LOFRA®

COOKERS

ENGLISH

USER MANUAL

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

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

1. INSTALLATION 4

1.2.DISCHARGE OF FUEL GASES 5
1.3.POSITIONING THE COOKER 5
1.4.CONNECTION TO THE GAS SUPPLY: CURRENT INSTALLATION STANDARDS 6
1.5. CONNECTION TO THE ELECTRICITY SUPPLY 8
1.6.CONVERTING THE GAS-SUPPLY TO THE HOB BURNERS 8
1.7.REGULATING THE MINIMUM OUTPUT OF THE HOB BURNERS 9
1.8.CONVERTING THE GAS-SUPPLY TO THE OVEN BURNERS AND GAS GRILL 9

2. MAINTENANCE 10

2.1. GAS SUPPLY RUBBER PIPE 10
2.2. ELECTRICITY SUPPLY CABLE 10
2.3. REMOVING AND FITTING THE OVEN DOOR 10
2.4. REPLACING THE LIGHT BULB 10
2.5. GLASS COVER (only for the foreseen models) 11

3. USING THE COOKER 12

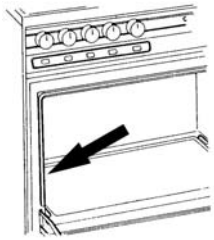
3.1. USING THE COOKING HOB 12
3.2. OVEN PERFORMANCE 13
3.3. USING THE GRILL 14
3.4. ROTISSERIE (only certain models) 16
3.5. MINUTE TIMER 16
3.6. MULTIPLE-FUNCTION COOKERS 16
3.7 COOKING HOB WITH GLASS-PLATE (only certain model) 21
3.8 FITTING THE FAT FILTER TO GIANT MULTIPLE-FUCTION OVEN 29
3.9 FITTING THE GAS BURNERS TO THE HOB 29
3.10 TELESCOPIC RUNNERS (only for certain models) 29
3.11 GRILL WITH ANTI-FALL DEVICE 30
3.12 GAS BURNER SERIES 3 FITTING INSTRUCTIONS (only for certain models) 30
3.13 GLOW PLUGS OPERATING INSTRUCTIONS (only for certain models) 30

4. CLEANING 30

TABLES 33

WARNINGS AND TIPS

⇒ his appliance has been designed for domestic use only.



⇒ 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 manufacturers accepts no liability for faulty installation, setting, handling and use of the cooker.

⇒ 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.

⇒ Information about this model and its features is displayed on the appliance plate.

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

⇒ Before carrying out any maintenance or conversion operations, unplug the cooker from the mains and shut off the gas upstream of the appliance. If any components and/or accessories need replacing, only original spare parts must be used. Only qualified technicians may perform installation and maintenance operations.

⇒ Keep the instruction handbook near the cooker, so that if 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.

⇒ When the cooker is in use keep children at a safe distance, as the outside of the cooker can heat up, and they should be kept away until the cooker has completely cooled down. Likewise children should not play with or use the cooker controls unsupervised.

⇒ Periodically check that there are no gas leaks from the connection pipe between the cooker and the bottle or supply line; replace upon expiry.

⇒ When the cooker is in use, keep children and/or disabled people at a safe distance as the outside of the cooker gets hot. Likewise children should not be allowed to play with or use the cooker controls.

⇒ 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.

⇒ 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.

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

⇒ 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.

⇒ Remove any objects from the top of the cover before opening it.

⇒ 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.

⇒ The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

⇒ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge 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.

⇒ Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. 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.

⇒ Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

⇒ During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

⇒ Do not use steel wool, abrasive powders and corrosive substances that could scratch. Do not use steam cleaners to clean the appliance.

⇒ 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.

⇒ The instructions show the correct installation of shelves and trays.

⇒ Stationary appliances not fitted with means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under over voltage category III, the instructions state that means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules

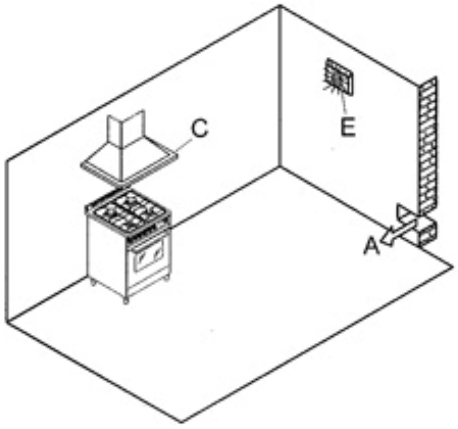
1. INSTALLATION

1.1. WHERE TO INSTALL THE COOKER

To guarantee correct working, the cooker must be installed in a room with a minimum volume and with permanent ventilation where the necessary air can freely flow for correct gas combustion, in accordance with current installation standards:

The natural airflow must be direct through:

- Permanent vents, in the outside walls of the room (fig. 1A). The vents must have a minimum section of 100 cm² for the models with a safety device on the hob, and 200 cm² for models without safety devices, and they must be made in a way that they cannot be blocked from the inside or the outside, near to the floor and in a position that does not interfere with the flue gas pipes.
- Single ventilation ducts or collective branched

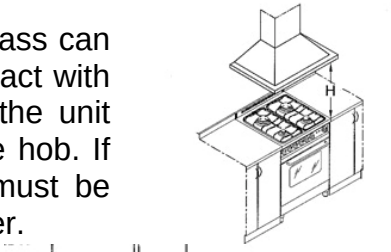


ducts. The ventilation air must be taken in directly from the outside away from sources of pollution. If the airflow cannot come directly from the outside, indirect ventilation is possible taking the air from adjacent rooms, as long as they are not bedrooms or rooms with a fire risk, and always in accordance with current installation standard

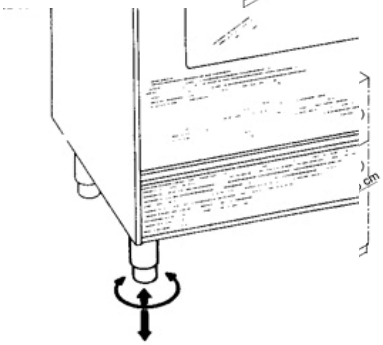
1.2.DISCHARGE OF FUEL GASES

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.

N.B. 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).

ASSEMBLING INSTRUCTIONS FOR FEET

Screw the washer onto the foot nut; make sure that the flange washer is upwards, which is in the opposite direction to the leg top.

Correctly assembled foot with washer.
The bottom part of the foot can be unscrewed to adjust the height and to align the cooker.

Room for foot on the oven bottom.
To place the feet into their room, rest the cooker on the back side and insert them.

DO NOT fasten the feet inclining the unit, for this might damage them.

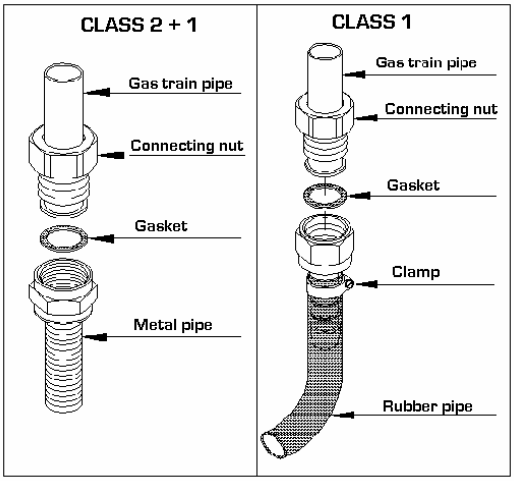
Insert the washer, previously screwed onto the foot, into the cooker base and make it slide along the duct

Screw the upper part of the foot until the oven base is blocked between the washer and the foot itself.
When all four feet are screwed on, lift the cooker, paying attention to distribute the weight on them uniformly.
DO NOT overturn the cooker using the legs, but lift it up (two people are needed)

1.4.CONNECTION TO THE GAS SUPPLY: CURRENT INSTALLATION STANDARDS

a) Class 2 (cooker fitted between the units) use a continuous flexible stainless steel pipe as per current installation standards, which can be extended to a maximum of 2,000 mm.; the ends of the pipe must be fitted with threaded connections as per UNI ISO 228/1 standards and relative gaskets.

b) Class 1 (free standing cooker): besides the indications given for class 2, use a non-metallic flexible pipe if required, as per current installation standards, as long as the following indications are followed for installation: the pipe must be longer than

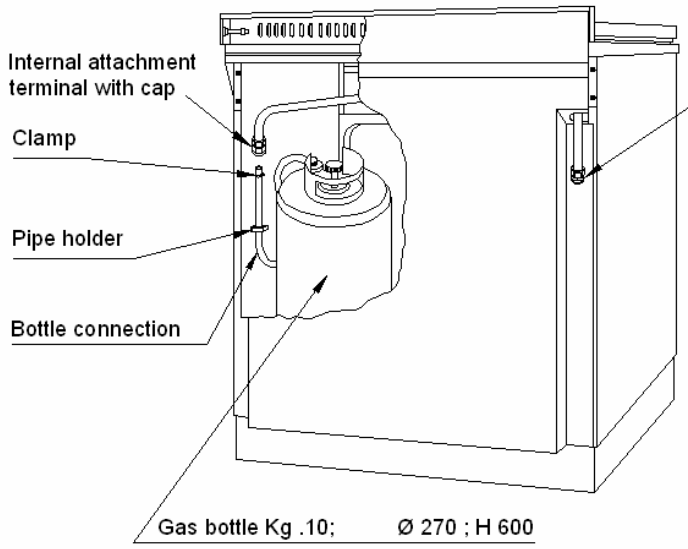


400 mm. and shorter than 1,500 mm.; in no point must it reach a temperature above 50°C; it is not subject to pulling or twisting; it cannot be squashed and is easy to inspect along all its length; it is not exposed to cutting edges; sharp corners or other similar hazards.

Before connecting the non-metallic flexible pipe, the pipe holder and gasket supplied with the cooker, must be fitted to the pipe/gas train on the back of the cooker; for connection to:

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

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 flam.

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.

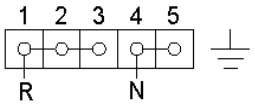
Cookers with bottle cupboard IF INSTALLATION STANDARDS PERMIT. These cookers are designed prepared for use with bottle of liquid gas (size Ø 270 mm, height 600 mm). They are fitted with two attachments for the gas connection: one inside the cupboard and one on the back hand side. The bottle cupboard 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

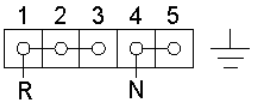
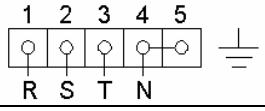
The cooker must be connected to the electricity supply using the cable supplied with the cooker. The amperage printed on the plug must always be above the maximum amperage of the appliance. If the absorbed current is above 16A, the connection must be permanent to the main supply, fitting a multiple polar switch between the cooker and the supply, with contact openings of at least 3 mm. (excluding the earth wire). The yellow-green supply cable (fig. 5) must be connected to an efficient earth system and the plug or multiple polar switch must be easy to inspect once the cooker is installed.
IMPORTANT: no adapters must be fitted between the electric socket and the supply cable to the cooker, Fig. 6.

If a fixed instrument has not any cable nor pin, or any other device which assures the worknet disconnection, with a distance of opening of the contacts that allows the complete disconnection in the conditions of overvoltage category III, the instructions have to inform that such disconnection devices have to be provided for by the supply mains in conformity with the installation rules.

Terminal connection diagram with cable pre-installed

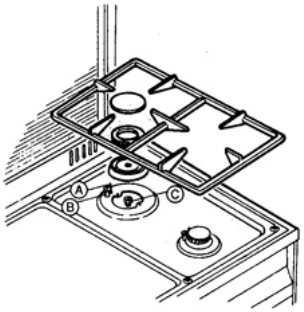


220-240 V ~

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	

1.6.CONVERTING THE GAS-SUPPLY TO THE HOB BURNERS

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

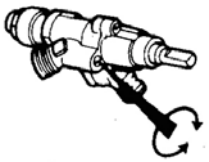


These burners are all fitted with injectors designed to create a primary input of air gauged for each type of gas. This means that the air regulation does not have to be regulated. Proceed as follows in order to convert from one type of gas to another:

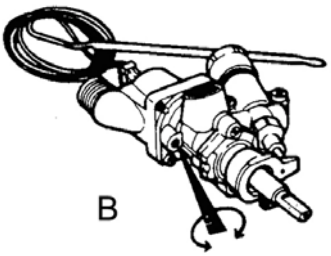
- remove the grids, covers, holed flame diffuser and the burner supports;
- replace the holed injectors as indicated in C according to the type of gas used (see table 1); put the burner supports, flame diffusers, covers and grids back in position;
- regulate the minimum output following the instructions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

1.7.REGULATING THE MINIMUM OUTPUT OF THE HOB BURNERS

Normal/valve taps



A



B

Ignite the burners and turn the know 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.

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 over 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 closer 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.

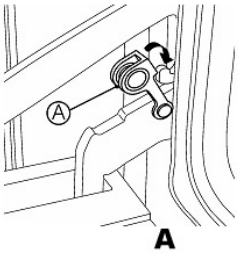
2.1. GAS SUPPLY RUBBER PIPE

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

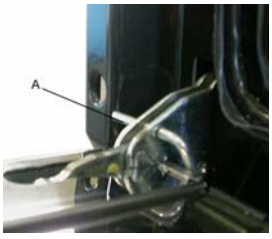
If the electricity supply cable needs replacing, please remember that this is an X type of connection, therefore only authorised LOFRA technicians may replace it. Use HO5W-F cables only. The earth wire (yellow/green) must be at least 2 cm longer than the other two phase wires (fig. 5 B). This ensures 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 mm² HO5W-F cable, for cookers with electric oven and grill, use a 3x1.5 mm² HO5W-F cable with a maximum external diameter of 9 mm.

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.



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.

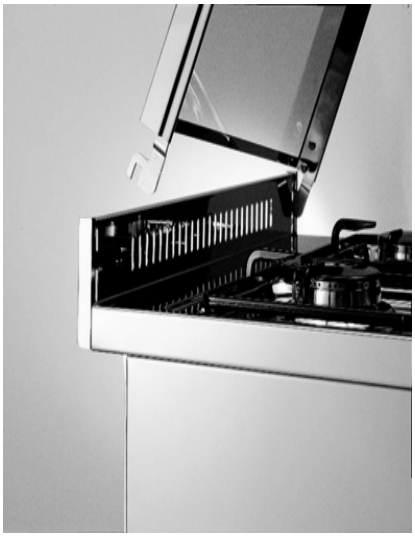
2.4. REPLACING THE LIGHT BULB

Disconnect first the appliance from supply mains. If recently used, let the oven cool. Check appliance data plate label inside the oven to identify the lamp, if needed.
Open the oven door, unscrew the protection glass cover, replace the lamp paying attention that it is incandescence type: 220-240V – 300° C – E14 – 15/25 W or halogen 12V – T 250°C – G4 – 5W | 220-240V – T 300°C – G9 – 40W.

NOTE
In the double oven models with different lamps, the data plate that you see on the left side of the muffle by opening the oven door, indicates with FP the lamp for the small oven and with FG the lamp for the large oven.

2.5. GLASS COVER (only for the foreseen models)

To assemble the cover, place the hinges in the appropriate places in the cooker shoulder by inserting them into the prepared openings (A), lift the cover vertically (B) and push downwards until the hinges enter (C).
For disassembling, follow the instructions in the reverse order.



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

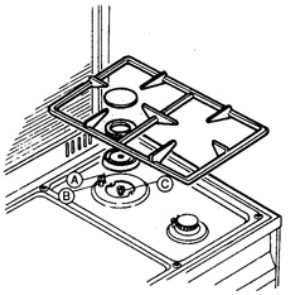
Gas burners

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

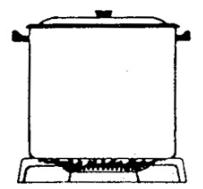
- No gas supply (knob turned off)

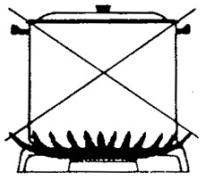
Maximum gas supply Minimum gas supply

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.



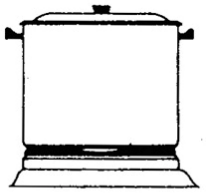


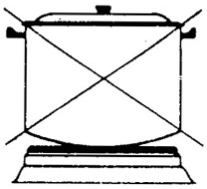
Burner performance: a variety of pans with a minimum diameter of 120 mm can be used on the “medium and small” burners. The pans must not have concave or convex bottoms, but be perfectly flat as shows in figure. For optimum performance, use the saucepans shown in figure, i.e. the flames must not stay 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 advise I use it of the 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, besides regulating the temperature inside the oven, stop the gas flow should the burner accidentally go out, thus avoiding leakage of unburned gas. The minimum thermostat temperature is 140° C.
For good cooking, we recommend preheating the oven for 10+15 minutes before putting the food in. The oven door should be opened as little as possible, avoiding the internal oven temperature changing rapidly, and therefore compromising the cooking results.
Ignition – open the oven door, press and rotate the oven knob (symbol 〓) in an anti-clockwise direction to the maximum position. The burner alights, depending on the model, manually, electronically, automatic electronic ignition incorporated in the knob.

- *Manually*: introduce a flame into the slit in the oven (fig. 15); the oven can always be lit with this method, even when there is a failure in the power supply.
- *Electronically*: simultaneously press the knob and the ✶ button, fitted on the front control panel (fig. 12).
- *Incorporated in the knob*: it is sufficient just to press the knob.

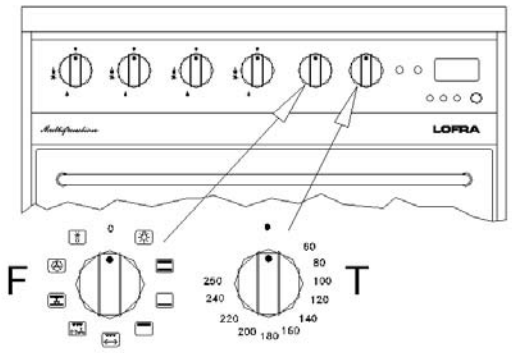
When the burner lights, keep the knob well pressed for 5+10 seconds and then release. The burner remains alight due to heating the thermocouple that keeps the gas flowing through the safety valve. After carrying out these operations, close the oven door and turn the knob to the desired temperature.
The automatic ignition device (electronic ignition incorporated in the knob) must not be activated for more than 15 seconds, if the burner does not light after this time, release the knob and wait for at least one minute before making a new attempt at ignition. In some models, a special safety device discharges electricity for igniting the burner only when the door is open.

Electric ovens
STATIC OVENS: heat for the oven is produced by the electric elements fitted in the top (sky) and bottom (base) of the oven; the elements can work together or independently. This gives more even cooking, for example towards the end of cooking time food could need more heat at the top or the bottom. The temperature is kept constant by the thermostat according to the

selected level, which varies between 50 and 250°C. Only open the door when it is strictly necessary during cooking. During this type of cooking, 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 the oven-motorised fan heats the air, and it circulates thanks to the fan which distributes the hot air evenly and rapidly. In fact, with this type of oven, cooking is faster than with traditional ovens and so you should set your cooking temperatures 10-20°C lower than normal. Once again the thermostat maintains the pre-selected temperature constant inside the oven, which can vary between 50 and 250°C. Oven preheating is only provided for cooking pastries, in other cases it is not necessary. It is ideal for defrosting and for cooking several dishes together without altering the flavours in any way.
To switch the oven on: turn the oven knob marked by the 〓 or the symbol, towards the right to the desired temperature, depending on the type of cooking.
Mixed ovens (gas/electric).
Certain models of cooker can have both gas and electric ovens. To ignite refer to the previous paragraphs for "gas ovens" and "electric ovens".
For safety reasons, they must be used separately.

3.3. USING THE GRILL

For safety reasons, the electric grill or gas grill and gas oven cannot be used together.
Only on models ..G2G.. grill gas and gas oven can be used together.
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 elettronically; refer to the indications given for the gas oven burner.

Models with grill and gas oven with independent controls …G2G… models
The grill gas is controlled by a know 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)

GRILL

The grill working with closed door can take place both at the beginning of the cooking (cold oven), both after a preheating time (hot oven). Remember that you will get the best results by introducing the dishes with preheated oven of about 10-15 minutes.

GRILL COOKING

Do as indicated in the point 3.3 of the manual, switch the ventilator on pressing the push button witch is marked by the corresponding icon, after at least 5' from the grill ignition.

OVEN

OVEN STATIC COOKING

Do not indicated in the point 3.2 of the manual.

VENTILATED OVEN COOKING

Do as indicated in the point 3.2 of the manual, switch the ventilator on pressing the push button witch is marked by the corresponding icon, after at least 5' from the oven ignition.

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).

Using the elettrical grill:

a) 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.
b) 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).
c) 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.
d) 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.

ATTENTION: if the pyroceram plate brakes, turn off the power supply and call your Authorised Lofra Service Centre.

WARNING: The accessible parts get very hot when the grill is in use. Keep children at a safe distance.

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 thebottom shelf, follow these procedures:

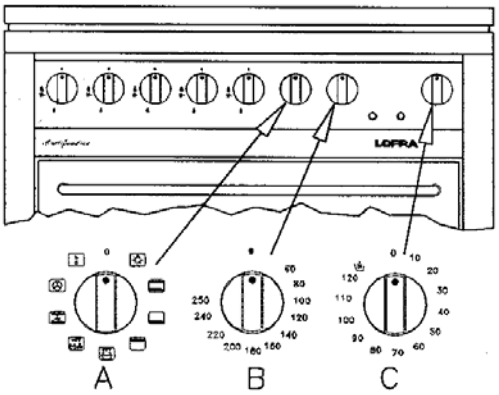
- fit the handle to the spit, skewer the food onto the spit and secure it at either end with the two adjustable forks (to avoid the rotisserie motor overworking, try to distribute the food on the spit as evenly as possible)
- place the spit rod into the support and then into the motor shaft;
- loosen 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 :

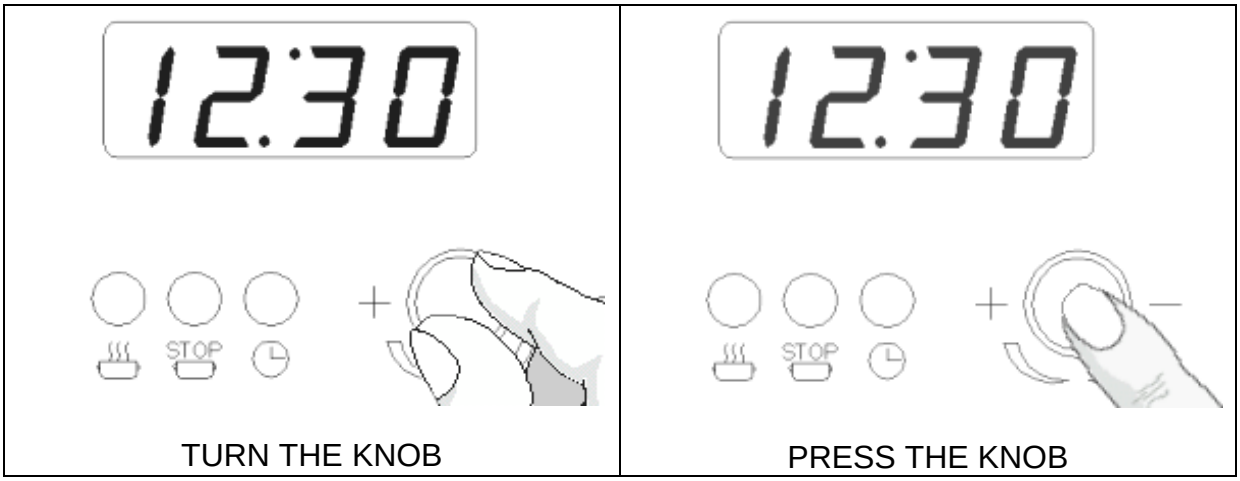
Cookers with this device allow uninterrupted manual working and programming the cooking time of the oven between 0 and 120 minutes.

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.

N.B. 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 STOP 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 STOP blink.

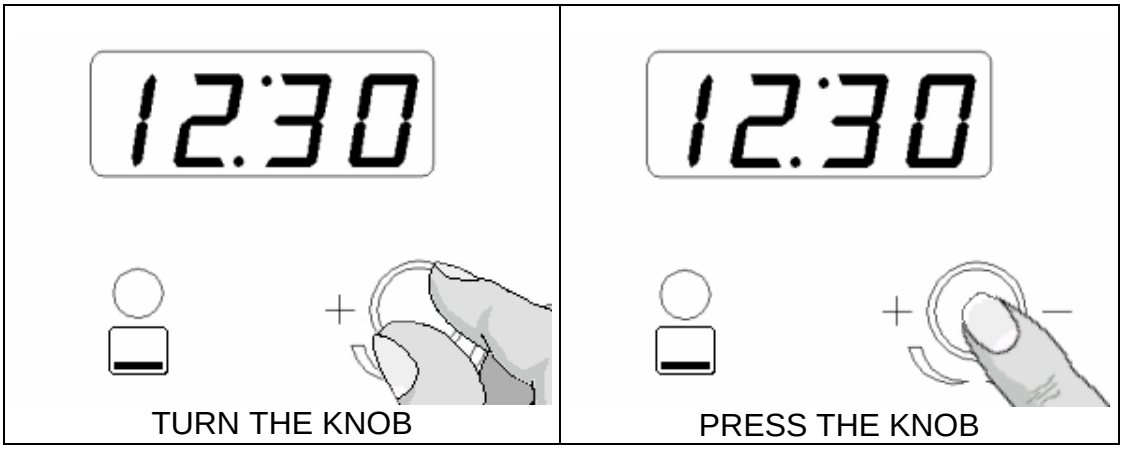
Press the knob to come back to the hour, the programming has finished.
The programming led STOP blinks to indicate that the function is on. After you can program the desired function and temperature of the oven operating on the knob.
At the programmed hour, the oven switches on, the display starts to 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.

N.B. With a programmed starting, the function remains memorized, even if the light goes av
The oven will switch on with a delay equal to time for which light has lacked.

ELECTRONIC PROGRAMMER for cookers with "gas oven ventilated"



LED
Cooking Time

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.

N.B. 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.

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 patries, 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 a 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 UP & DOWN (Model with 2 OVERLAPPED OVENS)

1. MODELS WITH GAS OVEN AND GRILL

GRILL

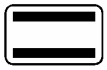
For best results preheat for approximately three minutes with open door. In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.

OVEN

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/MULTIFUCTION 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 (only certain model)

FIRST VERSION

The GLASS PLATE is an innovative cooking method: it combines the heat produced by a high yield element with a pyroceram plate, which can be penetrated by infrared rays for rapid direct cooking, special cooking in a pan, or warming food.
The pyroceram surface is divided in two areas, which can be used individually or the same time. The two radiating areas are marked by a serigraph rectangle and are powered by special elements controlled by a touch-control Electronic Module.

GLASS-PLATE features
Cooking speed and heat distribution – Two separate heating elements with a filament that reaches approx. 800°C in a few seconds and generates infrared rays. The high level of glass

fibre insulation prevents heat dispersion and saving energy, while the special layout of the filament distributes heat quickly and evenly across the entire glass plate.
*Pyroceram surface – T*his is a non-toxic material that is quick and easy to clean. It can reach a temperature of 500°C, and can be used for combined cooking using infrared rays (like the grill) or by direct contact (like a plate).
Electronic module – The touch controls enable easy and precise regulation.
Cooking – ideal for grilling sausages, hamburgers, meat, fish, vegetables, crepes, pizzas, etc. directly on the plate. This method gives excellent quality and healthily cooked food: the flavour of the food is unchanged because the glass does not absorb flavours. Futhermore there are no carbon deposits, and no fat is used. It is also ideal for slow gentle cooking in pans (at low, even temperatures) or it can be used as a food warmer.

GLASS-PLATE performance
Two 800 W elements.
The pyroceram plate reaches a maximum temperature of 500°C.
Time required to reach 300°C = 4 to 5 minutes.
Energy consumption to reach 300°C = 100 Watts.

Cleaning and tips
The glass plate should only be cleaned when it has cooled down. Use a liquid detergent, such as the sample provided, to wash the glass, or alternatively use soapy water. For more stubborn dirt, use the scraper supplied with the cooker. **Do not use abrasive pads, such as Scotch Brite, wire wool or similar.**

For cooking in pans, we recommend using only smooth flat-bottomed pans. Take care when using cast-iron or rough bottoms pans as they may leave light marks, but a cloth soaked in vine gar will remove these.
When cooking is finished, the heated area remains hot for a certain period of time. Take care not to place your hands on it. Keep children at a safe distance.

Operating Instructions:

- To switch the electronic module on and off press this button ⏻ .
- If the module is switched on and no +/- sensor is activated within 10 seconds it will switch itself off automatically.
- To select a heat level, indicated by 8 led segments, press the +/- sensors.

- When only one heating zone is activated press the +/- sensors at any time to activate the second one.
- When a heating zone is shut down the led display will show flashing led indicators to indicate that residue heat is still present in that heating zone and that attention must be paid in order to avoid getting burnt. The heat level led indicators will gradually diminish in accordance to the diminishing residue heat in the oven.
-

It's possible to lock the selected functions by keeping the "Key" button pressed 🔑. An acoustic and flashing warning will activate whenever any changes to programmed function are tried to be made. By activating this function it's possible to switch the Electronic Module off while the function controls remain active. To deactivate the lock keep the "Key" button pressed a second time 🔑 .

A longer period of time is required by the glass-plate to cool down if a hot pot is left on top of it after it has been switched off.

WARNING:
If the glass ceramic surface should ever get broken, unplug the appliance and contact an authorized Lofra Service Centre.

All installation, adjustment, conversion and maintenance operations must be performed by qualified technical personnel observing the currently in force standards and prescriptions. The company declines all responsibility due to incorrect installation, adjustment, and use of the appliance or due to tampering with the said appliance.

WARNING:
- These instructions must be added to our service manual for total glass cookers and cookers with work top in glass ceramic.
- Before installing, check the data on the rating plate to verify if the domestic electrical system can withstand the load of the appliance.
- The conditions of this appliance are written on the plate located on the inside edge of the left-hand side-panel.
- The appliance is designed to operate at 230V. For other connections, consult the electrical connection lay-outs at page 4.
- The kitchen range is not supplied with an electrical power cable. We advise you to use a H05RR-F cable; for the diameter, consult the summary table below.
- A permanent connection to the electrical mains must be made. Install a suitable single-pole switch between the kitchen range and the power mains. The switch must be easy to access, with contact openings of at least 3 mm having a contact in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions (4000 V), in accordance with the wiring rules (not including the earth cable).
- The kitchen range must be connected to an efficient earthing system. For connection to the terminal board, the earth cable must be at least 1 cm longer than the power cables.
- The power cable must be positioned so that it does not exceed a temperature of 50°C, in addition to ambient temperature.

SECOND VERSION

COOKING HOB WITH GLASS-PLATE (Applicable models only)

Switching on

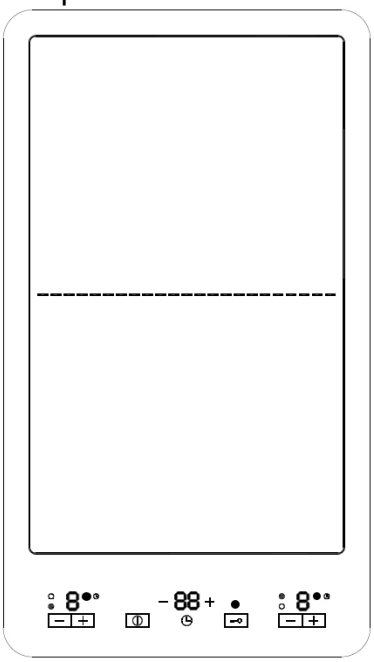
The control is switched on by pressing (x sec.) the on/off key ⏻ a beep sounds. It will not come on if the key lock 🔑 function is activated (indicated by a pilot light).
The heaters remain off (all the digits show 0) until a power level is selected. If the selection is not made in 10 seconds, and if 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 repated 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 65ºC, 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 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

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 into4 (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.

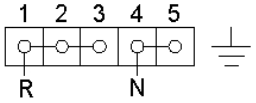
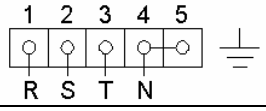
⚠ **WARNING:**

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

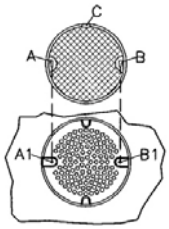
Accessible parts of the oven can become very hot while the grill is operating. Children should be kept at a safe sistance.

⚠ **WARNING:**

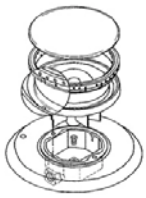
if the glass ceramic breaks, disconnect electric power and call in the Lofra Authorised Service Centre.

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	

3.8 FITTING THE FAT FILTER TO GIANT MULTIPLE-FUCTION OVEN

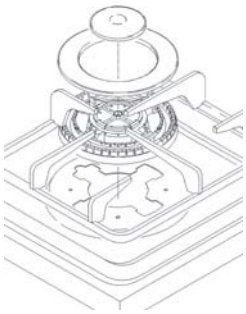


- Place tabs A-B in line with the holes in the fan cover A1-B1 at back of the oven.
- Press rod C so that the tabs fit perfectly into the holes A1-B1.



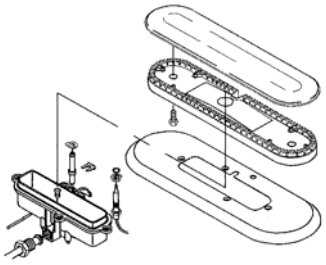
3.9 FITTING THE GAS BURNERS TO THE HOB

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.



Triple crown burner: fit the flame diffuser to the burner support so that it cannot rotate.
ATTENTION: the triple 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.

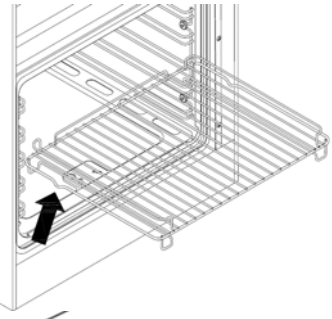
Fish kettle: fit the flame diffuser by placing the hole in the bottom part over the electronic ignition candle in the hob cup.



3.10 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.

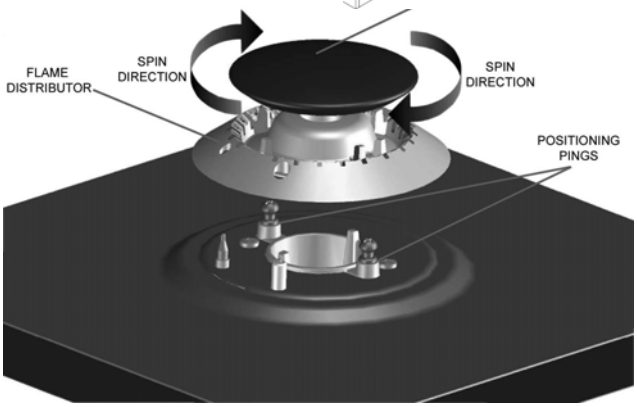
3.11 GRILL WITH ANTI-FALL DEVICE



The grill is 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 grill is extracted from the oven only if raised before.

3.12 GAS BURNER SERIES 3 FITTING INSTRUCTIONS (only for certain models)

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).

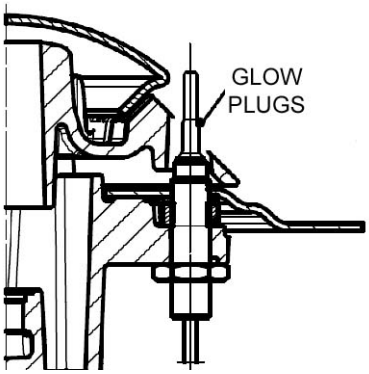


WARNING

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

3.13 GLOW PLUGS OPERATING INSTRUCTIONS (only for certain 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.



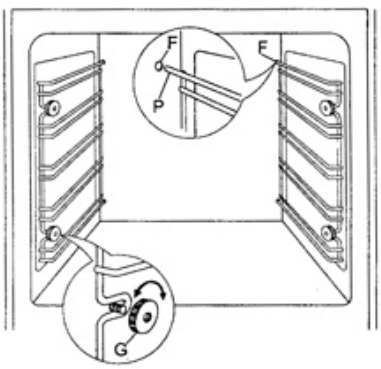
WARNING

It is reccomended 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. 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.

To clean the inside of the oven door (according to the model):

a) open the oven door unfasten the two screws that secure the internal glass; then remove the glass, paying attention to the sealing gasket.

b) for models with triple-glazed oven door, remove the top frame using a screwdriver, as illustrated in figure, and slide the glass out of the guides. Take the utmost care when doing these operations.

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.

⚠ **Do not use steam cleaners to clean the appliance.**

INDICATIVE TIMES AND TEMPERATURES FOR COOKING WITH A VENTILATED OR STATIC OVEN

Oven Cooking	Amount KG	Oven Temperature in °C	Shelf position from the bottom	Cooking time with ventilated oven	Cooking time with static oven
Pastries:					
Sponge cake		170	3	35’	50’
Apple tart		180	3	35’	50’
Fruit tart		180	3	30’	45’
Flat bread		170	3	35’	50’
Bread loaves and		170	3	40’	55’
plaits		180	3	25’	35’
Biscuits		110	2-3	120’	150’
Meringue		175	3	20’	35’
Bigné		175	2	35’	45’
Soufflé					
Meat:					
Fillet of beef	1	170	2	75’	90’
Roast beef	1	180	3	45’	65’
Roast veal	1	180	3	90’	105’
Veal roll	2	180	2	100’	110’
Leg of lamb	1	200	3	95’	115’
Shoulder of lamb	1	175	2	70’	85’
Roast pheasant	1	200	2	70’	95’
Roast hare	2	175	2	75’	90’
Roast rabbit	2	175	2	100’	110’
Turkey roll	1,5	180	3	70’	85’
Guinea fowl	1	180	3	65’	85’
Duck	2	180	2	90’	110’
Chicken	1	175	3	75’	90’
Fish:					
Mackerel	1	160	3	50’	60’
Bream	1,5	180	2	45’	60’
Sole gratin	1	200	2	25’	35’
First courses:					
Lasagne		200	3	40’	55’
Cannelloni		200	3	40’	55’
Baked tagliatelle		180	3	70’	80’
Various:					
Neapolitan pizza		200	3	20’	30’
Baked apples		180	2	60’	70’

The reported data refer to laboratory tests: several factors can influence times and quality of cooking, e.g. the place where appliances are installed, room temperature, gas pressure, voltage, etc.
Therefore, the above data is only indicative.

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						Injector Ø 1/100 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	115	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			
Dual Ø145mm:	27/65	46/95	4,5	326	319	1,80	130	127			
Dual four-leaf clover	27/70	46/66	4,2	304	297	0,30	22	22	66/1,02	4,2	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 countersink hole	3,30	1,10
Giant oven / Giant Oven ventilated / (...126GV...):	60	110	5,00	363	357	1,60	116	114	165 countersink hole	5,00	1,60
Storage area: (80x50-90x60)	50	80 countersink hole	2,60	189	186	1,10	80	79	115 countersink hole	2,60	1,10
Storage area and bottle cupboard (90x50-90x60)	55	85	3,20	233	229	1,10	80	79	127 countersink 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	

BURNER SPECIFICATION:

TABLE 2

…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 ...86G2G..., 96G2G...	0,50	1,60	4,9
Gas Grill ...86G2G..., 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 ...85G2G...	50	100	215	73
Gas Grill ...85G2G...	60	77	194	85
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

GLASS PLATE AND ELETRIC PLATE FEATURES

TABLE 3

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 4

MODEL	Base resistence	Sky resistance	Grill resistence	Maxi- grill resistence	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 Lt oven 30 lts	1650 W 1200 W	900 W 500 W	1500 W 1000 W	2100 W	2000 W
126 Double Oven 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 5

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	1.90	2.70	3.00
Minimum heating capacity	kW	0.80	---	1.00
Injector				
G20 20 mbar	Ø 1/100 mm	102	125	127
G30 30 mbar	"	65	80	80
By-pass		42	---	48
G20 20 mbar		Reg.	---	Reg.

OVEN ELECTRICAL FEATURES

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

NOTES

NOTES

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.com

Cod. 03201289 – Rev. 3.5del 20/11/2012

LOFRA®

لوفرا
صُنع في ايطاليا

عربي
كُتيب الخدمات

إرشادات ونصائح للتركيب ، إستعمال وصيانة
اجهزة الطبخ العاملة بالغاز واجهزة الطبخ
للإستعمال المنزلي

عربي

فهرس المواضيع

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

3.1 تشغيل سطح العمل 18
3.2 تشغيل الفرن 19
3.3 تشغيل سيخ الشوي 21
3.4 مِشواه دّواره 22
3.5 عدّاد الدقائق 22
3.6 اجهزة الطبخ متعددة الوظائف 23
3.7 سطح الطبخ مع صحن زجاجي (فقط في الموديلات المُزوّده) 32
3.8 سطح طبخ زجاج سيراميكي زجاجي كلي (فقط في الموديلات المُزوّده) 35
3.9 إدراج فيلتر الدهن على غطاء المروحة داخل الفرن متعدد الوظائف 29
3.10 وضع حوارق الغاز على سطح العمل 37
3.11 مسار الزلاقات المُقربه (فقط في الموديلات المُزوّده) 38
3.12 شبكات مع نظام ضد السقوط 38
3.13 إرشادات لتركيب الحوارق من السلسلة الثالثة 38
3.14 إرشادات تشغيل شمعات الإشعال المتاججه 39

4 . التنظيف 39
5 . تعليماتات للإقتصاد في الطاقة واحترام البيئه 40
الجداول 44
6 . الضمانات 45

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

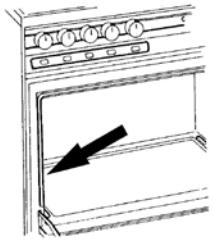
تنبيهات ونصائح لسلامتكم

قبل استعمال جهاز الطبخ عليكم قراءة كُتيّب ألإرشادات 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 لكُتيّب الخدمات وبموجب القواعد سارية المفعول . الصانع يرفض اية مسؤولية تنبع عن ضبط غير صحيح ، استعمال او عبث في الجهاز .



⚠ المعطيات والصفات الخاصه بالموديل يمكن الحصول عليها بمراجعة اللوحه الصغيره الموجوده على الجانب اليساري لباب الفرن عند فتحه (انظر الى الصوره) .

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

⚠ هذا الجهاز لا يجب استعماله من اشخاص (بما فيه ألأطفال) ذوي قدرة جسدية ، حاسية او ذهنية ناقصة ، او من اشخاص تنقصهم الخبرة او المعرفة الضرورية الا تحت مراقبة او إرشادات تتعلق بالاستعمال من قِبل شخص مسؤول للحفاظ على سلامتهم .

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

⚠ قبل القيام باية عملية عليكم بقطع التيار الكهربائي واغلاق الغاز عن الجهاز في حالة تبديل المكونات و/او ألإكسسوارات ، 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 البدأ باستعمال جهاز الطبخ ، عليكم بنزع الغشاء البلاستيكي الموجود لحماية الاجزاء المصنوعه من صلب الإينوكس ، الألومينيوم (وعاء لجمع قطرات الدهن) و/او المطليه ، الخ . ننصح بالقيام بهذه العملية بحذر شديد لتجنب إتلاف الاجزاء المحميه .

⚠ جهاز الطبخ واجزائه التي يمكن الوصول اليها تسخن خلال الاستعمال . لذلك يجب الانتباه وعدم لمس الاجزاء الساخنه . الأطفال التي اعمارهم اقل من 8 سنوات يجب ابقائهم بعيدين ان لم يكونوا تحت المراقبه .
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 ألأطفال لتجنب ان يلعبوا بالجهاز. التنظيف والصيانة يجب ان لا يقوم بها الاطفال بدون مراقبة .

⚠ يجب التاكد 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 التاكد 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 (180 – 200 درجه مئويه) : 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 .

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

⚠ 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 للمِشواه 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 التغذيه قد أُصيب بتلف يجب تبديله من الصانع ، من خدمة المستهلك او من عاملين مؤهلين لهدف تجنب ألأخطار .

⚠ قبل تبديل اللمبه عليكم بقطع التيار الكهربائي عن الجهاز وان كان قد تم إستعماله من قبل يجب ألإنتظار 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 التظيف يجب تركيب الزجاج حتى تتم قراءة الكتابه "REFGLASS" الموجوده بجانب المفصله في جهة اليمين والباب مفتوحا .

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

إرشادات للرفع

لتثبيت الفرن باستعمال الركاب ، انظر الى القسم 1.3 .

fig. 1

fig.2

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

fig. 3

لأ

fig. 4

لا ترفع الفرن مستعملا الجزء البارز في القسم ألأمامي من سطح الطهي او مقبض باب الفرن (صوره 3 و 4) .

ان الرفع باستعمال سطح الطهي يمكن ان يسبب فك تثبيتات الأمان و ينتج عن ذلك اتلاف انابيب غاز الحوارق .

ان رفع الجهاز باستعمال المقبض يمكن ان يسبب بشاظايا او بكسور في زجاج الفرن .

أن ألأضرار الناتجة عن هذه العمليات الخاظئة 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 تنبع عن ضبط غير صحيح ، استعمال او عبث في الجهاز .

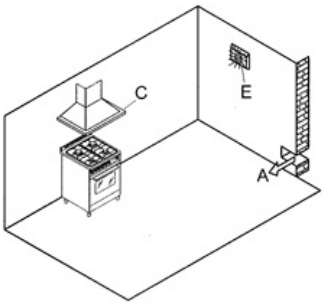
⚠ تنبيهات

قبل التركيب عليك التاكد 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 المُهيّأ لهما (انظر الى اللوحه) .

1.1 غرفة تركيب جهاز الطبخ



⚠ لضمان تشغيل جيد لجهاز الطبخ يجب تركيبه في غرفة حجمها 26 متر^3 ، فيها تهوية مستمرة حيث بامكان 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 والمتصله بالخارج ؛ هذه الفتحات يجب ان تكون ذوات مقطع من 100 سم^2 على الاقل للموديلات المزودة باداة امان على سطح العمل ، وان يكون قد تم تنفيذها حتى

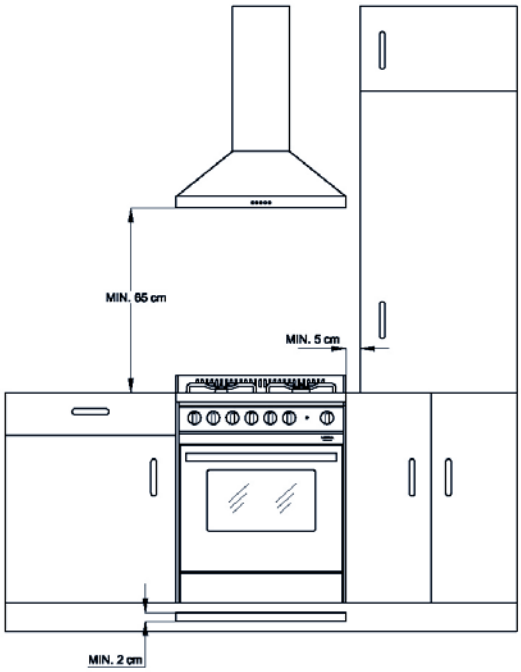
لا يكون بالإمكان اغلاقها لا من الداخل ولا من الخارج ، مكانها على إرتفاع قريب من بلاط المطبخ حتى لا تعرقل العمل الجيد لأدوات تصريف الحرق .

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

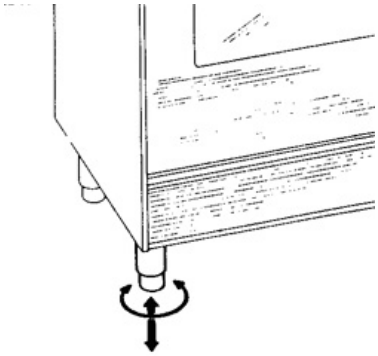
اجهزة الطبخ عليها تصريف منتجات الحرق بواسطة اغطية تهوية خاصة (C) والتي يجب ان تكون موصولة بمداخن المنزل ، بانابيب الدخان او مباشرة مع الخارج . عند عدم وجود امكانية تركيب غطاء التهويه ، يُسمح باستعمال مروحة كهربائية (E) تُركب على الشبابيك او على الجدار ، تشتغل في نفس الوقت مع الجهاز ، على شرط ان يتم قطعا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

1.3 تثبيت جهاز الطبخ



a) <u>جهاز طبخ يُدرج بين اثاث المطبخ (Building-In)</u> : طراز Y - نوع 2 ، فئه 2/1 (انظر الى الصوره) .
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 الاقل 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 .



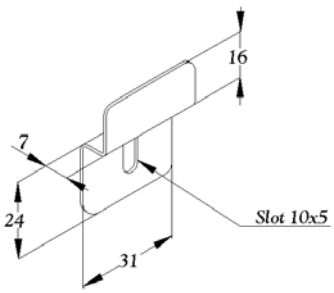
b) <u>جهاز طبخ يُركب حرا (Free-Standing)</u>

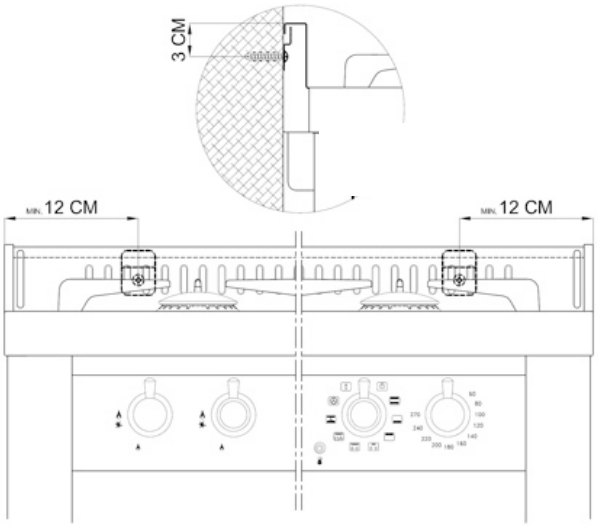
طراز X - نوع 1 ؛ يماثل النقطه (a) باستثناء ترك جانب من جهاز الطبخ حرا للتمكن من فحص الانبوب المطاطي المرن المُستعمل للوصل بمصدر الغاز . بعد نزع وابعاد الصندقه عليكم بنزع الغشاء البلاستيكي الموجود لحماية الاجزاء المصنوعه من صلب الإينوكس ، الألومينيوم و/او المطليه ، لتجنب انصهارها . ننصح بالقيام بهذه العملية بحذر شديد لتجنب إتلاف الاجزاء المحميه . 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 التاكد ايضا من ان الجهاز راسخ وثابت جدا . ضع الحوارق ، مفرقات الشعله والشبكات في اماكنها الخاصه على سطح جهاز الطبخ. لكي لا نتلف سطح جهاز الطبخ المصنوع من صلب إينوكس ، عليك بادراج (فقط في الموديلات المُزوّده) المطاط المانع للكشط المزود مع جهاز الطبخ ، على الشبكة المركزية المستديرة المصنوعة من الكروم حيت توضع الطنجرة .

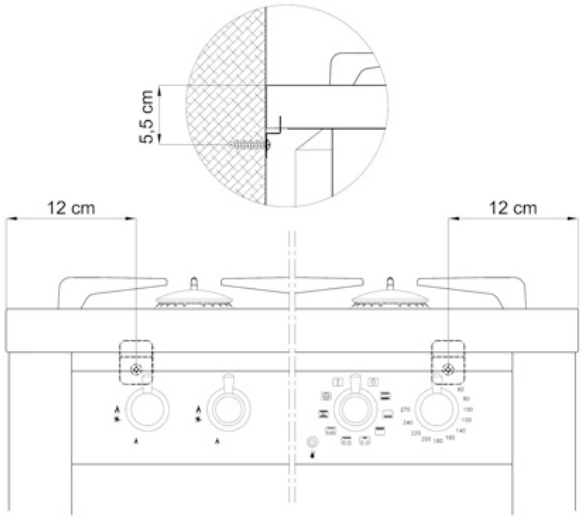
للتركيب اربط وثبت جهاز الطبخ مستعملا مجموعة التركيب المزود والمشار اليه في الرسم الموجود اسفلا .

يتم تزويد ركابان (صاقوطتان) تستعمل لتثبيت خلف الفرن ، اتبع ألإرشادات في الرسومات التاليه .

أنتبه : الفرن المزود او الخالي من الرفعه يجب رفعه قليلا لإدخال الركاب في حافة السطح .







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

إرشادات لتركيب الأرجل

لولب الفلكه على برغي الرجل ، وتاكد 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 وتصفيف جهاز الطبخ .

موضع الرجل في قاع الفرن .

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

<u>لا تقم</u> بتثبيت الأرجل بعد وضع جهاز الطبخ مائلا ، لان ذلك يتلف الأرجل.

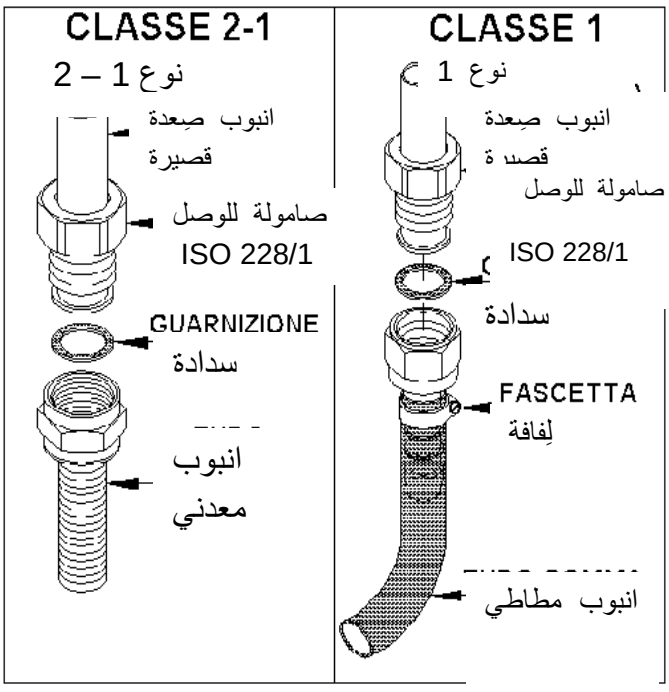
أدرج الفلكة التي تمت لولبتها من قبل على راس الرجل ، في قاعدة جهاز الطبخ واتركها تنزلق على طول القناة .

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

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

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

<u>a) نوع 2 (فئه 2/1 جهاز طبخ مدرج بين الموبيليا)</u> : 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 ،

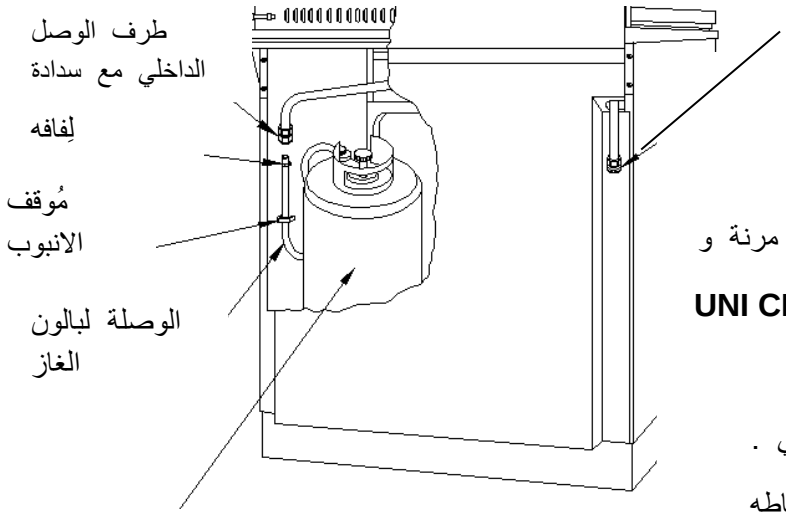


تسنيناته مطابقة ل ISO 228/1 ، له سدادة للإحكام .

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 الحلول التاليه : ان يعلوا طول الأنبوب عن 400 ملم ويكون اقل من 1500 ملم ؛ ان لا تصل حرارته في اية نقطة من مساره لحرارة تعلو عن 50 درجه مئويه ؛ ان لا يتعرض لجهد فتل او شد ؛ ان لا تصيبه اختناقات وان يكون من السهل فحصه على طول مساره ؛ ان لا يتلامس مع اجزاء قاطعة ، زوايا حية او ما يشبه .

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 الإجباري للأنبوب المرن

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

استعمل فقط بالونات غاز مع مزيج GPL للإستعمال المنزلي .

1) انزع السدادة من الطرف الداخلي وادرج حامل المطاطه المزود ؛ بالسدادة اغلق الطرف الخارجي في جهة اليسار .
2) لَبِّس طرف الأنبوب على حامل المطاطة وثبته بواسطة لِفافة تطابق للقواعد

UNI CIG 7141

3) لَبِّس الطرف الأخر على منظم ضغط بالون الغاز وثبته بواسطة لِفافة تطابق للقواعد

UNI CIG 7141 .

4) ثبت الأنبوب بمثبت الأنبوب .

بعد الوصل عليكم بفحص وجود ضياع غاز مستعملين محلول من الصابون ، لا تستعمل اللهب قطعا .

قبل البدأ بوصل الأنبوب المرن الغير معدني ، يجب تثبيت حامل المطاطه وسدادته المزودان مع العُدة ، على الانبوب / الدرجه 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 ؛ استعمل 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 هنالك ضياع غاز وذلك باستعمال اجهزة خاصة او ببساطة باستعمال ماء محلول به صابون .**

1.5 الوصل بشبكة التيار الكهربائي

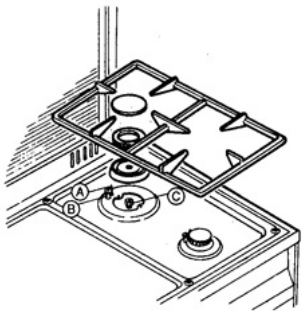
وصل جهاز الطبخ بشبكة التزويد بالتيار الكهربائي يتم يواسطة السلك المزود به جهاز الطبخ او بواسطة السلك المشار اليه في صفحه 28 ؛ من الضروري تجهيز شبكة التزويد بقاطع شبكة أُحادي القطبيه ، او ان يسمح فصل المشواه الكامل ، وان يكون له اتصال مناسب مع فئة الجهد المفرط III .

1.6 تحويل الغاز في حوارق سطح العمل

حوارق : مساعدات ، نصف سريعة ، تاج ثلاثي ، للسمك .

هذه الحوارق مزودة بمحقنات اشكالها مختلفة كي تسمح بدخول هواء اولي مُعيّر لأي نوع من الغاز ؛ لذلك لا يحتاج ضبط الهواء . لتحويل الغاز من نوع لأخر عليكم بالعمل كما يلي :

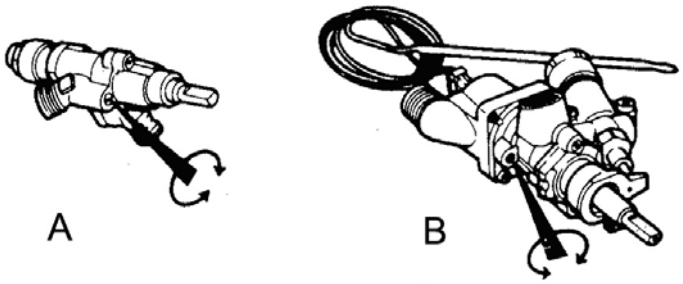
- عليكم بازاحة الشبكات ، الأغطية الصغيرة ، مفرقات اللهب المثقوبة وحاملات الحوارق .



- عليكم بتبديل المحقنات المثقوبة المشار اليها في الشكل C تباعا لنوع الغاز الذي يُراد استعماله وذلك بالرجوع الى الجدول 1 من الكُتيب .
- عليك بارجاع حاملات الحوارق ، مفرقات اللهب ، الأغطية الصغيرة والشبكات مكانها ؛ عليكم بضبط القدرة على حدها ألأدنى وذلك باتباع الإرشادات المجدوله في الفقرة التاليه .

1.7 ضبط الحد الادنى لحوارق 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 براغي 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 ألأقصى 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 عبّارة الحنفيات حتى النهاية .

1.8 تحويل الغاز في حوارق الفرن وسيخ الشوي

حارق الفرن .

للوصول الى حاقنات 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 اللوحة الجانبية للغلاف) وسحب الحارق من مكانه ومراعيا ان لا يتضرر الثنائي الحراري المثبت عليه .
- عليكم تبديل الحاقنه المثقوبه حسب نوع الغاز الذي يُراد استعماله وذلك بالرجوع الى الجدول 1 من الكُتَيب .
- 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 اللأزم للفرن كي يسخن حتى 230 درجه مئويه) .
- عليكم بسحب مقبض الفرن ، ومن خلال الثقوب الموجوده في اللوحه ، وحسب نوع الثيرموستات (شكل B) ، عليكم بفك براغي عبّار الثيرموستات نفسه دورتين .
- عليكم بوضع وادارة 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 : لتعيير ل GPL يجب ضبط الحد الأدنى لحارق الفرن وان يتم بلولبة 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 . الصيانه

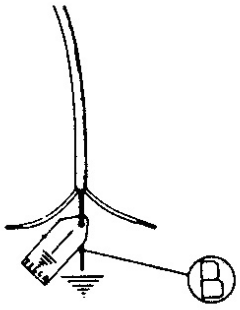
⚠ تحذيرات

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 وتباعا للقوانين السارية المفعول : UNI-CIG 7129 - 7131 .

2.1 انبوب مطاطي لتزويد الغاز (UNI-CIG 7140)

انه من الضروري التأكد دوريا (مرة في السنه) من وضع صيانة انبوب التغذية بالغاز وتبديله ألإجباري . 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 3×1.5 ملم^2 (اعلى حد للقطر الخارجي 9 ملم) ، في حالة وجود تيار يعلو على 16 امبير يجب ان يكون مقطع السلك من 2.5 ملم^2 . عليكم بترك السلك طويلا بما فيه الكفاية ليسمح صيانة سهلة ؛ السلك الأرضي (اصفر - اخضر) بعد تثبيته في نهاية الخط الكهربائي ، يجب ان يكون اطول ب 2 سم على الأقل بالنسبة للسلكان الأخريان (السلك المحايد و المرحلي) . هذا الحل يسمح ضمان

الأمان الكهربائي ، هذا في حالة ان يتم تمزيق سلك التغذية بالتيار الكهربائي عفويا .

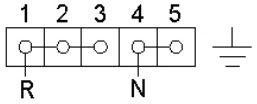
سلك التغذية الكهربائية الذي يُظهر خللا يجب ان لا يتم اصلاحه ، بل يجب ان يتم تبديله بسلك اخر يماثل السلك المُشار اليه اعلاه .

تبديل سلك التغذيه 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 أُوم .

رسم تخطيطي لوصل علبة المِرابَط بواسطة سلك مُركب من قبل .



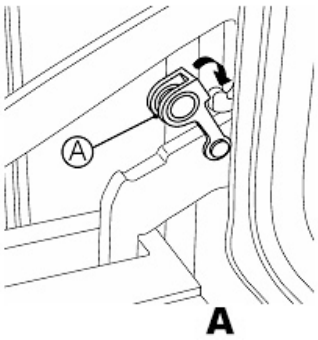
220-240 V~

2.3 تركيب وفك باب الفرن

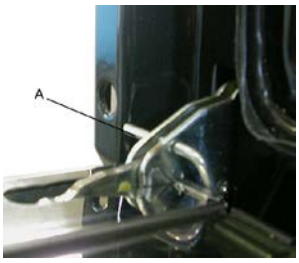
عليكم بفتح باب الفرن كليا ، وإدراج أداة إيقاف حركة الدوران (A) على الخُطاف الخاص التابع لرِكاب المفاصل . عليكم بامساك الباب من الأطراف وإغلاقها رويدا رويدا حتى تشعروا ببعض المقاومة ، عند هذه المرحلة اعملوا بقوة وفي نفس الوقت ارفعوا الباب الى الأعلى بشكل يؤدي الى تحرير تعشيق مفصلة جسم جهاز الطبخ ومن ثم سحبها .

لتركيبها اعملوا عكس التعليمات الموصوفه اعلاه مع الإنتباه ان تعشيق المِفصله يتم إدراجه في مكانه الخاص.

.



للموديلات المنحنيه CURVA عليكم إدراج محور في الثقوب الخاصه لإيقاف حركة الدوران . عليكم بامساك الباب من الأطراف وإغلاقها رويدا رويدا حتى تشعروا ببعض المقاومة ، عند هذه المرحلة اعملوا بقوة وفي نفس الوقت ارفعوا الباب الى ألأعلى بشكل يؤدي الى تحرير تعشيق مفصلة جسم جهاز الطبخ ومن ثم سحبها .



لتركيبها اعملوا عكس التعليمات الموصوفه اعلاه مع الإنتباه ان تعشيق المِفصله يتم إدراجه في مكانه الخاص .

إنتبه : انتبه ، عند تركيب الزجاج يجب ان تتم قراءة الكتابه "REFGLASS" الموجوده بجانب المفصله في جهة اليمين والباب مفتوحا .

2.4 تبديل اللمبه

إنتبه : قبل التبديل عليكم بفصل إتصال الجهاز عن الشبكه الكهربائيه واذا تم استعمال الفرن عليكم بالإنتظار حتى يبرد . لتحديد اللمبه عليكم بالرجوع للوحة الجهاز .

عليكم بفتح باب الفرن ، فك كُمّة الزجاج التي تحمي اللمبة ، عليكم بتبديل اللمبه (انتبه ان تكون لمبة 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 اللمبة مكانها من جديد .

انتبه جيدا : وجود موديلات مع فرن مزدوج ولمبات مختلفة ، على لوحة المعلومات الموجوده على الجانب الأيسر عند فتح باب الفرن ، سيُشار الى اللمبه التي يجب تبديلها في الفرن الصغير ب FP ، واللمبه في الفرن الكبير ب FG .

2.5 غطاء من الكريستال (فقط في الموديلات المُزوّده)

لتركيب الغطاء عليكم بوضع المفاصل في مواقعها الخاصه 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 .

C

A

B

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 ومُتطاول للجهاز من الممكن ان يحتاج الى تهوية إضافية ، مثلا فتّح شباك او تهوية اكثر فعالية وذلك بزيادة قوة الشفط الميكانيكي ان وجِد .

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

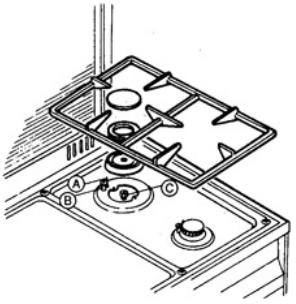
اشعال إليكتروني متكامل مع المقبض : عليكم بدوران المقبض في موضع الحد الأقصى ، والضغط عليه حتى النهاية بذلك يشتعل الحارق تلقائيا .

● = لا تزويد بالغاز (الحنفية مغلقة)

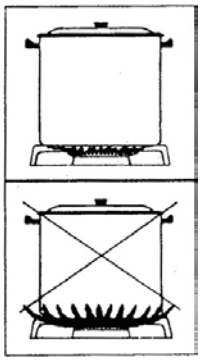
= تزويد الحد الأقصى من الغاز = تزويد الحد ألأدنى من الغاز

للحصول على قدرة أدنى عليكم بدوران المقبض باتجاه معاكس لدوران عقارب الساعة ووضع مؤشِر المقبض نفسه ليطابق الشعلة الصغيرة .

أداة الأمن : بعد إشعال الحارق عليكم بالضغط على المقبض على الأقل لمدة لا تقل عن 10÷5 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 عَرَضي للحارق .



مردود الحوارق : على الحوارق " المتوسط و الصغير" يمكن إستعمال اواني قطرها الأدنى 100 ملم . الأواني يجب ان لا يكون قعرها مُجوف او مُحَدَّب ولكن مُسطّح ، للحصول على مردود ممتاز للحوارق عليكم باستعمال أوان مثل تلك المشار اليها في الصوره ، اي ان يكون قطرها مماثلا للحارق حتى لا تخرج



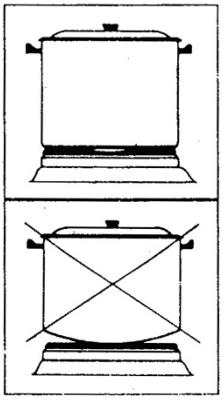
الشعلة خارج قعر الطنجرة . ننصح بتخفيض الشعلة حالما يبدأ السائل بالغليان وذلك ليستمر السائل بلغليان .

لسلامة المستهلك ننصح باستعمال طناجر قطرها كما يلي وذلك لتتطابق مع الحوارق : مساعد ، نصف سريع ، سريع ، تاج ثلاثي ، حارق للسمك .

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 قطرØ 125 ملم AEO
30	26	مُثنى قطر Ø 145 ملم AEO و رباعي

انتبه جيدا : حسب ملائمة السطح عليكم بوضع الطناجر لتكون حافة الواحدة بعيدة عن الأخرى مسافة 10 ملم على الاقل .

بلاطات كهربائيه



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 باشعال 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 البلاطه (شكل 14). عليكم بتنشيف قعر الطنجرة قبل وضعها على البلاطة .

لا تنسى البلاطات مشتعلة بدون طنجرة او طنجرة فارغة فوقها .

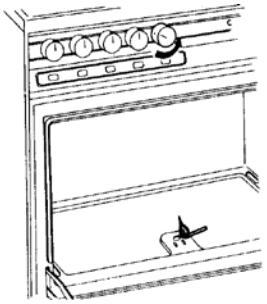
إشعال البلاطات - الإناء يجب وضعه على مركز البلاطة وعليك بدوران المقبض المطابق حتى الوصول الى الوضع المرغوب (انظر الى الجدول 2) ، الترقيم المتزايد يشير الى قدرة اعلى .

3.2 تشغيل الفرن

فرن غاز .

⚠ **إشعال حارق الفرن يجب ان يتم دائما والباب مفتوحا**

كل الأفران مزودة بتيرموستات مع صمام ، الذي علاوة على ضبط الحرارة الداخلية للفرن ، يوقف عبور الغاز في حالة انطفاء عرضي للحارق ، بهذه الطريقة نتجنب تسرُّب 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 الأُتوماتيكي (إشعال إليكتروني ومتكامل مع المقبض) لمدة اطول من 15 ثانية ؛ اذا كان الحارق بعد هذه المده ليس

مشتعلا ، عليكم بالتوقف عن تفعيل الجهاز والإنتظار 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 بادارة المقبض لوضع الإطفاء ، افتح كليا.

الفرن الكهربائي

افران 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 ومتناسقة . 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 تُشغِّل 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 المِشواه الدوّاره .

كافة اسياخ الشوي التي تعمل بالغاز مزودة بنظام امان ، لذلك في حالة انطفاء عرضي للحارق يتوقف عبور الغاز أُوتوماتيكيا .

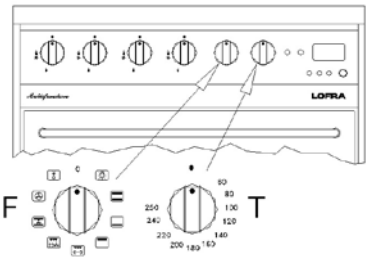
التشغيل يحصل بواسطة ثيرموستات خاص ذو طريقين ، والذي حسب كيف يتم دوران المقبض ينجح بتشغيل او حارق الفرن او حارق سيخ الشوي . حارق سيخ الشوي لا يملك اي ضبط بل يعمل دائما على القدرة القصوى .

الإشعال يمكن ان يتم سواء يدويا او إليكترونيا ؛ بما يتعلق بهذا يجب استعمال التعليمات المزوده سابقا . لأتشغيل 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 الساعه) 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 ، منتجتة 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 .

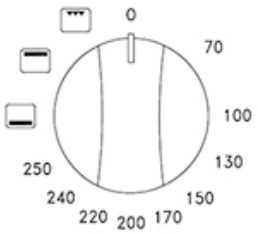
ننصح بالقيام بالتنظيف بعد ان يبرد الفرن . الزجاج سيراميك يسمح تنظيفا اسهل وادق وايضا يحمي العنصر المسخِن من الدهن و الرشاش .

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 الثيرموستات (T) ، عليكم برمجة الحرارة على 200 درجه مئوية وضبط مقبض سيخ الشوي المتقلب في 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 بإدارة مقبض الوظائف لجهة اليمين حتى حرارة الطبخ المرغوبه ، بذلك يتم تشغيل المقاومات العليا والسفليه . بإدارة 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 اليها من الممكن ان تصبح ساخنة جدا خلال الإستعمال . يجب إبقاء ألأطفال 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 ألحد ألأقصى ، على اساس نوع الطهي . التشغيل والإستعمال في نفس الوقت لسيخ الشوي في فرن الغاز يمكن إستعماله فقط عندما يكون الفرن مشتغلا منذ 5 دقائق . ان المردود ألأحسن يمكن الوصول اليه عنما يكون السيخ مشتعلا على ألقل 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 مِشواة دوّارة (فقط في الموديلات المزوده)

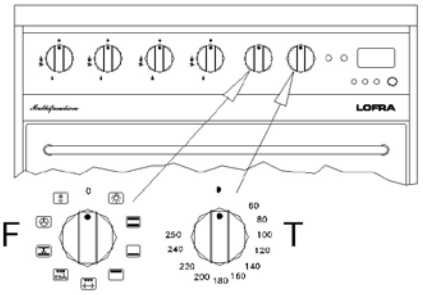
المِشواه الدوّارة تستعمل لطبخ مشاوي (اروستي) بالسيخ بواسطة الفرن وسيخ الشوي . بعد وضع صينية الفرن (صينية لجمع تقطر الدهن) على الرف الأسفل

يجب القيام بالعمليات التاليه : - تركيب المقبض الخاص على السفود (السيخ) ، شك الطعام الذي يُراد طبخه على السفود مُثبتا السفود في طرفيه بواسطة الشوكتان المتحركتان (لتجنب ان يعمل موتور المِشواه الدّوارة 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 عدّاد 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 المًختار ، يبدا بالعمل الإنذار الصوتي .

3.6 جهاز طبخ متعدد الوظائف



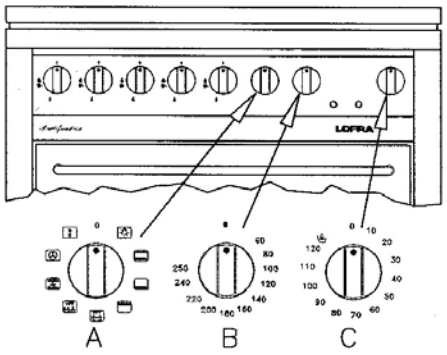
اجهزة الطبخ متعددة الوظائف من صفاتها ان الحرارة في الفرن يمكنها الإنتشار سواء بطريقة طبيعية (الحمل الحراري) او إجباريا (مروحة بموتور) .

بفضل هذه الصفة الخاصة يمكن الحصول بالتأثير على مقبض الوظائف (F) ، عدد 8 إمكانيات مختلفة من الطبخ مع ضبط منفرد للحرارة بواسطة مقبض الثيرموستات (T) من 50 درجة مئوية الى 250 درجة مئوية ؛ بهذا يمكن اشباع متطلبات الطبخ المتفاوتة . اجهزة الطبخ مزودة حسب الموديلات بساعة (مؤَقِّته) نهاية الطبخ او مُبرمِج اليكتروني رقمي .

أجهزة طبخ مع مؤقتة ميكانيكية لنهاية الطبخ

اجهزة الطبخ المزودة بهذه الألة تسمح سواء بالتشغيل اليدوي المتواصل او برمجة وقت الطبخ في الفرن من 0 الى 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 وعليكم مطابقة المؤشر مع الرمز ✋ .

تشغيل مُبرمَج

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 تلقائيا .

⚠ **انتبه :** يجب ان لا يُدار المقبض باتجاه عكس دوران عقارب الساعة الى ما وراء رمز اليد ✋ ، وإلا يُسبب كسر المؤقته .

المُبرمِج ألإليكتروني

مُبرمِج لوفرا الإلكتروني الجديد للطبخ مكّون ذو تيكنولوجيا 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 الساعه 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 :

إضغط على المقبض	أدِر المقبض

LED عداد الدقائق

LED برمجة الطبخ

LED وقت الطبخ

فرن يعمل فرن متوقف

عند اول إشعال الشاشة مُضاءة بصورة متقطعة

<u>برمجة الساعة عند اول إشعال للجهاز</u>

عليكم بادارة المقبض وبرمجة الساعة والدقائق .

عليكم التأكيد بالضغط على المقبض حتى النهاية .

<u>ضبط الساعة</u>

لتغير الساعة بعد المرة الأولى ، استمر بالضغط على المقبض لمدة 3 ثوان ، ومن ثم نفذ الخطوات السابقة .

<u>وظيفة عداد الدقائق</u>

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 عدٌّ جديد وبذلك ايضا امكانية تغير الوقت .

لإيقاف الوظيفة عليكم بادارة المقبض حتى 0 او الضغط على المقبض .

<u>وظيفة وقت مدة الطبخ</u>

عند ادارة المقبض والفرن مشتعلا يتم تفعيل وظيفة "وقت مدة الطبخ" .

ال Led مُضاء بصورة متقطعة ويظهر الوقت المتبقي .

عند ظهور END على الشاشه 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 انذارنا بدون ان ينطفا الفرن يكفي الضغط مرتين على المقبض ، وظيفة عد الدقائق تبدأ بالعمل مع وقت مبرمج مسبقا مدته 5 دقائق .

إنه من الممكن تغير الوقت بالتاثير على المقبض.

<u>وظيفة برمجة الطبخ مع بدأ مؤخَّر</u>

عند الضغط على المقبض والفرن منطفئ يتم تفعيل "برمجة الطبخ" .

يُضاء ال Led بصورة متقطعة وتتم برمجة ساعة التشغيل الأّتوماتيكي 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 .

Led البرمجة يُشع بتقطع للإشارة الى الوظيفة التي تم تفعيلها .

من بعدها عليكم ببرمجة وظيفه وحرارة الفرن المرغوبتان بالعمل على المقابض الخاصة .

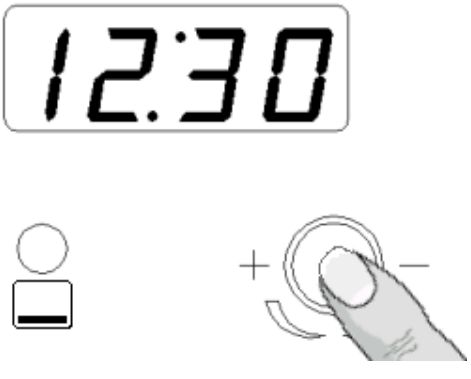
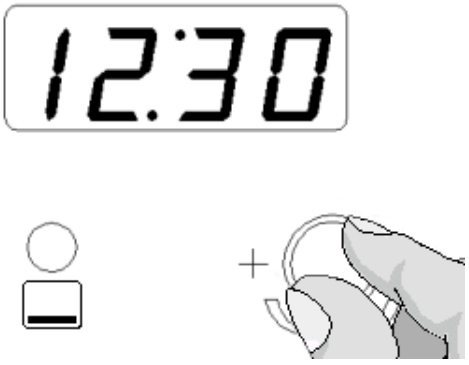
يشتعل الفرن على الساعة المبرمجة والشاشة ترينا ما تبقى من وقت الطهي ويبدا led بالإضاءة المتقطعة .
في النهاية ينطفئ وتظهر كتابة "END" تتبعها الإشارة الصوتية .

انتبه : لا يتم تفعيل الوظيفة اذا تمت محاولة برمجة وقت طبخ باطل او ساعة البدأ تكون مساوية للساعة الحالية . البرمجة يجب انجازها خلال 1 دقيقة ، والا فان الوظيفة تتوقف . ان كان الفرن مشتعلا يتم ايقافه في نهاية تهيأته .

اذا كانت الرغبة الإستمرار بالطبخ عليكم بادارة المقبض لبرمجة الوقت الجديد .

انتبه جيدا : اذا كان البدأ مبرمج ، فان الوظيفة تبقى في الذاكرة ، حتى ولو انقطعت الطاقه الكهرابائيه . يشتعل الفرن بتاخر يساوي وقت انقطاع الطاقه الكهربائيه .

المُبرمِج ألإليكتروني لأجهزة طبخ مع "فرن غاز مُهوى"

	
إضغط على المقبض	أدِر المقبض

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 الشاشه ينطفئ الفرن ويتم تشغيل الإنذار الصوتي .

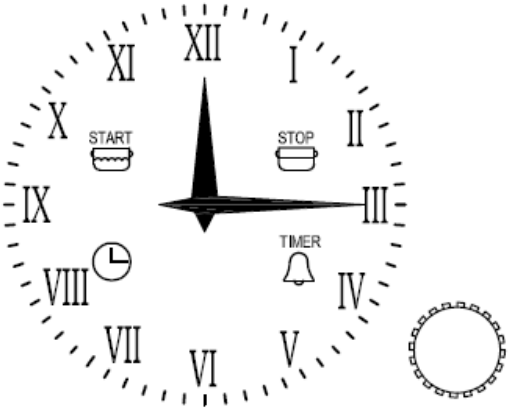
للرجوع الى الساعه عليكم بالضغط على المقبض او وضع مقبض الفرن في وضع off انطفاء . عند ادارة المقبض الى اليمين يتم تفعيل عدٌّ جديد ؛ اذا كان الفرن يشتغل من الممكن برمجة وقت طبخ جديد .

لإيقاف الوظيفة عليكم بادارة المقبض حتى 0 او بالضغط على المقبض .

انتبه جيدا : اذا تم الضغط على المقبض مرتين متتاليتين من الممكن برمجة المؤقِت 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 المرأي عليك بلف المقبض باتجاه دوران عقارب الساعه او بعكس اتجاه دوران عقارب الساعه ، عقرب الدقائق يتحرك بفسحة دقيقة واحدة . تخرج المؤقته/تايمِر تلقائيا من هذا الإستعمال بعد عبور 10 ثوان من اخر ضبط حصل .

الطبخ اليدوي

عند عدم تشغيل المؤقته نستطيع الطبخ يدويا وذلك باستعمال مفتاح قاطع التيار العام للفرن (خارج الجهاز) .

برمجة ساعة انتهاء الطبخ

ان برمجة ساعة انتهاء الطبخ تمنحنا الفرصة لنبدأ فورا ولننهي الطبخ بطريقة تلقائيه (أُتوماتيكيه) 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 الساعه او بعكس اتجاه دوران عقارب الساعه ، عقرب الدقائق يتحرك بفسحة دقيقة واحدة .

الإضاءه المتقطعه لرمز "ايقاف" ستستمر لمدة 10 ثوان منذ اخر صياغة برمجة حصلت ومن ثم سيرجع ليرينا الساعة ان لم تقُم 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 بسرعه .

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 والمؤقته /التيمر سترجع الى طريقة الطبخ اليدويه .

برمجة ساعة بدأ وانتهاء الطبخ

برمجة ساعة بدأ الطبخ تسمح لنا ببدأ وبنهاية الطبخ بطريقة أُتوماتيكيه بالإعتماد على الساعات المبرمجه .

لبرمجة ساعة بدأ الطبخ اضغط بسرعة مرة واحدة على المقبض حتى تحصل على الإضاءه المتقطعه لرمز " بدايه" .

لزيادة او خفض ساعة بدأ الطبخ بفسحة دقيقة واحدة ، عليك بلف المقبض باتجاه دوران عقارب الساعه او بعكس اتجاه دوران عقارب الساعه .

الإضاءه المتقطعة لرمز "بدايه" سيستمر لمدة 10 ثوان منذ اخر برمجه .

اذا لم يتم لف او ضغط المقبض خلال هذه المده ، فان العقارب سترجع أُتوماتيكيا وترينا الساعة وسيتم الغاء البرنامج .

اذا قمنا بالضغط على المقبض فان ساعة بدأ الطبخ سيتم تحفيظها (رمز "بدايه" تصبح اضائته ثابته) ، 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 الإضاءه 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 بسرعه على المقبض ، في نفس اللحظه يُرينا المُبرمج البرنامج ناقلا العقارب على الأوقات التي تم ادراجها ومظهرا بوضوح المراحل بالإضاءه المتقطعه للرمز الخاص .
المبرمج يرجع أُتوماتيكيا ليُرينا 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 أُتوماتيكيا 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 الساعة 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 ألأسفل .

مثالي لطبخ البسكويت والحلويات . ننصح بها للطبخ الفردي .

3 طبخ من الإسفل

الحرارة تنتشر فقط من الأسفل لإعطاء اللمسة الأخيرة على طبخ انتهى

4 طبخ من الأعلى

الحرارة تاتي من المقاومة في السقف . مثالي لطبخ القسم العلوي من المأكولات بدون شوي .

5 طبخ بالسيخ والمِشواه الدوّاره (*)

الحرارة تنتشر بالإشعاع .مثالي للطبخ بالسيخ ، للتحمير ، للتذهيب والغراتين .

6 **طبخ بالسيخ الكبير والمشواه الدواره (*)**

يساوي ما يوجد في النقطه 5 لكن مع قدرة اعلى وسطح 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 واقل داخليا . انه نظام طبخ يسمح بطبخ ثلاثة انواع طعام مختلفة في نفس الوقت .

أذابة الجليد بتهوية ممتازه

عندما نضع اختيارنا على " طبخ مع فرن مهوى" والتيرموستات في الموضع 50 درجه مئويه ، 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 المزوده .

وظائف جهاز الطبخ

(فقط للموديلات ..... SMF)

1 ضوء الفرن

2 طبخ تقليدي

الحرارة تنتشر بصورة متناسقة سواء من الأعلى او من ألأسفل . 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 بسيخ الشوي

الحرارة تنتشر بالإشعاع .مثالي للطبخ بالسيخ ، للتحمير ، للتذهيب والغراتين .

5 طبخ بسيخ الشوي مع فرن مهوى

الحرارة تنتشر بالإشعاع وفي نفس الوقت المروحة تنشرها 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 مُسبق 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 اولا الفرن العلوي UP وبعد 3 دقائق الفرن السفلي DOWN .

لإستعمال ممتاز ننصحكم بالتسخين المُسبق للفرن لمدة 15 دقيقة على الأقل وذلك بوضع الحرارة حسب الماكولات التي يجب طبخها .

لا تضع قطعا الصحون 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 النقطه 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 درجه مئوية .

طبخ من الأسفل بحرارة حدها الأعلى حتى 250 درجه مئويه ؛ حالة ننصح بها لطبيخ مع صلصه سائلة و / او رواسب طبخ سائلة .

طبخ من الأعلى بحرارة حدها الأعلى ثابت على 250 درج مئويه ؛ وضع ننصح به لطبيخ ناعم من الغراتينات و الشوي (خبز محمص) .

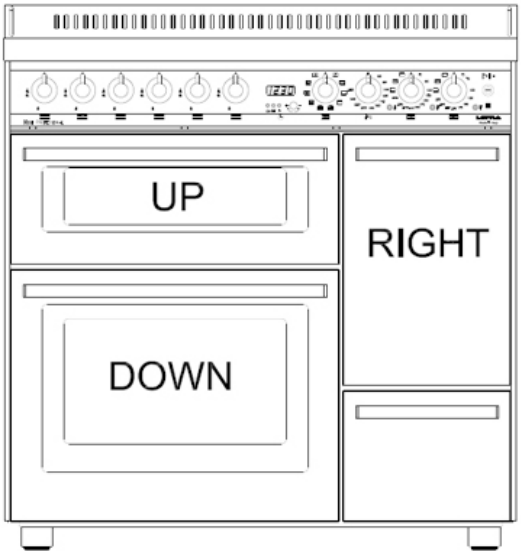
طبخ من الأعلى بحرارة حدها الأعلى ثابت على 250 درج مئويه ؛ وضع ننصح به للشوي السريع (لحم احمر) او لعمل غراتين للأكل السريع .

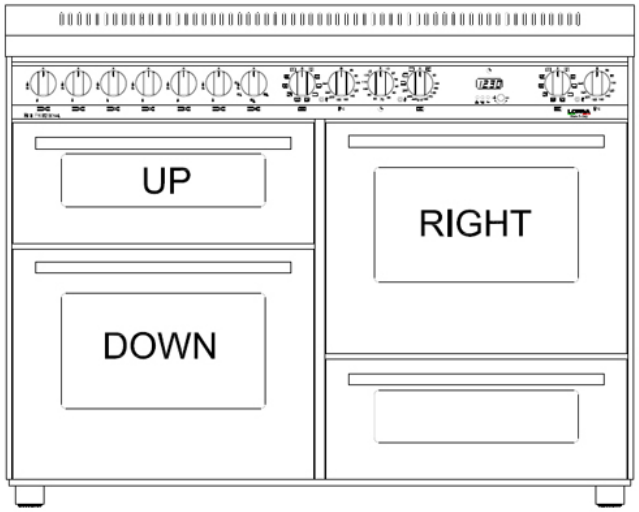
فرن من مقاييس 96 و 126 مع 3 افران كهربائيه

فوق UP

تحت DOWN

يمين RIGHT





اجهزة الطبخ ذوات المقاسات 60×90 من 3 افران يكون تحت تصرفها فران واحد من 60 لترا و فرنان من 30 لترا مع مقاومات كهربائية .

اجهزة الطبخ ذوات المقاسات 60×120 من 3 افران يكون تحت تصرفها فرنان من 60 لترا و فرن واحد من 30 لترا .

موديلات	مقاومه سفلى	مقاومه عليا	مقاومه سيخ	مقاومه سيخ كبير	مقاومه تهويه
3 افران مقاساتها 90 فرن تحت 60 فرن فوق 30 فرن يمين 30	1650 وط 1200وط 1200وط	900 وط 500 وط 500 وط	1500 وط 1000وط 1000وط	2100 وط	2000 وط
3 افران مقاساتها 120 فرن تحت 60 فرن فوق 30 فرن يمين 60	1650 وط 1200وط 1650وط	900 وط 500 وط 500 وط	1500 وط 1000وط 1500وط	2100 وط 2100 وط	2000 وط 2000 وط

3.7 سطح الطبخ مع صحن زجاجي (فقط في الموديلات المُزوّده)

الصحن الزجاجي نظام تجديدي للطبخ : إقران الحرارة التي تنتجتها مقاومة خاصة ذات مردود عال مع " زجاج سيراميك" يسمح بعبور الاشعه فوق الحمراء، يسمح بطبخ سريع مباشر ، مثل طبخ على البلاطه ، او طبيخ 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 وتغذيهما 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 .

سطع زجاج سيراميك - انه مادة غير سامة تنظيفها سريع وسهل ، الذي يمكنه الوصول الى حرارة عالية ويسمح طبخ مختلط بالأشعة ما فوق الحمراء (نوع المِشواه) و بالتلامس (نوع البلاطة) .

موديل إليكتروني - "الضبط باللمس" "touch – control" يسمح بضبط دقيق وسهل .

الطبخ - مثالي للشوي مباشرة على الزجاج نقانق ، هامبورجر ، لحم ، سمك ، خضروات ، فطاير 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 استعمل 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 وفاتحه والتي يمكن ازالتها 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 كّريّة حمراء فوق الرمز اي وظيفة الامن التي تمنع اختيار كافة اجهزة الإحساس .

لتحرير المُركب ، عليكم باختيار الرمز حتى تختفي الكُريّة الحمراء .

ان لم يتم اختيار اجهزة الإحساس بعد تحرير المُركب ، بطريقة اوتوماتيكيه بعد 30 ثانية المُركب يتحرك لموضع "إغلاق" ، اي الكُريّه 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 نؤشر "0" يمكننا العمل على اختيار الرموز "+/-" لزيادة او تخفيض قدره البلاطه ، رقم "9" يشير الى القدره القصوى ، رقم "1" يشير الى القدره الأدنى .

الحرارة المتبقيه

بعد إطفاء البلاطه يظهر الحرف " H " من الحرارة المتبقية حتى تبقى البلاطة ساخنة (طالما السطح الزجاجي حرارته اقل من 65 درجة مئوية) .

وظيفة التسخين

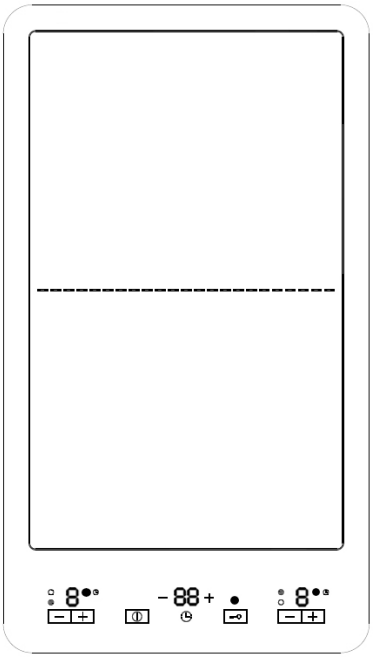
هذه الوظيفة تبرمج القدرة القصوى لوقت محدد .

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 ألإختيار 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 الوظيفه 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 ايقاف المفتاح يمكن تفعيلها عندما تكون البلاطات مشتعلة او منطفاة .
اذا كانت البلاطات مشتعلة ، وظيفة ايقاف المفتاح توقف كافة اجهزة الاحساس باستثناء مفتاح الإشعال / الأطفاء العام و ايقاف لوحة المفاتيح .
وظيفة ايقاف المفاتيح عندما تكون البلاطات منطفئة توقف كافة اجهزة الاحساس ، بما فيها العام On/Off ، باستثناء وظيفة ايقاف المفتاح .

تشغيل المؤقته

المؤقتة يمكنها ان تشتغل كعداد دقائق او يمكنها ان تشتغل كتمهيل لإطفاء البلاطات .

<u>وظيفة عداد الدقائق</u> : 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 مُطابقة 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 .

ألإنطفاء الأُتوماتيكي

الوقت ألأقصى 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 المُصرح له .

3.8 سطح طهي زجاج سيراميكي زجاجي كلي (فقط في الموديلات المُزوّده)

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 اللوحه الموجوده في القسم الخلفي ، جنب علبة المِرابط ، 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 المِربط يجب ان يكون اطول ب 1 سم على الاقل بالنسبة لأسلاك التغذيه .
- سلك التغذية يجب ان يوضع بصورة حتى لا تعلو حرارته عن 50 درجه مئويه بالنسبة للبيئة .

سطح زجاج سيراميك

العناصر المسخنه 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 مُسخِّنة يتحكّم فيها 2 عاكسي التيار ومن 2 (او 3) ضابطي الطاقه .

عاكس التيار يضبط القدره في واط ، المحددة مسبقا ، حسب الموقع المبرمج على المقبض .

ضابط الطاقه انه جهاز يضبط القدرة بطريقة تدريجية حسب الموقع المبرمج على المقبض (% للقدرة القصوى) ، ضبط الاقسام المسخنة يحصل تلقائيا عند تفعيل وعدم تفعيل العناصر المسخنه بفسحات منتظمة وهذا يضمن تسخين دقيق ومتناسق . مثلا : فسحات تسخين قصيرة مع وقفات طويلة تعني حرارة

منخفضة؛ فسحات تسخين طويلة تقاطعها فترات راحة قصيرة تعني حرارة اعلى .
بواسطة ضابط الطاقه يمكن تسخين القسم المهم من زجاج السيراميك بصورة كاملة او جزئيه .

حالة البلاطات (انظر الى الجداول)

صفة الاقسام المسخنه في اجهزة طبخ لها 4 بلاطات مسخنة										
وضع	نوع التحكم	قسم نافع مُسخَّن	ادارة المقبض	قدره قصوى	وضع المقبض والقدره المطابقه					
					1	2	3	4	5	6
امامي يسار	ضابط الطاقه	كلها ◉	اتجاه دوران عقارب الساعه	W 2200	%10	%25	%50	%65	%90	%100
		مركزيه ◉	عكس دوران عقارب الساعه	750W						
خلفي يسار	عاكس تيار	كلها ●	عكس دوران عقارب الساعه	W 1200	150 W	200 W	350 W	500 W	850W	1200 W
امام يمين	عاكس تيار	كلها ●	عكس دوران عقارب الساعه	W 1700	180 W	300 W	450 W	750 W	1200 W	1700 W

خلفي يمين	ضابط الطاقه	كلها	اتجاه دوران عقارب الساعه	W 2400	10%	25%	50%	65%	90%	100%
		دائريه	عكس دوران عقارب الساعه	W 1500						

القدره الكهربائيه الممتصه

موديل جهاز الطبخ	مقاومه ارض	مقاومة سماء	سيخ شوي	سيخ شوي كبير	مقاومه دائريه
MXV66MFR-MXV76MFR PXV66MFR-PXV76MFR	1900W	700W	1800W	2500W	2000W
PXGV96AMFR-96MFR	1750W	1000W	2000W	3000W	2500W
PXDV96AMFRE-96MFRE فرن كبير	1900W	700W	1800W	2500W	200W
PXDV96AMFRE-96MFRE فرن صغير	1200W	500W	1000W	------	------

صفة الاقسام المسخنه في اجهزة طبخ لها 5 بلاطات مسخنة										
وضع	نوع التحكم	قسم نافع مُسخَّن	ادارة المقبض	قدره قصوى	وضع المقبض والقدره المطابقه					
					1	2	3	4	5	6
امامي يسار	ضابط الطاقه	كلها ◉	اتجاه دوران عقارب الساعه	W 2200	%10	%25	%50	%65	%90	%100
		مركزيه ◉	عكس دوران عقارب الساعه	750W						
امامي يمين	عاكس تيار	كلها ●	عكس دوران عقارب الساعه	W 1200	150 W	200 W	350 W	500 W	850W	1200 W
خلفي يمين	عاكس تيار	كلها ●	عكس دوران عقارب الساعه	W 1700	180 W	300 W	450 W	750 W	1200 W	1700 W
خلفي يسار	ضابط	كلها ◖◗	اتجاه دوران	2000 W	10%	25%	50%	65%	90%	100%

	الطاقه		عقار ب الساعه							
		دائريه	عكس دوران عقار ب الساعه	1100 W						
مركزي	ضابط الطاقه	كلها	اتجاه دوران عقار ب الساعه	2000 W	10%	25%	50%	65%	90%	100%
		دائريه	عكس دوران عقار ب الساعه	1100 W						

الحرارة المتبقيه

سطح زجاج سيراميك مقسم الى 4 (او 5) اقسام مُسخِنه ولهدف ضمان امان اكثر تم تزويده بمؤشرات ضوئيه (تشير الى الحرارة المتبقيه) التي تُضاء عندما يكون القسم ساخن جدا .

المؤشرات الضوئية تبقى عاملة ما دام القسم المُسخن حامي ، حتى لو كانت البلاطات منطفئة .

إستعمال سطح الزجاج سيراميك

ننصح عند الإشعال الأول ان يتم إشعال الأقسام واحدة بعد الأخرى لعدة دقائق ، وذلك لازالة الرطوبه 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 المُسخِن 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 .

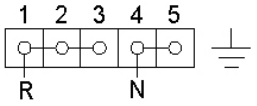
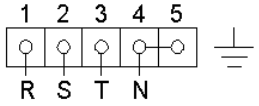
⚠ ننصح بالقيام بالتنظيف عندما يبرد الزجاج . عليكم بغسل الزجاج بسائل من نفس نوع سائل التنظيف الذي تم تزويد عيّنه منه او بمحلول ماء وصابون، للأوساخ التي تقاوم استعمل الكاشط الخاص المزود مع جهاز الطبخ . **لا تستعمل ابدا مواد خاشطة مثل scotch bryte صوف الفولاذ سكوتش برايت ، إسفنجات معدنيه او اخرى** . عليك الانتباه لعدم اسقاط السكر خلال الطبخ لانه يمكن ان تتكون قشرات لا يمكن ازالتها ؛ 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 ازالتها باستعمال قطعة قماش مُشبعة بالخل .

⚠ انتبه :

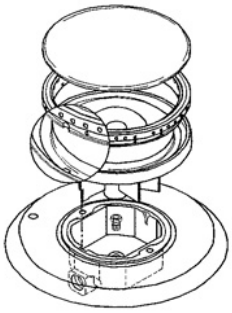
عندما يكون السطح مشتعلا او مؤشر الحرارة المتبقية مشتعلا عليكم بالانتباه ، عليكم ايضا الاحتفاظ بالاطفال بعيدا .

⚠ انتبه :

في حالة كسر زجاج السيراميك عليكم بفصل التغذية الكهربائية والاتصال بمركز خدمات لوفرا المصرح له .

تخطيط لوصل جهاز الطبخ بسطح زجاج سيراميك		
التغذيه	سلك التغذيه	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



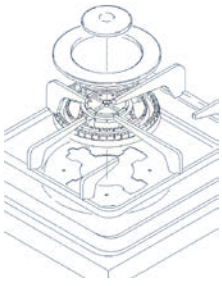
حوارق مساعده ، نصف سريعة ، سريعة ، سريعة جدا

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 الأخر بالضبط

.

حارق ذو تاج ثلاثي

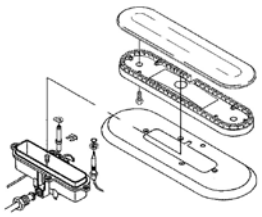
عليكم باقتران مفرق الشعلة على حامل الحارق بطريقة حتى لا يدور .



⚠ **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 للسمك :

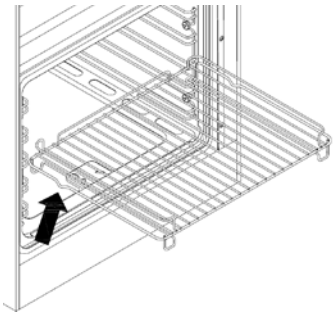


عليكم بادراج مفرق الشعلة عاملا ان يطابق الثقب الموجود في القسم السفلي مع شمعة الإشعال الإليكترونيه المُدرجه في رأس سطح العمل .

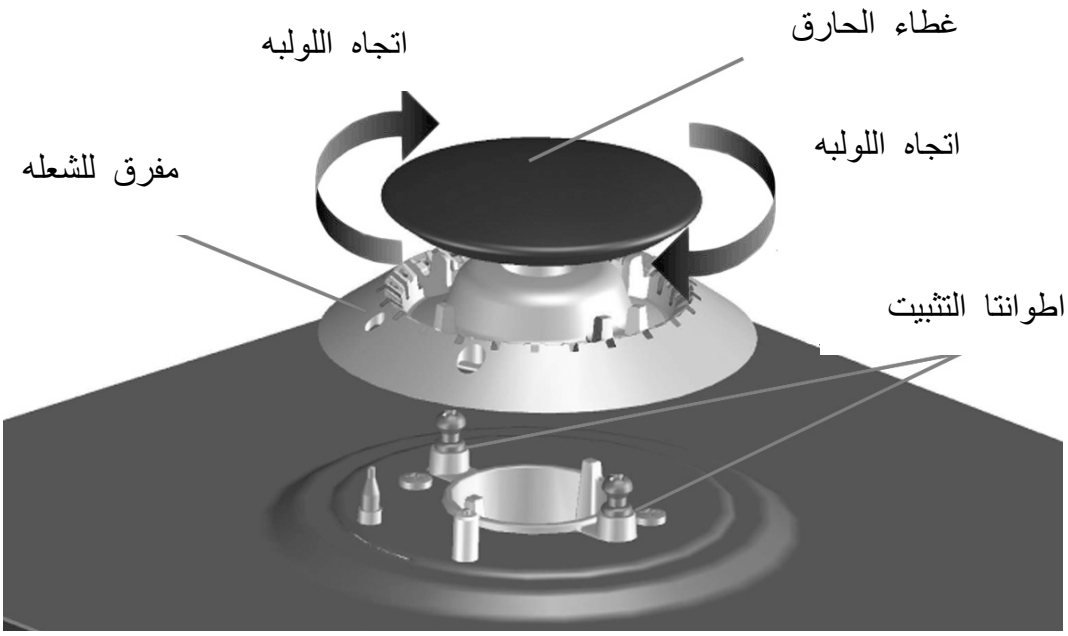
3.11 مسار الزلاقات المُقربه (تيليسكوبيه) (فقط في الموديلات المُزوّده)

المسارات التيلسكوبيه تمنح إكسسوارات الفرن ثبات اكبر . وضع الطعام على المشواه او الصنيه يكون اسهل واضمن .
المشاوي والصواني يجب ادراجها في اماكن المسارت 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 بالتاكد من ان موقف السقوط (انظر الصوره) موجود في الخلف .
يتم اخراج الشبكات من الفرن فقط برفعها من الأمام .



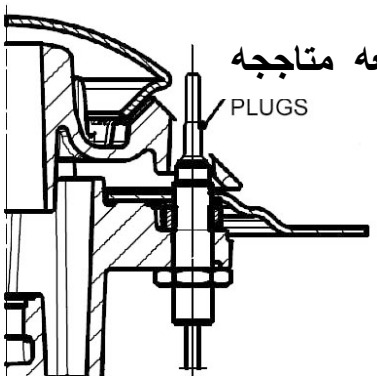
3.13 إرشادات لتركيب الحوارق من السلسلة III

الغطاء العلوي للحوارق يجب ان يتم وضعه في مكانه المخصص ، مع ثُلمتا الإدراج مُطابقة لبراغي الأسطوانتان التابعتان لمفرق الشعله المجوده تحته و لولبته باتجاه دوران عقارب الساعه (مثلما هو مشار اليه في الصوره) .

إنتبه

⚠ تركيب غير صحيح لغطاء الحارق يمكنه ان يسبب انتشار الشعلة ايضا داخله **مسببا تشويه الحارق نفسه** .

شمعه متاججه



3.14 إرشادات تشغيل شمعات الإشعال المتاججه(فقط في الموديلات المُزوّده)

لإشعال الحوارق يجب الضغط على المقبض وإدارته باتجاه سير عقاب الساعه ، الشمعة تصبح حمراء متاججة وتثير اشعال شعلات الحارق .

⚠ انتبه

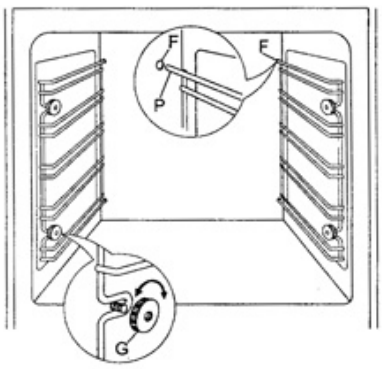
ننصح بعدم ترك على سطح جهاز الطبخ مواد قابلة للأشتعال : مثلا قماش ن ورق للفرن او غيره ، لانه يمكن اشتعالها حتى ان كانت الحوارق منطفئة فقط بالضغط على المقابض .

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 لصدمات 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 ازالتها تكون صعبة ويمكن ان تتسبب باضرار للسطح . لتنظيف المكونات المصنوعة من فولاذ اينوكس ، مطلية ، من الكريستال ، واجهة لوحة التحكم ، ننصح باستعمال إسفنجة او قطعة قماش مبلولة ، تحاشى استعمال صوف الفولاذ ، مساحيق خادشة ومواد أكّالة التي يمكنها خدش المكونات . للمحافظة لمدة طويلة على صفات اللمعان للأجزاء المطلية داخل الفرن ، من الضروري تنظيفها تكرارا 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 بالبخار لتنظيف الجهاز .

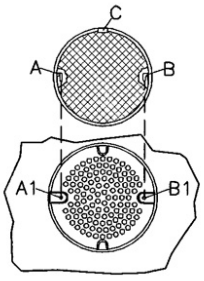
لتنظيف زجاج باب الفرن داخليا ، حسب الموديلات عليكم بنزع البروفيل العلوي باستعمال المفَك ، سحب الزجاج من المسارات . عليك بالقيام بهذا العمليات بحذر ودقة شديدان .

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 اللُسسيّنان A-B لمطابقة ثقوب غطاء المروحة A1-B1 لقعر الفرن .

عليكم **بالضغط على الرِكاب C حتى تتعشّق اللُسيّنات بالضبط في الثقوب A1-B1 ثبت فيلتر الدهن باستعمال البراغي المزودة .**



⚠ **الفرن المُهوى يجب ان يعمل وفيلتر الدهن مدرج**

5. تعليماتات 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 ثقوب مفرق الشعلة ليست مغلقة وان الشعلة موزعة بانتظام .

عليكم بتسخين الفرن مسبقا لمدة 15-10 دقائق قبل ادخال الطعام وعليكم اختيار الحرارة الملائمة .

لا تستعمل الفرن والباب مفتوحا لتدفئة البيئة .

افحص دوريا سلامة فِلكة باب الفرن .

من الممكن استغلال عدم الفعاليّه الحراريه ، باطفاء الفرن الساخن 10 دقائق قبل الوقت اللازم للطبخ .

صندقة الجهاز يجب ان يتم ارسالها لنقاط التجميع المختلف للإستعمال من جديد. الأداه الكهربائيه المنزلية المُعطلة يجب ارسالها الى مراكز التجمع المنفصل .

الرمز الموجود اسفله يعني ان الجهاز مشمول بين "النفايات الجديدة" ولذلك يخضع للتجميع المنفصل (ليست نفايات مدنيه) .

تباعا للمادة رقم 13 من المرسوم القانوني رقم 151 في 25 يوليو 2005 " تطبيق القواعد التي ارقامها 2003/108/CE , 2002/96/CE , 2002/95/CE المتعلقه بخفض استعمال المواد الخطيرة في الاجهزة الكهربائية والإليكترونية ، وايضا ازالة النفايات " .

الرمز على صندوق القمامة والوجود على الجهاز او على الصندوق يشير على ان المنتوج عند نهيايى حياته يجب تجميعه على انفراد عن المنفايات الاخرى .
يجب على المستهلك ان يسلم الجهاز الضي انتهت حياته الى مراكز التجمع المنفصل للنفايات الإلكترونيه و التقنيه 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 .

صفات حارق السطح والفرن — جدول 1

نوع الغاز : بوتان G30 ضغط اسمي = 28-30 ميلي بار
بروبان G31 ضغط اسمي = 37 ميلي بار
ميثان G20 ضغط اسمي = 20 ميلي بار

نوع الحارق	عيّار	غاز سائل						غاز ميثان		
		حاقنات	قدره حرارية اسمية					حاقنات	قدريه حراريه اسميه	
	قطر 1/100 ملم	قطر 1/100 ملم	كيلو واط	g/h max		كيلو واط	g/h min		قطر 1/100 ملم	كيلو واط	كيلو واط mi
				G30	G31		G30	G31			

								max			min						n	max

حوارق السطح سلسله I

مساعد (صغير)	27	50	1,00	73	71	0,29	21	21	77	1,00	0,29
نصف سريع (متوسط)	29	65	1,75	127	125	0,35	25	25	97	1,75	0,35
سريع (كبير)	39	85	3,00	218	214	0,60	43	44	127	3,00	0,50
تاج ثلاثي	65	100	3,90	283	278	1,50	106	109	136	3,90	1,50
للسمك	65	85	3,00	218	214	1,50	107	109	120	3,00	1,50

حوارق السطح سلسله II عاديه و AEO ، ورقه رباعيه

مساعد (صغير)	27	50	1,00	73	71	0,30	21	21	72	1,00	0,30
نصف سريع (متوسط)	34	65	1,75	127	125	0,44	25	25	97	1,75	0,44

سريع (كبير)	44	85	3,00	218	214	0,75	44	43	115	3,00	0,75
تاج ثلاثي	65	100	3,90	283	278	1,50	109	106	136	3,90	1,50
ثنائي قطر 125ملم	70	46/85	3,90	283	278	1,80	130	127	/85 130	4,20	/0,35 1,80
ثنائي قطر 145ملم	27/70	46/95	4,50	326	319	1,80	130	127	130/85	4,2	/0,35 1,80
ثنائي ورقه رباعيه	27/70	46/65	4,20	304	297	0,30	22	22	66/1,02	4,2	0,30

حوارق السطح سلسله III

مساعد (صغير)	27	52	1,10	79	78	0,35	25	25	73	1,10	0,35
نصف سريع (متوسط)	34	65	1,75	127	125	0,45	32	32	98	1,75	0,45
سريع	44	82	2,80	203	200	0,75	53	54	122	2,80	0,75

(كبير)											
تاج ثلاثي	65	97	3,70	268	264	1,50	109	133	133	3,70	1,50

حوارق الفرن

60L(60x50-60x60-70x50-70x60) عربة تُخرج (80x60-90x60) غاز مهوى - فرن مزدوج (90x60)	55	85 قياس غير منتظم	3,30	240	236	1,10	80	79	130 قياس غير منتظم	3,30	1.10
فرن كبير / فرن غاز كبير مهوى (126GV....)	60	110	5,00	363	357	1,60	116	114	165 قياس غير منتظم	5,00	1,60
غرفة مخزن (80x50-90x60)	50	80 قياس غير منتظم	2,60	189	186	1.10	80	79	115 قياس غير منتظم	2,60	1.10
غرفة مخزن و حامل بالون الغاز (90x50-90x60)	55	85	3,20	233	229	1,10	80	79	127 قياس غير منتظم	3,20	1.10

حوارق سيخ الشوي على غاز											
60L(60x50-60x60-70x50-70x60) عربة تُخرج (80x60-90x60) فرن مزدوج (90x60)	-	77	2,30	166	164	-	-	-	115	2.30	-

فرن كبير / فرن كبير مهوى (126GV....)	-	90	3,30	240	236	-	-	-	140	3.30	-
(60x60-70x60)60L غاز مهوى	-	85	2,60	188	185	-	-	-	130	2.60	-

صفات صحن الزجاج و البلاطات الكهربائيه جدول 2

جهاز طبخ وفرن كبير مع صحن زجاج : 800 + 800 واط

مطابقة بين وضع المقبض والقدرة الممتصه					
قطر البلاطه في ملم	علامة المقبض واستهلاك الطاقه				
	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

القدرات الممتصه في فرن كهربائي مع ثيرموستات جدول 3

موديلات	مقاومة ارض	مقاومة سماء	مقاومة سيخ الشوي	مقاومة سيخ كبير	مقاومه دائريه
موديل فرن كهربائي ثابت : 60x50-60x60- 70x50-70x60	1650W	900W	1500W		
موديل فرن مختلط 70x50-70x60	1650W	900W	1550W		
موديل متعدد الوظائف: MX 66 ASMF	1650W	600W	1500W		
موديل متعدد الوظائف: 60x50-60x60- 70x50-70x60	1650W	900W	1500W	2100W	2000W
فرن مع سيخ شوي مشع 60x60-70x60	1900W	700W	1800W	2500W	2000W
فرن مع سيخ شوي مشع 90x60	1900W	1000W	2000W	2500W	2000W
موديل فرن كبير متعدد الوظائف	1750W	1000W	2000W	3000W	2500W
فرن مزدوج فرن يسار 60 لتر فرن يمين 30 لتر	1650W 1200W	900W 500W	1500W 1000W	2100W	2000W
مدويل غرفة مخزن 80x50-80x60- 90x50-90x60	1400W	700W	1200W		
موديل حيز بالون الغاز : 90x50-90x60	1400W	700W	1200W		
موديل غاز 60x50-60x60-			1500W		

70x50/60-70x50/60					
موديل غاز كبير			1750W		
موديل حيز بالون الغاز : 80x50/60-90x50&60			1200W		
موديل غاز 90x60-80x60 عربه تُخرج			1500W		
موديل كهربائي : 90x60-80x60 عربه تُخرج	1650W	900W	1500W	2100W	2000W
موديل فرن كبيرغاز مهوى 90x60			2000W		
موديل فرن كبيرغاز مهوى 90x60-70x60			1800W		
فرن 30 لتر جهاز طبخD126	1200W	500W	1000W		

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

حوارق	فرن علوي	سيخ شوي علوي	فرن سفلي
قدره حراريه اسميه كيلوواط	1,70	2,70	2,40

ادنى قدرة حرارية كيلوواط	0,80	------	1,00
حاقنات 20 G20 ميلي بار قطر 1/100 ملم 30 G30 ميلي بار قطر 1/100 ملم	 95 62	 125 80	 110 72
عبّار 20 G20 ميلي بار قطر 1/100 ملم 30 G30 ميلي بار قطر 1/100 ملم	 عادي 42	 - - - - - - -	 عادي 48

حرارة الفرن العلوي 130 **درجه مئويه دنيا –** 270 درجه مئويه قصوى

حرارة الفرن السفلي 130 **درجه مئويه دنيا –** 270 درجه مئويه قصوى

الصفات الكهربائيه للفرن

الفرن العلوي		**مقاومه اساسيه** **مقاومه سماء** **مقاومةسيخ الشوي**	1200 واط 950 واط 1900 واط
الفرن السفلي		انظر الى الجدول 3	