.

At the end it switches off and “End” is visualized, followed by sound signals.

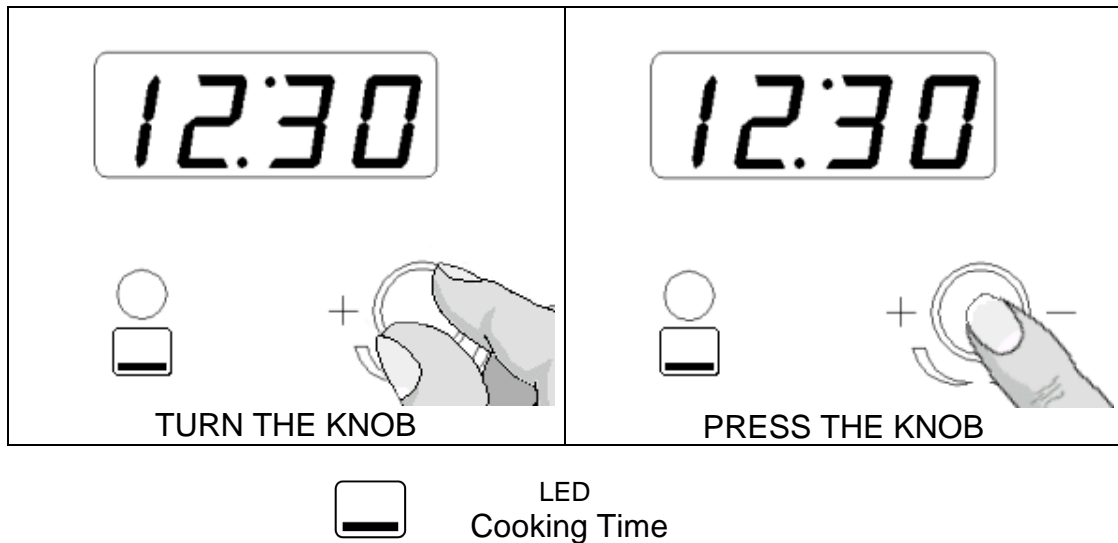
 **Warning:** the function is not on if you try to program a null cooking time or the starting hour is the same as the actual hour. The programming has to be made by 1 minute, otherwise the function ends. If the oven is switched on, it is deactivated at the end of the configuration.



If you want to continue the cooking, turn the knob to program the new hour.

Note: With a programmed starting, the function remains memorized, even if the power goes away. The oven will switch on with a delay equal to time for which power has lacked.

ELECTRONIC PROGRAMMER for cookers with “gas oven ventilated”



How to program time at the first ignition of the system.



Turn the knob and program hour and minutes.



Confirm pressing completely the knob.


How to regulate the hour.



To modify the hour after the first time, keep pressed the knob for 3 seconds, and carry out the previous operation.

Cooking time function.



Turning the knob with the lighted oven the function “cooking time” is activated, the led  blinks and the remaining time is showed.

When on the display “END” appears, the oven switches off and a sound warning is in function.



To come back to the hour press the knob or put the oven knob in off position. Turning it to right a new count is in function again, if oven switches on is possible to program a new time too.



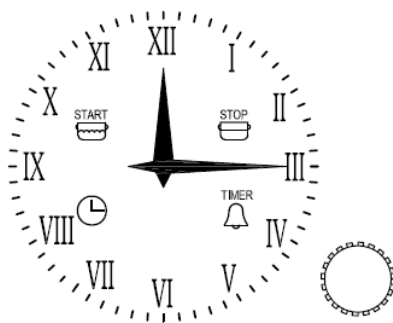
To interrupt the function turn the knob until 0 or press the knob.

Note: If the knob is pressed twice consecutively it is possible to regulate the timer at intervals of 5 minutes. Push once more to fix the desired time.



ATTENTION: it is forbidden leaving inside the oven not working something different from pats.

DIGITAL PROGRAMMER FOR “RUSTICA” COOKERS



COOKING PROGRAMMER

HOURLY ADJUSTMENT

In order to adjust the hour on the clock, push 4 times the knob until the icon "CLOCK" blinks. To increase or decrease the time, turn the knob clockwise or anticlockwise, the minute hand will move in one-minute intervals. After 10 seconds from the last regulation the timer will set up automatically.

Once the time has been set, you can proceed with manual cooking.

END COOKING PROGRAMMATION

Programming the end cooking time allows starting and finishing the cooking in an automatic way according to the programmed hour.

To program the end of the cooking, briefly push the knob twice until the "STOP" icon flashes. To increase or decrease the cooking time turn the knob clockwise or anticlockwise until the desired time is reached.

The flashing of the "STOP" icon continues for 10 seconds from the last setting, if by this time the programming isn't made, the function ends and the hands will return to display the time.

Push the knob to confirm the program (at least 2 minutes) so the cooking can start. To display the selected program push the knob quickly.

At the end of the cooking the "STOP" icon will flash and the alarm will beep. After 1 minute the alarm will be disabled, but the "STOP" icon will keep on flashing until the knob is pushed.

To stop the program before the settled time, push the knob for 3 seconds: the program will be deleted and the timer will return to the manual cooking set up.

START COOKING DIGITAL PROGRAMMER

Programming the start cooking time allows to automatically start and stop the cooking.

To program the start cooking time, briefly push the knob until the "START" icon flashes.

To increase or decrease the start cooking time, turn the knob clockwise or anticlockwise.

The flashing of the "START" icon continues for 10 seconds after the last setting.

If by this time the programming isn't made, the function ends and the hands will return to display the time.

If the knob is pressed the cooking start time is set (at least 1 minute) (the "START" icon is lit on and steady). The next step is the setting of the end cooking time (the "STOP" icon starts flashing).

To program the end cooking time follow the procedure below.

The two icons "START" and "STOP" will remain on to indicate successful programming.

TIMER PROGRAMMING

The timer programming allows to set a simple alarm at the end of a programmed time without starting up the cooking.

To set an alarm, press briefly the knob three times until the icon “TIMER” starts flashing. Then turn the knob, the timer programming is identical to the end cooking time program (see the relevant paragraph)

The timer can be used only when there is no ongoing function.

DISPLAY OF THE SELECTED PROGRAM

To display the selected program briefly press the knob, at the same time the programmer displays the program moving the hands on the selected time. The flashing of the relevant icons indicates the different phases.

The programmer will then return automatically to display the current time and the execution of the selected program.

DELETION OF THE SELECTED PROGRAM

To delete the selected program, push the knob for some seconds until you hear a beep and the relevant icons are off.

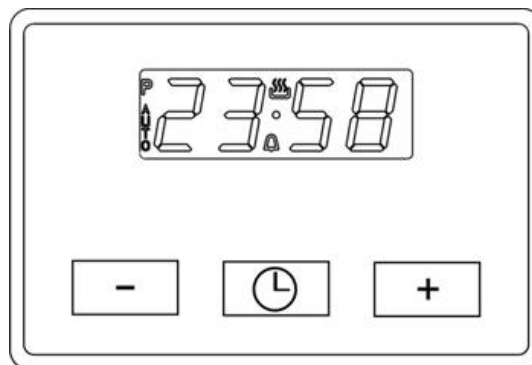
The programmer will then return automatically to the manual cooking mode.

BLACKOUT SIGNAL

The timer does not cancel the program in case of blackout.

The timer signals any lack of power supply through the flashing of the “CLOCK” icon, in order to verify that the time is set correctly.

In this case, to disable the alarm quickly press the knob.




TIMER TOUCH CONTROL

Setting the clock



Figure 1

“Auto” and “0:00” will start flashing when the unit is switched on for the first time. To set the clock, press the central button for about 3 seconds.

When  appears, press “+” or “-” to set the correct time.

Wait until a beep tells you that the clock has been set (figure 1).

To set the time at a later stage, press “+” and “-” together for 3 seconds and then adjust the clock as described above.

Minute counter



Figure 2

As this minute counter does not control the oven, when it finishes counting the oven will continue to work.

To set, press the central button for 3 seconds until  appears (figure 2). Press “+” and “-” to set the required time.

To set the minute counter at a later stage, press the central button for 3 seconds and adjust as described above.

The minute counter beeps when it finishes counting. To disable it, press any button.

Cooking time (only with electric oven)



Figure 3

This is a semi-automatic cooking function. It can be used to set cooking times.

Press the central button for 3 seconds. Then press it again until “dur” appears (figure 3). Press “+” and “-” to set the required cooking time.

End of cooking time (only with electric oven)



Figure 4

The end of cooking time can also be set. Press the central button for 3 seconds. Press the central button twice consecutively and wait for “End” to appear (figure 4). Press “+” and “-” to set the required end of cooking time. The oven will work in the set mode and at the set temperature until the end of cooking time.

Programming automatic cooking (only with electric oven)



Figure 5

Cooking function with set times.

Press the central button for 3 seconds. Then press it again until “dur” appears. Press “+” and “-” to set the required cooking time. Wait a few seconds for the setting to be memorised. Press the central button for 3 seconds. Press it another two times and wait for “End” to appear (figure 4). Press “+” and “-” to set the required end of cooking time.

E.g.:

Current time: 12.30

Cooking time: 10 minutes

End of cooking time: 14.00

The oven will start cooking at 13.50 (14.00 less 00.10) at the set temperature and in the set mode and will stop at 14.00

The oven will beep when it stops cooking. To disable it, press any button.

Adjusting beep volume



To adjust beep volume, press “+” and “-” together. Then press the central button and wait for “ton1” (high volume) to flash. Press “-” to select “ton2” (medium volume) or “ton3” (low volume). Press the central button to set the selected volume.



Attention: to use the oven functions set the clock

LIST OF FUNCTIONS ..MF.. e ..MFR..



1 Oven light.



2 Conventional oven.

The heat distributes evenly from the top and the bottom. Ideal for baking pastries, cakes & biscuits and roasts. Recommended for cooking individual items.



3 Cooking from below.

The heat distributes from the bottom to give cooked food a finishing touch.



4 Cooking from above.

The heat comes from the top (sky) heating element. Ideal for cooking the top of dishes without grilling.



5 Grilling or rotisserie (*).

The heat is radiated in the oven. Ideal for grilling, browning, and au gratin dishes.



6 Maxi-grill and rotisserie (*).

Like function 5, but with higher power and a larger radiating surface..



7 Maxi-grill with fan-assisted oven and rotisserie (*).

The heat is radiated in the oven and is evenly distributed by the fan. Ideal for browning food without drying them out.



8 Even cooking.

The heat emitted by the top and bottom heating elements is distributed by the fan for quick, even cooking, inside and out. Recommended for cooking individual items.



9 Fan-assisted cooking

The heat is distributed by forced ventilation. Ideal for food that has to be well-cooked in the middle and not well-done on the outside. This cooking system enables you to cook three different dishes at the same time. **Super fast defrosting**

Set the switch to “fan-assisted cooking” and the thermostat to 50°C in order to defrost food in no time at all.



10 Defrosting

Set the oven thermostat to “0” position. Food can be defrosted by using the fan without any heat.

(*) ONLY CERTAIN MODELS

COOKER FUNCTIONS ..SMF..



1 Oven light.



2 Conventional oven.

The heat distributes evenly from the top and the bottom. Ideal for baking pastries, cakes & biscuits and roasts. Recommended for cooking individual items.



3 Even cooking.

The heat emitted by the top and bottom heating elements is distributed by the fan for quick, even cooking, inside and out. Recommended for cooking individual items.



4 Grilling.

The heat is radiated in the oven. Ideal for grilling, toasting, browning, gratin dishes.



5 Grilling with fan-assisted oven.

The heat is radiated in the oven and evenly distributed by the fan. Ideal for grilling, toasting, browning, gratin dishes, etc. without the inside of the food drying out..



6 Cooking from below.

The heat distributes from the bottom to give cooked food a finishing touch.

COOKER UP & DOWN (2 OVERLAPPED)

1. MODELS WITH GAS OVEN AND GRILL

GRILL

For best results preheat for approximately three minutes with open door. In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.

OVEN

If both the ovens are working simultaneously, please light the Up oven and after at least 3 minutes the oven down.

For perfection we recommend preheating the oven for about 15 minutes at the gas mark you require for cooking.







Never place dishes on the oven base over the burner.

Never cover the oven interior with Aluminium foil!

In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.



2. MODELS WITH ELECTRIC/MULTIFUNCTION OVEN

Operating:

- **OVEN DOWN**  (see point 3.6)
- **OVEN UP**   Traditional cooking with heat propagation from above and from below. With the same knob is possible to set the temperature till a maximum of 260°.
-  Cooking from below with a maximum temperature not over 260°C; this position is ideal for cooking with sauces.
-  Cooking from above with maximum temperature fixed on 260°; this position is ideal for soft cooking (grating) and grilling (toasted bread).
-  Cooking from above with maximum temperature fixed on 260°; this position is ideal for fast grilling (red meat) or gratin dishes.

3.7. COOKING HOB WITH GLASS-PLATE (Applicable models only)

Switching on

The control is switched on by pressing (x sec.) the on/off key  a beep sounds. It will not come on if the key lock  function is activated (indicated by a pilot light).

The heaters remain off (all the digits show 0) until a power level is selected. If the selection is not made in 10 seconds, and if the timers are off, the control turns off automatically.

Selecting a power level for a certain heater

With the control on, the first time the sensor (+) is pressed (x sec), the heater switches on at level 1 by default (configurable).

The sensor (+) raises the cooking level to a maximum of 9, whereas the sensor (-) reduces the cooking level to 0 (heater off).

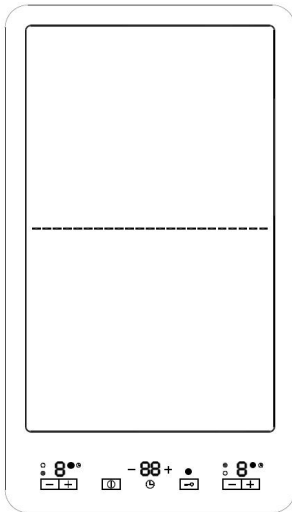
With the heater at position 0, the sensor (-) raises the cooking level to 9.

If the sensor is held down, the action is repeated twice every second.

Activating the heat-up function

This function takes the cooking level to maximum power for a defined time.

The heat-up function is activated selecting the power level 9, and touching the (+) key. The decimal point of the display blinks for 10 seconds. During these 10 seconds the desired power level must be selected (between 1 and 8). After this time a beep sounds, and the decimal point remains fixed, indicating the heat-up function is ON. If the power level is 0 or 9, the heat-up function is cancelled. If the heat-up function is activated, pressing the heater (+) key, the duration of the heat-up function will be the duration for the new power level; if the new level is 9, the heat up function is cancelled.




Power level	Time (sec)
1	1'12"
2	2'44"
3	4'48"
4	5'28"
5	6'30"
6	1'12"
7	2'44"
8	2'44"

The Heat-up function can be cancelled either automatically, when the time expires, or when the user wishes.

When the heat-up function is cancelled automatically, a beep sounds, the decimal point of the display turns out, and the power level of the heater remains the selected power level.

If we press the (-) key when the heat-up function is activated, the function is cancelled.

Key loc

Holding the key lock sensor  down turns the key lock function on or off. If the pilot light associated with the key lock sensor is on, the keypad is locked.

The locking function can be activated when the cooking levels are activated or when the cook top is off. If the cook top is on, the key lock function locks all the sensors except the general on/off sensor and the key lock. When the cook top is off, the key lock function locks all the sensors, including the general on/off, except the key lock.

Unlocking the keypad

If the keypad is locked (the pilot light associated with the key lock sensor is on), holding down the key lock


Sensor  turns the key lock function off and the pilot light goes off.

Residual heat for radiant heaters

While a temperature on the cook top glass surface is above 65°C, this condition will be shown in the associated display, by means of an "H".

If the cook top is switched off, the residual heat is shown by a static "H" in the display. If the cook top is on, but the power level is 0, the associated display will show alternately "H" and "0".

Operating the timer

The timer is activated by pressing the timer keys (+) or (-) up to the big central symbol . The timer value can be selected between 1 and 99 minutes, and can be modified at any time.

To cancel the operation of the timer, select a timer value of <00> using the sensor (-), or switch off the timer by pressing the corresponding sensors (+) and (-) at the same time.

Heater on timer

This can be any of the touch-control heaters. When the timer value runs out, the heater associated with the timer switches off.

The heater associated with the timer can be selected.

Selectable heater

The user can select the heater on which the timer function is to operate. The selection of a new heater disables the previous selection in such a way that the timer only operates on one heater each time.

The heater must always be selected before the time is set; otherwise, the timer will switch off.

If we take longer than 10 seconds to select the heater, the timer will switch off.

If, after selecting the heater, the time is not defined (T=00) in 10 sec., the timer switches off.

It is possible for the user to time a heater at power 0 .

If the configuration permits Alarm-mode , instead select a heater , the user touches again the timer in the heater selection periode, it goes to minute-minder mode and at the end of time will not switch-off any heater.

In Alarm-mode, the dot of the timer display doesn't light.


Indication of the heater on timer with "t" on the heater display.

The touch control indicates the heater on which the timer is operating. This indication consists of a "t"

blinking with the power level in the display of the heater., 5sec every 15 sec. Also if the user changes the value of the timer, the "t" blinks.

This option reminds the user at all times that the heater is on timer.

Indication of the heater on timer with Led (small symbol)

The touch control indicates the heater on which the timer is operating. This indication consists of a LED (small symbol)  next to the double display of the heater on timer.

This option reminds the user at all times that the heater is on timer.

Increasing the value of the timer

If the sensor (+) or (-) associated with the timer is held down, the value increases/decreases automatically.

This makes it possible to reach the desired timer setting more quickly. From the tenth consecutive increase/decrease of the timer setting, the speed at which the value changes increases.

Duration of the warning

When the time set on the timer has run out, a beep sounds for 1 minute, or indefinitely (this option is also configurable), and the timer displays flash the indication <00>

o **1-minute alarm:** After 1 minute from when the timer alarm starts, the beep stops. The timer displays

continue to flash with the indication <00>. The alarm can be cancelled by the user at any time, even

during the first minute of the alarm, by pressing any sensor on the touch control.

o **Indefinite alarm:** The beep does not stop until the alarm is cancelled by the user. It can be cancelled by pressing any of the sensors on the touch control.

Auto power-off

If the power level is not changed during a preset time, the corresponding heater turns off automatically.

The maximum time a heater can stay on depends on the selected cooking level.







Power level	Max. time on (hours)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	6
6	2
7	2
8	2
9	1

3.8. GLASS CERAMIC WORKTOP






The new design concept heating elements make it possible to reach maximum power in a few seconds. Furthermore, the ultra-thick fibreglass insulation prevents heat dispersion, limiting heating to the silk screen-printed zones only. The 4 (or 5) heating zones are controlled by 2 switches and 2 (or 3) energy regulators.









The **switch** controls power in W, which is pre-defined according to the position set on the knob. The **energy regulator** is a device which regulates power gradually according to the position set on the knob (% of maximum power). Control of the heating zones is automatic, by activating or disabling the heating elements at regular intervals, thus ensuring precise, uniform heating. E.g.: short heating periods and long pauses indicate low temperature; long heating periods and brief pauses indicate a higher temperature. With the energy regulator, you can totally or partially heat a particularly zone of the glass ceramic top.

Plate lay-out (see tables)

Characteristics of the heating zones in 4 heating plate kitchen ranges.										
Position	Type of command	Effective heated zone	Knob rotation	max power	Knob position and relevant power					
					1	2	3	4	5	6
Front left	Energy regulator	 All	Clockwise	2200W	10 %	25 %	50 %	65 %	90 %	100 %
		 Central	anti-clockwise	750W						
Rear left	Switch	 All	anti-clockwise	1200W	150 W	200 W	350 W	500 W	850 W	1200 W
Front right	Switch	 All	anti-clockwise	1700W	180 W	300 W	450 W	750 W	1200 W	1700 W
Rear right	Energy regulator	 All	Clockwise	2400W	10 %	25 %	50 %	65 %	90 %	100 %
		 Circular	anti-clockwise	1500W						

Absorbed electric power

COOKER MODEL:	Base resistance 	Sky resistance 	Grill 	Maxi Grill 	Circuit resistance 
MXV66MFR – MXV76MFR PXV66MFR – PXV76MFR	1900W	700W	1800W	2500W	2000W
MXGV96AMFR - PXGV96AMFR	1750W	1000W	2000W	3000W	2500W
MXDV96AMFRE-PXDV96AMFRE – STANDARD OVEN	1900W	700W	1800W	2500W	2000W
MXDV96AMFRE- PXDV96AMFRE – SMALL OVEN	1200W	500W	1000W	-	-
MXUDV66AMFE – MXUDV76AMFE - PXUDV66AMFE - .UDV66MFE DOWN OVEN	1650W	900W	1500W	2100W	2000W
MXUDV66AMFE – MXUDV76AMFE - PXUDV66AMFE – .UDV66MFE UP OVEN	1200W	950W	1900W	-	-

Characteristics of the heating zones in 5 heating plate kitchen ranges.										
Position	Type of command	Effective heated zone	Knob rotation	Max power	Knob position and relevant power					
					1	2	3	4	5	6
Front left	Energy regulator	 All	Orario	2200W	10 %	25 %	50 %	65 %	90 %	100 %
		 Central	anti-clockwise	750W						
Front right	Switch	 All	anti-clockwise	1200W	150 W	200 W	350 W	500 W	850 W	1200 W
Rear right	Switch	 All	anti-clockwise	1700W	180 W	300 W	450 W	750 W	1200 W	1700 W
Rear left	Energy regulator	 All	Clockwise	2400W	10 %	25 %	50 %	65 %	90 %	100 %
		 Circular	anti-clockwise	1500W						
Central	Energy regulator	 All	Clockwise	2000W	10 %	25 %	50 %	65 %	90 %	100 %
		 Circular	anti-clockwise	1100W						

Residual heat

The glass ceramic top is divided into 4 (or 5) heating zones. To ensure extra safety, it has indicator lights (residual heat indicators), which light up when a zone is very hot.


The indicators stay lighted for as long as the heated zone remains hot, even with the plates OFF:

How to use the glass ceramic top

When using the top for the first time, we advise you to turn ON the heating zones one at a time for few minutes, in order to eliminate any humidity accumulated in the insulation.

To avoid heat dispersion and for excellent performance, we advise you to use pots with a flat, thick bottom. Furthermore, whenever possible, the pots should be of the size as the heating zone being used.

The heated zone stays hot for a certain period of time. You should therefore exploit this by switching the plate off a few minutes before end of cooking, so that you finish cooking by exploiting the residual heat accumulated by the glass, and save on energy.

 We advise you to clean when the glass has cooled. Wash the glass with the type of liquid detergent as per supplied sample, or with soapy water. For stubborn dirt, use the supplied scraper. **Do not use abrasive material such as Scotch bryte, metal sponges or the like.** Take care not to spill sugar while cooking, because impossible to remove deposits could be

formed. Any cast-iron pots or with a rough bottom tend to leave light coloured traces, which can be removed with a cloth dampened with vinegar.

⚠ WARNING:

when the top is in operation or the residual heat indicator is ON, take great care, and keep children away.

Accessible parts of the oven can become very hot while the grill is operating. Children should be kept at a safe distance.

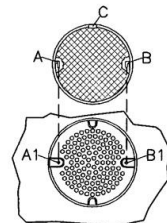
⚠ WARNING:

if the glass ceramic breaks, disconnect electric power and call in the Lofra Authorised Service Centre.

LAY-OUT FOR CONNECTING KITCHEN GLASS CERAMIC WORKTOP		
220-240 V ~	3 x 6 sq.mm H05VV-F	
380-415V 3N~	5 x 2,5 mmq H05VV-f	

3.9. FITTING THE FAT FILTER TO GIANT MULTIPLE-FUNCTION OVEN (only for certain models)

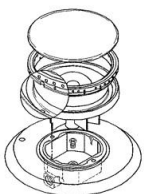
- Place tabs A-B in line with the holes in the fan cover A1-B1 at back of the oven.
- Press rod C so that the tabs fit perfectly into the holes A1-B1.



3.10. FITTING THE GAS BURNERS TO THE HOB

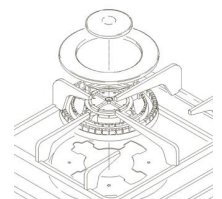
Burners: auxiliary, semi-rapid, rapid, super rapid:

To fit the burners, flame diffusers and the enamel burner caps correctly in the hob cups, follow the sequence illustrated in figure. Ensure that the cup burner guides and the burner flame diffuser guides are matched perfectly.

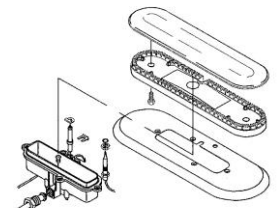


Treble crown burner: fit the flame diffuser to the burner support so that it cannot rotate.

ATTENTION: the treble crown burner caps must always sit perfectly in their seats. If they are not, the flame may return inside and deform the burner by progressive overheating.



Fish kettle: fit the flame diffuser by placing the hole in the bottom part over the electronic ignition candle in the hob cup.



3.11. TELESCOPIC RUNNERS (only for certain models)

The telescopic runners guarantee greater stability to the oven accessories. Placing the food on the shelves or on the tray is easier and safer.

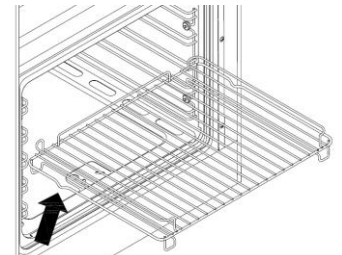
The shelves and trays must be securely fitted into their housing on the runners. We recommend using oven gloves during cooking or while the oven is still hot.

3.12 TRAY WITH ANTI-FALL DEVICE

The tray are equipped with safety system to prevent its extraction out of the oven.

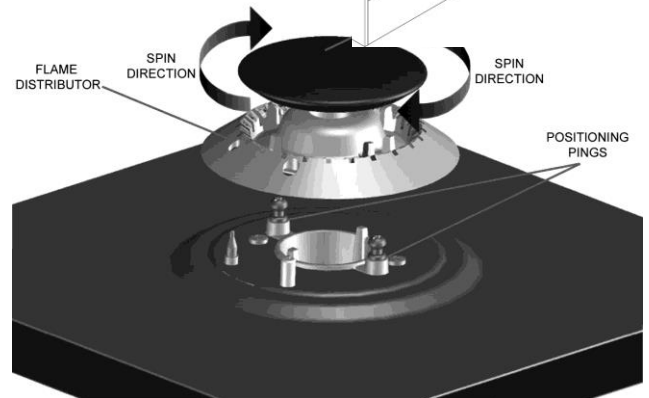
Inserting check that the anti-fall device (see picture) is always in the back.

The tray are extracted from the oven only if raised before.



3.13 GAS BURNER SERIES 3 FITTING INSTRUCTIONS

The gas burner cap must be placed on its seating and turned clockwise making sure the two fitting marks face the pins of the below flame-spreader (as shown in the picture).

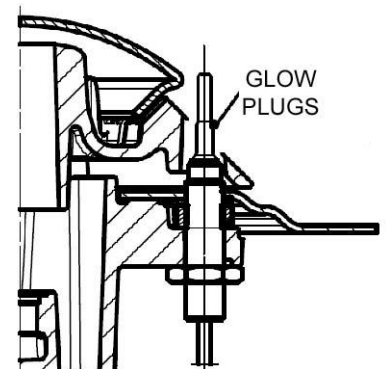


WARNING

An incorrect fitting of the gas ring could cause the flame to spread inside the gas jet itself damaging it.

3.14 GLOW PLUGS OPERATING INSTRUCTIONS (ONLY ON SELECTED MODELS)

To switch the gas jets on press the knob and turn it anti-clockwise; the glow plug will turn bright red and cause the gas jet's flame to light.



WARNING

It is recommended not to leave any inflammable materials on top of the kitchen's work surface, such as cloths and grease proof paper, which could catch fire just by pressing the knob, even when the gas jets are switched off.

Make sure every precaution is taken; by pressing the knobs the glow plugs will immediately turn on and reach 1300° in temperature.

The glow plugs must not be knocked to avoid damaging them.

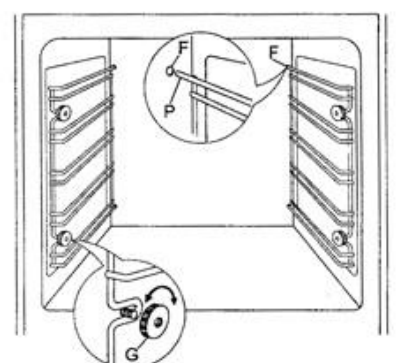
TO AVOID BURNS AND INJURIES THE GLOW PLUGS MUST NOT BE TOUCHED WHEN THEY ARE BRIGHT RED. CHILDREN MUST BE KEPT AT A SAFE DISTANCE.

4. CLEANING

Before cleaning turn off at the mains and leave the oven and burners to cool.

Clean the hob and oven after each use in order to prevent build-ups of stubborn dirt that are difficult to remove and may damage the surfaces.

To clean the stainless steel, enamelled, and glass parts and the control panel, we recommend using a sponge or damp cloth with a non-abrasive cleaner. If spots are difficult to take off, please use specific cleaning products. **Rinse and dry carefully after the cleaning.** Do not use steel wool, abrasive powders and corrosive substances that could scratch.



To keep the internal enamelled parts shiny for a long time, they should be cleaned frequently with warm soapy water. The grid guides and drip pan can be removed by unscrewing the nuts/washers G for more thorough cleaning. Refit the parts by placing the 2 P extensions of the side guides in the holes F on the bottom of the oven; line up the 2 front eyelets of the guides with the screws fitted to the sides, then secure the guides with nuts/washers G. Do not wash the oven when it is still hot and do not use abrasive substances or products.

Ensure that the enamelled surface do not come into prolonged with acid and alkaline substances, such as: VINEGAR, COFFEE, MILK, SALT WATER, LEMON JUICE, TOMATO JUICE, ETC.

The burners, caps, and flame diffusers should be cleaned periodically with soapy water. Before replacing them in their housing they should be dried carefully and check that the holes in the flame diffusers are clear.

N.B. Lofra has increased the safety standard of its products by increasing the depth of the hob tanks, the mirroring of the steel may not be homogeneous near the bending of the hob.

The presence of the symbol below means that the instrument is part of “new waste” and so it has to be gathered separately (no urban waste).



In accordance with article 13 of the 25th of July 2005 legislative decree, no.151 “Implementation of the 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE directives on the restriction of the use and waste of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment”

The crossed waste bin symbol on the appliance or on its packaging indicates that when the product is worn out and of no further use it must be disposed of separately from other discarded items. Thus, the user has to dispose of the appliance in the appropriate disposal site or arrange with the supplier of the new replacement appliance to dispose of it. The correct disposal of the appliance, insuring it gets correctly recycled, helps avoiding possible environment and health damage and contributes to the reuse and/or recycle of the materials the appliance is made of.

The incorrect disposal of the appliance by the user is subject to the laws in force.

For any service repairs to the appliance, show the service engineer the guarantee and the till receipt with the date of purchase.




TABLES

BURNER SPECIFICATIONS

TABLE 1

Gas type:	Butane	G30	-	Nominal pressure	=28-30mbar
	Propane	G31	-	Nominal pressure	=37mbar
	Methane	G20	-	Nominal pressure	=20mbar

Type of burner	By pass Ø 1/100 mm	Liquid gas/LPG						Natural gas			
		Injectors Ø 1/100 mm	Nominal thermal capacity					Inje ctor Ø 1/10 0 mm	Nominal Thermal capacity		
			kW max	g/h max		kW min	g/h min		kW max	kW min	
				G30	G31		G30				G31

Cooking hob burners I series 											
Auxiliary (small)	27	50	1,00	73	71	0,29	21	21	77	1,00	0,29
Semi – rapid: (medium)	29	65	1,75	127	125	0,35	25	25	97	1,75	0,35
Rapid: (large)	39	85	3,00	218	214	0,60	44	43	127	3,00	0,50
Treble crow	65	100	3,90	283	278	1,50	109	106	136	3,90	1,50
Fish Kettle	65	85	3,00	218	214	1,50	109	107	120	3,00	1,50
Cooking hob burners II series  normal e AEO, four-leaf clover											
Auxiliary (small)	27	50	1,00	73	71	0,30	21	21	72	1,00	0,30
Semi – rapid: (medium)	34	65	1,75	127	125	0,44	25	25	97	1,75	0,44
Rapid: (large)	44	85	3,00	218	214	0,75	44	43	130	3,00	0,75
Treble crow	65	100	3,90	283	278	1,50	109	106	136	3,90	1,50
Dual Ø125mm:	70	46/85	3,90	283	278	1,80	130	127	130/75	3,90	1,80
Dual Ø145mm:	27/65	46/95	4,5	326	319	1,80	130	127	130/85	4,20	1,80/0,35
Dual four-leaf clover	27/70	46/66	4,2	304	297	0,30	22	22	66/1,02	4,20	0,30
Cooking hob burners III series 											
Auxiliary (small)	27	52	1,10	79	78	0,35	25	25	73	1,10	0,35
Semi – rapid: (medium)	34	65	1,75	127	125	0,45	32	32	98	1,75	0,45
Rapid: (large)	44	82	2,80	203	200	0,75	54	53	122	2,80	0,75
Treble crow	65	97	3,70	268	264	1,50	109	133	133	3,70	1,50
Gas oven burners											
60L : (60x50-60x60-70x50-70x60) – Sliding Trolley (80x60 – 90x60)	55	85 countersink hole	3,30	240	236	1,10	80	79	130 coun tersi nk hole	3,30	1,10
Giant oven / Giant Oven ventilated / (...126GV...):	60	110	5,00	363	357	1,60	116	114	165 coun tersi nk hole	5,00	1,60
Storage area: (80x50-90x60)	50	80 countersink hole	2,60	189	186	1,10	80	79	115 coun tersi nk hole	2,60	1,10
Storage area and bottle cupboard (90x50-90x60)	55	85	3,20	233	229	1,10	80	79	127 coun tersi nk hole	3,20	1,10
Gas grill burners											
60L : (60x50-60x60-70x50-70x60) – Sliding Trolley (80x60 – 90x60)	-	77	2,30	166	164	-	-	-	115	2,30	-
Giant oven / Giant Oven ventilated / (...126GV...):	-	90	3,30	240	236	-	-	-	140	3,30	-
60 L (60x60 – 70x60) Ventilated Gas	-	85	2,60	188	185	-	-	-	130	2,6	-

GLASS PLATE AND ELETRIC PLATE FEATURES






TABLE 2

GIANT OVEN COOKER WITH GLASS PLATE: 800 + 800 W

Corresponding positions of the knob and absorbed power

Plate diameter in mm	Consumption Knob position and W consuption				
	0	1	2	3	4
80	0	90	180	200	450
110	0	140	300	400	700
145	0	187	250	750	1000
180	0	300	600	900	1500

ABSORBED POWER BY THE ELETRIC OVEN WITH THERMOSTAT TABLE 3

<u>MODEL</u>	Base resistance 	Sky resistance 	Grill resistance 	Maxi- grill resistance 	Circuit resistance 
Electric static Model: 60x50-60x60-70x50-70x60	1650 W	900 W	1500 W		
Mixed oven model: 70X50 - 70X60	1650 W	900 W	1500 W		
Multiple function model: MX 66 ASMF	1650 W	600 W	1500 W		
Multiple function model: 60X50-60X60-70X50-70X60	1650 W	900 W	1500 W	2100 W	2000 W
Mod. Radiant Grill : 60X60-70X60	1900 W	700 W	1800 W	2500 W	2000 W
Mod. Radiant Grill : 90X60	1900 W	1000 W	2000 W	2500 W	2000 W
Multiple Function Giant Oven	1750 W	1000 W	2000 W	3000 W	2500 W
Double Oven Lt oven 60 lts	1650 W	900 W	1500 W	2100 W	2000 W
Lt oven 30 lts	1200 W	500 W	1000 W		
Model with storage cupboard model: 80X50-80X60 90X50-90X60	1400 W	700W	1200 W		
Model with bottle: 90X50-90X60	1400 W	700 W	1200 W		
Mod. MXUD Oven Up	1200 W	950 W	1900 W		
Mod. MXUD Oven Down	1650 W	900 W	1500 W		
Mod. Giant Gas Oven			1750 W		
Mod. Gas with storage cupboard 80x50/60 – 90x50/60			1200 W		
Mod. Gas 90x60 – 80x60 Sliding Trolley			1500 W		
Mod. Electric 90x60 – 80x60 Sliding Trolley	1650 W	900 W	1500 W	2100 W	2000 W
Mod. Giant Oven Ventilated Gas			2000 W		
Oven 30 lt cooker ...D126...	1200 W	500 W	1000 W		

COOKER MODEL UP & DOWN

TABLE 4

DIMENSIONS

height	900-915 mm
weight	600 mm
depth	600 mm (excluding the oven door handle)



CHARACTERISTICS OF THE OVEN BURNERS

Burners	Top Oven	Top Grill	Bottom oven
Rated heating capacity kW	1,70	2,70	2,40
Minimum heating capacity kW	0,80	---	1,00
Injector			
G20 20 mbar Ø 1/100 mm	95	125	110
G30 30 mbar "	62	80	72
By-pass			
G20 20 mbar Ø 1/100 mm	Reg.	---	Reg.
G30 30 mbar "	42	---	48

Oven UP temperature: min.130°C – max. 270°C

Oven DOWN temperature: min.130°C – max. 270°C

OVEN ELECTRICAL FEATURES

OVEN UP		Base resistance Sky resistance Grill resistance	1200 W 950 W 1900 W
OVEN DOWN		(see table no.3)	

BURNER SPECIFICATION:

TABLE 5

...85G2G..., ...86G2G..., ...96G2GI..., ...96G2VGI...

Type of gas: G20 (20 mbar)

Type of burner	By pass Ø 1/100 mm	Injectors Ø 1/100 mm	kW
Gas Oven ...96G2G...	0,50	1,60	4,9
Gas Grill ...96G2G...	0,60	1,34	3,2
Gas Oven ...96G2VG...	0,50	1,45	4
Gas Grill ...96G2VG...	0,75	1,20	2,8

Type of gas: LPG 30 mbar (3,0 kPa)

Type of burner	By pass Ø 1/100 mm	Injectors Ø 1/100 mm	g/h max	g/h min
Gas Oven ...86G2G..., 96G2G...	50	110	380	73
Gas Grill ...86G2G..., 96G2G...	60	85	185	85
Gas Oven ...96G2VG...	50	100	380	73
Gas Grill ...96G2VG...	75	78	185	160

Type of gas: LPG 5,0 kPa

Type of burner	By pass Ø 1/100 mm	Liquid gas		
		Injector Ø 1/100 mm	Normal thermal capacity	
			g/h max	g/h min
Cooking hob burners (I series)				
Auxiliary (small)	27	45	79	25
Semi-rapid (medium)	34	60	130	36
Rapid (large)	44	73	203	60
Treble crown	65	78	260	122
Gas oven burner				
Giant oven 90x60	50	83	380	110
Gas grill burner				
Giant oven 90x60	75	70	185	-

LOFRA[®] Nuova Lofra S.r.l.

Sede Via Montegrotto, 125 – 35038 TORREGLIA (PADOVA) – ITALY

Tel.: +39 049 9904811

Telefax: +39 049 9904800

Sito web: www.lofra.it



LOFRA®

لوفرا
صُنِعَ فِي إِيطَالِيَا

عَرَبِي
كُتِبَ الخِدْمَات

إرشادات ونصائح للتركيب ، إستعمال وصيانة
أجهزة الطبخ العاملة بالغاز وأجهزة الطبخ
للإستعمال المنزلي

عربي

فهرس المواضيع


2	فهرس المواضيع
3	تنبيهات ونصائح لسلامتكم
10	1 . التركيب
10	1.1 تركيب جهاز الطبخ في المطبخ
11	1.2 صرف منتجات الحرق
11	1.3 تثبيت جهاز الطبخ
13	1.4 الوصل بشبكة التزويد بالغاز UNI- CIG 7129/7131
14	1.5 الوصل بشبكة الكهرباء
15	1.6 تحويل الغاز في حوارق السطح
15	1.7 ضبط الحد الأدنى لحوارق السطح
15	1.8 تحويل الغاز في حوارق الفرن وسيخ الشوي
16	2 . الصيانه
16	2.1 انبوب مطاطي لتزويد الغاز (UNI-CIG 7140)
16	2.2 سلك لتزويد الكهرباء
17	2.3 تركيب وفك باب الفرن
17	2.4 تبديل اللمبه
17	2.5 غطاء من الكريستال (فقط في الموديلات المُزوّده)
18	3 . استعمال جهاز الطبخ


18	3.1 تشغيل سطح العمل
19	3.2 تشغيل الفرن
21	3.3 تشغيل سيخ الشوي
22	3.4 مشواه دّواره
22	3.5 عدّاد الدقائق
23	3.6 اجهزة الطبخ متعددة الوظائف
32	3.7 سطح الطبخ مع صحن زجاجي (فقط في الموديلات المُزوّده)
35	3.8 سطح طبخ زجاج سيراميكي زجاجي كلي (فقط في الموديلات المُزوّده)
29	3.9 إدراج فیلتر الدهن على غطاء المروحة داخل الفرن متعدد الوظائف
37	3.10 وضع حوارج الغاز على سطح العمل
38	3.11 مسار الزلاقات المُقربه (فقط في الموديلات المُزوّده)
38	3.12 شبكات مع نظام ضد السقوط
38	3.13 إرشادات لتكريب الحوارج من السلسلة الثالثة
39	3.14 إرشادات تشغيل شمعات الإشعال المتأجه
39	4 . التنظيف
40	5 . تعليمات للإقتصاد في الطاقة واحترام البيئه
44	الجدول
45	6 . الضمانات


لوفرا الجديده شركة محدوده المسؤوليه تحتفظ بحق تغير المعطيات والصفات في اية لحظة لإحتياجات انتاجية تقنية .

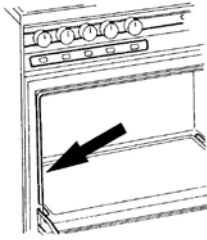
تنبيهات ونصائح لسلامتكم

قبل استعمال جهاز الطبخ عليكم قراءة كُتَيْب الإرشادات هذا باهتمام ، وذلك للحصول على كافة المعلومات الضرورية للتركيب الصحيح .

انتبه  سطح ساخن 


 هذا الجهاز تم تصميمه للإستعمال المنزلي .


 كافة عمليات التركيب ، الضبط ، التحويل والصيانة ، يجب ان تُنفذ من عاملين مؤهلين تباعا لكُتَيْب الخدمات وبموجب القواعد سارية المفعول .
الصانع يرفض اية مسؤولية تتبع عن ضبط غير صحيح ، استعمال او عبث في الجهاز .




 المعطيات والصفات الخاصة بالموديل يمكن الحصول


عليها بمراجعة اللوحة الصغيره الموجوده على الجانب اليساري لباب الفرن عند فتحه (انظر الى الصورة) .


 عند اي طلب للتصليح عليكم بابرار الضمان والوثيقة التي تثبت تاريخ الشراء او الاستلام وتقديمه للتقني .

 هذا الجهاز لا يجب استعماله من اشخاص (بما فيه الأطفال) ذوي قدرة

جسدية ، حاسية او ذهنية ناقصة ، او من اشخاص تنقصهم الخبرة او المعرفة الضرورية الا تحت مراقبة او إرشادات تتعلق بالاستعمال من قبل شخص مسؤول للحفاظ على سلامتهم .

 **إنتبه** : الأجزاء التي يمكن الوصول اليها من الممكن ان تصبح ساخنة جدا خلال الاستعمال . يجب إبقاء الأطفال على بُعد .

 قبل القيام باية عملية عليكم بقطع التيار الكهربائي واغلاق الغاز عن الجهاز في حالة تبديل المكونات و/او الأكسسوارات ، عليكم باستعمال قطع لوفرا الأصلية فقط . يجب الإعتماد فقط على التقنيين المؤهلين .

 ننصح بالإحتفاظ بكتيب الإرشادات بجانب جهاز الطبخ ، حتى يتم الرجوع اليه عند الحاجة لكافة الإرشادات والنصائح لإستعمال صحيح وفائق .

⚠ قبل البدء باستعمال جهاز الطبخ ، عليكم بنزع الغشاء البلاستيكي الموجود لحماية الاجزاء المصنوعه من صلب الإينوكس ، الألومينيوم (وعاء لجمع قطرات الدهن) و/او المطلية ، الخ . ننصح بالقيام بهذه العملية بحذر شديد لتجنب إتلاف الاجزاء المحمية .

⚠ جهاز الطبخ واجزائه التي يمكن الوصول اليها تسخن خلال الاستعمال . لذلك يجب الانتباه وعدم لمس الاجزاء الساخنة . الأطفال التي اعمارهم اقل من 8 سنوات يجب ابقائهم بعيدين ان لم يكونوا تحت المراقبة . هذا الجهاز يمكن استعماله من اطفال اعمارهم اكثر من 8 سنوات و من اشخاص ذوي قدرة جسدية ، حاسية او ذهنية ناقصة ، او من اشخاص تنقصهم الخبرة ، فقط ان تمت مراقبتهم واعلامهم بالإرشادات التي تتعلق بالجهاز حتى يتفهموا المخاطر التي تحف بهم . يجب مراقبة الأطفال لتجنب ان يلعبوا بالجهاز. التنظيف والصيانة يجب ان لا يقوم بها الاطفال بدون مراقبة .

⚠ يجب التأكد دوريا من عدم تسرب الغاز من الانبوب الذي يوصل بين جهاز الطبخ وبالون الغاز او مواسير الغاز ؛ يجب استبداله عند انتهاء مدته .

⚠ ان كان جهاز الطبخ موضوعا على قاعدة ، من الضروري القيام بتثبيته لتجنب انزلاقه .

⚠ يجب التأكد من ان المقابض في موضع الانطفاء عندما لا يكون الجهاز عاملا علاوة على ذلك ان بقي الجهاز مطفيا ، ننصح باغلاق حنفية بالون الغاز او انبوب الغاز وايضا المفتاح العام للتيار الكهربائي .

⚠ لتشغيل جيد لبؤرة النار يجب الاحتفاظ بالحوارق ، باغطيتها الصغيرة ومفرقي الشعلة نظيفة .

- ⚠ عند اول اشعال للفرن ، ننصح ببقاءه مشتعلا لساعة تقريبا على اعلى حرارة ممكنة ؛ بهذه العملية يمكن ان يتكون دخان ورائحة كريهة ترجع الى الغراء المستعمل للعزل الحراري وزيت الصفائح . ننصح بتهوية المكان .
- ⚠ بعض الموديلات مزودة بصنية من الالومينيوم ، مثالية لطهي الحلويات (200 – 180 درجة مئوية) : يمكن تعبأتها ب 3 كغم على الاكثر .
- ⚠ لا تغطي قاع الفرن بورقة من الالومينيوم ولا تضع طنجرة الالومينيوم فوق قاع الفرن خلال تشغيله .
- ⚠ لا تستعمل منظفات كاشطة او مقاشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لانه يمكنها خدش السطح ، الذي من المحتمل ان يؤدي الى كسر الزجاج . لا تستعمل ادوات بخارية لتنظيف الجهاز .
- ⚠ الغطاء مصنوع من الكريستال المصقول ، تجنب اغلاقه خلال عمل الحوارق والبلاطات الكهربائيه ، او ان كانت لا تزال ساخنة ، لانه من الممكن ان تحدث كسور خطيرة .
- ⚠ الطبخ على السطح باستعمال الدهن او الزيت ، يمكنه ان يكون خطيرا وان يؤدي الى اندلاع حريق .
- ⚠ **لا تحاول قطعا** اطفاء الحريق باستعمال الماء ، لكن يجب اطفاء الجهاز ومن ثم محاولة تغطية الشعلة مثلا بغطاء او بطانية مضادة للحريق .
- ⚠ خطر اندلاع حريق : لا تترك اغراض فوق سطح العمل . الجهاز خلال الاستعمال يصبح ساخنا جدا . يجب الانتباه وعدم لمس العناصر الساخنة الموجوده داخل الفرن .

⚠ إذا كان السطح من نوع سيراميك زجاج او ما يشبهه وتم كسره ، عليك باغلاق مفتاح التيار الكهربائي الموصول به جهاز الطبخ ، لتجنب خطر صدمه كهربائية.

⚠ اجهزة الطبخ الغير مزودة بسلك للتغذية بالتيار الكهربائي ، يتم الاشارة في كتيب الإرشادات هذا عن نوع السلك الذي يجب استعماله ، اخذين بعين الاعتبار حرارة السطح الخلفي للجهاز .

⚠ الإرشادات توضح التركيب الصحيح للمشواه والصواني (انظر لقسم 3.10 و 3.11) .

⚠ من الضروري توقع وجود قاطع تيار احادي القطب على مسار التيار الكهربائي ، او قاطع تيار يسمح بالفصل التام عن التيار ، تكون له وصلات تتناسب مع نوع الجهد المفرط من الدرجة الثالثة .

⚠ إذا كان سلك التغذية قد أُصيب بتلف يجب تبديله من الصانع ، من خدمة المستهلك او من عاملين مؤهلين لهدف تجنب الأخطار .

⚠ قبل تبديل اللمبة عليكم بقطع التيار الكهربائي عن الجهاز وان كان قد تم إستعماله من قبل يجب الإنتظار حتى يبرد .
عليكم باطفاء الفرن قبل ابعاد الفلتر .

⚠ يجب عدم تركيب الجهاز خلف باب للتجميل لتجنب التسخين المفرط .

⚠ قبل فتح الغطاء عليكم بازالة المواد التي فاضت فوق الغطاء نفسه .

⚠ بعد التنظيف يجب تركيب الزجاج حتى تتم قراءة الكتابه "REFGLASS" الموجوده بجانب المفصله في جهة اليمين والباب مفتوحا .

⚠ لا تبعثر في البيئة الصندوقة ، الإكسسوارات او غيرها التابعه للجهاز .
للتصريف عليكم استعمال صناديق الإستعمال من جديد للمواد تباعا للقوانين
سارية المفعول.

إرشادات للرفع

لتنشيت الفرن باستعمال الركاب ، انظر الى القسم 1.3 .



fig. 1



fig.2

لرفع الجهاز عليكم بفتح باب الفرن واستعمال داخل الفرن وما الجزء البارز في
القسم الخلفي من الفرن (صوره 1 و 2) .



fig. 3

لا



fig. 4

لا ترفع الفرن مستعملا الجزء البارز في القسم الأمامي من سطح الطهي او
مقبض باب الفرن (صوره 3 و 4) .
ان الرفع باستعمال سطح الطهي يمكن ان يسبب فك تثبيطات الأمان و ينتج عن
ذلك اتلاف انابيب غاز الحوارق .
ان رفع الجهاز باستعمال المقبض يمكن ان يسبب بشاظايا او بكسور في زجاج
الفرن .

أن الأضرار الناتجة عن هذه العمليات الخاطئة لا يشملها الضمان .

1. التركيب

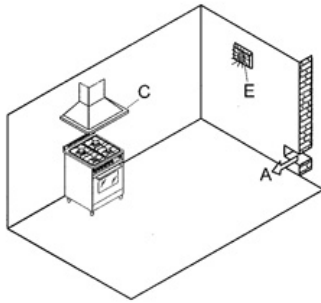
كافة عمليات التركيب ، الضبط ، التحويل والصيانة ، يجب ان تنفذ من عاملين مؤهلين تباعا لكتيب الخدمات والقوانين سارية المفعول . الشركة ترفض اية مسؤولية تتبع عن ضبط غير صحيح ، استعمال او عبث في الجهاز .

⚠ تنبيهات

قبل التركيب عليك التأكد من ان حالة التوزيع المحلي للغاز (نوعه وضغطه) والتغذية بالتيار الكهربائي (فولط وامبير) تكون مناسبة للشروط المشار اليها على اللوحة المثبتة على الحافة الداخلية للجانب اليساري للجهاز . هذا الجهاز لم يتم وصله بجهاز لإخلاء منتجات الحرق . يجب تركيب الجهاز ووصله تباعا للقوانين سارية المفعول .

عليكم الانتباه خاصة للتدابير التي يجب إتخاذها بما يتعلق بتهوية المكان . على كل جهاز يتم ذكر نوع وضغط الغاز المهيأ لهما (انظر الى اللوحة) .

1.1 غرفة تركيب جهاز الطبخ



⚠ لضمان تشغيل جيد لجهاز الطبخ يجب تركيبه

في غرفة حجمها 26 متر³ ، فيها تهوية مستمرة

حيث بإمكان الهواء الضروري لحرق جيد للغاز

التدفق بصورة طبيعية ، تباعا لقوانين التركيب سارية

المفعول : UNI-CIG 7129-7131 .

التدفق الطبيعي للهواء يجب ان يتم بطريقة مباشرة :

فتحات دائمة (A) ، تم تنفيذها في جدران الغرفة التي يجب تهويتها والمتصلة

بالخارج ؛ هذه الفتحات يجب ان تكون ذوات مقطع من 100 سم² على الاقل

للموديلات المزودة باداة امان على سطح العمل ، وان يكون قد تم تنفيذها حتى

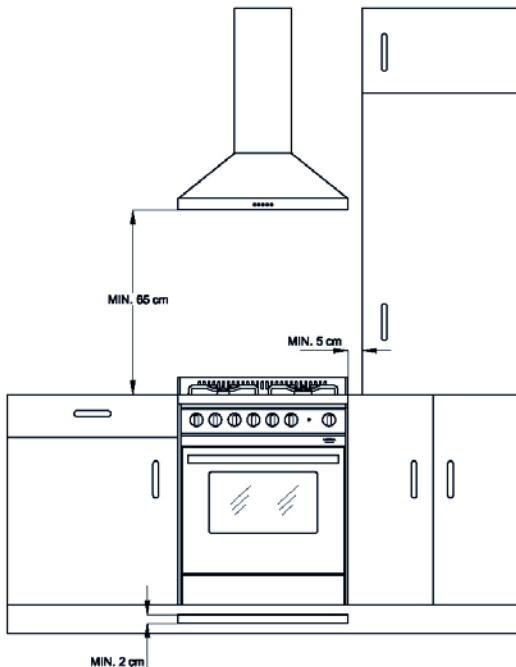
لا يكون بالإمكان اغلاقها لا من الداخل ولا من الخارج ، مكانها على إرتفاع قريب من بلاط المطبخ حتى لا تعرقل العمل الجيد لأدوات تصريف الحرق .

انابيب التهوية تكون منفردة او جماعية ذات فروع . الهواء للتهوية يجب نقله مباشرة من الخارج بعيدا عن منابع التلوث . في حالة عدم امكانية تدفق الهواء مباشرة من الخارج ، يُسمح ايضا بالتهوية الغير مباشرة وذلك بسحب الهواء من الغرف المجاورة للغرفة التي نريد تهويتها ، شريطة ان لا تكون غرف تستخدم كغرف نوم او يوجد فيها خطر باندلاع الحريق ، وعلى كل حال مع التحذيرات والتحديدات المشار اليها في القواعد سارية المفعول والتي يجب تنفيذها :

UNI-CIG 7129-7131

1.2 صرف منتجات الحرق

اجهزة الطبخ عليها تصريف منتجات الحرق بواسطة اغطية تهوية خاصة (C) والتي يجب ان تكون موصولة بمداخن المنزل ، بانابيب الدخان او مباشرة مع الخارج . عند عدم وجود امكانية تركيب غطاء التهويه ، يُسمح باستعمال مروحة كهربائية (E) تُركب على الشبائيك او على الجدار ، تشتغل في نفس الوقت مع الجهاز ، على شرط ان يتم قطعا مراعاة القواعد المتعلقة بالتهوية : وهي قواعد UNI-CIG 7129-7131 .



1.3 تثبيت جهاز الطبخ

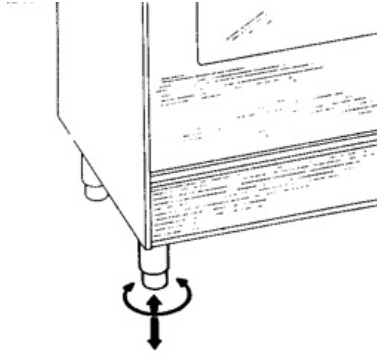
(a) جهاز طبخ يُدرج بين اثاث المطبخ

(Building-In) : طراز Y - نوع

2 ، فئه 2/1 (انظر الى الصورة) .

جهاز الطبخ من هذا النوع يمكن ادراجه متلامسا مباشرة مع الموبيليا المجاوره ، الا اذا كان ارتفاع جانب الموبيليا يعلو

عن سطح العمل ، في هذه الحالة يجب إبعاده على الأقل 5 سم بما يخص القسم الأعلى من سطح العمل نفسه . اذا كان جهاز الطبخ مزود بقاعدة يجب ان يتم تنفيذ فتحات عرضها 2 سم في السطح الامامي وعلى طول قاعدة جهاز الطبخ . الموبيليا يجب ان تكون مصنوعة من مواد تقاوم على الاقل حرارة من 120 درجة مئوية .



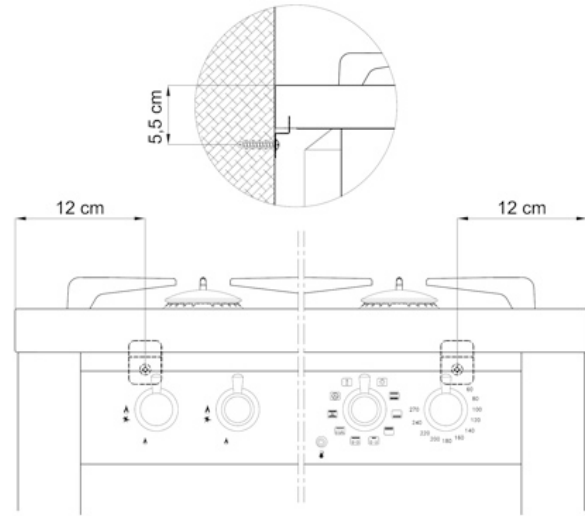
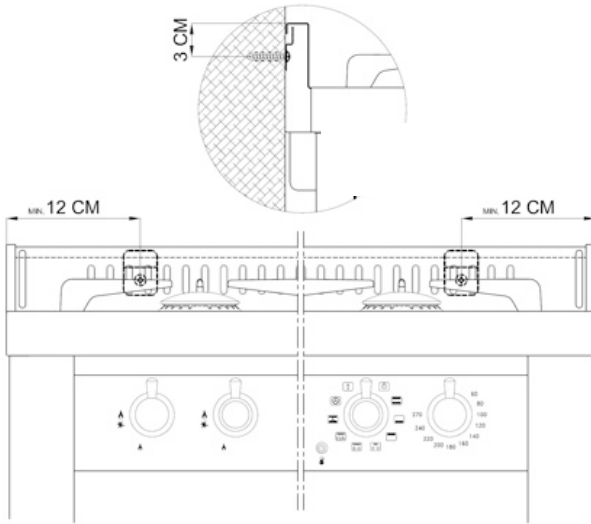
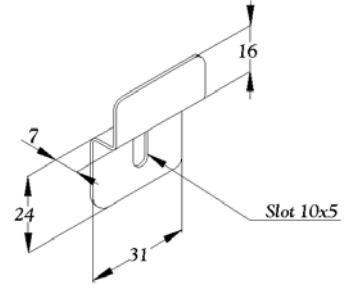
(**Free-Standing**) جهاز طبخ يُركب حرا

طراز X - نوع 1 ؛ يماثل النقطة (a) باستثناء ترك جانب من جهاز الطبخ حرا للتمكن من فحص الانبوب المطاطي المرن المُستعمل للوصل بمصدر الغاز . بعد نزع وابعاد الصندوق عليكم بنزع الغشاء البلاستيكي الموجود لحماية الاجزاء

المصنوعة من صلب الإينوكس ، الألومينيوم و/او المطلية ، لتجنب انصهارها . ننصح بالقيام بهذه العملية بحذر شديد لتجنب إتلاف الاجزاء المحمية . عند هذه المرحلة يجب القيام بتركيب الأرجل ، يجب تثبيتها في نهاية فتحات قاعدة جهاز الطبخ . يمكن ضبط ارتفاع الارجل لكي يتم صف جهاز الطبخ مع الموبيليا الموجوده ، عليكم التأكد ايضا من ان الجهاز راسخ وثابت جدا . ضع الحوارق ، مفرقات الشعلة والشبكات في اماكنها الخاصة على سطح جهاز الطبخ. لكي لا تتلف سطح جهاز الطبخ المصنوع من صلب إينوكس ، عليكم بادراج (فقط في الموديلات المزودة) المطاط المانع للكشط المزود مع جهاز الطبخ ، على الشبكة المركزية المستديرة المصنوعة من الكروم حيث توضع الطنجرة .

للتثبيت اربط وثبت جهاز الطبخ مستعملا مجموعة التركيب المزود والمشار اليه في الرسم الموجود اسفلا .

يتم تزويد ركابان (صاقوطتان) تستعمل لتثبيت خلف الفرن ،
 اتبع الإرشادات في الرسومات التالية .
أنتبه : الفرن المزود او الخالي من الرفعه يجب رفعه قليلا
 لإدخال الركاب في حافة السطح .



⚠ انتبه جيدا : خلال تشغيل الحواريك يجب عدم وجود تيارات هواء داخل
 الغرفة ، كي لا يتم مضايقة التشغيل الجيد او التسبب بانطفاء الحواريك .

إرشادات لتركيب الأرجل

لولب الفلكه على برغي الرجل ، وتأكد من ان
 ثلم الفلكة موجه للأعلى باتجاه معاكس لراس
 الرجل .



رجل تم تركيبها مع الفلكة بطريقة صحيحة .
 الجزء الاسفل من الرجل يمكن فكه لضبط ارتفاع
 وتصنيف جهاز الطبخ .

موضع الرجل في قاع الفرن .

لإدراج الأرجل في مكانها عليكم بوضع جهاز الطبخ على جانبه الخلفي ومن ثم ادراج الأرجل .



لا تقم بتثبيت الأرجل بعد وضع جهاز الطبخ مائلا ، لان ذلك يتلف الأرجل.



أدرج الفلكة التي تمت لولبتها من قبل على راس الرجل ، في قاعدة جهاز الطبخ واتركها تنزلق على طول القناة .



لولب الطرف العلوي من الرجل حتى يتم إيقاف قاعدة الفرن بين الفلكة والرجل نفسها . بعد ان تم تثبيت الأربعة أرجل ، عليك برفع جهاز الطبخ اخذا بعين الاعتبار بتوزيع الثقل بشكل متماثل على الأرجل .

لا تقلب جهاز الطبخ على الأرجل بل عليك رفعه (هذه العملية تتطلب اربعة اشخاص) .

1.4 الوصل بشبكة التزويد بالغاز : UNI-CIG 7129/7131:

(a) نوع 2 (فنه 2/1 جهاز طبخ مدرج بين الموبيليا) : مع انبوب مرن



من الصلب إينوكس جداره متواصل والمشار اليه في UNI-CIG 9891 القاعدة السارية المفعول ، مع امكانية تطويله القصوى حتى 2000 ملم ؛ في طرفيه يجب ان يكون مجهزا بوصلات ،

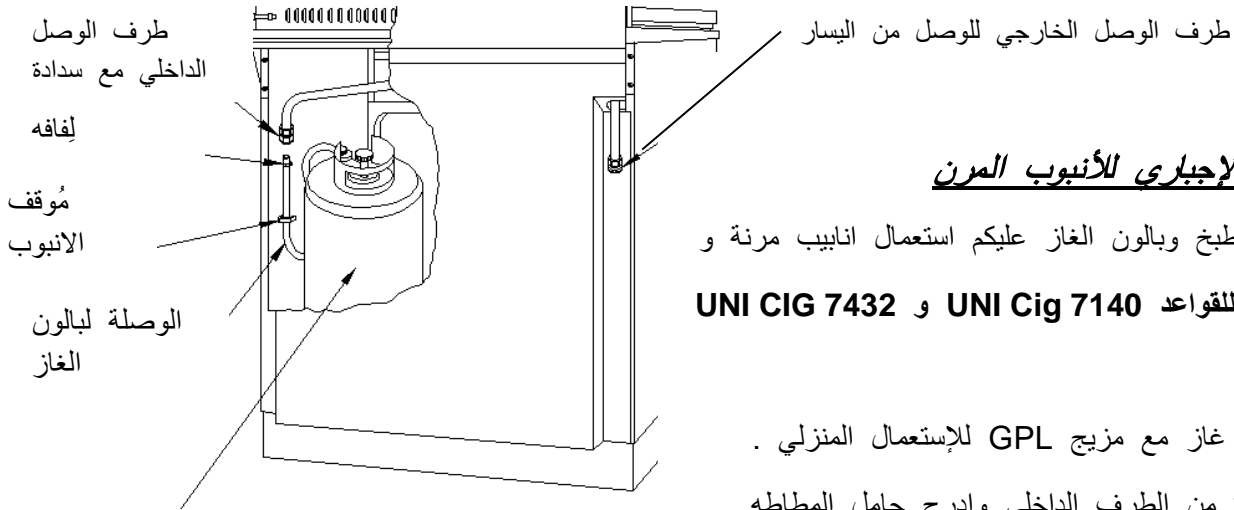
تسنياته مطابقة ل ISO 228/1 ، له سداة للإحكام .

(b) نوع 1 (تركيب جهاز طبخ حر) : علاوة على ما تم ذكره للنوع 2 ،

ايضا مع انبوب غير معدني مرن مطابق لقاعدة UNI-CIG 7140 ، على شرط ان تُراعى عند تشغيله الحول التاليه : ان يعلوا طول الأنبوب عن 400 ملم ويكون اقل من 1500 ملم ؛ ان لا تصل حرارته في اية نقطة من مساره لحرارة تعلق عن 50 درجة مئوية ؛ ان لا يتعرض لجهد قتل او شد ؛ ان لا تصيبه اختناقات وان يكون من السهل فحصه على طول مساره ؛ ان لا يتلامس مع اجزاء قاطعة ، زوايا حية او ما يشبهه .

فقط للموديلات : XR96GV/C , XR96MF/C

نموذج وصل الأنبوب المرن بين بالون الغاز وجهاز طبخ مزود بحامل مطاطة



بالون غاز H600 : 270 : 10كغم

انتبه

ارشادات للمسار الإيجباري للأنبوب المرن

للوصل بين جهاز الطبخ وبالون الغاز عليكم استعمال انابيب مرنة و منظمي ضغط تباعا للقواعد UNI CIG 7432 و UNI Cig 7140

استعمل فقط بالونات غاز مع مزيج GPL للإستعمال المنزلي .

(1) انزع السداة من الطرف الداخلي وادرج حامل المطاطه

المزود ؛ بالسداة اغلق الطرف الخارجي في جهة اليسار .

(2) لُبس طرف الأنبوب على حامل المطاطة وثبته بواسطة لُفافة

تطابق للقواعد

UNI CIG 7141

(3) لُبس الطرف الأخر على منظم ضغط بالون الغاز وثبته

بواسطة لُفافة تطابق للقواعد

UNI CIG 7141

(4) ثبت الأنبوب بمثبت الأنبوب .

بعد الوصل عليكم بفحص وجود ضياع غاز مستعملين محلول من الصابون ، لا تستعمل
الذهب قطعاً .

قبل البدء بوصل الأنبوب المرن الغير معدني ، يجب تثبيت حامل المطاطه
وسداده المزودان مع العُدة ، على الانبوب / الدرجة المنحدره الموجوده على
الجانب الخلفي لجهاز الطبخ .
للوصل مع :

⚠️ غاز الميثان : يجب ان يكون قطر الأنبوب الداخلي 13 ملم ، ان يكون
مُلبسا على حامل المطاطة وان يُثبت من بعدها بواسطة اللفافة الخاصة : UNI-CIG
7141

⚠️ غاز سائل (GPL – بالون غاز) : يجب ان يكون قطر الأنبوب الداخلي 8
ملم ، ان يكون مُلبسا على حامل المطاطة وان يُثبت من بعدها بواسطة اللفافة
الخاصة : UNI-CIG 7141 ؛ على بالون الغاز يجب تركيب مُخفِض للضغط يطابق
القانون الساري المفعول : UNI – CIG 7432 .

اجهزة طبخ مع حيز لوضع بالون الغاز - اجهزة الطبخ هذه تكون مُعدة
لإستعمال بالونات غاز من 10 كغم من GPL (قياساتها القصوى 270 كلك
قطرها و 600 ملم ارتفاعها) وهي مزودة بوصلتان لربطه بالغاز : واحدة داخل
الحيز المخصص للبالون والأخرى في القسم الخلفي اليساري ؛ يتم انتاجها مع
وصلة حيز البالون مغلقه مع سدادة ولفافة بينما الطرف الاخر مفتوح .

**⚠️ في حالة استعمال الوصلة الموجوده في الحيز للبالون يجب تبديل السدادة
وحامل المطاطة ؛ استعمال السدادة لإغلاق الوصله الخارجيه . عليك الإنتباه كي
تضع سدادة الإحكام في الوسط . الوصله بين بالون الغاز وحامل المطاطة يجب
ان يتم انجازه باستعمال انبوب مرن ويجب اتباع المسار المُشار اليه في الصور
الموجوده على الجانب و/او ذلك الموجود على اللوحة الملصقة على السطح**

الداخلي لباب حيز بالون الغاز . بعد اكمال الوصل عليكم التاكد انه ليس هناك ضياع غاز وذلك باستعمال اجهزة خاصة او ببساطة باستعمال ماء محلول به صابون .

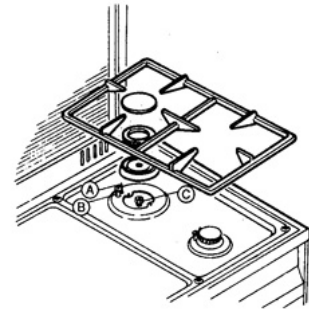
1.5 الوصل بشبكة التيار الكهربائي

وصل جهاز الطبخ بشبكة التزويد بالتيار الكهربائي يتم بواسطة السلك المزود به جهاز الطبخ او بواسطة السلك المشار اليه في صفحه 28 ؛ من الضروري تجهيز شبكة التزويد بقاطع شبكة أحادي القطبيه ، او ان يسمح فصل المشواه الكامل ، وان يكون له اتصال مناسب مع فئة الجهد المفرط III .

1.6 تحويل الغاز في حواريق سطح العمل

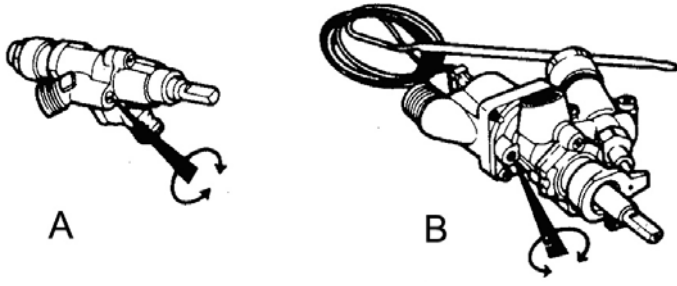
حواريق : مساعدات ، نصف سريعة ، تاج ثلاثي ، للسلك .
هذه الحواريق مزودة بمحقات اشكالها مختلفة كي تسمح بدخول هواء اولي مُعَيَّر لأي نوع من الغاز ؛ لذلك لا يحتاج ضبط الهواء . لتحويل الغاز من نوع لآخر عليكم بالعمل كما يلي :
• عليكم بازاحة الشبكات ، الأغطية الصغيرة ، مفرقات اللهب المثقوبة وحاملات الحواريق .

- عليكم بتبديل المحقات المثقوبة المشار اليها في الشكل C تباعا لنوع الغاز الذي يُراد استعماله وذلك بالرجوع الى الجدول 1 من الكتيب .
- عليكم بارجاع حاملات الحواريق ، مفرقات اللهب ، الأغطية الصغيرة والشبكات مكانها ؛ عليكم بضبط القدرة على حدها الأدنى وذلك باتباع الإرشادات المجدوله في الفقرة التاليه .



1.7 ضبط الحد الأدنى لحواريق سطح العمل

حنفيات عادية / مع صمامات



عليكم باشعال الحوارق
حتى حدها الأعلى ،
انزع المقبض وادرج

مفكا صغيرا حادا داخل الثقوب الموجودة على اللوحه بجانب الحنفيه (كما هو
في الشكل A). عليكم إرخاء براعي المعبر بلفتين باتجاه عكس دوران عقارب
الساعة ، ولف القضيب الصغير حتى تصل للحد الأدنى .

عليكم بضبط البرغي الذي تم إرخائه سابقا حتى تحصلوا على شعلة اقل ولكن
ثابتة ، ايضا بالعبور فجاة والحارق باردا من وضع الحد الأقصى الى وضع
الحد الأدنى .

في حالة حنفيات مزودة بالأمان عليكم بترك الحارق يعمل بالحد الأدنى لبضعة
دقائق حتى تتأكدون من ان لا يتوقف جهاز الامان . في هذه الحالة عليكم برفع
الحد الأدنى .

انتبه جيدا : حتى يتم التعيير ل GPL لضبط الحوارق على الحد الأدنى يجب
ان تتم لولبة عبارة الحنفيات حتى النهاية .

1.8 تحويل الغاز في حوارق الفرن وسيخ الشوي حارق الفرن .

- للوصول الى حاقتات الفرن يجب القيام بما يلي :
- عليكم بفتح باب الفرن وابعاد قاعدة الفرن .
- عليكم بفك البرغي الذي يثبت الحارق داخل الفرن (في الفرن الكبير تكون
مثبتة على اللوحه الجانبية للغلاف) وسحب الحارق من مكانه ومراعي ان لا
يتضرر الثنائي الحراري المثبت عليه .
- عليكم تبديل الحاقتة المثقوبه حسب نوع الغاز الذي يُراد استعماله وذلك
بالرجوع الى الجدول 1 من الكُتَيْب .
- عليكم بوضع الحارق في موضعه الاصلي .

ضبط الحد الأدنى لثيرموستات الفرن

للقيام بضبط الحد الأدنى يجب العمل بالشكل التالي :

- عليكم بفتح باب الفرن .
 - عليكم باشعال الحارق في موقع الحد الأقصى ، عليكم باغلاق الباب والإنتظار 10 دقائق (الوقت اللازم للفرن كي يسخن حتى 230 درجة مئوية) .
 - عليكم بسحب مقبض الفرن ، ومن خلال الثقوب الموجوده في اللوحه ، وحسب نوع الثيرموستات (شكل B) ، عليكم بفك براغي عبّار الثيرموستات نفسه دورتين .
 - عليكم بوضع وإدارة المقبض على وضع الحد الأدنى ، انزع المقبض وإضبط البراغي التي تم فكها في السابق حتى تحصل على شعلة مخفضة وثابتة ، حتى عند العبور من الحد الأقصى الى الحد الأدنى وايضا عند فتح/ إغلاق سريع للباب .
- انتبه جيدا : لتعبير ل GPL يجب ضبط الحد الأدنى لحارق الفرن وان يتم بلولة عبّارة الثيرموستات حتى النهاية .

حارق سيخ الشوي بالغاز

لتحويل الغاز في حارق من هذا النوع له قيمة ما تمت كتابته في الفقرة السابقة " حوارق الفرن" مع التغير الوحيد وهو ان الحارق يوجد في القسم العلوي للفرن ، ولا توجد الضرورة لضبط الحد الأدنى ، لان الحارق يعمل دائما على الحد الأعلى .

2 . الصيانة

⚠ تحذيرات

قبل انجاز اية عملية عليكم بقطع التيار الكهربائي واغلاق الغاز من المصدر .
في حالة تبديل مكونات و/او إكسسوارات ، عليكم باستعمال قطع غيار لوفرا
الأصلية فقط .

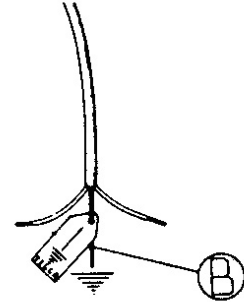
كافة العمليات المشار اليها اسفله ، يجب ان يتم انجازها من قبل عاملون
مؤهلون ، ومراعاة كُتيب الخدمات هذا وتبعا للقوانين السارية المفعول :
UNI-CIG 7129 - 7131 .

2.1 انبوب مطاطي لتزويد الغاز (UNI-CIG 7140)

انه من الضروري التأكد دوريا (مرة في السنة) من وضع صيانة انبوب التغذية
بالغاز وتبديله الإجباري . خلال تاريخ الإنتهاء المطبوع على السطح الخارجي
للأنبوب ، عندما توجد فيه شقوق ، قطع ، حروق او كشوط ، او اذا قلت
مرونته الطبيعية ويصبح صلبا ولدنا اكثر من اللازم .

2.2 سلك لتزويد الكهرباء

عندما يكون ضروريا تبديل سلك التغذية بالتيار
الكهربائي ، نلفت انتباهكم ان النوع الصحيح للإستعمال
للوصل بشبكة التيار الكهربائي هو : H05VV-F من
مقاس 3x1.5 ملم² (اعلى حد للقطر الخارجي 9 ملم)
، في حالة وجود تيار يعلو على 16 امبير يجب ان
يكون مقطع السلك من 2.5 ملم² . عليكم بترك السلك



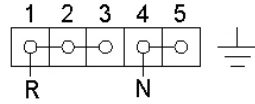
طويلا بما فيه الكفاية ليسمح صيانة سهلة ؛ السلك الأرضي (اصفر - اخضر) بعد
تنبيته في نهاية الخط الكهربائي ، يجب ان يكون اطول ب 2 سم على الأقل
بالنسبة للسلكان الأخرين (السلك المحايد و المرحلي) . هذا الحل يسمح ضمان

الأمان الكهربائي ، هذا في حالة ان يتم تمزيق سلك التغذية بالتيار الكهربائي عفويا .

سلك التغذية الكهربائية الذي يُظهر خلاا يجب ان لا يتم اصلاحه ، بل يجب ان يتم تبديله بسلك اخر يماثل السلك المُشار اليه اعلاه .
تبدال سلك التغذية الكهربائيه يجب ان تقوم به الخدمه التقنيه المصرح لها من لوفرا LOFRA او من عاملين فنيين متخصصين .
انتبه جيدا :

لمتطلبات EMC (IEC/EN 61000-3-3) وصل جهاز الطبخ
(PD96MFRE/C) بالشبكة الكهربائيه مشروط بان يتم في نقطة التقاطع وفي مقاومة ظاهرية في الدائرة الكهربائيه اقل او تساوي 0,36 أوم .

رسم تخطيطي لوصل علبة المرابط بواسطة سلك مُركب من قبل .

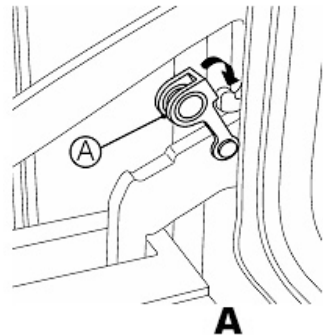


220-240 V~

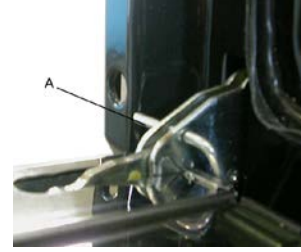
2.3 تركيب وفك باب الفرن

عليكم بفتح باب الفرن كليا ، وإدراج أداة إيقاف حركة الدوران (A) على الخُطاف الخاص التابع لركاب المفاصل . عليكم بامسك الباب من الأطراف وإغلاقها رويدا رويدا حتى تشعروا ببعض المقاومة ، عند هذه المرحلة اعملوا بقوة وفي نفس الوقت ارفعوا الباب الى الأعلى بشكل يؤدي الى تحرير تعشيق مفصلة جسم جهاز الطبخ ومن ثم سحبها .

لتركيبها اعملوا عكس التعليمات الموصوفه اعلاه مع الإنتباه ان تعشيق المفصله يتم إدراجه في مكانه الخاص.



للموديلات المنحنيه CURVA عليكم إدراج محور في الثقوب الخاصه لإيقاف حركة الدوران . عليكم بامسك الباب من الأطراف وإغلاقها رويدا رويدا حتى تشعروا ببعض المقاومة ، عند هذه المرحلة اعملوا بقوة وفي نفس الوقت ارفعوا الباب الى الأعلى بشكل يؤدي الى تحرير تعشيق مفصلة جسم جهاز الطبخ ومن ثم سحبها .



لتركيبها اعملوا عكس التعليمات الموصوفه اعلاه مع الإنتباه ان تعشيق المفصلة يتم إدراجه في مكانه الخاص .
إنتبه : انتبه ، عند تركيب الزجاج يجب ان تتم قراءة الكتابه "REFGLASS" الموجوده بجانب المفصلة في جهة اليمين والباب مفتوحا .

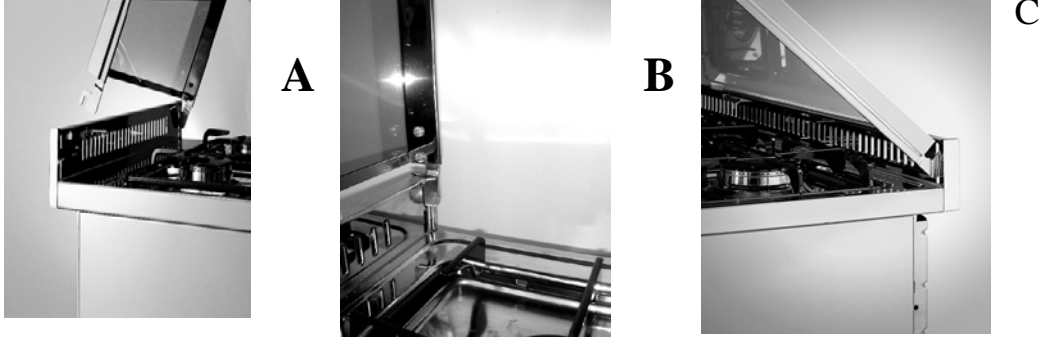
2.4 تبديل اللمبه

إنتبه : قبل التبديل عليكم بفصل إتصال الجهاز عن الشبكة الكهربائيه واذا تم استعمال الفرن عليكم بالانتظار حتى يبرد . لتحديد اللمبه عليكم بالرجوع للوحة الجهاز .
عليكم بفتح باب الفرن ، فك كُمة الزجاج التي تحمي اللمبه ، عليكم بتبديل اللمبه (انتبه ان تكون لمبه من النوع المُتأجج : 220-240 v- T300°C – E14 – 15/25w او الهالوجين 220-240 v- T300°C – G9 – 40w ; 12v – T250°C – G4 – 5w) ومن ثم وضع اللمبه مكانها من جديد .

انتبه جيدا : وجود موديلات مع فرن مزدوج ولمبات مختلفة ، على لوحة المعلومات الموجوده على الجانب الأيسر عند فتح باب الفرن ، سيشار الى اللمبه التي يجب تبديلها في الفرن الصغير ب FP ، واللمبه في الفرن الكبير ب FG .

2.5 غطاء من الكريستال (فقط في الموديلات المزوده)

لتركيب الغطاء عليكم بوضع المفاصل في مواقعها الخاصة والموجوده في كتف جهاز الطبخ ، وذلك بادراجها في الفتحات الموجوده (A) ، عليكم برفع الغطاء عاموديا (B) ودفعه الى الأسفل حتى تصل المفاصل في موقعها (C) .
لفك الغطاء عليكم بالقيام بعكس ما تم وصفه اعلاه .



3. استعمال جهاز الطبخ

تنبيهات

في حالة انطفاء لهب الحارق عفويا ، عليكم باغلاق مقبض التحكم وان لا تجرب اشعال الجهاز مرة اخرى قبل مرور دقيقة واحدة على الأقل .
إستعمال جهاز طبخ يعمل بالغاز يُنتج حرارة ورطوبة في الغرفه الموجود فيها، عليكم ان تضمنوا تهوية جيدة للغرفة محافظين على ابقاء فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة او تركيب غطاء تهوية شافط مع ماسورة الصرف .
استعمال مُكثّف ومُتداول للجهاز من الممكن ان يحتاج الى تهوية إضافية ، مثلا فُتْح شبّاك او تهوية اكثر فعالية وذلك بزيادة قوة الشفط الميكانيكي ان وجد .

على واجهة التحكم الأمامية تم إدراج مؤشرات ضوئية ، حسب اذا كان فرن جهاز الطبخ يعمل بالغاز او الكهرباء . في الحالة التي يعمل فيها فرن جهاز الطبخ بالغاز يُضاء مؤشر اخضر كل مرة يتم إدراج عنصر تسخين (بلاطات كهربائية ، سيخ دوّار للشوي ، سيخ كهربائي) . في حالة عمل الفرن الكهربائي

علاوة على المؤشر الأخضر هنالك مؤشر أصفر يُضاء وينطفئ للإشارة الى ان الثيرموستات يتدخل لضبط الحرارة داخل الفرن .

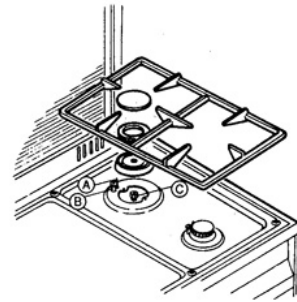
3.1 تشغيل سطح العمل

حوارق غاز

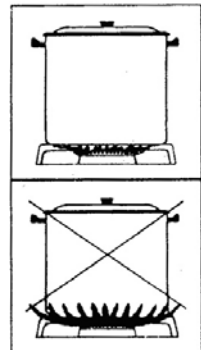
اشعال إلكتروني متكامل مع المقبض : عليكم بدوران المقبض في موضع الحد الأقصى ، والضغظ عليه حتى النهاية بذلك يشتعل الحارق تلقائيا .
● = لا تزويد بالغاز (الحنفية مغلقة)

🔥 = تزويد الحد الأقصى من الغاز 🔥 = تزويد الحد الأدنى من الغاز
للحصول على قدرة أدنى عليكم بدوران المقبض باتجاه معاكس لدوران عقارب الساعة ووضع مؤشر المقبض نفسه ليطابق الشعلة الصغيرة .

أداة الأمن : بعد إشعال الحارق عليكم بالضغظ على المقبض على الأقل لمدة لا تقل عن 5÷10 ثوان ، ومن ثم ترك المقبض ، يظل الحارق مشتعلا كنتيجة لعمل الثنائي الحراري (A) ، والذي يُبقي معبر الغاز مفتوحا بواسطة صمام الأمن ، الصمام هذا يقطع عبور الغاز في حالة إنطفاء عَرَضِي للحارق .



مردود الحوارق : على الحوارق " المتوسط و الصغير" يمكن إستعمال اواني قطرها الأدنى 100 ملم . الأواني يجب ان لا يكون قعرها مُجوف او مُحدَّب ولكن مُسطَّح ، للحصول على مردود ممتاز للحوارق عليكم باستعمال أوان مثل تلك المشار اليها في الصورة ، اي ان يكون قطرها مماثلا للحارق حتى لا تخرج



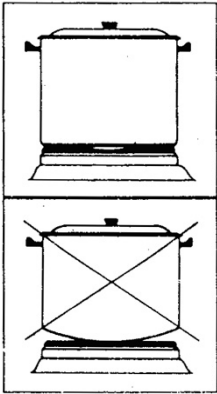
الشعلة خارج قعر الطنجرة . ننصح بتخفيض الشعلة حالما يبدأ السائل بالغليان وذلك ليستمر السائل بلغليان .

لسلامة المستهلك ننصح باستعمال طناجر قطرها كما يلي وذلك لتتطابق مع الحوارق : مساعد ، نصف سريع ، سريع ، تاج ثلاثي ، حارق للسبك .

القطر الأقصى (سم)	القطر الأدنى (سم)	الحوارق
14	10	صغير (مساعد)
20	15	متوسط (نصف سريع)
26	21	كبير (سريع)
26	24	تاج ثلاثي (سريع جدا) مُثنى قطر Ø 125 ملم AEO
30	26	مُثنى قطر Ø 145 ملم AEO ورباعي

انتبه جيدا : حسب ملائمة السطح عليكم بوضع الطناجر لتكون حافة الواحدة بعيدة عن الأخرى مسافة 10 ملم على الأقل .

بلاطات كهربائية



عند اول إشعال او على كل حال اذا بقيت البلاطة غير عاملة لوقت طويل ، من الضروري للتخلص من الرطوبة التي من المحتمل تم امتصاصها من عجينة العازل ، ان يتم تنشيفه وذلك بإشعال البلاطة لمدة 30 دقيقة في الموضع 1 لعاكس التيار . لتجنب تبديد الحرارة وتلف البلاطات ، عليكم باستعمال أواني قعرها مسطح وقطرها ليس اقل او اكثر ، ولكن يطابق قطر البلاطة (شكل 14). عليكم بتنشيف قعر الطنجرة قبل وضعها على البلاطة .

لا تنسى البلاطات مشتعلة بدون طنجرة او طنجرة فارغة فوقها .

إشعال البلاطات - الإناء يجب وضعه على مركز البلاطة وعليك بدوران المقبض المطابق حتى الوصول الى الوضع المرغوب (انظر الى الجدول 2) ، الترقيم المتزايد يشير الى قدرة اعلى .

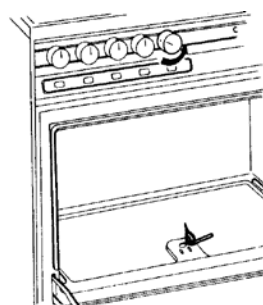
3.2 تشغيل الفرن

فرن غاز .


إشعال حارق الفرن يجب ان يتم دائما والباب مفتوحا 

كل الأفران مزودة بثيرمومات مع صمام ، الذي علاوة على ضبط الحرارة الداخلية للفرن ، يوقف عبور الغاز في حالة انطفاء عرضي للحارق ، بهذه الطريقة نتجنب تسرب الغاز غير المحروق .

للحصول على طبخ جيد ننصح بتسخين مُسبق للفرن لمدة 10÷15 دقيقة قبل إدخال الطعام . من المصلحة فتح باب الفرن المرات التي لا بد منها ، بذلك نتجنب التعرض لتقلبات فجائية للحرارة داخل الفرن ، وعدم ضمان مسبق لنتائج الطبخ .



في اجهزة الطبخ العامله بالغاز والمهويه عليكم بتشغيل المروحة بعد 5 دقائق من تشغيل الفرن .

اشعال متكامل مع المقبض - عليكم بادارة مقبض الفرن باتجاه عكس دوران عقارب الساعة حتى وضع الحد الأقصى ( رمز) .
بعد الإشعال عليكم بالإستمرار بالضغط على المقبض لمدة 5÷10 ثوان تقريبا ومن ثم تركه . الحارق يبقى مشتعلا كنتيجة لتسخين الثنائي الحراري الذي يُبقي معبر الغاز مفتوحا بواسطة صمام الامان . بعد القيام بالعمليات المذكورة اعلاه عليكم باغلاق باب الفرن ووضع المقبض مطابقا للحرارة المرغوبة .
يجب عدم تفعيل جهاز الإشعال الأتوماتيكي (إشعال إلكتروني ومتكامل مع المقبض) لمدة اطول من 15 ثانية ؛ اذا كان الحارق بعد هذه المده ليس

مشتعلا ، عليكم بالتوقف عن تفعيل الجهاز والانتظار على الأقل دقيقة واحدة قبل تجريب إشعال جديد .

في حالة انقطاع وقتي للطاقة الكهربائية ، من الممكن إشعال حارق الفرن يدويا. عليكم بفتح باب الفرن ، إدارة المقبض والحث بشعلة من خلال الفتحة الخاصة في الصورة .

في حالة اطفاء عرضي للشعلة ننصح بإدارة المقبض لوضع الإطفاء ، افتح كليا.

الفرن الكهربائي

أفران ثابتة

الحرارة لتسخين الفرن يتم انتاجها من المقاومات الكهربائية الموجودة في القسم العلوي (سماء) والقسم السفلي (ارض) ؛ هذه المقاومات يمكن ان تعمل بانفراد وايضا مزدوجة . هذا الوضع يسمح بطبخ متجانس ، مثلا عند نهاية الطبخ ، من الممكن ان يحتاج الأكل لحرارة اكثر في القسم العلوي او السفلي . يتم المحافظة على الحرارة ثابتة دائما من الثيرموستات حسب القيمة التي تم اختيارها والتي تدور ما بين 50 و 250 درجة مئوية . عليكم بفتح باب الفرن فقط الوقت اللازم عند الطبخ . خلال هذا النوع من الطبخ تكون خسارة رطوبه الطعام بطيئة و متناسقة .


أفران متعددة الوظائف

نحصل على الحرارة اللازمة للتسخين بواسطة تسيير اجباري للهواء الساخن داخل الفرن . يتم تسخين الهواء من مقاومة دائرية توجد بجانب مروحة جهاز التهوية المتحركة للفرن ، ودوران الهواء يكون بفضل المروحة نفسها التي توزعه بصورة سريعة و متناسقة . بالفعل في هذا النوع من الأفران يكون الطبخ اسرع بالنسبة للطبخ التقليدي وعلى حرارات اقل ب 20-10 درجه مئوية . ايضا في هذه الحالة يضمن الثيرموستات داخل الفرن الحرارة التي تم اختيارها ثابتة والتي


تكون ما بين 50 درجة و 250 درجة مئوية . ننصح لاي نوع من الطبخ بالتسخين المُسبق للفرن .
انه مثالي لإذابة الجليد ولطبخ اكلات متعددة في نفس الوقت محافظا على نكهات الطعام . إشعال مقاومات الفرن متعدد الوظائف :
عليكم بادارة المقبض (T) وبرمجة الحرارة ، باستعمال المقبض (F) نختار طريقة الطبخ .

الفرن المختلط (غاز / كهرباء)

في بعض موديلات اجهزة الطبخ من الممكن ان يشتغل الفرن سواء بالغاز او بالكهرباء . لإشعاله وتشغيله عليكم بالرجوع الى ما تم وصفه في النقاط السابقة بما يتعلق "فرن غاز" و "فرن كهربائي" .
لاسباب سلامة المستهلك يجب ان يتم التشغيل على انفراد .

 لا تستعمل مواد خشنة كاشطة او كاشطات معدنية لتنظيف ابواب الفرن الزجاجية ، لانها بامكانها خمش السطح والتسبب بكسر الزجاج .

3.3 تشغيل سيخ الشوي

 لسلامة المستهلك لا تُشغَل في نفس الوقت السيخ الكهربائي وفرن الغاز .

المأكولات التي يجب طبخها عليكم بوضعها على شبكة الفرن ، وهذه بنفسها يجب ادخالها داخل الفرن حسب نوع الطعام ، مثلا : اللحم المسطح والدقيق يجب وضعه على المستوى الأقرب للسيخ ، بينما (الروستو) المشوي الملفوف ، الدجاج ... الخ يجب وضعها على المستوى الموجود في المركز ، يجب إدراج وعاء جمع التقطر لجمع المرق في المسارات الموجودة تحت المشواه .

تشغيل سيخ الشوي على غاز :

ننصح باستعمال سيخ الشوي على غاز كمكمل للطبخ في الفرن لذلك على الأكثر 15-20 دقيقة او للطبخ بواسطة المشواه الدوّاره .

كافة اسياخ الشوي التي تعمل بالغاز مزودة بنظام امان ، لذلك في حالة انطفاء عرضي للحارق يتوقف عبور الغاز أوتوماتيكيا .

التشغيل يحصل بواسطة ثيرموستات خاص ذو طريقتين ، والذي حسب كيف يتم دوران المقبض ينجح بتشغيل او حارق الفرن او حارق سيخ الشوي . حارق سيخ الشوي لا يملك اي ضبط بل يعمل دائما على القدرة القصوى .

الإشعال يمكن ان يتم سواء يدويا او إلكترونيا ؛ بما يتعلق بهذا يجب استعمال التعليمات المزوده سابقا . لتشغيل الفرن على باب الفرن ان يبقى مغلقا .

تشغيل الفرن الكهربائي :

(a) موديلات مع فرن كهربائي ، إشعال الفرن يحصل بادارة مقبض

الفرن  باتجاه اليمين (باتجاه دوران عقارب الساعة) حتى يصل المؤشر الى رمز سيخ الشوي  (اخر موضع في المقبض) .

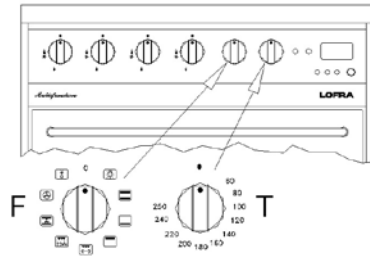
(b) موديلات مع فرن متعدد الوظائف ، عمل سيخ الشوي : عليكم

إدارة مقبض الوظائف باتجاه اليمين (F)

(في موضع الطبخ المرغوب بواسطة سيخ الشوي ، لذلك يجب تحريك

مقبض الثيرموستات (T) وبرمجة

الحرارة على 200 درجة مئوية . باب



الفرن يجب ان يبقى مغلقا (لم يتوقع استعمال حامي المقبض من الحرارة) .

(c) موديلات مع فرن متعدد الوظائف وسيخ شوي مُشع ،

الطبخ على سيخ الشوي يحصل بواسطة الاشعاع والحرارة تنتجها مقاومة

خاصة تصل في عدة ثواني الى درجات حرارة مرتفعة ، منتجة بذلك

الاشعة فوق الحمراء ، والتي من خلال "زجاج سيراميك" شفاف ، تسمح بطبخ سريع . حالة خيط المقاومة والدرجة العالية للعزل يسمحا علاوة على ذلك بتوزيع للحرارة مُركز فقط على سطح الزجاج سيراميك وينتج عن هذا طبخ اكثر اتساقا وتوفير للطاقة .

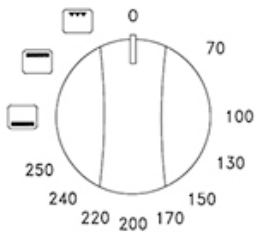
نصح بالقيام بالتنظيف بعد ان يبرد الفرن . الزجاج سيراميك يسمح تنظيفا اسهل وادق وايضا يحمي العنصر المسخن من الدهن و الرشاش .

(d) موديلات مع سيخ شوي متغير

تشغيل سيخ الشوي : عليكم بادارة مقبض الوظائف باتجاه اليمين (F) في موضع الطبخ المرغوب باستعمال سيخ الشوي ، ومن ثم عليكم تحريك مقبض التيرموستات (T) ، عليكم برمجة الحرارة على 200 درجة مئوية وضبط مقبض سيخ الشوي المتقلب في $\boxed{+/-}$ موضع أدنى - متوسط - اقصى حسب الإستعمال .

باب الفرن يجب ان يبقى مغلقا (لم يتوقع استعمال حامي المقبض من الحرارة) .

(f) موديلات مع فرن ثابت





عليك بادارة مقبض الوظائف لجهة اليمين حتى حرارة الطبخ المرغوبه ، بذلك يتم تشغيل المقاومات العليا والسفليه . بادارة المقبض الى حد ابعد وحتى ما بعد درج الحراره من الممكن إختيار المقاومة التير يراد إستعمالها ، العليا السفلى او سيخ الشوي على الحراره ألقصوى .

⚠ انتبه : في حالة كسر زجاج السيراميك ، عليكم بعزل التزويد بالطاقة الكهربائية والإتصال بمركز خدمات لوفرا المصرح له .

⚠ انتبه : في حالة كسر سطح سيخ الشوي عليكم باطفاء المفتاح

الكهربائي الذي يربط جهاز الطبخ بالشبكة الكهربائية لتجنب خطر صدمة كهربائية .

⚠ انتبه : الأجزاء التي يمكن الوصول إليها من الممكن ان تصبح ساخنة جدا خلال الإستعمال . يجب إبقاء الأطفال على بُعد .

(e موديلات مع سيخ شوي على غاز (..G2G, e .. G2VG..))
سيخ الشوي على غاز يتم التحكم به بواسطة المقبض التي علامته  والذي يمكن إستعماله في وضع ألد الأقصى  ، على اساس نوع الطهي . التشغيل والإستعمال في نفس الوقت لسيخ الشوي في فرن الغاز يمكن إستعماله فقط عندما يكون الفرن مشغلا منذ 5 دقائق . ان المردود الأحسن يمكن الوصول اليه عندما يكون السيخ مشغلا على أقل لمدة 15/25 دقيقة قبل انتهاء الطهي .

موديلات غاز مع تهويه G2VG..

في هذه الموديلات الطبخ في الفرن والباب مغلق من الممكن ان يتم :

- ثابت (فرن او فرن مع سيخ بدون هوايه)

- مهوية (فرن او فرن مع سيخ وتهوية)

فرن + مع سيخ شوي مع تهويه

عليك باشعال الفرن مثلما تم وصفه سابقا وبعد 5 دقائق عليك باشعال سيخ الشوي ، ومن ثم بعد 5 دقائق اخرى اشعل التهويه .

⚠ انتبه : فقط في الموديلات G2G ..G2V e .. يمكن إستعمال حارق الفرن وحارق السيخ في نفس الوقت .

3.4 مشواة دوّارة (فقط في الموديلات المزوده)

المشواه الدوّارة تستعمل لطبخ مشاوي (اروستي) بالسيخ بواسطة الفرن وسيخ الشوي . بعد وضع صينية الفرن (صينية لجمع تقطر الدهن) على الرف الأسفل

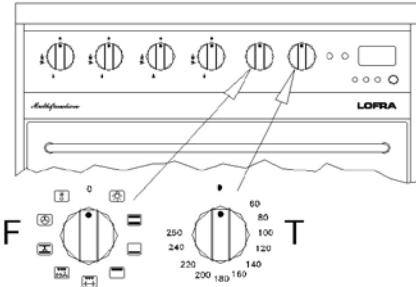
يجب القيام بالعمليات التالية : - تركيب المقبض الخاص على السفود (السيخ) ،
شك الطعام الذي يُراد طبخه على السفود مُثبتا السفود في طرفيه بواسطة
الشوكتان المتحركتان (لتجنب ان يعمل موتور المشواه الدّوّارة بدون فائدة ، عليكم
بمحاولة توزيع وزن الطعام على طول السفود). - أدرج قضيب السيخ في مكانه
الخاص ومن ثم ايضا عمود الموتور . - عليكم بفك مقبض السيخ وأشعال
الموتور بواسطة المفتاح الموجود على واجهة التحكم وإدراج سيخ الشوي .

3.5 عَدَاد الدقائق

انه عداد دقائق ميكانيكي مع امكانية العمل من 0 الى 60 ، مع إنذار صوتي
في نهاية الوقت المُختار . ليبدأ بالعمل عليكم بادارة المقبض باتجاه اليمين
ومطابقة المؤشر على الوقت المُختار ؛ يعود المقبض لوضع الصفر تلقائيا ، وعند
نهاية الوقت المُختار ، يبدأ بالعمل الإنذار الصوتي .

3.6 جهاز طبخ متعدد الوظائف

اجهزة الطبخ متعددة الوظائف من صفاتها ان
الحرارة في الفرن يمكنها الإنتشار سواء
بطريقة طبيعية (الحمل الحراري) او إجباريا
(مروحة بموتور) .



بفضل هذه الصفة الخاصة يمكن الحصول

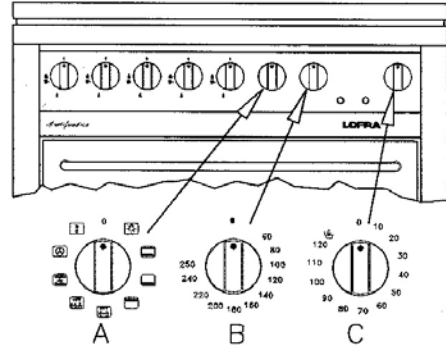
بالتأثير على مقبض الوظائف (F) ، عدد 8 إمكانيات مختلفة من الطبخ مع
ضبط منفرد للحرارة بواسطة مقبض التيرموستات (T) من 50 درجة مئوية الى
250 درجة مئوية ؛ بهذا يمكن اشباع متطلبات الطبخ المتفاوتة . اجهزة الطبخ
مزودة حسب الموديلات بساعة (مؤقتة) نهاية الطبخ او مُبرمج اليكتروني رقمي .

أجهزة طبخ مع مؤقتة ميكانيكية لنهاية الطبخ

أجهزة الطبخ المزودة بهذه الألة تسمح سواء بالتشغيل اليدوي المتواصل أو برمجة وقت الطبخ في الفرن من 0 إلى 120 دقيقة .

تشغيل يدوي متواصل

برمجة نوع الطبخ وحرارة الفرن بواسطة المقابض الخاصة "A" "B" ، عليكم بادارة مقبض المؤقتة "C" باتجاه عكس دوران عقارب الساعة وعلينكم مطابقة المؤشر مع الرمز 🕒 .



تشغيل مُبرمج

برمجة نوع الطبخ وحرارة الفرن بواسطة المقابض الخاصة "A" و "B" ، عليكم بادارة مقبض المؤقتة "C" باتجاه دوران عقارب الساعة ومطابقة المؤشر مع وقت الطبخ الذي ترغبه . الفرن عند انتهاء الوقت المبرمج ينطفأ تلقائياً .

⚠ انتبه : يجب ان لا يُدار المقبض باتجاه عكس دوران عقارب الساعة الى ما وراء رمز اليد 🕒 ، وإلا يُسبب كسر المؤقتة .

المُبرمج الإلكتروني

مُبرمج لوفرا الإلكتروني الجديد للطبخ مكوّن ذو تكنولوجيا عالية ، باستعماله مقبض واحد يسمح باستعمال كافة الوظائف التي عادة يتم تنفيذها باستعمال عدة مفاتيح .

ان المقبض بالفعل علاوة على دورانه بعكس وبنفس اتجاه دوران عقارب الساعة يمكن الضغط عليه كانه زر . هذا النظام السهل يسمح بسهولة استعمال كافة برامج الطبخ في جهاز طبخكم الجديد .

لتسهيل تفسير الوظائف تجدون بجانب النص اشكالا تصف العمليات التي يجب عليكم القيام بها :



LED
وقت الطبخ



LED
برمجة الطبخ



LED
عداد الدقائق



فرن متوقف



فرن يعمل

عند اول إشعال الشاشة مُضاءة بصورة متقطعة

برمجة الساعة عند اول إشعال للجهاز

عليكم بادارة المقبض وبرمجة الساعة والدقائق .



عليكم التأكيد بالضغط على المقبض حتى النهاية .



ضبط الساعة


لتغيير الساعة بعد المرة الأولى ، استمر بالضغط على المقبض لمدة 3 ثوان ، ومن ثم نفذ الخطوات السابقة .



وظيفة عداد الدقائق

عليكم بادارة المقبض لبرمجة اوقات "عداد الدقائق"



الشاشة تُظهر الوقت المتبقي و Led  يُضئ بتقطع ، في النهاية يظهر "نهايه" "END" ويتم تفعيل انذار صوتي .



الإنذار الصوتي يُعاد لمدة 10 دقائق .

انه متقطع خلال اول 30 ثانية ، ومن بعدها الإنذار يكون كل 15 ثانية . لإيقاف ذلك عليكم بالضغط على المقبض .




عند ادارة المقبض باتجاه سير دوران عقارب الساعة يتم تشغيل عدُّ جديد وبذلك ايضا امكانية تغيير الوقت .

لإيقاف الوظيفة عليكم بادارة المقبض حتى 0 او الضغط على المقبض .

وظيفة وقت مدة الطبخ

عند ادارة المقبض والفرن مشتعلا يتم تفعيل وظيفة "وقت مدة الطبخ" .



ال Led مُضاء بصورة متقطعة  ويظهر الوقت المتبقي .



عند ظهور END على الشاشة ينطفئ الفرن ويتم تشغيل الإنذار

الصوتي .



للرجوع الى الساعه عليكم بالضغط على المقبض او وضع مقبض الفرن في وضع off انطفاء .



لإدراج وظيفة "عد الدقائق" خلال الطبخ والفرن مشتعلا و "وقت الطبخ" ليس مُدرجا ، لكي يتم اذارنا بدون ان ينطفأ الفرن يكفي الضغط مرتين على المقبض ، وظيفة عد الدقائق تبدأ بالعمل مع وقت مبرمج مسبقا مدته 5 دقائق .
إنه من الممكن تغيير الوقت بالتاثير على المقبض.





وظيفة برمجة الطبخ مع بدأ مؤخر

عند الضغط على المقبض والفرن منطفئ يتم تفعيل "برمجة الطبخ" .




يُضاء ال Led بصورة متقطعة  وتتم برمجة ساعة التشغيل الأتوماتيكي بواسطة المقبض ويتم التأكيد بالضغط عليه .



عليكم بادارة المقبض لبرمجة وقت الطبخ ، كلا ال led يُشعا بصورة متقطعة .   .
إضغط على المقبض للرجوع للساعة ، البرمجة انتهت .




ال Led البرمجة يُشع بتقطع  للإشارة الى

الوظيفة التي تم تفعيلها .



من بعدها عليكم ببرمجة وظيفه وحرارة الفرن المرغوبتان بالعمل على المقابض الخاصة .

يشتعل الفرن على الساعة المبرمجة والشاشة ترينا ما تبقى من وقت الطهي ويبدأ led  بالإضاءة المتقطعة .
في النهاية ينطفئ وتظهر كتابة "END" تتبعها الإشارة الصوتية .

انتبه : لا يتم تفعيل الوظيفة اذا تمت محاولة برمجة وقت طبخ باطل او ساعة البدء تكون مساوية للساعة الحالية . البرمجة يجب انجازها خلال 1 دقيقة ، والا فان الوظيفة تتوقف . ان كان الفرن مشتعلًا يتم ايقافه في نهاية تهيأته .

اذا كانت الرغبة الإستمرار بالطبخ عليكم بادارة المقبض لبرمجة الوقت الجديد .



انتبه جيدا : اذا كان البدء مبرمج ، فان الوظيفة تبقى في الذاكرة ، حتى ولو انقطعت الطاقة الكهربائيه . يشتعل الفرن بتاخر يساوي وقت انقطاع الطاقة الكهربائيه .

المُبرمج الإلكتروني لأجهزة طبخ مع "فرن غاز مُهوى"





LED

وقت الطبخ

برمجة الساعة عند اول إشعال للنظام

عليكم بادارة المقبض وبرمجة الساعة والدقائق .



عليكم التأكيد بالضغط على المقبض حتى النهاية .



ضبط الساعة


لتغير الساعة بعد المرة الأولى ، استمر بالضغط على المقبض لمدة 3 ثوان ، ومن ثم نفذ الخطوات السابقة .



وظيفة وقت مدة الطبخ

عند ادارة المقبض والفرن مشتعلا يتم تفعيل وظيفة "وقت مدة الطبخ" .



ال Led مُضاء بصورة متقطعة  ويظهر الوقت



المتبقي .

عند ظهور END على الشاشة ينطفئ الفرن ويتم تشغيل الإنذار الصوتي .

للرجوع الى الساعه عليكم بالضغط على المقبض او وضع مقبض الفرن في وضع off انطفاء . عند ادارة المقبض الى اليمين يتم تفعيل عدُّ جديد ؛ اذا كان الفرن يشتغل من الممكن برمجة وقت طبخ جديد .



لإيقاف الوظيفة عليكم بادارة المقبض حتى 0 او بالضغط على المقبض .



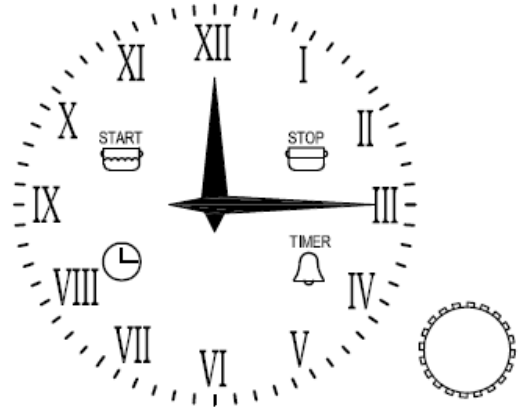
انتبه جيدا : اذا تم الضغط على المقبض مرتين متتاليتين من الممكن برمجة المؤقت على فترات من 5 دقائق . عليكم بالضغط بتعاقب للوصول الى الوقت المرغوب .

⚠ انتبه : لا تترك ابدا داخل الفرن اغراض تختلف من الطناجر المناسبة للطبخ بالفرن .

المُبرمج الإلكتروني للمطابخ فئة "دولشي فيتا" Dolce Vita

مُبرمج الطبخ

ضبط التوقيت



لضبط الساعه المشار اليها من العقارب عليك بالضغط 4 مرات على المقبض حتى يُضيئ رمز "الساعه" بضوءا متقطعا . من بعده لزيادة او خفض الوقت المرأى عليك بلف المقبض باتجاه دوران عقارب الساعه او بعكس اتجاه دوران عقارب الساعه ، عقرب الدقائق يتحرك بفسحة دقيقة واحدة . تخرج المؤقته/تايمر تلقائيا من هذا الإستعمال بعد عبور 10 ثوان من اخر ضبط حصل .

الطبخ اليدوي

عند عدم تشغيل المؤقتة نستطيع الطبخ يدويا وذلك باستعمال مفتاح قاطع التيار العام للفرن (خارج الجهاز) .

برمجة ساعة انتهاء الطبخ

ان برمجة ساعة انتهاء الطبخ تمنحنا الفرصة لنبداً فوراً ولننهي الطبخ بطريقة تلقائية (أتوماتيكية) حسب الساعة المبرمجة .

لبرمجة ساعة انتهاء الطبخ عليك بالضغط بسرعة مرتان على المقبض حتى تحصل على اضاءة متقطعة لرمز "ايقاف" .

لزيادة او خفض مدة وقت الطبخ ، عليك بلف المقبض باتجاه دوران عقارب الساعة او بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة ، عقرب الدقائق يتحرك بفسحة دقيقة واحدة .

الإضاءة المتقطعة لرمز "ايقاف" ستستمر لمدة 10 ثوان منذ اخر صياغة برمجة حصلت ومن ثم سيرجع ليرينا الساعة ان لم تُقم بتأكيد البرنامج .

لتأكيد البرنامج عليك بالضغط على المقبض على شرط ان تكون قد تمت برمجة دقيقتان للطبخ على الأقل . فيما بعد سيتم تفعيل الطبخ .

لرؤية البرنامج الذي تم تحديده عليك بالضغط على المقبض بسرعة .

رمز "ايقاف" عند انتهاء الطبخ يُضيئ بتقطع ويبث الإنذار اشارات صوتيه .

بعد دقيقة واحدة سيتم ايقاف عمل الإنذار والرمز "ايقاف" سيبقى متقطع الإضاءة حتى الضغط على المقبض .

لإلغاء البرنامج قبل نهاية مدته ، عليك بالضغط على المقبض لمدة 3 ثوان : سيتم

إلغاء البرنامج والمؤقتة/التيمر سترجع الى طريقة الطبخ اليدويه .

برمجة ساعة بدأ وانتهاء الطبخ

برمجة ساعة بدأ الطبخ تسمح لنا ببدأ وبنهاية الطبخ بطريقة أوتوماتيكية بالإعتماد على الساعات المبرمجة .

لبرمجة ساعة بدأ الطبخ اضغط بسرعة مرة واحدة على المقبض حتى تحصل على الإضاءة المتقطعة لرمز "بدايه" .

لزيادة او خفض ساعة بدأ الطبخ بفسحة دقيقة واحدة ، عليك بلف المقبض باتجاه دوران عقارب الساعة او بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة .

الإضاءة المتقطعة لرمز "بدايه" سيستمر لمدة 10 ثوان منذ اخر برمجه .

اذا لم يتم لف او ضغط المقبض خلال هذه المده ، فان العقارب سترجع أوتوماتيكية وترينا الساعة وسيتم الغاء البرنامج .

اذا قمنا بالضغط على المقبض فان ساعة بدأ الطبخ سيتم تحفيظها (رمز "بدايه" تصبح اضاءته ثابتة) ، على شرط ان تكون قد تمت برمجة دقيقة واحدة على الأقل يتلي ذلك ، ومن ثم نعبر الى برمجة لساعة نهاية الطبخ (رمز "ايقاف" يصبح ذو ضوء متقطع) .

لبرمجة ساعة نهاية الطبخ يجب اتباع العمليه التي تم وصفها سابقا .

للإشارة الى حصول البرمجه فان رمز "بدايه" ورمز "ايقاف" سيظلا مضاءان .

برمجة عداد الدقائق

برمجة عداد الدقائق تسمح لنا بالحصول على انذار بسيط عند نهاية الوقت المبرمج بدون تشغيل الطبخ .

لبرمجة "الإنذار" عليك بالضغط بسرعة على المقبض ثلاثة مرات حتى تحصل على الإضاءة المتقطعة لرمز "مؤقته /تايمر" .

من بعدها عليك بلف المقبض ، لان برمجة عداد الدقائق مماثلة لبرمجة ساعة نهاية الطبخ (انظر الى الفقره الخاصه) .

عداد الدقائق يُستعمل فقط عندما لا يكون هناك اي برنامج يعمل .

رؤية البرنامج المُخطط

لرؤية البرنامج المُخطط عليك بالضغط بسرعة على المقبض ، في نفس اللحظة يُرينا المُبرمج البرنامج ناقلا العقارب على الأوقات التي تم ادراجها ومظها بوضوح المراحل بالإضاء المتقطعة للرمز الخاص .
المبرمج يرجع أوتوماتيكيا ليرينا الساعه الحاليه ويستمر بتنفيذ البرنامج المُخطط له.

الغاء البرنامج المخطط

لإلغاء البرنامج المخطط له عليك بالضغط على المقبض لبضعة ثوان حتى اطفاء الرموز الخاصه والإشارة الصوتيه بييب لمرة ثانية .
المُبرمج يرجع أوتوماتيكيا لطريقة الطبخ اليدوي .

اشارة قطع التيار

المؤقته لا تلغي البرنامج في حالة حصول انقطاع في التيار .
المؤقته تشير الى اي انعدام في تغذية الشبكه الكهربائيه بواسطة اضاءة متقطعة لرمز "الساعه" ، وذلك لتسمح للمستخدم للتأكد من ان الساعه صحيحة .
في هذه الحالة ، اضغط بسرعة على المقبض لإلغاء عمل الإشاره .

جدول الوظائف (فقط للموديلات المزودة)

1 ضوء الفرن



2 طبخ تقليدي



الحرارة تنتشر بصورة متناسقة سواء من الأعلى او من الأسفل .

مثالي لطبخ البسكويت والحلويات . ننصح بها للطبخ الفردي .

3 طبخ من الأسفل



الحرارة تنتشر فقط من الأسفل لإعطاء اللمسة الأخيرة على طبخ انتهى

4 طبخ من الأعلى



الحرارة تأتي من المقاومة في السقف . مثالي لطبخ القسم العلوي من

المأكولات بدون شوي .

5 طبخ بالسيخ والمشواه الدوّاره (*)



الحرارة تنتشر بالإشعاع .مثالي للطبخ بالسيخ ، للتحمير ، للتذهيب

والغرانتين .

6 طبخ بالسيخ الكبير والمشواه الدواره (*)



يساوي ما يوجد في النقطة 5 لكن مع قدرة اعلى و سطح اكبر

للإشعاع.

7 طبخ بالسيخ الكبير مع فرن مهوى ومشواه دواره



الحرارة تنتشر بالإشعاع وفي نفس الوقت المروحة تنشرها بصورة

متناسقه مثالي لتحمير الطعام بدون تنشيفه داخليا .

8 طبخ متناسق



الحرارة المنبعثة من المقاومات السفلى والعليا يتم نشرها من المروحة

التي تسمح بطبخ متناسق داخليا / خارجيا في وقت قليل جدا . ننصح

بها للطبخ الفردي .

9 طبخ بفرن مهوى




تنتشر الحرارة بواسطة التهوية الإجبارية . مثالي للطعام الذي يتطلب

درجة عالية من الطبخ خارجيا و اقل داخليا . انه نظام طبخ يسمح

بطبخ ثلاثة انواع طعام مختلفة في نفس الوقت .

أذابة الجليد بتهوية ممتازة

عندما نضع اختيارنا على " طبخ مع فرن مهوى" والتيرموستات في
الموضع 50 درجة مئوية ، من الممكن الحصول على اذابة لجليد
الطعام في مدة قصيرة جدا .

10 إذابة جليد الطعام 


نحصل على اذابة الجليد بتهوية الفرن داخليا (تيرموستات في موضع
(0

(* فقط في الموديلات المزودة .

وظائف جهاز الطبخ

(فقط للموديلات SMF)


1 ضوء الفرن 

2 طبخ تقليدي 

الحرارة تنتشر بصورة متناسقة سواء من الأعلى او من الأسفل .
مثالي لطبخ البسكويت والحلويات . ننصح بها للطبخ الفردي .

3 طبخ متناسق 

الحرارة المنبعثة من المقاومات السفلى والعليا يتم نشرها من
المروحة التي تسمح بطبخ متناسق داخليا / خارجيا في وقت قليل
جدا . ننصح بها للطبخ الفردي .

4 طبخ بسخ الشوي 

الحرارة تنتشر بالإشعاع .مثالي للطبخ بالسخ ، للتحمير ، للتذهيب
والغراتين .

5 طبخ بسخ الشوي مع فرن مهوى 

الحرارة تنتشر بالإشعاع وفي نفس الوقت المروحة تنتشرها بصورة متناسقه مثالي للطبخ بالسيخ ، للتحمير ، للتذهيب ، وغراتين الطعام بدون تنشيفه داخليا .

6 طبخ من الإسفل 

الحرارة تنتشر فقط من الأسفل لإعطاء اللمسة الأخيرة على طبخ انتهى .

جهاز طبخ UP & DOWN (فرنان الواحد فوق الاخر)

• موديلات مع فرن وسيخ شوي على الغاز

سيخ شوي

للحصول على نتائج افضل من الضروري القيام بتسخين مسبق للسيخ لمدة 3 دقائق على الاقل مع الباب مفتوحا . في حالة انطفاء عرضي للشعلة ، عليكم بتحريك المقبض الى الوضع "off" وتحاشي اشعال الفرن قبل ان تمر دقيقة واحدة على الاقل .

الفرن

في حالة تفعيل الفرنان في نفس الوقت ، ننصح باشعال اولاً الفرن العلوي UP وبعد 3 دقائق الفرن السفلي DOWN .

لإستعمال ممتاز ننصحكم بالتسخين المسبق للفرن لمدة 15 دقيقة على الأقل وذلك بوضع الحرارة حسب الماكولات التي يجب طبخها . لا تضع قطعاً الصحن مباشرة على حارق الفرن . لا تغطي داخل الفرن بورق الألومينيوم .

في حالة انطفاء عرضي للشعلة ، عليكم بتحريك المقبض الى الوضع "Off" وتحاشي اشعال الفرن قبل ان تمر دقيقة واحدة على الاقل .

• موديلات مع فرن كهربائي / متعدد الوظائف

التشغيل :

• الفرن السفلي (انظر الى النقطة 3.6)

• الفرن العلوي طبخ تقليدي مع انتشار للحرارة سواء من الاعلى او

من الاسفل . بنفس المقبض من الممكن برمجة الحرارة

حتى الحد الأعلى من 250 درجة مئوية .



طبخ من الأسفل بحرارة حدها الأعلى حتى 250 درجة

مئوية ؛ حالة ننصح بها لطبخ مع صلصه سائلة و / او رواسب



طبخ سائلة .

طبخ من الأعلى بحرارة حدها الأعلى ثابت على 250

درج مئوية ؛ وضع ننصح به لطبخ ناعم من الغراتينات

و الشوي (خبز محمص) .



طبخ من الأعلى بحرارة حدها الأعلى ثابت على 250

درج مئوية ؛ وضع ننصح به للشوي السريع (لحم احمر)

او لعمل غراتين للأكل السريع .

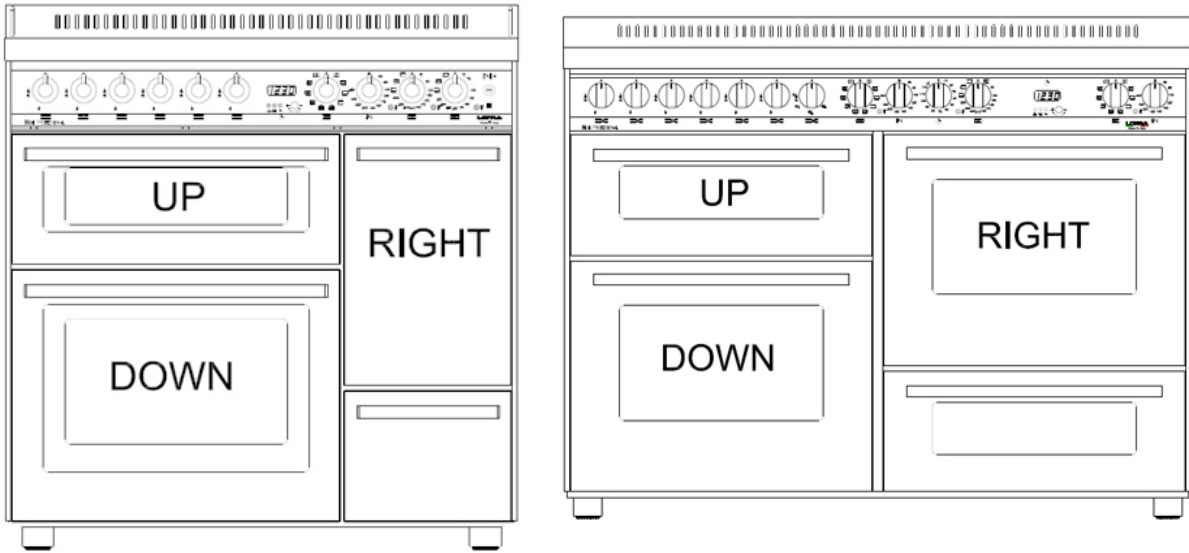


فرن من مقاييس 96 و 126 مع 3 افران كهربائيه

فوق UP

تحت DOWN

يمين RIGHT



اجهزة الطبخ ذوات المقاسات 90x60 من 3 افران يكون تحت تصرفها فران واحد من 60 لترا و فرنان من 30 لترا مع مقاومات كهربائية .

اجهزة الطبخ ذوات المقاسات 120x60 من 3 افران يكون تحت تصرفها فرنان من 60 لترا و فرن واحد من 30 لترا .

مقاومه تهويه	مقاومه سيخ كبير	مقاومه سيخ	مقاومه عليا	مقاومه سفلى	موديلات
2000 وط	2100 وط	1500 وط	900 وط	1650 وط	3 افران مقاساتها 90 فرن تحت 60 فرن فوق 30 فرن يمين 30
2000 وط	2100 وط	1500 وط	900 وط	1650 وط	3 افران مقاساتها 120 فرن تحت 60 فرن فوق 30
2000 وط	2100 وط	1500 وط	500 وط	1650 وط	فرن يمين 60

3.7 سطح الطبخ مع صحن زجاجي (فقط في الموديلات المزودة)

الصحن الزجاجي نظام تجديدي للطبخ : إقران الحرارة التي تنتجتها مقاومة خاصة ذات مردود عال مع " زجاج سيراميك" يسمح بعبور الأشعة فوق الحمراء، يسمح بطبخ سريع مباشر ، مثل طبخ على البلاطه ، او طبخ خاص في الطنجره او كانه مسخن مأكولات .

سطح الزجاج سيراميك مقسم الى جزئين مع امكانية التشغيل على انفراد او مختلط ، المنطقتان المشعتان يتم الاشارة اليهما بمثلث مطبوع وتغذيها مقاومات خاصة يتحكم فيها مركب اليكتروني حساس على اللمس (touch – control) .

صفات الصحن الزجاجي

سرعة الطبخ والتوزيع الحراري - عدد 2 عنصرا تسخين منفصلان والذي سلكه خلال بضعة ثوان يصل الى حرارة عالية تنبعث منه الاشعة فوق الحمراء. ان السُمك العالي للعازل المصنوع من خيوط الزجاج يتحاشى تبديد الحرارة وينتج عن ذلك توفير الطاقه وايضا ترتيب السلك يسمح توزيع حراري سريع ومتجانس على كل الزجاج .

سطح زجاج سيراميك - انه مادة غير سامة تنظيفها سريع وسهل ، الذي يمكنه الوصول الى حرارة عالية ويسمح طبخ مختلط بالأشعة ما فوق الحمراء (نوع المشواه) و بالتلامس (نوع البلاطة) .

موديل إلكتروني - "الضبط باللمس" "touch – control" يسمح بضبط دقيق وسهل .

الطبخ - مثالي للشوي مباشرة على الزجاج نقانق ، هامبورجر ، لحم ، سمك ، خضروات ، فطائر رقيقة ، بيتسا الخ ؛ نوعية الطبخ بهذا الأسلوب ممتازة وصحية لان طعم الماكولات لا يتغير لان الزجاج لا يمتص مذاقات الطعام ، ليست هنالك بقايا متفحمة ، لا تستعمل الدهون . ممتاز ايضا للطبخ البطيئ او الناعم في الطنجرة (حرارة منخفضة ومنتظمة) او يُستعمل لتسخين المأكولات .

التنظيف والنصائح

ننصح بالقيام بتنظيف الزجاج عندما يبرد . عليكم بغسل الزجاج من نفس نوع سائل التنظيف الذي تم تزويد عيّنه منه او بمحلول ماء وصابون ، للأوساخ التي تقاوم استعمال الكاشط الخاص المزود مع جهاز الطبخ .

⚠ لا تستعمل ابدا مواد خاشطة مثل scotch bryte صوف الفولاذ

سكوتش برايت، إسفنجات معدنيه او اخرى . ننصح عند الطبخ في الطنجرة باستعمال طناجر لها قعر مسطح واملس ، يجب الإنتباه لان طناجر زهر الحديد او ذات قعر خشن يمكنها ترك اثار واضحة وفتحته والتي يمكن ازلتها باستعمال شريطة مُشبعة بالخل .



⚠ عند انتهاء الطبخ ، المنطقة الساخنة تبقى حامية لبعض الوقت ، انتبه


ان لا تضع يديك عليها . احتفظ بالأطفال بعيدا .

تنبيهات

- لا تستعمل الكفوف
- استعمله واصابعك نظيفة

استعمال

يظهر السطح عادة وعليه وظيفة "اغلاق" "lock" مع كُرَيّة حمراء فوق الرمز  اي وظيفة الامن التي تمنع اختيار كافة اجهزة الإحساس .
لتحرير المُركب ، عليكم باختيار الرمز حتى تختفي الكُرَيّة الحمراء .
ان لم يتم اختيار اجهزة الإحساس بعد تحرير المُركب ، بطريقة اوتوماتيكية بعد 30 ثانية المُركب يتحرك لموضع "إغلاق" ، اي الكُرَيّة الحمراء على الرمز  .

للإشعال يجب ان يكون المُركب حرا ، اذن اضغط على الرمز  on/off ، عند هذا النقطة تظهر شاشتان رقميتان ، شاشة اليسار تتحكم بالبلاطة الأمامية ، وشاشه اليمين تتحكم بالبلاطة الخلفية . منذ ظهور الشاشات الرقمية يجب اتخاذ القرار خلال 10 ثوان ، والا المُركب سينطفئ .

عندما تكون الشاشات الرقمية مُضاءة ، عندما نُؤشر "0" يمكننا العمل على اختيار الرموز "+/-" لزيادة او تخفيض قدره البلاطه ، رقم "9" يشير الى القدره القصوى ، رقم "1" يشير الى القدره الأدنى .

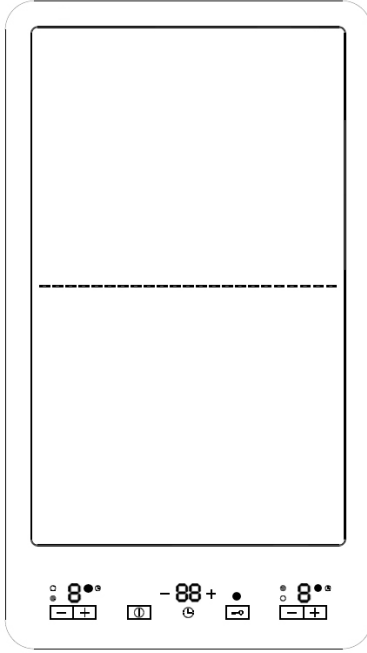
الحرارة المتبقية

بعد إطفاء البلاطه يظهر الحرف "H" من الحرارة المتبقية حتى تبقى البلاطة ساخنة (طالما السطح الزجاجي حرارته اقل من 65 درجة مئوية) .

وظيفة التسخين

هذه الوظيفة تبرمج القدرة القصوى لوقت محدد . يتم تفعيل وظيفة التسخين عند اختيار المستوى "9" واختيار الرمز "+" ، عند هذا الحد النقطة العشرية للشاشة تُضاء بصورة متقطعة (لمدة 10 ثوان ، بعدها يُلغى)، خلال ال 10 ثوان هذه يجب اختيار مستوى القدرة بين "1" و "8" ، النقطة العشرية بعد الإختيار وبعد ان مضى الوقت تبقى ثابتة وتصدر اشارة صوتية تعني ان البلاطة تشتغل . اذا كان مستوى القدرة المختار هو "0" او "9" فان وظيفة التسخين يتم الغائها . اذا كانت وظيفة التسخين فاعلة ، بالضغط على الرمز "+" مدة وظيفة التدفئة ستكون مساوية لمدة مستوى القدره الجديد . اذا كان المستوى الجديد هو "9" فان الوظيفة سيتم الغائها .

وقت التسخين





الوقت	مستوى القدره
1' 12"	1
2' 44"	2
4' 48"	3
5' 28"	4
6' 30"	5
1' 12"	6
2' 44"	7
2' 44"	8

وظيفة التسخين يمكن ابطالها بالضغط على الرمز "-".

إيقاف بمفتاح

وظيفة إيقاف المفتاح يمكن تفعيلها عندما تكون البلاطات مشتعلة او منطفأة .
اذا كانت البلاطات مشتعلة ، وظيفة إيقاف المفتاح توقف كافة اجهزة الاحساس
باستثناء مفتاح الإشعال / الأطفاء العام و إيقاف لوحة المفاتيح .

وظيفة إيقاف المفاتيح عندما تكون البلاطات منطفئة توقف كافة اجهزة الاحساس

، بما فيها العام  On/Off ، باستثناء وظيفة إيقاف المفتاح .

تشغيل المؤقتة

المؤقتة يمكنها ان تشتغل كعداد دقائق او يمكنها ان تشتغل كتمهيل لإطفاء
البلاطات .

وظيفة عداد الدقائق : نحصل عليها باختيار البلاطة ومستوى قدرتها اولا ،

من ثم يتم اختيار الرمز "+" فتظهر "00" ، عند ذلك مستعملين رمز الوقت

"+" نختار الوقت ويبدأ العد التنازلي . المركب عند انتهاء الوقت الذي تم اختياره يبعث اشارة صوتية .

يمكن الغاء الوقت بالضغط على الرموز "+" و "-" في نفس الوقت .

إمهال إطفاء البلاطات : نحصل على ذلك باختيار رمز المؤقتة "+" ، عند ذلك يظهر على الشاشة "00" والحروف " t " على شاشات البلاطات ، عليكم باختيار البلاطة المرغوبة (الوظيفة تعمل فقط على بلاطة واحدة كل مرة) ، عند برمجة القدرة باستعمال رمز البلاطات "+" في تلك اللحظة تظهر كُرية مطابقة للرمز ⊕ بجانب شاشة البلاطة التي تم اختيارها ، من بعدها عليكم ببرمجة الوقت المرغوب باستعمال رموز المؤقتة "+ او -" ، عند انتهاء الوقت يحصل انطفاء البلاطة والإشارة الصوتية تدوم دقيقة واحدة .

المؤقتة تُظهر "00" متقطع الإضاءة ، هذا يمكن محيه بلمس اي من اجهزة الإحساس .

الإنطفاء الأتوماتيكي

الوقت الأقصى الذي تبقى خلاله البلاطة مشتعلة يعتمد على القدرة المختارة : مستوى القدرة القصوى ← الوقت (ساعات) .

الوقت الاقصى (ساعات)	مستوى القدرة
10	1
5	2
5	3
4	4
6	5
2	6
2	7
2	8
1	9


عندما يتم اطفاء الصحن الزجاجي وتبقى طنجرة ساخنة عليه ، فان السطح يستخدم وقتا اكثر ليبرد .

في حالة انقطاع التيار الكهربائي خلال التشغيل ، بعد رجوع جهد التيار نرى ان led يمكنها ان تضيئ بتقطع للإشارة الى ان البلاطات ساخنة او لانه يجب برمجة البلاطات من جديد .

انتبه :

في حالة كسر زجاج السيراميك يجب قطع التغذية بالتيار الكهربائي والرجوع الى مركز الخدمات لوفرا المٌصرح له .

3.8 سطح طهي زجاج سيراميكي زجاجي كلي (فقط في الموديلات المُزوَّده)

 كافة عمليات التركيب ، الضبط ، التحويل والصيانة يجب ان يقوم بها عاملون فنيون مؤهلون ، تباعا للقواعد والأوامر السارية المفعول ، الشركة ترفض اية مسؤولية تنبع عن تركيب ، ضبط ، استعمال غير صحيح او اي عبث في الجهاز .

انتبه :

اذا كان في السطح تصدعات اي شقوق ، عليكم باطفاء الجهاز لتواخي امكانية الصدمة الكهربائية .

- هذه الأرشادات تخص اجهزة الطبخ الكهربائية كليا والتي لها سطح زجاج سيراميكي ، تكمل كُتيب خدماتنا الذي يجب ان يكون المرجع .
- قبل القيام بالتركيب عليكم بضبط المعطيات الموجودة على اللوحة ، للتأكد بان شبكة التيار البيتي يمكنها تحمّل الجهاز .
- حالة هذا الجهاز والمعلومات مكتوبة على اللوحة الموجودة على الحافه الداخليه للجانب جهة اليسار .

- الجهاز مُهيأ ليعمل على 230 فولط ؛ لوصل مختلف يجب الرجوع الى اللوحة الموجوده في القسم الخلفي ، جنب علبة المرباط ، التي تحتوي على مخطط الوصل الكهربائي .
- جهاز الطبخ ليس مزود بسلك التغذية ، ننصح بان يكون من النوع H05RR-F ، للمقطع يجب استشارة الجدول المختصر الملحق اسفله
- اذا لم يكن الجهاز مزود بالسلك والفيشه ، من الضروري تزويد شبكة التغذية بجهاز يضمن قطع الاتصال تماما في حالة جهد مرتفع من النوع III (4000 فولط) ، مطابقا لقواعد التركيب .
- يجب وصل جهاز الطبخ بوصلة ارض فعالة . عند وصل السلك الارضي بعلبة المربط يجب ان يكون اطول ب 1 سم على الاقل بالنسبة لأسلاك التغذية .
- سلك التغذية يجب ان يوضع بصورة حتى لا تعلق حرارته عن 50 درجة مئوية بالنسبة للبيئة .

سطح زجاج سيراميك

العناصر المسخنة جديدة التصور تسمح بالوصول الى القدرة القصوى خلال بضعة ثوان ، ان السُمك العالي للعازل المصنوع من خيوط الزجاج يتحاشى تبديد الحرارة ويحصر التسخين فقط على الأقسام المطبوعه . ال 4 (او 5) اقسام مُسخنة يتحكّم فيها 2 عاكسي التيار ومن 2 (او 3) ضابطي الطاقة .



عاكس التيار يضبط قدره في واط ، المحددة مسبقا ، حسب الموقع المبرمج على المقبض .

ضابط الطاقة انه جهاز يضبط القدرة بطريقة تدريجية حسب الموقع المبرمج على المقبض (% للقدرة القصوى) ، ضبط الاقسام المسخنة يحصل تلقائيا عند تفعيل وعدم تفعيل العناصر المسخنة بفسحات منتظمة وهذا يضمن تسخين دقيق ومتناسق . مثلا : فساتن تسخين قصيرة مع وقفات طويلة تعني حرارة






منخفضة؛ فسحات تسخين طويلة تقاطعها فترات راحة قصيرة تعني حرارة اعلى .
 بواسطة ضابط الطاقة يمكن تسخين القسم المهم من زجاج السيراميك بصورة
 كاملة او جزئيه .






حالة البلاطات (انظر الى الجداول)




صفة الاقسام المسخنة في اجهزة طبخ لها 4 بلاطات مسخنة										
وضع	نوع التحكم	قسم نافع مُسَخَّن	ادارة المقبض	قدره قصوى	وضع المقبض والقدره المطابقه					
					1	2	3	4	5	6
امام ي يسار	ضابط الطاقة	كلها	اتجاه دوران عقارب الساعة	W 2200	%10	%25	%50	%65	%90	%100
					750W	عكس دوران عقارب الساعة	مركز به			
خلفي يسار	عاكس تيار	كلها	عكس دوران عقارب الساعة	W 1200	150 W	200 W	350 W	500 W	850W	1200 W
امام يمين	عاكس تيار	كلها	عكس دوران عقارب الساعة	W 1700	180 W	300 W	450 W	750 W	1200 W	1700 W

100%	90%	65%	50%	25%	10%	W 2400	اتجاه دوران عقارب الساعة	كلها 	ضابط الطاقة	خلفي يمين
					W 1500	عكس دوران عقارب الساعة	دائريه 			

القدره الكهربائيه الممتصه

مقاومه دائريه 	سيخ شوي كبير 	سيخ شوي 	مقاومه سماه 	مقاومه ارض 	موديل جهاز الطبخ
2000W	2500W	1800W	700W	1900W	MXV66MFR- MXV76MFR PXV66MFR- PXV76MFR
2500W	3000W	2000W	1000W	1750W	PXGV96AMFR- 96MFR
200W	2500W	1800W	700W	1900W	PXDV96AMFRE- 96MFRE فرن كبير
-----	-----	1000W	500W	1200W	PXDV96AMFRE- 96MFRE فرن صغير

صفة الاقسام المسخنه في اجهزة طبخ لها 5 بلاطات مسخنه										
وضع المقبض والقدرة المطابقه						قدره قصوى	ادارة المقبض ض	قسم نافع مُسَخَّن	نوع التحكيم	وضع
6	5	4	3	2	1					
%100	%90	%65	%50	%25	%10	W 2200	اتجاه دوران عقار ب الساعة	كلها 	ضاب ط الطا فه	امامي يسار
						750W	عكس دوران عقار ب الساعة	مركزيه 		
1200 W	850W	500 W	350 W	200 W	150 W	W 1200	عكس دوران عقار ب الساعة	كلها 	عاكس س تيار	امامي يمين
1700 W	1200 W	750 W	450 W	300 W	180 W	W 1700	عكس دوران عقار ب الساعة	كلها 	عاكس س تيار	خلفي يمين
100%	90%	65%	50%	25%	10%	2000 W	اتجاه دوران	كلها 	ضاب ط	خلفي يسار

							عقار ب الساعة		الطا قه	
						1100 W	عكس دوران عقار ب الساعة	دائريه 		
100%	90%	65%	50%	25%	10%	2000 W	اتجاه دوران عقار ب الساعة	كلها 	ضاب ط الطا قه	مركز ي
						1100 W	عكس دوران عقار ب الساعة	دائريه 		

الحرارة المتبقية

سطح زجاج سيراميك مقسم الى 4 (او 5) اقسام مُسخنه ولهدف ضمان امان اكثر تم تزويده بمؤشرات ضوئية (تشير الى الحرارة المتبقية) التي تُضاء عندما يكون القسم ساخن جدا .

المؤشرات الضوئية تبقى عاملة ما دام القسم المُسخن حامي ، حتى لو كانت البلاطات منطفئة .

استعمال سطح الزجاج سيراميك

ننصح عند الإشعال الأول ان يتم إشعال الأقسام واحدة بعد الأخرى لعدة دقائق ، وذلك لازالة الرطوبة المحتمل وجودها في عجينه العازل .

لتحاشي تبديد الحرارة وللحصول على مردود ممتاز من المصلحة يجب استعمال طناجر قعرها مسطح وسميك ، علاوة على ذلك ان كان ممكنا ان تكون احجامها تشبه قسم الطبخ الذي يراد استعماله . القسم المُسخن يظل حاميا لبعض الوقت لذلك يجب استغلال هذه الصفة ، اي اطفاء البلاطة دقائق قبل نهاية الطبخ ، مستغلين لانهاء الطبخ الحرارة التي تجمعت في الزجاج وينتج عن ذلك توفير في الطاقة .

⚠ ننصح بالقيام بالتنظيف عندما يبرد الزجاج . عليكم بغسل الزجاج بسائل من نفس نوع سائل التنظيف الذي تم تزويد عيّنه منه او بمحلول ماء وصابون، للأوساخ التي تقاوم استعمال الكاشط الخاص المزود مع جهاز الطبخ . لا تستعمل ابدا مواد خاشطة مثل **scotch bryte** صوف الفولاذ سكوتش برايت ، إسفنجات معدنيه او اخرى . عليك الانتباه لعدم اسقاط السكر خلال الطبخ لانه يمكن ان تتكون قشرات لا يمكن ازلتها ؛ ان حصل ذلك عليكم باطفاء الجهاز حالا واستعمال الكاشط لتنظيف المنطقة الوسخه والزجاج لا زال فاترا . الاثار الواضحة والفاتحه التي يمكن ان تتركها طناجر زهر الحديد او ذات القعر الخشن يمكن ازلتها باستعمال قطعة قماش مُشبعة بالخل .

⚠ انتبه :

عندما يكون السطح مشتعلا او مؤشر الحرارة المتبقية مشتعلا عليكم بالانتباه ، عليكم ايضا الاحتفاظ بالاطفال بعيدا .

⚠ انتبه :

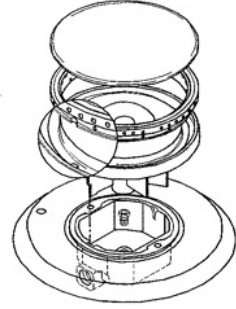
في حالة كسر زجاج السيراميك عليكم بفصل التغذية الكهربائية والاتصال بمركز خدمات لوفرا المصرح له .

تخطيط لوصل جهاز الطبخ بسطح زجاج سيراميك		
التغذية	سلك التغذية	رسم بياني للوصل
220-240 V~	3x6 sq.mm H05VV-f	
380-415 V~ 3N~	5x2,5 mmq H05VV-F	

3.9 وضع حوارق الغاز على سطح العمل

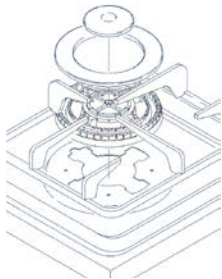
حوارق مساعده ، نصف سريعة ، سريعة ، سريعة جدا

لي يتم إدراج صحيح للحوارق ، مفرقي الشعلة ، الاغطية الصغيرة المطلية ، على راس سطح العمل ، يجب اتباع التسلسل المذكور في الصورة . انتبه حتى يطابق مسار الحارق فوق الراس ومفرق الشعلة على الحارق الواحد الآخر بالضبط



حارق ذو تاج ثلاثي

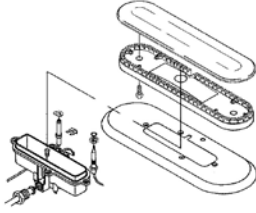
عليكم باقتران مفرق الشعلة على حامل الحارق بطريقة حتى لا يدور .



⚠ انتبه : اغطية الحارق ذو التاج الثلاثي الصغيرة يجب وضعها دائما في مكانها المخصص ، بالعكس ان لم يتم ذلك فان

اللهب سينتشر الى الداخل (رجوع اللهب) وهذا يشوه الحارق نفسه بسبب التسخين التدريجي اكثر مما ينبغي .

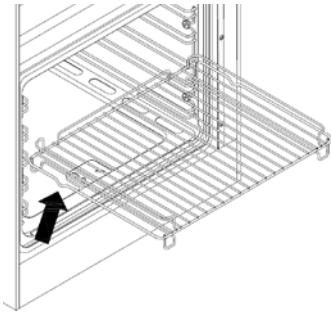
حارق للسبك :



عليكم بادراج مفرق الشعلة عاملا ان يطابق الثقب الموجود في القسم السفلي مع شمعة الإشعال الإلكترونيه المُدرجه في رأس سطح العمل .

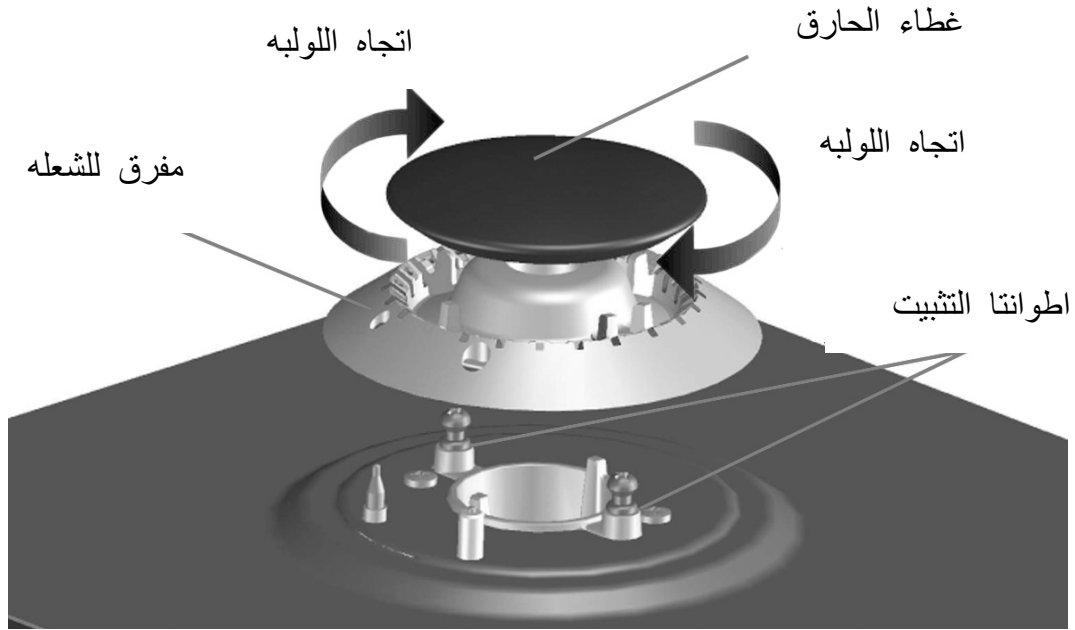
3.11 مسار الزلاقات المُقربه (تيليسكوبيه) (فقط في الموديلات المُزوّده)

المسارات التيليسكوبيه تمنح إكسسوارات الفرن ثبات اكبر . وضع الطعام على المشواه او الصنيه يكون اسهل وضمن . المشاوي والصواني يجب ادراجها في اماكن المسارات الخاصة . خلال الطبخ وطالما ان الفرن ساخنا ننصح باستعمال المسكات الصغيره للمعالجة داخل الفرن .



3.12 الشبكات مع نظام ضد السقوط

الشبكات مزودة بنظام امان للإخراج لمنعها الخروج كليا من الفرن عندما يتم اخراجها جزئيا من الفرن . عن ادخال الشبكات في الفرن عليكم بالتأكد من ان موقف السقوط (انظر الصوره) موجود في الخلف . يتم اخراج الشبكات من الفرن فقط برفعها من الأمام .

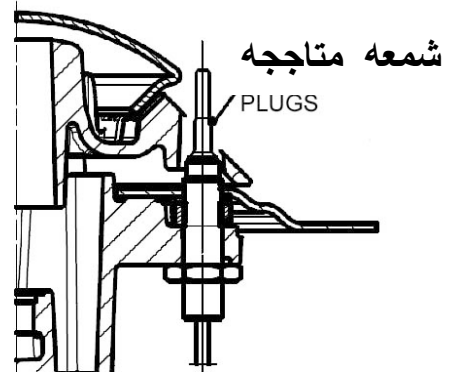


3.13 إرشادات لتركيب الحوارق من السلسلة III

الغطاء العلوي للحوارق يجب ان يتم وضعه في مكانه المخصص ، مع تُلْمَتَا الإدراج مُطابِقة لبراغي الأسطوانتان التابعتان لمفرق الشعلة الموجوده تحته و لولبته باتجاه دوران عقارب الساعة (مثلما هو مشار اليه في الصورة) .

إنتبه

⚠️ تركيب غير صحيح لغطاء الحارق
يمكنه ان يسبب انتشار الشعلة ايضا داخله
مسببا تشويه الحارق نفسه .



3.14 إرشادات تشغيل شمعات الإشعال المتاججه (فقط في الموديلات المُزوّده)

لإشعال الحوارق يجب الضغط على المقبض وإدارته باتجاه سير عقاب الساعة ، الشمعة تصبح حمراء متاججة وتثير اشعال شعلات الحارق .

⚠ انتبه

ننصح بعدم ترك على سطح جهاز الطبخ مواد قابلة للاشتعال : مثلا قماش ن ورق للفرن او غيره ، لانه يمكن اشتعالها حتى ان كانت الحوارق منطفئة فقط بالضغط على المقابض .

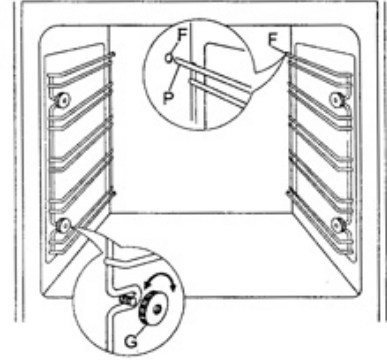
يجب ان نكون حذرين جدا لانه فقط بالضغط على المقابض ، الشمعات تشتعل فورا وتصل حرارتها الى درجات حراوة مرتفعة 1300 درجة مئوية .

شمعات الإشتعال يجب ان لا تتعرض لصددمات عفوية لانها من الممكن ان تنكسر.

يجب عدم مس الشمعات قطعا عندما تكون حمراء متاججة لانه يمكن ان تسبب حروقا . يجب الاحتفاظ بالأطفال على مسافة امان .

4. التنظيف

قبل اية عملية ننصح بقطع التيار الكهربائي وترك الفرن والحوارق حتى تبرد . ننصح بتنظيف السطح والفرن بعد كل استعمال ، لتحاشي قشور ازلتها تكون صعبة ويمكن ان تتسبب باضرار للسطح . لتنظيف المكونات المصنوعة من فولاذ اينوكس ، مطلية ، من الكريستال ، واجهة لوحة التحكم ، ننصح باستعمال إسفحة او قطعة قماش مبلولة ،



تحاشي استعمال صوف الفولاذ ، مساحيق خادشة ومواد أكالة التي يمكنها خدش المكونات . للمحافظة لمدة طويلة على صفات المعان للأجزاء المطلية داخل الفرن ، من الضروري تنظيفها تكررارا بالماء الفاتر . المسارات التي تحمل الشبكات والصنية حاملة تقطر الدهن يمكن ابعادها بفك الصمولات/الحلقات الحديدية G وهذا يسمح تنظيف دقيق ؛ للتركيب من جديد عليكم بادراج 2 تطويلات P للمسارات الجانبية في الثقوب F الموجوده في قعر الفرن ، عليك

بمطابقة عروتا المسارات الاماميتان مع البراغي المُهيئة على الجوانب ، ثبت
المسارات مستعملا الصمولات/الحلقات الحديدية G . لا تغسل الفرن ما زال
ساخنا ولا تستعمل مواد او منتجات خاشطة .

لا تسمح لمواد حامضية او قاعدية مثل : الخل ، القهوة ، الحليب ، الماء
المالح ، عصير الليمون ، عصير البندوره الخ . ان تلامس السطوح
المطلية او الفولاذ لمدة طويلة .

لا تستعمل منظفات البخار لتنظيف الجهاز .

لتنظيف زجاج باب الفرن داخليا ، حسب الموديلات
عليكم بنزع البروفيل العلوي باستعمال المفك ، سحب
الزجاج من المسارات . عليكم بالقيام بهذا العمليات بحذر



ودقة شديداً .

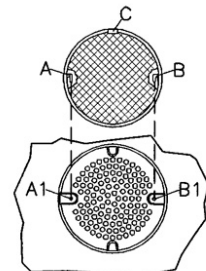
تنظيف الحوارق ، الاغطيه الصغيرة ، مفرقي الشعلة يجب القيام بها دوريا ؛
ننصح باستعمال الماء والصابون ، قبل وضعها من جديد في الماكن الخاصة
عليكم بتنشيفها جيدا وتاكد كم ان ثقوب مفرقي الشعلة تكون مفتوحة .

4.1 إدراج فيلتر الدهن على غطاء المروحة داخل الفرن متعدد الوظائف

⚠ ضع اللُسيّتان A-B لمطابقة ثقوب غطاء المروحة A1-B1 لقر
الفرن .

عليكم بالضغط على الرِكاب C حتى تتعشّق اللُسيّتان بالضبط في
الثقوب A1-B1 ثبت فيلتر الدهن باستعمال البراغي المزودة .

الفرن المُهوى يجب ان يعمل وفيلتر الدهن مدرج



5. تعليمات للإقتصاد في الطاقة واحترام البيئه

عليكم باستعمال طناجر ذات قطر يلائم قوة حارق سطح الطبخ ، الاقطار
الائمة تم ذكرها في الفقرة 3.1 .

حالما يبدا السائل بالغليان ، عليكم بتخفيض الشعلة ما يكفي للمحافظة على
استمرار الغليان ، ننصح ايضا بمتابعة الطبخ تاركين الغطاء فوق الطنجرة .
لا تضع بين الطنجرة والشبكة ادوات نوع شبكات تحت الطنجرة .
عليكم بالمحافظة على اجزاء حوارق الغاز نظيفة ، تاكد من ان ثقب مفرق
الشعلة ليست مغلقة وان الشعلة موزعة بانتظام .

عليكم بتسخين الفرن مسبقا لمدة 10-15 دقائق قبل ادخال الطعام وعليكم اختيار
الحرارة الملائمة .

لا تستعمل الفرن والباب مفتوحا لتدفئة البيئه .
افحص دوريا سلامة فلكة باب الفرن .

من الممكن استغلال عدم الفعاليه الحراريه ، باطفاء الفرن الساخن 10 دقائق قبل
الوقت اللازم للطبخ .

صندقة الجهاز يجب ان يتم ارسالها لنقاط التجميع المختلف للإستعمال
من جديد. الاداه الكهربائيه المنزليه المَعطلة يجب ارسالها الى مراكز
التجمع المنفصل .

الرمز الموجود اسفله يعني ان الجهاز مشمول بين "النفايات الجديدة"
ولذلك يخضع للتجميع المنفصل (ليست نفايات مدنيه) .

تبعا للمادة رقم 13 من المرسوم القانوني رقم 151 في 25 يوليو 2005 "
تطبيق القواعد التي ارقامها 2002/95/CE , 2002/96/CE , 2003/108/CE



المتعلقه بخفض استعمال المواد الخطيرة في الاجهزة الكهربائيه
والإلكترونية ، وايضا ازالة النفايات " .

الرمز على صندوق القمامة والوجود على الجهاز او على الصندوق يشير على ان المنتج عند نهايي حياته يجب تجميعه على انفراد عن المنفايات الاخرى . يجب على المستهلك ان يسلم الجهاز الضي انتهت حياته الى مراكز التجمع المنفصل للنفايات الإلكترونيه والتقنيه الكهربائيه ، او تسليمها الى البائع لحظة شرائه جهاز جديد معادل بمبادلة واحد باخر .

ان تجميع منفصل وملائم يكون البدا بتوجيهه الى الاستعمال من جديد والمعالجة لإزالة منسجمة مع البيئة ، هذا يساهم تحاشي نتائج سلبية على البيئة والضحة ويساعد على الإستعمال من جديد للمواد المكون منها الجهاز .

الإزالة الغير قانونية للمنتوج من جانب المستهلك ينطوي عليها تطبيق جزاءات ادارية تنص عليها القوانين سارية المفعول .

جدول 1

صفات حارق السطح والفرن

نوع الغاز : بوتان	G30	ضغط اسمي = 28-30 ميلي بار
بروبان	G31	ضغط اسمي = 37 ميلي بار
ميثان	G20	ضغط اسمي = 20 ميلي بار

غاز ميثان		غاز سائل				عبار	نوع
قدره	حاقتات	قدره حرارية اسمية				قطر	الحارق
حراريه	قطر					1/100	
اسميه	1/100					ملم	
كيلو	ملم	g/h min		كيلو	g/h max		ملم
واط		G31	G30	واط	G31	G30	
mi							

n	max				min			max			
---	-----	--	--	--	-----	--	--	-----	--	--	--



حوارق السطح سلسله I

0,29	1,00	77	21	21	0,29	71	73	1,00	50	27	مساعد (صغير)
0,35	1,75	97	25	25	0,35	125	127	1,75	65	29	نصف سريع (متوسط)
0,50	3,00	127	43	44	0,60	214	218	3,00	85	39	سريع (كبير)
1,50	3,90	136	106	109	1,50	278	283	3,90	100	65	تاج ثلاثي
1,50	3,00	120	107	109	1,50	214	218	3,00	85	65	للسمك



حوارق السطح سلسله II عاديه و AEO ، ورقه رباعيه

0,30	1,00	72	21	21	0,30	71	73	1,00	50	27	مساعد (صغير)
0,44	1,75	97	25	25	0,44	125	127	1,75	65	34	نصف سريع (متوسط)

0,75	3,00	115	43	44	0,75	214	218	3,00	85	44	سريع (كبير)
1,50	3,90	136	106	109	1,50	278	283	3,90	100	65	تاج ثلاثي
0,35 1,80	4,20	85 130	127	130	1,80	278	283	3,90	46/85	70	ثنائي قطر 125ملم
0,35 1,80	4,2	130/85	127	130	1,80	319	326	4,50	46/95	27/70	ثنائي قطر 145ملم
0,30	4,2	66/1,02	22	22	0,30	297	304	4,20	46/65	27/70	ثنائي ورقه رباعيه



حوارق السطح سلسله III

0,35	1,10	73	25	25	0,35	78	79	1,10	52	27	مساعد (صغير)
0,45	1,75	98	32	32	0,45	125	127	1,75	65	34	نصف سريع (متوسط)
0,75	2,80	122	53	54	0,75	200	203	2,80	82	44	سريع

											(كبير)
1,50	3,70	133	133	109	1,50	264	268	3,70	97	65	تاج ثلاثي

حوارق الفرن

1.10	3,30	130 قياس غير منتظم	79	80	1,10	236	240	3,30	85 قياس غير منتظم	55	60L(60x50- 60x60-70x50- 70x60) عربة تُخرج (80x60-90x60) غاز مهوى - فرن مزدوج (90x60)
1,60	5,00	165 قياس غير منتظم	114	116	1,60	357	363	5,00	110	60	فرن كبير / فرن غاز كبير مهوى (126GV....)
1.10	2,60	115 قياس غير منتظم	79	80	1.10	186	189	2,60	80 قياس غير منتظم	50	غرفة مخزن (80x50-90x60)
1.10	3,20	127 قياس غير منتظم	79	80	1,10	229	233	3,20	85	55	غرفة مخزن و حامل بالون الغاز (90x50-90x60)

حوارق سيخ الشوي على غاز											
-	2.30	115	-	-	-	164	166	2,30	77	-	60L(60x50-60x60-70x50-70x60) عربة تُخرج (80x60-90x60) فرن مزدوج (90x60)

-	3.30	140	-	-	-	236	240	3,30	90	-	فرن كبير / فرن كبير مهوى (126GV....)
-	2.60	130	-	-	-	185	188	2,60	85	-	60L (60x60-70x60) غاز مهوى

صفات صحن الزجاج و البلاطات الكهربائيه جدول 2

جهاز طبخ وفرن كبير مع صحن زجاج : 800 + 800 واط

مطابقة بين وضع المقبض والقدرة الممتصه					
علامة المقبض واستهلاك الطاقه					قطر البلاطه في ملم
4	3	2	1	0	
450	200	180	90	0	80
700	400	300	140	0	110
1000	750	250	187	0	145
1500	900	600	300	0	180

القدرات الممتصه في فرن كهربائي مع ثيرموستات جدول 3

مقاومه دائريه	مقاومه سيخ كبير	مقاومه سيخ الشوي	مقاومه سماء	مقاومه ارض	موديلات
					موديل فرن كهربائي ثابت : 60x50-60x60- 70x50-70x60
		1500W	900W	1650W	موديل فرن مختلط 70x50-70x60
		1550W	900W	1650W	موديل متعدد الوظائف: MX 66 ASMF
2000W	2100W	1500W	900W	1650W	موديل متعدد الوظائف: 60x50-60x60- 70x50-70x60
2000W	2500W	1800W	700W	1900W	فرن مع سيخ شوي مشع 60x60-70x60
2000W	2500W	2000W	1000W	1900W	فرن مع سيخ شوي مشع 90x60
2500W	3000W	2000W	1000W	1750W	موديل فرن كبير متعدد الوظائف
					فرن مزدوج
2000W	2100W	1500W	900W	1650W	فرن يسار 60 لتر
		1000W	500W	1200W	فرن يمين 30 لتر
		1200W	700W	1400W	مدويل غرفة مخزن 80x50-80x60- 90x50-90x60
		1200W	700W	1400W	موديل حيز بالون الغاز : 90x50-90x60
		1500W			موديل غاز 60x50-60x60-

					70x50/60-70x50/60
		1750W			موديل غاز كبير
		1200W			موديل حيز بالون الغاز : 80x50/60-90x50&60
		1500W			موديل غاز 90x60-80x60 عربه تُخرج
2000W	2100W	1500W	900W	1650W	موديل كهربائي : 90x60-80x60 عربه تُخرج
		2000W			موديل فرن كبير غاز مهوى 90x60
		1800W			موديل فرن كبير غاز مهوى 90x60-70x60
		1000W	500W	1200W	فرن 30 لتر جهاز طبخ D126

جهاز طبخ فوق & تحت (فرنان الواحد فوق الاخر) جدول 4

قياسات

الإرتفاع 900-915 ملم

الطول 600 ملم

العمق 600 ملم (باستثناء مقبض الفرن)

صفات حارق الفرن

فرن سفلي	سيخ شوي علوي	فرن علوي	حوارق
2,40	2,70	1,70	قدره حراريه اسميه كيلوواط

1,00	-----	0,80	ادنى قدرة حرارية كيلوواط
			حاقتات
110	125	95	G20 20 ميلي بار قطر 1/100 ملم
72	80	62	G30 30 ميلي بار قطر 1/100 ملم
			عبار
عادي	- - - -	عادي	G20 20 ميلي بار قطر 1/100 ملم
48	- - -	42	G30 30 ميلي بار قطر 1/100 ملم

حرارة الفرن العلوي 130 درجة مئوية دنيا – 270 درجة مئوية قصوى

حرارة الفرن السفلي 130 درجة مئوية دنيا – 270 درجة مئوية قصوى

الصفات الكهربائية للفرن

1200 واط	مقاومه اساسيه		الفرن العلوي
950 واط	مقاومه سماء		
1900 واط	مقاومه سيخ الشوي		
انظر الى الجدول 3			الفرن السفلي