

LOFRRA®

HERDE

DEUTSCH

SERVICEHANDBUCH

**ANWEISUNGEN UND HINWEISE FÜR DIE INSTALLATION, DIE
BEDIENUNG UND WARTUNG DER GASHERDE – KOCHGERÄTE
FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT**

ENGLISH

SERVICE MANUAL

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

CE

INHALTSVERZEICHNIS

HINWEISE FÜR IHRE SICHERHEIT UND RATSCHLÄGE	3
1. INSTALLATION.....	4
1.1 INSTALLATIONSRAUM DES HERDES.....	4
1.2 ABLASS DER VERBRENNUNGSPRODUKTE	5
1.3 AUFSTELLEN DES HERDES	5
1.4 ANSCHLUSS AM GASNETZ:UNI-CIG 7129/7131	7
1.5 ANSCHLUSS AM STROMNETZ	8
2. INSTANDHALTUNG.....	8
2.1 GASSCHLAUCH AUS GUMMI (UNI-CIG 7140)	8
2.2 STROMKABEL	8
2.3 DEMONTAGE UND MONTAGE DER OFENTUR	9
2.4 AUSWECHSELN DER GLUHBIRNE.....	9
2.5 KRISTALLDECKEL (nur für die Modelle, wo vorgesehen).....	9
3. GEBRAUCH DES HERDES	10
3.1 FUNKTIONSWEISE DER ARBEITSFLACHE	10
3.2 FUNKTIONSWEISE DES OFENS	11
3.3 FUNKTIONSWEISE DES GRILLS.....	12
3.4 BRATSPIEß (nur für die Modelle, die über einen Bratspieß verfügen)	13
3.5 MINUTENZAHLER	13
3.6 MULTIFUNKTIONSSHERDE	13
3.7 GLASS-PLATE-KOCHPLATTE (nur Modelle, die damit ausgestattet sind)	19
3.8 TOTAL-GLASS-KOCHPLATTE (nur Modelle, die damit ausgestattet sind).....	20
3.9 EINBAU DES FETTFILTERS AN DER LUFERRADABDECKUNG IM MULTIFUNKTIONSSOFEN.....	23
3.10 ANBRINGEN DER GASBRENNER AUF DER ARBEITSFLACHE	23
3.11 TELESKOPFUHRUNGEN (nur für die Modelle, wo vorgesehen)	24
3.12 MONTAGEANWEISUNGEN FÜR DIE BRENNER SERIE III.....	24
3.13 BEDIENUNGSANWEISUNGEN FÜR DIE GLUHZUNDKERZEN	24
4. REINIGUNG.....	25
5. HINWEISE ZUR ENERGIEERSPARNIS UND ZUM UMWELTSCHUTZ	25
TABELLE	27

HINWEISE FÜR IHRE SICHERHEIT UND RATSCHLÄGE

Bevor Sie den Herd verwenden, lesen Sie bitte das vorliegende Anweisungshandbuch sehr aufmerksam, damit Sie alle für eine korrekte Installation notwendigen Auskünfte zur Verfügung haben.

Diese Apparatur wurde für den Gebrauch im Haushalt hergestellt.



Alle Verfahren wie Installation, Einstellung, Umwandlung und Wartung müssen in Übereinstimmung mit dem vorliegenden Servicehandbuch und gemäß den gültigen Vorschriften durch Fachpersonal ausgeführt sein. Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Haftung infolge schlechter Einstellung, Benutzung oder Handhabung der Apparatur.

Die Daten des Modells und die Merkmale können dem Schildchen entnommen werden, das sich auf der linken Seite befindet, wenn man die Herdtür öffnet.

Dem Techniker im Fall eines Eingriffs zusammen mit der Garantie auch das Dokument vorzeigen, das das Kauf- oder Lieferdatum bestätigt.



Vor der Durchführung von Verfahren immer den Strom abschalten und das Gas vor der Apparatur schließen. Für den Ersatz von Komponenten und/oder Zubehörteilen, ausschließlich Lofra Originalersatzteile verwenden. Vertrauen Sie sich nur technischem Fachpersonal an.

Bewahren Sie das vorliegende Anleitsheft vereint mit dem Herd auf, so dass es ggf. für alle Anweisungen und Hinweise, die für eine korrekte und optimale Bedienung notwendig sind, zu Rate gezogen werden kann.

Bevor Sie den Herd in Betrieb setzen, entfernen Sie die Plastikfolie, mit der die Teile aus Edelstahl, Aluminium (Fettfänger) und/oder die lackierten Teile usw. geschützt sind. Führen Sie diesen Vorgang sehr vorsichtig aus, um die geschützten Teile nicht zu beschädigen.



Während des Betriebs werden die Außenseiten sehr heiß. Kinder und/oder Personen mit Handicaps sollten daher das Gerät nicht berühren und nicht mit ihm spielen. Am Besten benutzen Kinder die Schaltvorrichtungen des Herds nicht.



Periodisch sicherstellen, dass der Schlauch, der den Herd mit der Gasflasche oder der Gasleitung verbindet, keine Undichtheiten aufweist; den Schlauch an seinem Fälligkeitsdatum auswechseln.



Wenn der Herd nicht funktioniert, müssen sich die Drehknöpfe in Pos. Aus befinden. Wenn er deaktiviert bleibt, sollte der Hahn an der Gasflasche oder der Gasleitung geschlossen und der Hauptschalter der Stromversorgung zur Apparatur abgeschaltet werden.

Brenner, Deckel und Flammverteiler sauber halten, damit die Kochstellen gut funktionieren.

Beim ersten Einschalten sollte der Ofen ca. eine Stunde lang auf Höchsttemperatur funktionieren. Bei diesem Vorgang können Rauch und schlechter Geruch aufgrund der Klebstoffe der Wärmeisolierung und des Öls der Blechelemente entstehen. Den Raum lüften.

Einige Modelle sind mit einem Backblech aus Aluminium ausgestattet, das ideal für Feingebäck ist (180-200° C): mit max. 3 kg beladen.



Decken Sie den Boden des Ofens nicht mit Alufolie ab und legen Sie das Aluminiumblech nicht auf den Boden des Ofens, solange dieser funktioniert.



Der Herddeckel ist aus Sekuritkristall. Er sollte nicht geschlossen werden, solange die Brenner und die Elektroplatten funktionieren oder noch heiß sind, da dies gefährliche Schäden verursachen könnte.

Bevor Sie den Deckel öffnen, entfernen Sie eventuell auf diesen übergelaufene Produkte.

Verschmutzen Sie die Umwelt nicht mit der Verpackung, Zubehörteilen oder sonstigem der Apparatur. Entsorgen Sie möglichst in den dazu vorgesehenen Containern nach den gültigen Vorschriften.

1. INSTALLATION

Alle Verfahren wie Installation, Einstellung, Umwandlung und Wartung müssen in Übereinstimmung mit dem vorliegenden Servicehandbuch und gemäß den gültigen Vorschriften durch technisches Fachpersonal ausgeführt sein. Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Haftung infolge schlechter Einstellung, Benutzung oder Handhabung.



WICHTIGE HINWEISE

Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die Gasverteilungsbedingungen an Ort und Stelle (Gastyp und Druck) sowie die elektrische Versorgung (Spannung und Stromstärke) den Angaben auf dem Schild entsprechen, das an der Innenkante der linken Geräteseite angebracht ist.

Das vorliegende Gerät ist nicht mit einer Abzugsvorrichtung der Verbrennungsprodukte verbunden. Es muss in Übereinstimmung mit den gültigen Vorschriften installiert und angeschlossen sein.

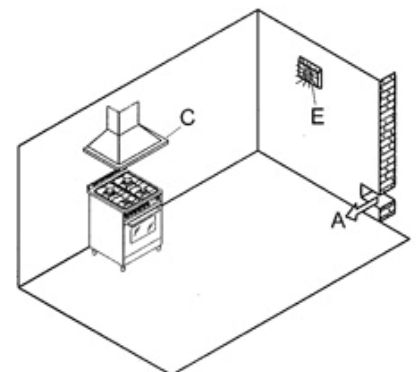
Insbesondere sind die Verordnungen für die Belüftung der Räume zu beachten.

An jedem Gerät sind der Gastyp und der Druck angegeben, für die das Gerät vorbereitet ist (siehe Schildchen).

1.1 INSTALLATIONSRAUM DES HERDES



Um den korrekten Betrieb des Herdes zu gewährleisten, muss er gemäß den gültigen Installationsvorschriften UNI-CIG 7129-7131 in einem ständig belüfteten Raum mit einem Volumen von mindestens 26 m³ installiert sein, in den die zur korrekten Verbrennung des Gases notwendige Luft natürlich strömen kann.



Der natürliche Luftstrom muss auf direkte Weise erfolgen durch:

Bleibende Öffnungen (A) nach außen in den Wänden des Raums; diese Öffnungen müssen für die Modelle mit Sicherheitsvorrichtung auf der Arbeitsfläche einen Mindestquerschnitt von 100 cm² haben und so realisiert sein, dass sie weder von innen noch von außen verstopft werden können; sie müssen sich in Fußbodennähe befinden und so sein, dass sie den korrekten Betrieb der Abzugsvorrichtungen der Verbrennungsprodukte nicht stören.

Einzelne oder gemeinsame, verzweigte Belüftungsleitungen. Die Luft muss fern von Schadstoffquellen direkt von außen entnommen werden. Wenn die Luft nicht direkt von außen zugeführt werden kann, ist die indirekte Belüftung mittels Entnahme der Luft aus benachbarten Räumen zulässig, falls diese Räume keine Schlafzimmer oder feuergefährdet sind, immer gemäß den Verordnungen und Einschränkungen der anwendbaren gültigen Vorschriften UNI-CIG 7129-7131.

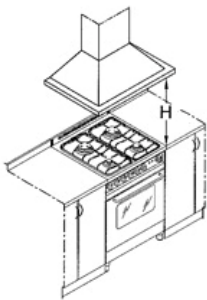
1.2 ABLASS DER VERBRENNUNGSPRODUKTE

Kochgeräte müssen die Verbrennungsprodukte immer in spezielle Abzugshauben (C) ablassen, die mit Schornsteinen, Rauchzügen oder direkt mit dem Freien verbunden sein müssen. Falls keine Abzugshauben angebracht werden können, ist ein Elektroventilator (E) zulässig, der am Fenster oder an der Wand installiert wird und gleichzeitig mit dem Gerät funktionieren muss. Die Belüftungsvorschriften UNI-CIG 7129-7131 sind genauestens einzuhalten.

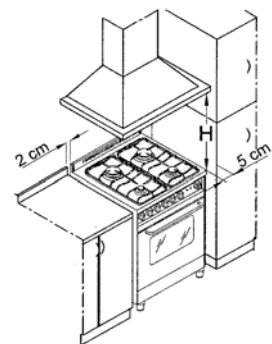
1.3 AUFSTELLEN DES HERDES

a) Herd zwischen den Möbeln (Building-In): Typ Y - Klasse 2, Unterklasse 2/1, (siehe Abbildungen)

Der Herd dieser Klasse kann in direktem Kontakt mit den Möbeln daneben eingebaut werden, außer im Fall eines



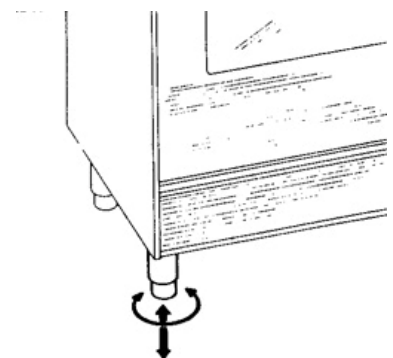
Möbels, dessen Seite höher als die Arbeitsfläche ist. In diesem Fall muss der höhere Teil mindestens 5 cm Abstand von der Arbeitsfläche haben. Falls der Herd mit einem Sockel ausgestattet wird, sind in Herdbreite vorne im Sockel Öffnungen von 2 cm



vorzusehen. Die Möbel müssen aus Werkstoffen hergestellt sein, die einer Temperatur von mindestens 120°C widerstehen.

b) Frei installierbarer Herd (Free-Standing): Typ X - Klasse 1; es gilt dasselbe wie in Punkt a) mit der Ausnahme, dass eine Geräteseite für die Überprüfung des eventuellen Gasschlauchs aus Gummi frei bleiben muss.

Nachdem die Verpackung entfernt ist, muss das Plastikmaterial, das die Teile aus Edelstahl und Aluminium und/oder lackierte Teile schützt, entfernt werden, damit es nicht schmelzen kann. Führen Sie diesen Vorgang sehr vorsichtig aus, um die geschützten Teile nicht zu beschädigen. Nun die Füßchen montieren. Sie müssen an den Enden des Gestells des Herdes in den Schlitten befestigt werden. Um den Herd mit eventuellen Möbeln zu nivellieren, können die Füßchen höhenverstellt werden; sicherstellen, dass der Herd stabil aufgestellt ist. Brenner, Flammverteiler und Roste in ihren Sitzen auf der Arbeitsfläche anbringen. Damit die Edelstahlarbeitsfläche nicht beschädigt wird, die mit dem Herd gelieferten Kratzschutzgummis an den mittleren Rost (Topfablage) aus verchromten Rundstahl montieren.



N.B.: Solange die Brenner funktionieren, darf kein Luftzug im Raum sein, der ihren korrekten Betrieb stören oder die Brenner auslösen kann.

FÜßCHEN: MONTAGEANWEISUNGEN



Die Unterlegscheibe auf die Mutterschraube des Füßchens schrauben. Dabei sicherstellen, dass die abgekantete Seite der Unterlegscheibe nach oben vom Fußende weg gerichtet ist.



Montiertes Füßchen mit korrekt angebrachter Unterlegscheibe. Das untere Teil des Füßchens kann gelöst werden, um die Höhe zu regulieren und den Herd zu fluchten.



Sitz des Füßchens im Boden des Herds.
Zur Montage des Füßchens in seinen Sitz, den Herd auf die Rückseite legen und das Füßchen einstecken.

Die Füßchen NICHT befestigen, indem man das Gerät schräg stellt – sie könnten dadurch beschädigt werden.



Die vorher an das Füßchenende geschraubte Unterlegscheibe in das Untergestell des Herds stecken und im Kanal gleiten lassen.



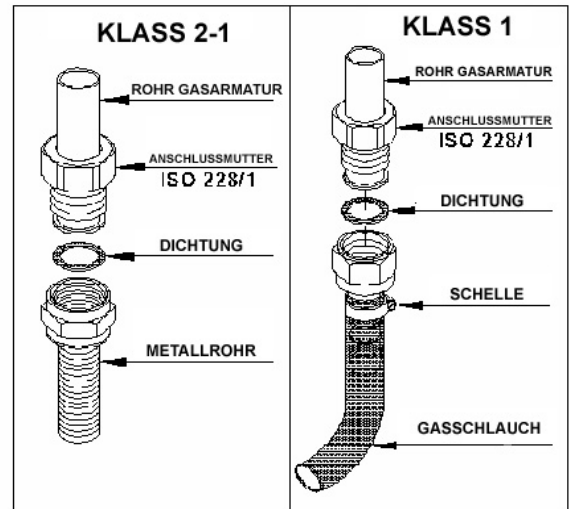
Das obere Teil des Füßchens festschrauben, bis das Herduntergestell zwischen Unterlegscheibe und Füßchen blockiert ist.

Den Herd heben, nachdem die vier Füßchen befestigt sind, dabei sein Gewicht gleichmäßig auf den Füßchen verteilen. Das Gerät NICHT an den Beinen kippen, sondern heben (dafür sind zwei Personen erforderlich).

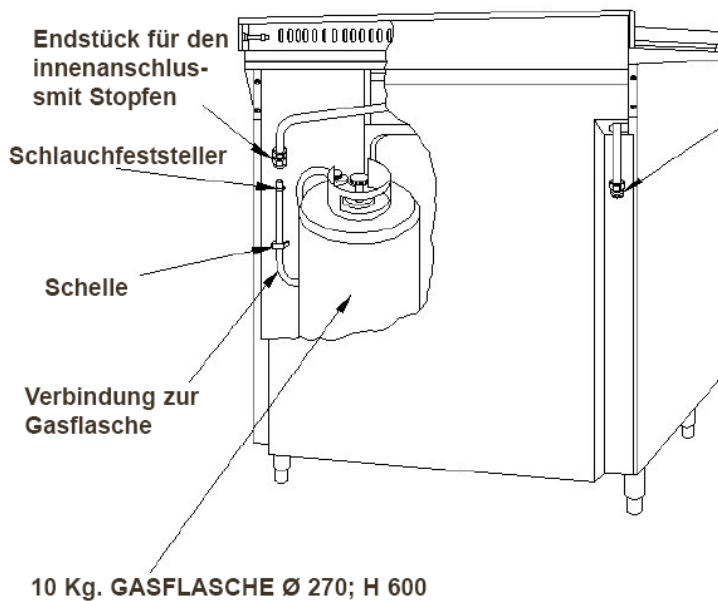
1.4 ANSCHLUSS AM GASNETZ:UNI-CIG 7129/7131

a) **KLASSE 2 (Unterklasse 2/1 Building-in-Herd)** : mit flexiblem Edelstahlschlauch an kontinuierlicher Wand gemäß der gültigen Vorschrift UNI-CIG 9891 mit möglicher Verlängerung bis max. 2000 mm; an den Enden muss der Schlauch mit Anschlüssen mit Gewinde gemäß ISO 228/1 mit entsprechender Dichtung ausgestattet sein.

b) **KLASSE 1 (Free-Standing-Herd)**: neben den Vorschriften für die Klasse 2, auch mit flexiblem Schlauch nicht aus Metall, aber konform mit der Norm UNI-CIG 7140, falls bei der Installation die folgenden Hinweise eingehalten sind: Schlauch länger als 400 mm und kürzer als 1500 mm; keine Stelle mit Temperaturen über 50°C; keine Zug- und Torsionsbeanspruchung; keine Drosselungen; in der gesamten Strecke leicht überprüfbar; kein Kontakt mit schneidenden Teilen, scharfen Kanten und ähnlichem.



GASFLASCHE UND HERD MIT SCHLAUCHALTER SKIZZE MIT DER VERBINDUNG DES SCHLAUCHS ZWISCHEN



Endstück für den Außenanschluss für linke Verbindung

ACHTUNG

Anweisungen für das obligatorische Verlegen des Schlauchs. Für die Verbindung zwischen Herd und Gasflasche sind Schläuche und Druckgeber gemäß den gültigen Vorschriften zu verwenden. Im Haushalt nur Gasflaschen mit Flüssiggasgemisch verwenden.

- 1) Den Stopfen vom Endstück für den Innenanschluss entfernen.
- 2) Das eine Schlauchende auf den Schlauchhalter stecken und mit einer Schelle befestigen, die den gültigen Vorschriften entspricht.
- 3) Das andere Ende auf den Druckgeber der Gasflasche stecken und mit einer Schelle befestigen, die den gültigen Vorschriften entspricht.
- 4) Die ganze am Schlauchfeststeller befestigen. Nach dem Anschluss das Ganze mit einer Seifenlösung auf eventuelle Undichtheiten überprüfen - auf keiner Flamme dazu verwenden.

Bevor der flexible Nicht-Metall-Schlauch angeschlossen wird, müssen seine Halterung und die entsprechende Dichtung (beides mitgeliefert) am Rohrstück/an der Rampe an der Herdrückseite befestigt werden.

Für die Verbindung mit:

Erdgas, muss der Schlauch einen Innendurchmesser von 13 mm haben, auf die Halterung gesteckt und dann mit einer dazu vorgesehenen Schelle gemäß UNI-CIG 7141 befestigt sein

Flüssiggas (GPL - Gasflasche), muss der Schlauch einen Innendurchmesser von 8 mm haben, auf die Halterung gesteckt und dann mit einer dazu vorgesehenen Schelle gemäß

UNI-CIG 7141 befestigt sein; an der Gasflasche muss ein mit UNI-CIG 7432 konformer Druckreduzierer installiert sein.

Herde mit Abteil für die Gasflasche – diese Herde sind für den Gebrauch von 10 kg Flüssiggasflaschen (max. Abm. in mm Ø 270; H 600) vorbereitet und mit zwei Gasanschlüssen versehen:

einer im Abteil und ein zweiter links auf der Rückseite. Sie werden mit durch Stopfen und Dichtung geschlossenen Anschluss im Gasflaschenabteil geliefert; das andere Ende ist offen.

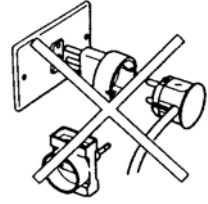
⚠ Falls der Anschluss im Gasflaschenabteil benutzt wird, muss der Stopfen mit der Schlauchhalterung ausgewechselt werden; den Stopfen verwenden, um den Anschluss außen zu schließen. Achtung: die Dichtung immer dazwischen legen. Die Verbindung zwischen Gasflasche und Schlauchhalterung muss mit einem Schlauch ausgeführt werden, der wie auf den Abbildungen seitlich und/oder dem Aufkleber im Gasflaschenabteil gezeigt verlegt sein muss.

Nachdem der Gasanschluss ausgeführt ist, muss mit geeigneten Instrumenten oder einfach mit Seifenwasser sichergestellt werden, dass keine Gasundichtheiten vorhanden sind.

1.5 ANSCHLUSS AM STROMNETZ

Der Anschluss des Herds am Stromnetz erfolgt mit dem mitgelieferten Kabel; einen Stecker verwenden, der mit den Normen CEI konform ist. Die auf den Stecker geprägte Stromstärke muss immer höher als die max. Stromstärke des Geräts sein (siehe Daten auf dem Schild). Falls das Gerät nicht mit Stromkabel und Stecker versehen ist, muss das Stromnetz über eine Vorrichtung verfügen, die das Abtrennen vom Netz garantiert. In Übereinstimmung mit den Installationsvorschriften muss der Abstand der Kontakte bei der Öffnung so sein, dass in Überspannungsklasse III eine vollständige Abtrennung möglich ist.

⚠ WICHTIG: Keine Reduzierung zwischen der Streckdose des Stromnetzes und dem Stromkabel des Herds einschalten.



2. INSTANDHALTUNG

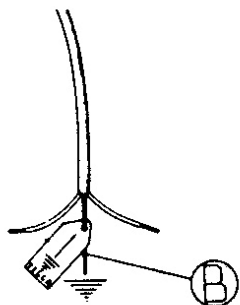
⚠ WICHTIGE HINWEISE:
Vor der Durchführung von Verfahren immer den Strom abschalten und das Gas vor der Apparatur schließen. Für den Ersatz von Komponenten und/oder Zubehörteilen, ausschließlich Lofra Originalersatzteile verwenden.
Alle unten verzeichneten Verfahren müssen in Übereinstimmung mit dem vorliegenden Servicehandbuch und gemäß den gültigen Vorschriften UNI-CIG 7129-7131 durch Fachpersonal ausgeführt sein.

2.1 GASSCHLAUCH AUS GUMMI (UNI-CIG 7140)

Der Zustand des Gasschlauchs muss periodisch (1 Mal pro Jahr) überprüft werden. Er muss ausgewechselt werden: innerhalb des Fälligkeitsdatums, das auf seine Außenfläche gedruckt ist; falls er Risse, Schnitte, Abschürfungen oder Verbrennungen aufweist; wenn er nicht mehr so elastisch wie üblich ist, sondern hart und zu plastisch.

2.2 STROMKABEL

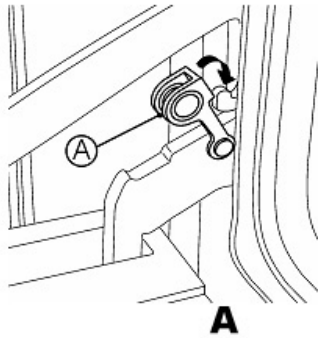
Für den Ersatz des Stromkabels wird darauf hingewiesen, dass die Verbindung mit dem Gerät vom Typ Y ist. **Der Ersatz muss daher durch Personal ausgeführt werden, das von Firma LOFRA dazu**



berechtigt ist. Ausschließlich Kabel vom Typ H05RR-F verwenden. Der Erdleiter (gelb-grün) muss mindestens 2 cm länger als die beiden Phasenleiter sein. Dadurch ist die elektrische Sicherheit gewährleistet, falls zufällig am Kabel gerissen wird.

Für die Herde mit Gasofen und Elektrogrill muss ein Kabel vom Typ H05RR-F 3x1 mm² verwendet werden, für die Herde mit Elektroofen und Elektrogrill ein Kabel vom Typ H05RR-F 3x1,5 mm², Außendurchmesser max. 9 mm.

2.3 DEMONTAGE UND MONTAGE DER OFENTÜR

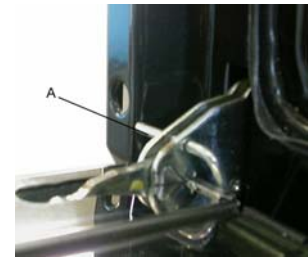


Die Ofentür ganz öffnen und die Sperre der Drehbewegung (A) in den Haken an den Bügeln der Scharniere einspannen. Die Tür seitlich anfassen und langsam schließen, bis man einen bestimmten Widerstand bemerkt. Nun forcieren und die Tür gleichzeitig nach oben heben, damit sich das Scharnier aus dem Herd ausspannt; dann herausziehen.

Für die Montage, die obigen Anweisungen umgekehrt ausführen und beachten, dass sich das Scharnier in seinen Sitz einspannt.

An den Modellen "CURVA", einen Stift in die dazu vorgesehenen Bohrungen stecken, der die Drehbewegung blockiert. Die Tür seitlich anfassen und langsam schließen, bis man einen bestimmten Widerstand bemerkt. Nun forcieren und die Tür gleichzeitig nach oben heben, damit sich das Scharnier aus dem Herd ausspannt; dann herausziehen.

Für die Montage, die obigen Anweisungen umgekehrt ausführen und beachten, dass sich das Scharnier in seinen Sitz einspannt.



2.4 AUSWECHSELN DER GLÜHBIRNE

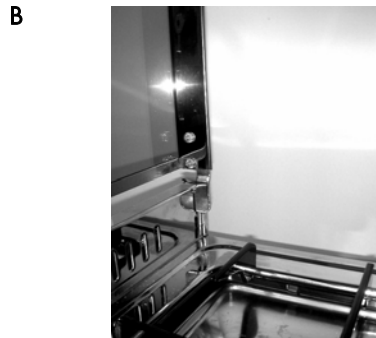
Vor dem Auswechseln muss das Gerät vom Stromnetz abgeschaltet werden.

Die Ofentür öffnen, die Schutzkappe aus Glas losschrauben und die Glühbirne mit einer des gleichen Typs auswechseln (Typ 230V - T 300° C – E14 – 15/25 W), dann die Schutzkappe wieder anbringen.

2.5 KRISTALLDECKEL (nur für die Modelle, wo vorgesehen)

Um den Deckel zu montieren, die Scharniere in ihre Sitzen am Schulterelement des Herds einspannen; die Scharniere in die vorhandenen Schlitz (A) stecken, den Deckel senkrecht heben (B) und nach unten schieben, damit sich die Scharniere in ihrem Sitz einspannen.

Für die Demontage umgekehrt vorgehen.



3. GEBRAUCH DES HERDES



WICHTIGE HINWEISE:

Sollte die Brennerflamme zufällig erlöschen, muss der Drehknopf geschlossen werden. Erst nach mindestens 1 Minute erneut einschalten.

Ein Gaskochgerät erzeugt beim Kochen Wärme und Feuchtigkeit im Installationsraum. Stellen Sie sicher, dass der Raum gut belüftet ist: Halten Sie die natürlichen Belüftungsöffnungen frei oder installieren Sie eine Abzugshaube mit Ablassleitung.


Bei längerem, intensivem Gebrauch des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung notwendig sein, wie zum Beispiel ein geöffnetes Fenster, oder eine wirksamere Belüftung, indem die mechanische Absaugleistung erhöht wird.

Am Schaltfeld vorne befinden sich eine oder zwei Leuchtanzeigen, je nachdem, ob der Ofen des Herds mit Gas oder Strom funktioniert. Im Fall des Herds mit Gasofen leuchtet jedes Mal, wenn man ein Heizelement einschaltet (ELEKTROPLATTEN, BRATSPIEß, ELEKTROGRILL), eine grüne Leuchtanzeige auf. Im Fall des Elektroofens wird sich neben der grünen Leuchtanzeige eine gelbe einschalten, wenn der THERMOSTAT auslöst und die Temperatur im Ofen regelt.

3.1 FUNKTIONSWEISE DER ARBEITSFLÄCHE

Gasbrenner

Im Schaltknopf integrierte elektronische Zündung Den Schaltknopf auf Pos. Max.

 drehen und fest drücken: der Brenner wird automatisch zünden.



= Kein Gas (Hahn geschlossen)



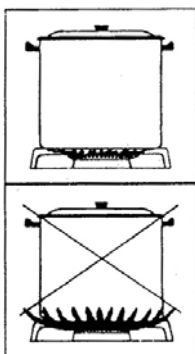
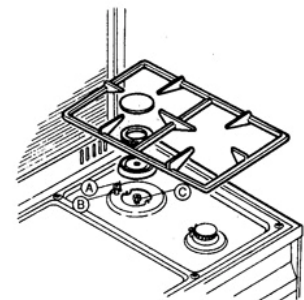
= Max. Gas



= Min. Gas

Um das Gas auf das Minimum zu stellen, den Schaltknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen und den Zeiger auf dem Schaltknopf auf die kleine Flamme stellen.

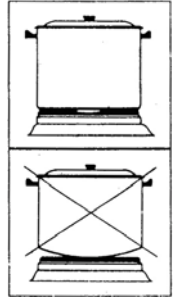
Sicherheitsvorrichtung: nachdem der Brenner gezündet ist, den Schaltknopf mindestens 5-10 Sekunden gedrückt halten, dann loslassen. Der Brenner bleibt aufgrund des Thermoelements (A) gezündet. Dieses hält den Gasdurchlass durch ein Sicherheitsventil geöffnet. Das Sicherheitsventil unterbricht den Gasdurchlass, falls der Brenner zufällig erlöschen sollte.



Kochleistung der Brenner: Auf den Brennern "mittel und klein" können Töpfe mit einem Mindestdurchmesser von 120 mm benutzt werden. Der Boden der Töpfe muss eben sein (nicht nach außen oder innen gewölbt). Für eine optimale Brennerleistung sind Töpfe wie in der Abbildung gezeigt zu verwenden. Ihr Durchmesser muss so sein, dass die Flammen nicht unter dem Topfboden austreten. Sobald eine Flüssigkeit kocht, sollte die Flamme so reduziert werden, dass sie weiter kocht. Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir die folgenden Topfdurchmesser für die Brenner: Hilfsbrenner, halbschnell, schnell, dreifache Krone, Fischbrenner.

Elektroplatten

Beim ersten Einschalten oder wenn die Platte längere Zeit nicht funktionierte, muss sie getrocknet werden, um die eventuelle Feuchtigkeit aus der isolierenden Mischung zu entfernen. Die Platte 30 Minuten lang auf Pos. 1 einschalten. Um Wärmedispersionen und eine Beschädigung der Platten zu vermeiden, Töpfe mit ebenem Boden und mit einem Durchmesser verwenden, der wie jener der Platte ist (weder größer noch kleiner – siehe Abb. 14). Den Topfboden trocknen, bevor man ihn auf die Platte stellt.



Die Platten nicht ohne Topf oder mit leerem Topf eingeschaltet lassen.

Einschalten der Platten: Den Topf auf der Platte zentrieren und den entsprechenden Schaltknopf in die gewünschte Position (siehe Tabelle 2) drehen. Die größeren Zahlen bedeuten höhere Leistung.

3.2 FUNKTIONSWEISE DES OFENS

Gasofen.




Die Zündung des Ofenbrenners muss immer mit geöffneter Ofentür erfolgen.

Alle Öfen sind mit Thermostat mit Ventil ausgestattet, der die Temperatur im Ofen regelt, den Gasdurchlass im Fall von zufälligem Erlöschen des Brenners stoppt und so Gasverluste verhindert.

Um gute Kochergebnisse zu erzielen, sollte der Ofen 10-15 Minuten lang vorgewärmt werden, bevor man die Speisen eingibt. Die Ofentür nur wann unbedingt notwendig öffnen. Man vermeidet so, dass die Temperatur im Ofen stark schwankt und die Kochergebnisse beeinträchtigt.

Im Schaltknopf integrierte Zündung – Die Ofentür ganz öffnen, den Schaltknopf des Ofens

(Symbol ) drücken und gegen den Uhrzeigersinn auf Pos. Max. drehen.

Den Schaltknopf nach der Zündung noch 5-10 Sekunden fest gedrückt halten, dann loslassen. Der Brenner bleibt aufgrund der Erwärmung des Thermoelements gezündet. Dieses hält den Gasdurchlass durch das Sicherheitsventil geöffnet. Danach die Ofentür schließen und den Schaltknopf auf die gewünschte Temperatur stellen.

Die automatische Zündvorrichtung (elektronische und im Schaltknopf integrierte Zündung) darf nicht länger als 15 Sekunden betätigt werden. Wenn der Brenner nach dieser Zeit nicht gezündet hat, die Vorrichtung nicht mehr betätigen und vor einem erneuten Versuch mindestens 1 Minute warten.

ELEKTROOFEN

Statische Öfen

Die Ofenwärme wird von elektrischen Hezelementen erzeugt, die sich oben (Decke) und unten (Boden) im Ofen befinden. Diese Hezelemente können sowohl paarweise als auch einzeln funktionieren. Dies ermöglicht ein gleichmäßigeres Kochen, wenn die Speisen zum Beispiel gegen Kochende mehr Wärme im oberen oder unteren Teil benötigen.

Die Temperatur wird vom Thermostaten je nach gewähltem Wert (von 50° bis 250°C) immer konstant gehalten. Die Ofentür beim Kochen nur wann unbedingt nötig geöffnet halten. Mit dieser Kochart ist der Feuchtigkeitsverlust der Speisen langsam und gleichmäßig.

Multifunktionsöfen

Die Ofenwärme wird durch den Zwangsumlauf von Warmluft im Ofen erzeugt. Die Luft wird von einem runden Heizelement erwärmt, das sich neben dem Lüfterrad des Motorventilators im Ofen befindet. Das Lüfterrad verteilt die Luft gleichmäßig und schnell. Das Kochen mit diesem Ofentyp geht schneller als mit einem traditionellen Ofen und mit um 10-20°C niedrigeren Temperaturen. Auch in diesem Fall garantiert der Thermostat die vorher gewählte, konstante Ofentemperatur von 50° bis 250°C. Für diese Kochart sollte der Ofen vorgewärmt werden.


Sie ist ideal zum Auftauen und gleichzeitigem Kochen mehrerer Gerichte, deren Geschmack unverändert bleibt. Einschalten der Heizelemente des Multifunktionsofens:

Den Schaltknopf (T) drehen und die Temperatur einstellen; eine Kochart mit dem Schaltknopf (F) auswählen.

Gemischter Ofen (Gas/elektrisch)

Der Ofen bestimmter Modelle kann sowohl mit Gas als auch mit Strom funktionieren. Für die Zündung gibt das oben für "Gasofen" und "Elektroofen" Beschriebene.



Aus Sicherheitsgründen muss der Betrieb gesondert erfolgen.

 **Zum Reinigen der Ofentüren aus Glas kein raues, abschleifendes Material oder scharfe Metallschaber benutzen. Sie können die Oberfläche verkratzen und das Brechen des Glases verursachen.**

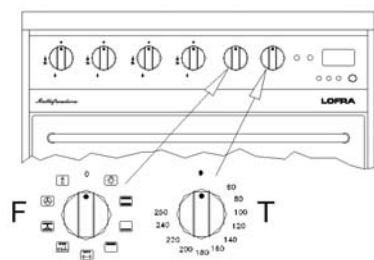
3.3 FUNKTIONSWEISE DES GRILLS

 **Aus Sicherheitsgründen funktioniert der Elektrogrill nicht gleichzeitig mit dem Gasofen.**

Das Kochgut wird auf den Rost des Ofens gelegt. Der Rost muss je nach Kochgut im Ofen positioniert werden. Beispiel: flache, dünne Fleischstücke auf die dem Grill nahesten Stufe; Rollbraten, Geflügel usw. auf die mittlere Stufe. Der Fettfänger wird in die Führungen unter dem Rost gesteckt.

a) **MODELLE MIT ELEKTROOFEN:** das Einschalten erfolgt durch Drehen des Ofenschaltknopfes  nach rechts (im Uhrzeigersinn), bis sich der Zeiger auf dem Symbol Grill  (letzte Stellung des Schaltknopfes) befindet.


b) **MODELLE MIT MULTIFUNKTIONSOFFEN:** Funktionsweise des Grills: Den Funktionsschaltknopf nach rechts (F) auf die gewünschte Grillposition drehen, dann den Drehknopf des Thermostats (T) betätigen und die Temperatur auf 200°C einstellen. Die Ofentür muss geschlossen bleiben (kein Gebrauch des Wärmeschutzes für die Schaltknöpfe).



d) **MODELLE MIT MULTIFUNKTIONSOFFEN UND STRAHLUNGSGRILL:** das Grillen erfolgt durch Strahlung; die Wärme wird von einem speziellen Heizelement erzeugt, das in wenigen Sekunden hohe Temperaturen erreicht und so Infrarotstrahlen erzeugt, die durch eine "Glaskeramik" ein schnelles Kochen ermöglichen. Die Anordnung des Heizdrahts des Elements und die sehr gute Isolierung ermöglichen eine nur auf die Glaskeramikfläche konzentrierte Wärmeverteilung und demzufolge ein gleichmäßiges Kochen und Energieersparnis.

Der Ofen sollte gereinigt werden, nachdem er abgekühlt ist. Die Glaskeramik vereinfacht die Reinigung und schützt das Heizelement vor Spritzern und Fett.

e) MODELLE MIT VARIABLEM GRILL

Funktionsweise des Grills Den Funktionsschaltknopf nach rechts (F) auf die gewünschte Grillposition drehen, dann den Drehknopf des Thermostats (T) betätigen und die Temperatur auf 200°C einstellen. Den Schaltknopf des variablen Grills  je nach Gebrauch auf Pos. MIN – MED – MAX stellen.

Die Ofentür muss geschlossen bleiben (kein Gebrauch des Wärmeschutzes für die Schaltknöpfe).

 **ACHTUNG:** Im Fall eines Bruchs der Glaskeramik, die Stromversorgung abschalten und den Autorisierten Lofra-Kundendienst rufen.

 **ACHTUNG:** die zugänglichen Teile können beim Kochen sehr heiß werden. Kinder sind fern zu halten.

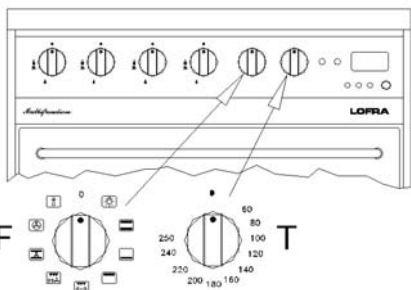
3.4 BRATSPIEß (nur für die Modelle, die über einen Bratspieß verfügen)

Mit dem Bratspieß kann man mittels Ofen und Grill kochen. Den Fettfänger im Ofen auf der niedrigsten Stufe anbringen, den Knauf an den Spieß montieren, das Kochgut auf den Spieß stecken und an den Enden mit den beiden mobilen Gabeln befestigen (das Gewicht des Kochguts möglichst auf dem ganzen Spieß verteilen, um dem Motor des Bratspießes unnötige Anstrengungen zu vermeiden). - Den Bratspieß in seine Halterung und dann in die Motorwelle stecken. - Den Knauf vom Spieß abschrauben und den Motor mit dem Schalter auf dem Schaltfeld starten; den Grill einschalten.

3.5 MINUTENZÄHLER

Der mechanische Minutenzähler funktioniert von 0 bis 60 Minuten und gibt am Ende der gewählten Zeit eine akustische Meldung ab. Um den Minutenzähler in Betrieb zu setzen, muss der Drehknopf nach rechts gedreht werden. Der Zeiger muss mit der gewünschten Zeit zusammenfallen. Der Drehknopf kehrt automatisch in die Nullstellung zurück. Nach dem Ablauf der gewählten Zeit schaltet sich ein akustisches Signal ein.

3.6 MULTIFUNKTIONSHERDE




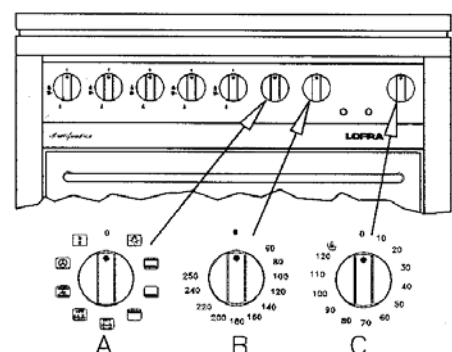
Das Merkmal der Multifunktionsherde ist, dass sich die Ofenwärme sowohl natürlich (Konvektion) als auch forciert (Motorventilator) verbreiten kann.

Dank dieser Besonderheit hat man durch die Betätigung des Funktionsdrehknopfes (F) Nr. 8 verschiedene Kochmöglichkeiten mit gesonderter Temperaturregelung über Thermostatknopf (T) von 50 bis 250°C. Je nach Modell sind die Herde mit Kochende-Timer oder digitalem elektronischem Programmierer ausgestattet.


Herde mit mechanischem Kochende-Timer.

Die Herde mit dieser Vorrichtung ermöglichen sowohl den ununterbrochenen manuellen Betrieb als auch die Programmierung der Kochzeit im Ofen von 0 bis 120 Minuten.

Ununterbrochener manueller Betrieb: Kochtyp und Ofentemperatur mit den Schaltknöpfen "A" und "B" einstellen; den Drehknopf "C" des Timers gegen den Uhrzeigersinn drehen, so dass der Zeiger mit dem Symbol  zusammentrifft.



Programmierung der Kochzeit: Kochtyp und Ofentemperatur mit den Schaltknöpfen "A" und "B" einstellen; den Drehknopf "C" des Timers im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Kochzeit drehen. Der Ofen wird sich nach Ablauf der programmierten Zeit automatisch ausschalten.

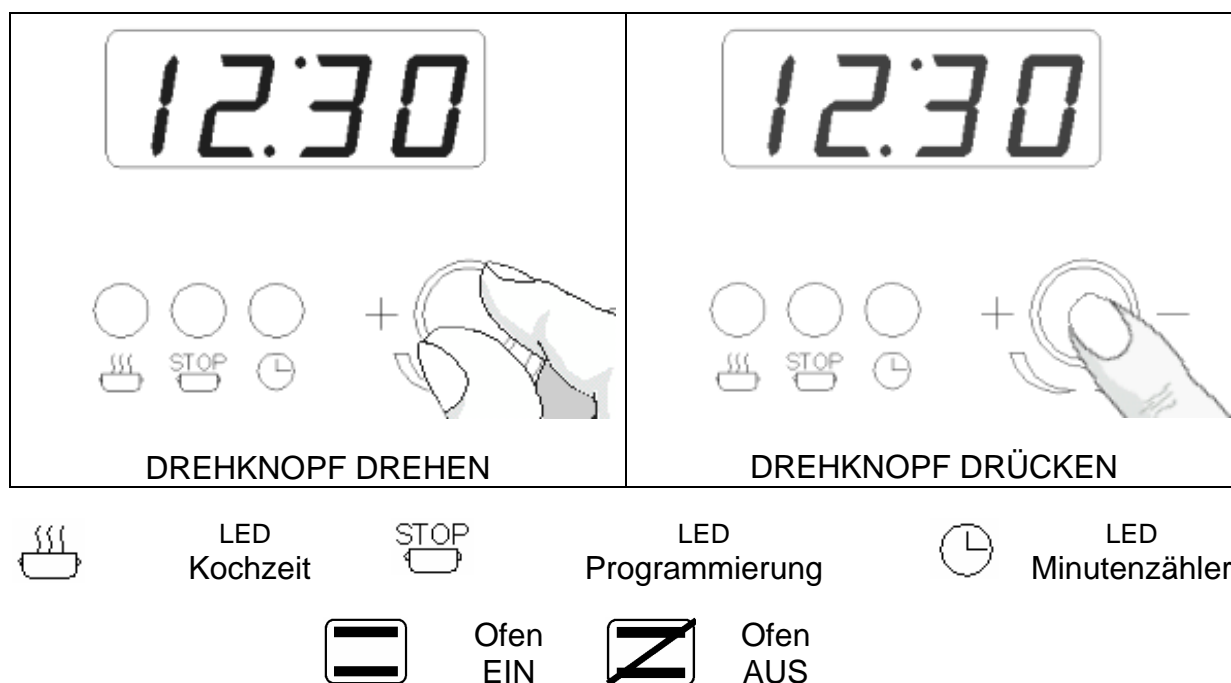
⚠ Achtung: der Drehknopf darf gegen den Uhrzeigersinn nicht über das Symbol mit der Hand  gedreht werden, da der Timer beschädigt würde.

ELEKTRONISCHER PROGRAMMIERER

Der neue elektronische Programmierer der Firma Lofra ist eine hochtechnologische Komponente, die es ermöglicht, mit nur einem Drehknopf alle Funktionen auszuführen, für die üblicherweise mehrere Tasten notwendig sind.



Der Drehknopf dreht sich im und gegen den Uhrzeigersinn und kann wie eine Taste gedrückt werden. Mit diesem System können Sie alle Kochfunktionen Ihres neuen Herdes sehr leicht verwenden.

Um die Funktionen verständlicher zu erklären, haben wir neben dem Text eine beschreibende Abbildung der verschiedenen Vorgänge eingefügt.




Beim ersten Einschalten blinkt das Display.

Einstellung der Uhrzeit beim ersten Einschalten des Systems

-  Drehknopf drehen; Stunde und Minuten einstellen.
-  Durch festes Drücken des Drehknopfes bestätigen.

Einstellung der Uhrzeit.

-  Wenn man die Uhrzeit nach dem ersten Einschalten ändern will: Drehknopf 3 Sekunden lang gedrückt halten, dann die vorherigen Schritte ausführen.

Minutenzähler



Drehknopf drehen, um die Zeit des Minutenzählers einzustellen.

Am Display wird die Restzeit angezeigt und die LED  blinkt; am Ende erscheint "END" und ein akustisches Signal ertönt.



Das akustische Signal wiederholt sich 10 Minuten lang.

Das Signal ist in den 30 ersten Sekunden intermittierend, dann ertönt alle 15 Sekunden ein Signal. Auf den Drehknopf drücken, um es abzustellen.




Wenn man den Drehknopf im Uhrzeigersinn dreht, aktiviert sich eine neue Zählung und die Zeit kann geändert werden.

Um die Funktion zu unterbrechen, den Drehknopf auf 0 drehen oder drücken.

Kochzeit



Wenn man den Drehknopf mit eingeschaltetem Ofen dreht, aktiviert sich die Funktion "Kochzeit"; die LED  blinkt und die Restzeit wird gezeigt.



Der Ofen schaltet sich aus, wenn "END" am Display erscheint; ein akustisches Signal aktiviert sich.



Um zur Uhrzeit zurück zu kehren, auf den Drehknopf drücken oder den Schaltknopf des Ofens auf Pos. Aus stellen. Wenn man den Drehknopf nach rechts dreht, aktiviert sich eine neue Zählung. Der Ofen schaltet sich wieder ein und man kann auch eine neue Zeit einstellen.



Um die Funktion zu unterbrechen, den Drehknopf auf 0 drehen oder drücken.



Um die Funktion "Minutenzähler" bei eingeschaltetem Ofen während des Kochens und mit nicht eingestellter "Kochzeit" zu aktivieren und benachrichtigt zu werden, ohne dass sich der Ofen ausschaltet, genügt es, 2 Mal auf den Drehknopf zu drücken. Die Funktion Minutenzähler aktiviert sich für eine bereits eingestellte Zeit von 5 Minuten.



Die Zeit kann durch Betätigung des Drehknopfes geändert werden.

N.B.: Wenn man zwei Mal nacheinander auf den Drehknopf drückt, kann der Timer auf Zeitspannen von 5 Minuten eingestellt werden. Mehrmals drücken, bis die gewünschte Zeit erreicht ist.

Funktion Kochprogrammierung mit verzögertem Start





Wenn man bei ausgeschaltetem Ofen auf den Drehknopf drückt, aktiviert sich



die "Kochprogrammierung". Die LED  schaltet sich blinkend ein. Mit den Drehknopf die Uhrzeit für das automatische Einschalten einstellen und durch Drücken bestätigen.




Den Drehknopf drehen, um die Kochzeit einzustellen; die beiden LEDs   blinken.



Auf den Drehknopf drücken, um zur Uhrzeit zurück zu kehren; die Programmierung ist beendet. Die LED  blinkt, was bedeutet, dass die Funktion aktiviert ist.

Dann die Funktion und die gewünschte Ofentemperatur durch Betätigung der entsprechenden Schaltknöpfe einstellen.

Der Ofen wird sich zur eingestellten Uhrzeit einschalten; am Display wird die

Restzeit angezeigt und die LED  blinkt.

Am Ende schaltet sie sich aus und es erscheint "End", gefolgt von akustischen Signalen.

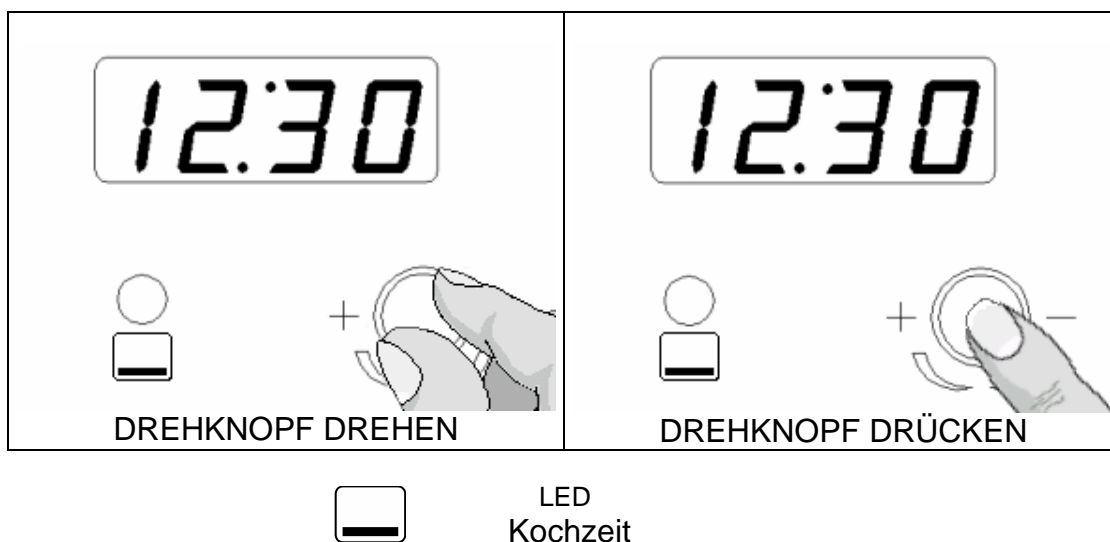
⚠ Achtung: die Funktion aktiviert sich nicht, wenn man die Kochzeit Null oder eine Startzeit einstellen will, die wie die aktuelle Uhrzeit ist. Die Einstellung muss innerhalb 1 Minute erfolgen, andernfalls wird die Funktion deaktiviert. Falls eingeschaltet, wird der Ofen am Ende der Konfiguration deaktiviert.



Wenn man weiter kochen will, den Drehknopf drehen, um die neue Zeit einzustellen.

N.B.: Wenn der Start programmiert ist, bleibt die Funktion auch bei Stromausfall gespeichert. Der Ofen wird sich mit einer Verzögerung einschalten, die wie die Zeit des Stromausfalls ist.

ELEKTRONISCHER PROGRAMMIERER für Herde mit „Umluft-Gasofen“



Einstellung der Uhrzeit beim ersten Einschalten des Systems



Drehknopf drehen; Stunde und Minuten einstellen.



Durch festes Drücken des Drehknopfes bestätigen.


Einstellung der Uhrzeit.



Wenn man die Uhrzeit nach dem ersten Einschalten ändern will: Drehknopf 3 Sekunden lang gedrückt halten, dann die vorherigen Schritte ausführen.

Kochzeit



Wenn man den Drehknopf mit eingeschaltetem Ofen dreht, aktiviert sich die Funktion "Kochzeit"; die LED  blinkt und die Restzeit wird gezeigt.



Der Ofen schaltet sich aus, wenn "END" am Display erscheint; ein akustisches Signal aktiviert sich.



Um zur Uhrzeit zurück zu kehren, auf den Drehknopf drücken oder den Schaltknopf des Ofens auf Pos. Aus stellen. Wenn man den Drehknopf nach rechts dreht, aktiviert sich eine neue Zählung. Falls der Ofen eingeschaltet ist, kann man eine neue Zeit einstellen.



Um die Funktion zu unterbrechen, den Drehknopf auf 0 drehen oder drücken.

N.B.: Wenn man zwei Mal nacheinander auf den Drehknopf drückt, kann der Timer auf Zeitspannen von 5 Minuten eingestellt werden. Mehrmals drücken, bis die gewünschte Zeit erreicht ist.

LISTE DER FUNKTIONEN (nur für die Multifunktionsmodelle)



1 Ofenbeleuchtung



2 Traditionelles Kochen.

Die Wärme verbreitet sich gleichmäßig von oben und unten. Ideal zum Backen von Keksen und Feingebäck. Zum Kochen einzelner Speisen empfohlen.



3 Kochen von unten.

Die Wärme verbreitet sich nur von unten, um die Speisen ganz fertig zu kochen.



4 Kochen von oben.

Die Wärme wird durch das Heizelement in der Decke erzeugt. Ideal zum Kochen des oberen Teils von Speisen ohne Grillen.



5 Kochen mit dem Grill und dem Bratspieß (*).

Die Wärme verbreitet sich durch Strahlung. Ideal zum Grillen, Bräunen und Gratinieren.



6 Kochen mit dem Maxi-Grill und dem Bratspieß (*).

Es gilt dasselbe wie für die Funktion 5, jedoch mit höherer Leistung und größerer Strahlungsfläche.



7 Kochen mit dem Maxi-Grill im Umluftofen und dem Bratspieß (*).

Die Wärme verbreitet sich durch Strahlung und wird gleichzeitig vom Lüfterrad gleichmäßig verteilt. Ideal zum Bräunen von Speisen, ohne dass sie innen austrocknen.



8 Gleichmäßiges Kochen.

Die vom unteren und oberen Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Lüfterrad verbreitet, was in sehr kurzen Zeiten ein gleichmäßiges Kochen innen und außen ermöglicht. Zum Kochen einzelner Speisen empfohlen.



9 Kochen mit dem Umluftofen.

Die Wärme wird durch Zwangsbelüftung verbreitet. Ideal für Speisen, die außen sehr gut gekocht sein müssen und innen weniger. Mit diesem System können gleichzeitig drei verschiedene Gerichte gekocht werden.

Auftauen mit Superbelüftung.

Wenn man den Wählschalter auf "Kochen mit Umluftofen" und den Thermostat auf 50° stellt, können Speisen in sehr kurzer Zeit aufgetaut werden.



10 Auftauen der Speisen.

Das Auftauen erfolgt, indem das Ofeninnere belüftet wird (Thermostat auf Pos. "0").

(*) NUR FÜR DIE DAMIT AUSGESTATTETEN MODELLE)

FUNKTIONEN DER HERDE

(nur für die Modelle ...SMF)



1 Ofenbeleuchtung



2 Traditionelles Kochen.

Die Wärme verbreitet sich gleichmäßig von oben und unten. Ideal zum Backen von Keksen und Feingebäck. Zum Kochen einzelner Speisen empfohlen.



3 Gleichmäßiges Kochen.

Die vom unteren und oberen Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Lüfterrad verbreitet, was in sehr kurzen Zeiten ein gleichmäßiges Kochen innen und außen ermöglicht. Zum Kochen einzelner Speisen empfohlen.



4 Grillen.

Die Wärme verbreitet sich durch Strahlung. Ideal zum Grillen, Bräunen und Gratinieren.



5 Grillen mit Umluftofen.

Die Wärme verbreitet sich durch Strahlung und wird gleichzeitig vom Lüfterrad gleichmäßig verteilt. Ideal zum Grillen, Bräunen und Gratinieren von Speisen, ohne dass sie innen austrocknen.



6 Kochen von unten.

Die Wärme verbreitet sich nur von unten, um die Speisen ganz fertig zu kochen.

3.7 GLASS-PLATE-KOCHPLATTE (nur Modelle, die damit ausgestattet sind)

Die **GLASS-PLATE-Kochplatte** ist ein innovatives Kochsystem. Die von einem speziellen Hochleistungsheizelement erzeugte Wärme vereint sich mit einer „Glaskeramik“, die den Durchlass der Infrarotstrahlen und ein schnelles direktes Kochen oder besondere Kocharten in einem Topf oder zum Erwärmen von Speisen ermöglicht.

Die Glaskeramikfläche ist in zwei Teile geteilt, die einzeln oder kombiniert funktionieren können. Die beiden Strahlungszonen sind durch ein siebgedrucktes Rechteck markiert und werden über besondere Heizelemente versorgt, die durch ein elektronisches Touch-control-Modul geschaltet sind.

Merkmale der GLASS-PLATE

Kochgeschwindigkeit und Wärmeverteilung – Nr. 2 gesonderte Heizelemente, deren Heizdraht in wenigen Sekunden hohe Temperaturen erreicht und Infrarotstrahlen erzeugt. Die dicke Glasfaserisolierung verhindert Wärmedispersionen mit folgender Energieersparnis, und die besondere Anordnung des Heizdrahts ermöglicht eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung auf der ganzen Glasfläche.

Glaskeramik ist ein ungiftiges Material, das leicht und schnell gereinigt werden kann und hohe Temperaturen erreicht. Auf der Glaskeramikplatte kann sowohl mit Infrarotstrahlen (wie mit dem Grill) als auch durch Kontakt gekocht werden.

Das elektronische Touch-control-Modul ermöglicht eine einfache und präzise Regulierung.

Kochen: ideal, um direkt auf dem Glas Würste, Hamburger, Fleisch, Fisch, Gemüse zu grillen und Crêpes, Pizza usw. zuzubereiten. Mit diesem System ist die Kochqualität optimal und gesund, der Geschmack der Speisen bleibt unverändert, da Glas nicht absorbiert, keine kohlehaltigen Reststoffe abgibt und da kein Fett gebraucht wird. Sehr gut auch für das langsame und behutsame Kochen im Topf (niedrige Temperaturen, gleichmäßige Wärme) oder zum Warmmachen von Speisen.

Hinweise, Reinigung


Das Glas sollte gereinigt werden, nachdem er abgekühlt ist. Das Glas mit dem Reinigungsmittel reinigen, das als Muster mitgeliefert wird, oder mit Seifenwasser. Den mitgelieferten Spezialschaber für hartnäckigen Schmutz verwenden.

⚠️ Niemals abschleifendes Material wie Scotch-bryte-Schwämme, Metallschwämme oder ähnliches verwenden. Für das Kochen im Topf werden Töpfe mit glattem, flachem Boden empfohlen. Achtung: Töpfe aus Guss oder mit rauem Boden könne helle Spuren hinterlassen, die mit Essig und einem Tuch entfernt werden.

⚠️ Nach dem Kochen bleibt die Kochplatte eine bestimmte Zeit über warm. Achtung: nicht berühren. Kinder fern halten.

Funktionsweise:

Das Ein- und Ausschalten des elektronischen Moduls erfolgt, wenn

man das Symbol  berührt.



Wenn das Modul eingeschaltet ist und man aktiviert keinen Sensor +/-, wird es sich nach 10 Sekunden ausschalten.

Wenn man die Sensoren +/- berührt, kann die Wärme eingestellt werden. Die Regelung wird über 8 LEDs angezeigt.



Wenn nur eine Heizzone aktiviert ist, kann die zweite Zone jederzeit aktiviert werden, indem man die Sensoren +/- berührt.

Wenn man eine Heizzone ausschaltet, werden die LEDs am Display zu blinken beginnen. Das bedeutet, dass in jener Zone noch Restwärme vorhanden ist. Vorsichtig sein, um Verbrennungen zu vermeiden. Die LEDs werden nach und nach erlöschen und so die Resttemperatur der Platte anzeigen.

Die gewählten Funktionen können blockiert werden, indem man die Taste Schlüssel  ein paar Sekunden lang berührt. Bei jedem Versuch, die eingestellten Daten zu ändern, wird eine leuchtende und akustische Meldung gegeben. Unter diesen Umständen kann das Elektronische Modul abgeschaltet werden, wogegen die Funktionssperre aktiviert bleibt. Um die Sperre zu deaktivieren, muss die Taste  noch ein paar Sekunden berührt werden.



Wenn man die Glass-plate ausschaltet und ein warmer Topf steht darauf, wird die Kochplatte mehr Zeit zum Abkühlen benötigen.

Bei Stromausfall während des Betriebs und nach der Rückkehr der Betriebsspannung könnten die LEDs blinken, was bedeutet, dass die Platten warm sind oder eine neue Einstellung vorgenommen werden muss.



ACHTUNG:

Im Fall eines Bruchs der Glaskeramik, die Stromversorgung abschalten und den Autorisierten Lofra-Kundendienst rufen.

3.8 TOTAL-GLASS-KOCHPLATTE (nur Modelle, die damit ausgestattet sind)



Alle Verfahren wie Installation, Einstellung, Umwandlung und Wartung müssen in Übereinstimmung mit den gültigen Vorschriften durch technisches Fachpersonal ausgeführt sein. Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Haftung infolge schlechter Einstellung, Benutzung oder Handhabung der Apparatur.



ACHTUNG:

Das Gerät ausschalten, falls die Oberfläche gesprungen ist, um Stromschläge zu vermeiden.

- Die vorliegenden Anweisungen beziehen sich auf voll elektrische Herde mit Glaskeramikplatte und ergänzen unser Service-Handbuch, auf das daher Bezug zu nehmen ist.
- Vor der Installation die Daten auf dem Kennschild kontrollieren und prüfen, ob die Anlage des Haushalts der Last des Geräts entspricht.
- Die Kenndaten dieses Geräts befinden sich auf dem Schild an der Innenkante der linken Seite.
- Das Gerät ist für eine Betriebsspannung von 230V vorbereitet; für andere Betriebsspannungen siehe das Schild mit den Schaltplänen auf der Rückseite neben der Klemmleiste.
- Der Herd ist mit dem Stromkabel nicht versehen. Ein Kabel vom Typ H05RR-F verwenden; für den Querschnitt siehe die hier folgende Tabelle.

Falls das Gerät nicht mit Stromkabel und Stecker versehen ist, muss das Stromnetz über eine Vorrichtung verfügen, die das Abtrennen vom Netz garantiert. In Übereinstimmung mit den Installationsvorschriften muss der Abstand der Kontakte bei der Öffnung so sein, dass in Überspannungsklasse III eine vollständige Abtrennung möglich ist.

- Der Herd muss an eine wirksame Erdungsanlage angeschlossen sein. Beim Anschluss an der Klemmleiste muss das Erdkabel mindestens 1 cm länger als die Versorgungskabel gehalten werden.

- Das Versorgungskabel muss so angebracht sein, dass es eine Temperatur von 50°C über der Umgebungstemperatur nicht überschreitet.

GLASKERAMIKPLATTE

Die innovativen Heizelemente erreichen in wenigen Sekunden die Höchstleistung; die dicke Glasfaserisolierung verhindert Wärmedispersionen und begrenzt die Erwärmung nur auf die siebgedruckten Zonen. Die 4 (oder 5) Heizzonen sind durch 2 Schalter und durch 2 (oder 3) Energieregler geschaltet.

Der **Schalter** stellt je nach der Position des Schaltknopfes die vorbestimmte Leistung in W ein. Mit dem **Energieregler** wird die Leistung stufenweise je nach Position des Schaltknopfes geregelt (% der Höchstleistung). Die Kontrolle der Heizzonen erfolgt automatisch durch die Aktivierung bzw. Deaktivierung der Heizelemente in regelmäßigen Abständen, wodurch eine präzise und gleichmäßige Erwärmung garantiert wird. Beispiel: kurze Heizintervalle verbunden mit langen Pausen bedeuten eine niedrige Temperatur; lange Heizintervalle verbunden mit kurzen Pausen bedeuten eine höhere Temperatur. Mit dem Energieregler kann die betreffende Glaskeramikzone ganz oder teilweise erwärmt werden.

Anordnung der Platten (siehe Tabellen).

Merkmale der Heizzonen – Herde mit Nr. 4 Kochplatten											
Position	Schaltung	Geheizte Zone		Drehung des Schaltknopfes	Höchstleistung	Position des Schaltknopfes und entsprechende Leistung					
						1	2	3	4	5	6
Links vorne	Energieregler		Ganz	nach rechts	2200W	10 %	25 %	50 %	65 %	90 %	100 %
			Mitte	nach links	750W						
Links hinten	Umschalter		Ganz	nach links	1200W	150 W	200 W	350 W	500 W	850 W	1200 W
Rechts vorne	Umschalter		Ganz	nach links	1700W	180 W	300 W	450 W	750 W	1200 W	1700 W
Rechts hinten	Energieregler		Ganz	nach rechts	2400W	10 %	25 %	50 %	65 %	90 %	100 %
			Kreisförmig	nach links	1500W						

Leistungsaufnahmen

HERD MODELL:	Heizelement Boden	Heizelement Decke	Grill	Maxi Grill	Rundes Heizelement
MXV66MFR – MXV76MFR PXV66MFR – PXV76MFR					
PXGV96AMFR - .96MFR	1900W	700W	1800W	2500W	2000W
PXDV96AMFRE – .96MFRE GROßER OFEN	1750W	1000W	2000W	3000W	2500W
PXDV96AMFRE – .96 MFRE KLEINER OFEN	1900W	700W	1800W	2500W	2000W
	1200W	500W	1000W	-	-

Merkmale der Heizzonen – Herde mit Nr. 5 Kochplatten											
Position	Schaltung	Geheizte Zone		Drehung des Schaltknopfes	Höchstleistung	Position des Schaltknopfes und entsprechende Leistung					
						1	2	3	4	5	6
Links vorne	Energieregler		Ganz	nach rechts	2200W	10 %	25 %	50 %	65 %	90 %	100 %
			Mitte	nach links	750W						

Rechts vorne	Umschalter	●	Ganz	nach links	1200W	150 W	200 W	350 W	500 W	850 W	1200 W
Rechts hinten	Umschalter	●	Ganz	nach links	1700W	180 W	300 W	450 W	750 W	1200 W	1700 W
Links hinten	Energie-regler	☾	Ganz	nach rechts	2000W	10 %	25 %	50 %	65 %	90 %	100 %
		☾	Kreisförmig	nach links	1100W						
Mitte	Energie-regler	■	Ganz	nach rechts	2000W	10 %	25 %	50 %	65 %	90 %	100 %
		●	Kreisförmig	nach links	1100W						

Restwärme

Die Glaskeramikfläche ist in 4 (oder 5) Heizzonen unterteilt; aus Sicherheitsgründen ist sie mit Leuchtmeldern (Restwärmeanzeigern) versehen, die aufleuchten, wenn eine Zone sehr heiß ist.

Die Restwärmeanzeiger werden auch bei ausgeschalteter Kochplatte leuchten, solange die Zone heiß ist.

Gebrauch der Glaskeramikfläche

Beim ersten Einschalten sollte jede Kochzone einzeln ein paar Minuten eingeschaltet werden, um eventuelle Feuchtigkeit zu beseitigen, die sich in der isolierenden Mischung angesammelt hat.

Um Wärmedispersionen zu vermeiden und eine optimale Leistung zu erzielen, Töpfe mit ebenem, dickem Boden verwenden, deren Abmessungen soweit möglich wie jene der benutzten Kochzone sein sollen.

Die Kochzone bleibt eine bestimmte Zeit lang heiß. Dieser Vorteil sollte genutzt werden; die Platte daher ein paar Minuten vor Kochende ausschalten, um die vom Glas angesammelte Restwärme zu nutzen, mit folgender Energieersparnis.

⚠ Das Glas sollte gereinigt werden, nachdem er abgekühlt ist. Das Glas mit dem Reinigungsmittel reinigen, das als Muster mitgeliefert wird, oder mit Seifenwasser. Den mitgelieferten Spezialschaber für hartnäckigen Schmutz verwenden. **Niemals abschleifendes Material wie Scotch-bryte-Schwämme, Metallschwämme oder ähnliches verwenden.** Achtung: keinen Zucker beim Kochen ausschütten, da sich Ablagerungen bilden könnten, die nicht mehr zu entfernen sind; ggf. sofort ausschalten und den betreffenden Bereich bei noch lauwarmem Glas mit dem Schaber reinigen. Töpfe aus Guss oder mit rauem Boden können helle Spuren hinterlassen, die mit einem Tuch und Essig entfernt werden können.

⚠ ACHTUNG:

Sehr vorsichtig sein, wenn die Kochplatte funktioniert oder der Restwärmeanzeiger leuchtet; Kinder fern halten.

⚠ ACHTUNG:

Im Fall eines Bruchs der Glaskeramik, die Stromversorgung abschalten und den Autorisierten Lofra-Kundendienst rufen.

HERDE MIT 4 KOCHPLATTEN - SCHALTPLAN			
Versorgung	Amp (*)	Stromkabel	Diagramm der Anschlüsse
230 V ~	43 53	3 x 6 mm ² 3 x 10 mm ²	

400 V 3 N ~	19 23	5 x 2,5 mm ²	
-------------	----------	-------------------------	--

* : Herd mit zweifachem Ofen (UP & DOWN)

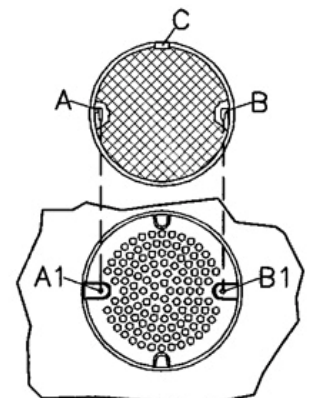
HERDE MIT 5 KOCHPLATTEN - SCHALTPLAN			
Versorgung	Amp. (*)	Stromkabel	Diagramm der Anschlüsse
230 V ~	53 58	3 x 10 mm ²	
400 V 3 N ~	24 26	5 x 4 mm ²	

3.9 EINBAU DES FETTFILTERS AN DER LÜFTERRADABDECKUNG IM MULTIFUNKTIONSOFFEN

Die Laschen A-B dort anbringen, wo sich die Bohrungen des Lüfterrads A1 - B1 im Boden des Ofens befinden.
 Auf den Bügel C Druck ausüben, damit sich die Laschen einwandfrei in den Bohrungen A1 -B1 einspannen.
 Den Fettfilter mit der mitgelieferten Schraube blockieren.



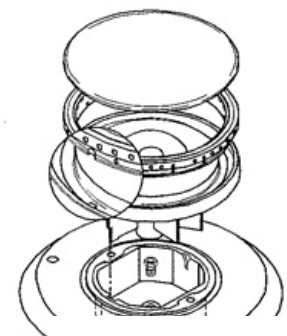
Der Umluftofen muss mit eingebautem Fettfilter funktionieren.



3.10 ANBRINGEN DER GASBRENNER AUF DER ARBEITSFLÄCHE

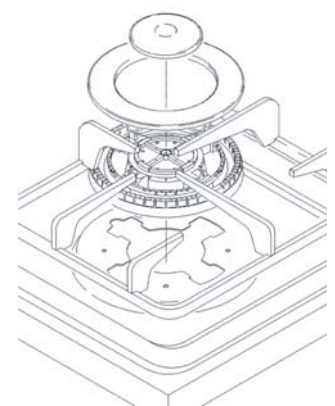
Hilfsbrenner, halbschneller, schneller, superschneller Brenner

Um die Brenner, die Flammverteiler und die emaillierten Deckel korrekt in die Schalen auf der Arbeitsfläche einzubauen, in der Reihenfolge wie auf der Abbildung gezeigt vorgehen. Achtung: die Führungen des Brenners in der Schale und am Flammverteiler müssen genau aufeinander treffen.



Brenner mit Dreierkrone:

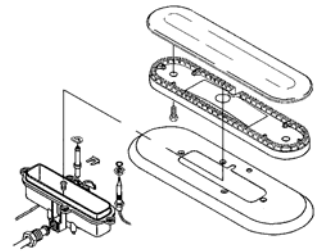
Den Flammverteiler so auf der Brennerhalterung anbringen, dass er sich nicht drehen kann.



⚠ ACHTUNG: die Deckel des Brenners mit der Dreierkrone müssen immer in ihrem Sitz angebracht werden, andernfalls kann sich die Flamme auch innen verbreiten (Rückschlag der Flamme) mit einer Verformung des Brenners aufgrund ständiger Überhitzung.

Fischtopfbrenner:

Den Flammverteiler montieren, so dass die Bohrung im unteren Teil mit der elektronischen Zündkerze in der Schale auf der Arbeitsfläche zusammentrifft.

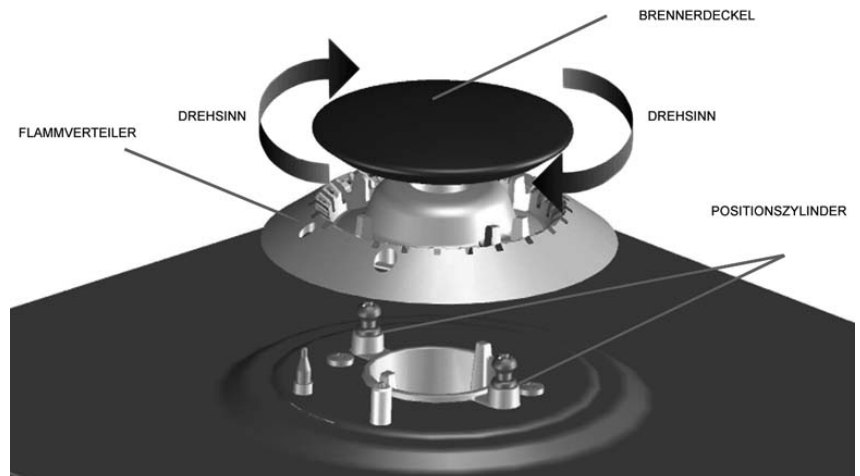


3.11 TELESKOPFÜHRUNGEN (nur für die Modelle, wo vorgesehen)

Die Teleskopführungen geben den Zubehöerteilen des Ofens eine bessere Stabilität. Die Anordnung der Speisen auf dem Rost oder dem Blech ist einfacher und sicherer. Roste und Bleche müssen in ihre Sitze an den Führungen gesteckt sein. Beim Kochen und solange der Ofen warm ist, sollten Topflappen für die verschiedenen Handhabungen im Ofen verwendet werden.

3.12 MONTAGEANWEISUNGEN FÜR DIE BRENNER SERIE III

Der obere Deckel der Brenner muss so in seinem Sitz angebracht werden, dass die beiden Kerben mit den Schrauben der zwei Zylinder des Flammverteilers darunter zusammentreffen; dann im Uhrzeigersinn festschrauben (siehe Abbildung).

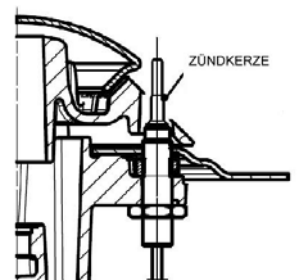


⚠ ACHTUNG:

Die unkorrekte Montage des Brennerdeckels könnte eine Verbreitung der Flamme in das Brennerinnere und somit **die Verformung des Brenners** verursachen.

3.13 BEDIENUNGSANWEISUNGEN FÜR DIE GLÜHZÜNDKERZEN (NUR FÜR DIE MODELLE, DIE DAMIT AUSGESTATTET SIND)

Um die Brenner einzuschalten, muss der Schaltknopf gedrückt und gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden. Die Kerze wird rot-glühend und verursacht die Zündung der Brennerflammen.



⚠ ACHTUNG:

Kein entzündbares Material wie z. B. Tücher, Backpapier oder ähnliches auf der Arbeitsfläche des Herds lassen, da es nur durch Drücken der Schaltknöpfe Feuer fangen kann.

Sehr vorsichtig sein, da sich die Zündkerzen beim Drücken der Schaltknöpfe unverzüglich einschalten und sofort sehr hohe Temperaturen bis 1300° C erreichen.

Die Zündkerzen dürfen nicht unbeabsichtigt gestoßen werden, da sie zerbrechen können.

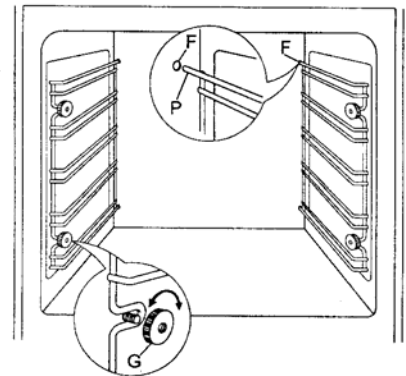
DIE ZÜNDKERZEN KEINESFALLS BERÜHREN, WENN SIE ROT-GLÜHEND SIND, DA SIE VERBRENNUNGEN UND VERLETZUNGEN VERURSACHEN KÖNNEN. KINDER SIND IN SICHERHEITSENTFERNUNG ZU HALTEN.

4. REINIGUNG

Den Strom vor jedem Vorgang abschalten und den Ofen und die Brenner abkühlen lassen.

Reinigen Sie den Ofen und die Arbeitsfläche möglichst nach jedem Gebrauch. Sie werden so schwer entfernbare Verkrustungen vermeiden, die die Oberflächen beschädigen können. Benutzen Sie einen Schwamm oder ein feuchtes Tuch zur Reinigung der Stahlteile, der emaillierten Teile, der Kristalle und des Schaltfeldes. Vermeiden Sie den Gebrauch von Metallwolle, abschleifendem Pulver und korrosiven Stoffen, die die genannten Teile verkratzen können.

Damit der Glanz der emaillierten Teile im Ofen lang erhalten bleibt, muss das Ofeninnere häufig mit lauwarmem Wasser gereinigt werden. Die Führungen des Rostes und Fettfängers können für eine sorgfältige Reinigung entfernt werden, indem die Muttern/Nutmutter G losgeschraubt werden. Für die erneute Montage, die beiden Verlängerungen P der Seitenführungen in die Bohrungen F am Boden des Ofens so stecken, dass die beiden vorderen Schlitze der Führungen mit den bereits vorhandenen Schrauben in den Seiten zusammentreffen. Die Führungen mit den Muttern/Nutmutter G befestigen. Den Ofen nicht waschen, wenn er noch warm ist; keine abschleifenden Mittel verwenden.



⚠ Säuren oder Laugen wie ESSIG, KAFFEE, MILCH, SALZWASSER, ZITRONEN- UND TOMATENSAFT USW. sollten nicht lange mit den emaillierten Flächen oder den Stahlelementen in Berührung bleiben. Zur Reinigung keine Dampfreiniger verwenden.



Für die Reinigung der Innengläser der Ofentür, je nach Modell das obere Profil mit einem Schraubenzieher entfernen und die Gläser aus den Führungen ziehen. Diese Vorgänge sehr behutsam und präzise ausführen.

Brenner, Deckel und Flammverteiler sind regelmäßig zu reinigen. Seifenwasser dazu verwenden; gut trocknen, bevor sie wieder in ihrem Sitz eingefügt werden und prüfen, dass alle Löcher am Flammverteiler geöffnet sind.

5. HINWEISE ZUR ENERGIEERSPARNIS UND ZUM UMWELTSCHUTZ



Töpfe verwenden, deren Durchmesser der Brennerleistung auf der Kochfläche entspricht. Die Durchmesser sind in Par. 3.1 angegeben.

Die Flamme herabschalten, sobald eine Flüssigkeit zu kochen beginnt, so dass sie weiter kocht. Das Kochen mit einem Deckel auf dem Topf fortsetzen.

Zwischen Topf und Rost keine Vorrichtungen stellen, wie Untertöpfe aus Gitter.

Die Gasbrennerteile immer sauber halten. Prüfen, dass die Löcher im Flammverteiler nicht verstopft sind und dass die Flamme regelmäßig verteilt wird.

Der Ofen sollte 10-15 Minuten lang vorgewärmt werden, bevor man die Speisen eingibt; die korrekte Temperatur wählen.

Den Ofen nicht mit geöffneter Tür zum Heizen des Raums verwenden.

Die Ofentürdichtung regelmäßig auf Schäden überprüfen.

Die Wärmeträgheit kann genutzt werden, indem der Ofen ca. 10 Minuten vor Kochende ausgeschaltet wird.

Die Verpackung des Geräts muss bei entsprechenden Sammelstellen differenziert entsorgt werden.

Das nicht mehr benutzte Elektrohaushaltsgerät muss bei entsprechenden Sammelstellen differenziert entsorgt werden.

Das Symbol unten bedeutet, dass das Gerät zu “neuem Müll” gehört und daher gesondert entsorgt werden muss (kein Stadtmüll).



Im Sinne von Art.13 der Gesetzesverordnung Nr. 151 vom 25. Juli 2005 “Durchführung der EG-Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG, bezüglich der Reduzierung des Gebrauchs von Schadstoffen in elektrischen und elektronischen Apparaturen sowie der Müllentsorgung.




Das durchgestrichene Symbol mit dem Müllcontainer auf dem Gerät oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät am Ende seines Nutzlebens gesondert vom anderen Müll entsorgt werden muss. Der Benutzer hat das Gerät an seinem Lebensende daher geeigneten Stellen für die differenzierte Entsorgung von elektronischem und elektrotechnischem Müll zu übergeben oder er kann es dem Händler beim Kauf eines neuen gleichwertigen Geräts zurückgeben (im Verhältnis von 1 : 1). Die differenzierte Sammlung und die spätere umweltverträgliche Entsorgung und Weiterverwertung des Geräts tragen zur Vermeidung möglicher Umwelt- und Gesundheitsschäden bei und begünstigen die Wiederverwendung des Materials, aus dem das Gerät besteht.

Die gesetzwidrige Entsorgung des Produktes seitens des Benutzers hat die laut gültiger Vorschrift vorgesehenen Strafen zur Folge.

MERKMALE DER BRENNER DER KOCHFLÄCHE UND DES OFENS

TABELLE 1

Gastyp: Butan G30 - Nenndruck =50 mbar
 Propan G31 - Nenndruck =50 mbar
 Erdgas G20 - Nenndruck =20 mbar

Brennertyp	By pass Ø 1/100 mm	Flüssiggas							Erdgas		
		Einspritzer Ø 1/100 mm	Nennwärmeleistung						Einspritzer Ø 1/100 mm	Nennwärmeleistung	
			kW max	g/h max		kW min	g/h min			kW max	kW min
G30	G31	G30		G31	G30		G31				
Brenner der Kochfläche Serie I 											
Hilfsbrenner (klein)	23	44	1,00	73	71	0,29	21	21	77	1,00	0,29
Halbschnell: (mittel)	25	58	1,75	127	125	0,35	25	25	97	1,75	0,35
Schnell: (groß)	33	75	3,00	218	214	0,60	44	43	127	3,00	0,50
Dreierkrone:	60	78	3,90	283	278	1,50	109	107	136	3,90	1,50
Fischbrenner:	33	71	3,00	218	214	1,50	109	107	120	3,00	1,50
Brenner der Kochfläche Serie II 											
Hilfsbrenner (klein)	27	-	-	-	-	-	-	-	72	1,00	0,30
Halbschnell: (mittel)	34	-	-	-	-	-	-	-	97	1,75	0,44
Schnell: (groß)	44	-	-	-	-	-	-	-	115	3,00	0,75
Dreierkrone:	65	-	-	-	-	-	-	-	136	3,90	1,50
Brenner der Kochfläche Serie III 											
Hilfsbrenner (klein)	27	-	-	-	-	-	-	-	73	1,10	0,35
Halbschnell: (mittel)	34	-	-	-	-	-	-	-	98	1,75	0,45
Schnell: (groß)	44	-	-	-	-	-	-	-	122	2,80	0,75
Dreierkrone:	65	-	-	-	-	-	-	-	133	3,70	1,50
Ofenbrenner											
60L : (60x50-60x60-70x50-70x60) - (ausziehbarer Wagen 80x60 90x60)- Gas, Umluft Doppelofen 90x60	50	75 B/kegelig ausgesenkt	3,30	240	236	1,10	80	79	130 B/kegelig ausgesenkt	3,30	1,10
Maxiofen/ Maxiofen Umluft, Gas	55	93	5,00	363	357	1,60	116	114	165 B/kegelig ausgesenkt	5,00	1,60
Abteil (80x50-90x60)	42	70 B/kegelig ausgesenkt	2,60	189	186	1,10	80	79	115 B/kegelig ausgesenkt	2,60	1,10
Abteil und Gasflaschenhalter (90x50-90x60)	48	75	3,20	233	229	1,10	80	79	127 B/kegelig ausgesenkt	3,20	1,10
Grill-Gasbrenner											
60L : (60x50-60x60-70x50-70x60) - (ausziehbarer Wagen 80x60 90x60) Doppelofen 90x60	-	77	2,30	166	164	-	-	-	115	2,30	-
Maxiofen/ Maxiofen Umluft	-	90	3,30	240	236	-	-	-	140	3,30	-
60L (60x60 - 70 x60) Umluft, Gas	-	85	2,60	188	185	-	-	-	130	2,6	-

MERKMALE DER GLASS-PLATE UND DER ELEKTROPLATTEN

TABELLE 2






HERD MIT RIESENOFEN MIT GLASS-PLATE: 800 + 800 W

Übereinstimmung zwischen der Schaltknopfposition und der Leistungsaufnahme

Plattendurchmesser in mm	Zeichen auf dem Schaltknopf und Verbrauch in W				
	0	1	2	3	4
80	0	90	180	200	450
110	0	140	300	400	700
145	0	187	250	750	1000
180	0	300	600	900	1500

LEISTUNGS-AUFNAHMEN – ELEKTROOFEN MIT THERMOSTAT

TABELLE 3

MODELLE	Heizelement Boden 	Heizelement Decke 	Heizelement Grill 	Heizelement Maxi-Grill 	Heizelement kreisförmig 
Mod. Statischer Elektroofen: 60x50-60x60-70x50-70x60	1650 W	900 W	1500 W		
Mod. Gemischter Ofen: 70X50 - 70X60	1650 W	900 W	1500 W		
Mod. Multifunktionsofen: MX 66 ASMF	1650 W	600 W	1500 W		
Mod. Multifunktionsofen 60X50-60X60-70X50-70X60	1650 W	900 W	1500 W	2100W	2000 W
Mod. Strahlungsgrill: 60X60-70X60	1900 W	700 W	1800 W	2500W	2000 W
Mod. Strahlungsgrill: 90X60	1900 W	1000 W	2000 W	2500W	2000 W
Mod. Multifunktions-Maxiofen	1750 W	1000 W	2000 W	3000 W	2500 W
Mod. Abteil: 80X50-80X60 90X50-90X60	1400 W	700 W	1200 W		
Mod. Gasflaschenabteil: 90X50-90X60	1400 W	700 W	1200 W		
Mod. 60x50 – 60x60 – 70x50/60 – 90x50/60			1500W		
Mod. Gas - Maxi			1750 W		
Mod. Gas, Gasflaschenabteil (80x50/60 – 90x50/60)			1200 W		
Mod. Gas 90x60 – 80x60 ausziehbarer Wagen			1500 W		
Mod. Elektrisch 90x60 – 80x60 ausziehbarer Wagen	1650 W	900 W	1500 W	2100 W	2000 W
Mod. Maxiofen, Gas, Umluft 90X60			2000 W		
Mod. Gasofen Umluft 60X60 – 70X60			1800 W		

ENGLISH

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

INDEX

WARNINGS AND TIPS	29
1. INSTALLATION.....	31
1.1.VENTILATION	31
1.2.DISCHARGE OF FUEL GASES	32
1.3.POSITIONING THE COOKER	32
1.4.CONNECTION TO THE GAS SUPPLY: CURRENT INSTALLATION STANDARDS ...	32
1.5. CONNECTION TO THE ELECTRICITY SUPPLY.....	34
2. MAINTENANCE	34
2.1. GAS SUPPLY RUBBER PIPE	34
2.2. ELECTRICITY SUPPLY CABLE	35
2.3. REMOVING AND FITTING THE OVEN DOOR	35
2.4. REPLACING THE LIGHT BULB	35
2.5. GLASS COVER	35
3. USING THE COOKER.....	36
3.1. USING THE COOKING HOB.....	36
3.2. OVEN PERFORMANCE	37
3.3. USING THE GRILL	38
3.4. ROTISSERIE	39
3.5. MINUTE TIMER	39
3.6. MULTIPLE-FUNCTION COOKERS.....	39
3.7. COOKING HOB WITH GLASS-PLATE (only certain model)	44
3.8. Cookers with Work top in glass ceramic with 4/5 heating zones	46
3.9. FITTING THE FAT FILTER TO GIANT MULTIPLE-FUNCTION OVEN	49
3.10. FITTING THE GAS BURNERS TO THE HOB	49
3.11. TELESCOPIC RUNNERS (only for certain models)	49
4. CLEANING	50
TABLE	52

WARNINGS AND TIPS

- ⇒ This appliance has been designed for domestic use only.
- ⇒ These instructions are only valid for the country indicated in the identification symbols on the cover of the instruction handbook and on the appliance.
- ⇒ All installation, adjustments, gas-conversion and maintenance operations must be carried out by qualified engineers, in accordance with the enclosed instructions and current installation standards. The manufacturer accepts no liability for faulty installation, setting, handling and use of the cooker.
- ⇒ 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 Lofra spare parts must be used. Only qualified technicians may perform installation and maintenance operations.
- ⇒ Keep the instruction handbook near the cooker, so that it can be consulted at any time. This way, the instructions and tips are close at hand for correct use and optimum performance.
- ⇒ Before using the cooker remove the plastic protection from the stainless steel, aluminium and/or painted parts in order to prevent it melting. The utmost care must be taken when removing this protection so as to avoid damaging the protected parts.
- ⇒ 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.

1. INSTALLATION

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

Read the instructions before installing or using the appliance.

In the UK the regulations and standards are as follows:

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

The cooker must be installed in accordance with:

All relevant British Standards / Codes of Practice, in particular BS 5440 Part 2 2000 and:

- For Natural Gas – BS6172: 1990 and BS6891: 1988
- For LP Gas – BS5482 Part 1 (when the installation is in a permanent dwelling), Part 2, (when the installation is in a caravan or other non permanent dwelling), or Part 3 (when installing is in a boat).
- The Gas Safety (Installing and Use) regulations 1994 (as amended).
- The relevant Building /IEE regulations.

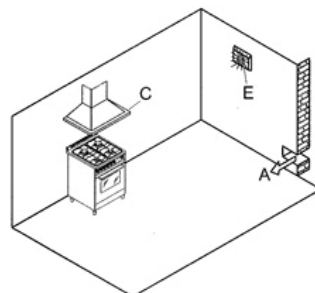
The cooker may be installed in a kitchen / kitchen diner but NOT in a room containing a bath or shower.

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

1.1.VENTILATION

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

- All rooms require an openable window, or equivalent and some rooms will require a permanent vent a well.
- For room volumes up to 5 m³ an air vent of 100 cm² is required.
- For room volumes between 5 m³ and 10 m³ an air vent of 50 cm² is required.
- If the room is greater than 5 m³ and has a door that opens directly to the outside, then no air vent is required.
- If there are other fuel burning appliances in the same room BS 5440: Part 2:1989 should be consulted to determine the air vent requirements.
- This appliance should not be installed in a bed sitting room of less 20 m³ or in bathroom or shower room.



1.2.DISCHARGE OF FUEL GASES

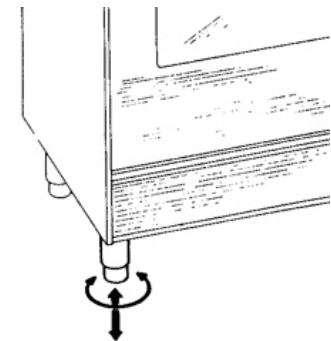
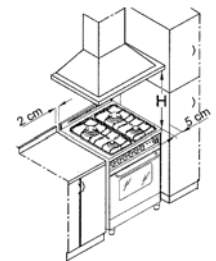
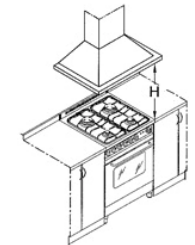
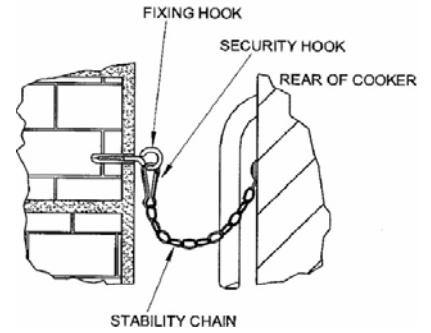
Cooking appliances must always discharge the flue gases into special hoods (fig.1-C), which must be connected to chimneys, flue pipes or have directly access to the outside. If it is not possible to connect a hood, an electric fan can be fitted to a window or a wall (fig.1-E), which must be turned on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

1.3.POSITIONING THE COOKER

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

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

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

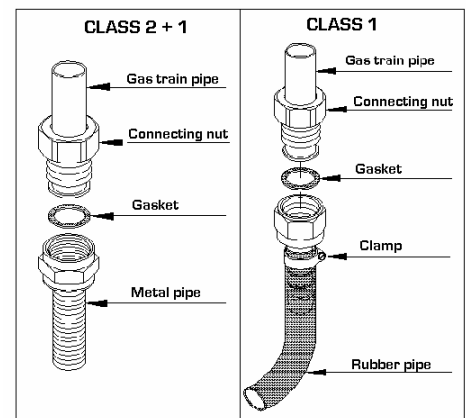


N.B. When the burners are alight, there must not be any draughts inside the room in that they may affect the flame or even blow it out. (PLEASE NOTE: The fixing hook is not provided as the type will depend on the construction of the wall to which it will be drilled and fitted. The installer should provide the fixing hook).

1.4.CONNECTION TO THE GAS SUPPLY: CURRENT INSTALLATION STANDARDS

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

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

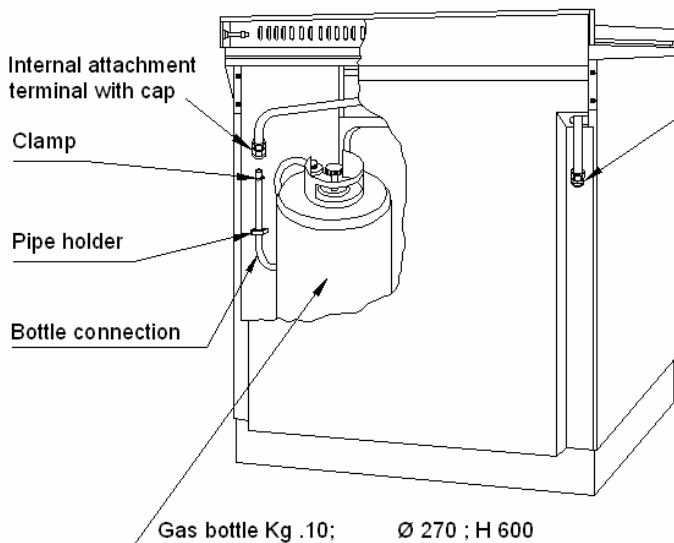


ISO 228/1 coupling and gasket or an ISO 7/1 threaded coupling with mechanical gasket.

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

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

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:

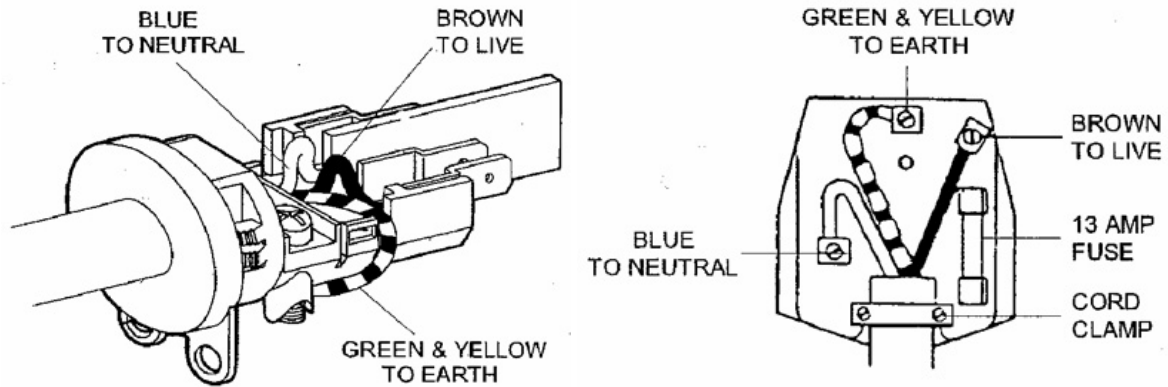
- **Methane gas:** the pipe must have an internal diameter of 13 mm, be fitted to the pipe holder and then blocked with a specific clamp as per current installation standards;
- **Liquid gas (bottle):** the pipe must have an internal diameter of 8 mm, be fitted to the pipe holder and then blocked with 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 flexible mains lead is supplied connected to a BS 1363 fused plug fitted with a fuse of 13 amp capacity. If you need to replace the plug for any reason, it should be carried out as outlined below:

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.



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

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

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

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

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

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 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.

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

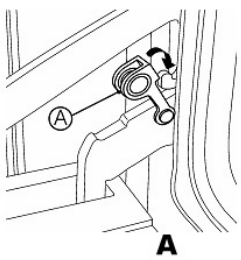
or burns, or if it is no longer flexible but hard and plastic. The pipe must be suitable for use with liquid gas and comply with the applicable standards.

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 HO5FRR-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 electricians are safe should the wire be pulled accidentally.

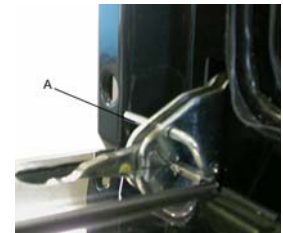
For the cookers with a gas oven and an electric grill, use a 3x1 mm² HO5RR-F cable, for cookers with electric oven and grill, use a 3x1.5 mm² HO5RR-F cable with a maximum external diameter of 9 mm.


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

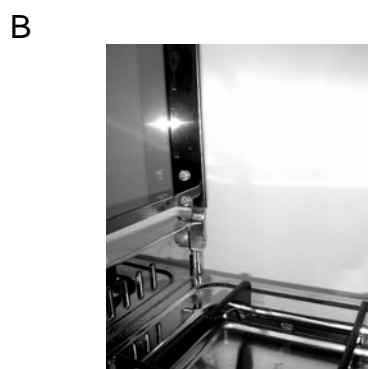
Turn the cooker off at the mains before replacing the bulb.

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

2.5. GLASS COVER

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

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



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.

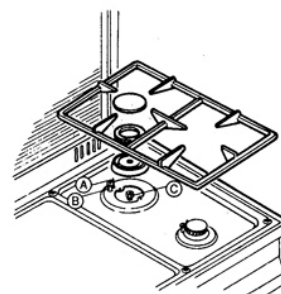
- No gas supply (knob turned off)

 Maximum gas supply

 Minimum gas supply

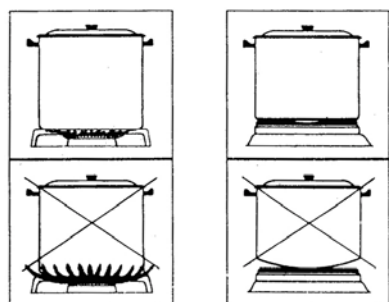
To obtain minimum supply, turn the knob in an anti-clockwise direction until the indicator points to the small flame  .

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).



Electric plates

The first time the plate is turned on or if it has not been used for a long time, it should be turned on and left on for 30 minutes in position 1 on the selector switch in order to dry out any humidity absorbed by the insulating cover. To avoid heat dispersion and damage to the plate, use flat bottomed pans that have the same diameter as the plate, no more

no less. Dry the bottom of the pan before putting it on the plate. When the plate is on, never stand an empty pan on it, or leave the plate on without a pan. Turning the plates on – centre the pan on the plate and turn the corresponding knob to the required position (see Table 2). The increasing numbers indicate greater power.


3.2. OVEN PERFORMANCE

Gas oven

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

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

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



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

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

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

Electric ovens

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

FAN OVENS; heat is produced by the forced circulation of hot air inside the oven. A circular element next to a motorised fan heats the air, which this fan circulates evenly and rapidly. Indeed, this type of oven cooks faster than traditional ovens, hence you should set your cooking temperatures 10-20°C lower than normal. Once again the thermostat maintains the oven at the pre-selected temperature, which range from 50°C and 250°C. The oven need only several dishes together without altering the flavours in any way. *Switching on the multiple-function oven:* turn the oven knob marked by the  or the  symbol to the right and set the required temperature, in accordance with the cooking method.

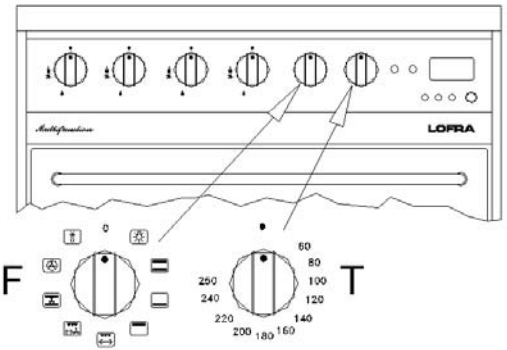
Mixed ovens (gas/electric).

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

For safety reasons, they must be used separately.

3.3. USING THE GRILL

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








Using the gas grill:

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

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

Using the electrical grill:

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

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

3.5. MINUTE TIMER

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



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


3.6. MULTIPLE-FUNCTION COOKERS

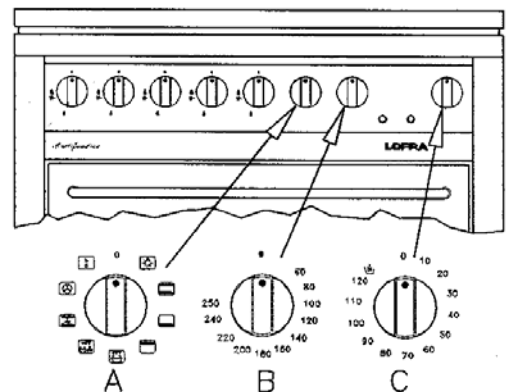
The multiple function cookers are distinguished by the fact that the heat, inside the oven, can be spread naturally (convection) or forced (with the fan).

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

Cookers with timer :

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

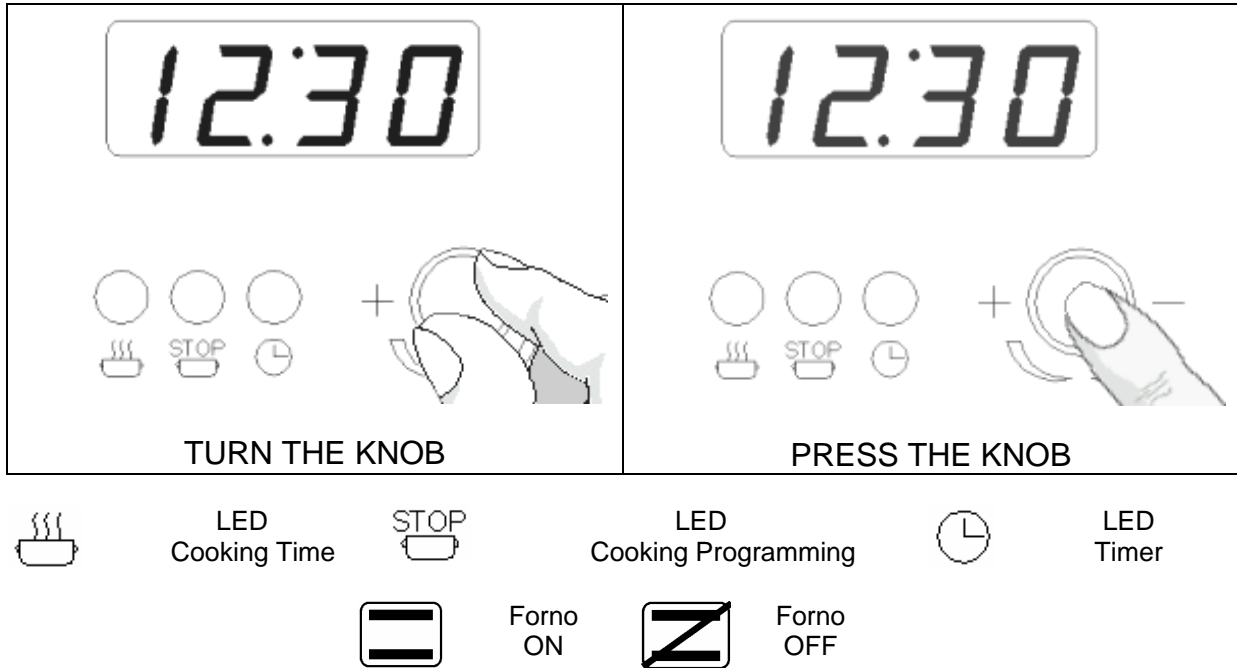
Uninterrupted manual working: set the type of cooking and the oven temperature using the “A” and “B” knobs respectively, turn the timer knob “C” in an anti-clockwise direction until it coincides with the  symbol.



ELECTRONIC PROGRAMMER


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


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




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  switches on, you program the hour of automatic lighting with the knob and you confirm it pressing.




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


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

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

At the programmed hour, the oven switches on, the display starts to visualize the remaining cooking time and the led  blinks.

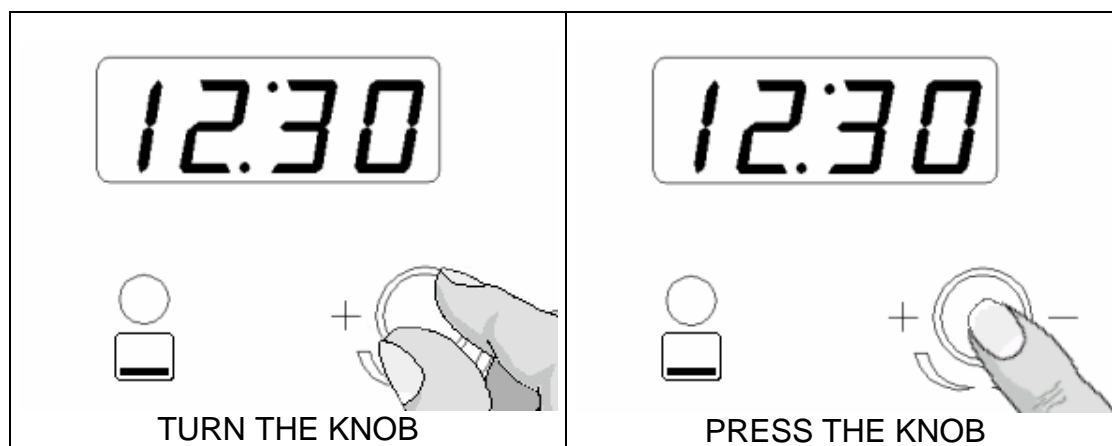
At the end it switches off and “End” is visualized, followed by sound signals.

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

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

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 pastries, cakes & biscuits and roasts. Recommended for cooking individual items.



3 Cooking from below.

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



4 Cooking from above.

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



5 Grilling or rotisserie (*).

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



6 Maxi-grill and rotisserie (*).

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



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

The heat is radiated in the oven and is 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 FUNCTIONS ..SMF..



1 Oven light.



2 Conventional oven.

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



3 Even cooking.

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



4 Grilling.

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



5 Grilling with fan-assisted oven.

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



6 Cooking from below.

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

3.7. COOKING HOB WITH GLASS-PLATE (only certain model)

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 – This 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. Furthermore 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 vinegar 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.

3.8. Cookers with Work top in glass ceramic with 4/5 heating zones



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 (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.

3.8. GLASS CERAMIC WORKTOP






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









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

Plate lay-out (see tables)

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

Absorbed electric power

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

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

Residual heat

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

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

How to use the glass ceramic top

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

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

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

⚠ We advise you to clean when the glass has cooled. Wash the glass with the type of liquid detergent as per supplied sample, or with soapy water. For stubborn dirt, use the supplied scraper. **Do not use abrasive material such as Scotch bryte, metal sponges or the like.** Take care not to spill sugar while cooking, because impossible to remove deposits could be formed. Any cast-iron pots or with a rough bottom tend to leave light coloured traces, which can be removed with a cloth dampened with vinegar.

⚠ WARNING:

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

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

⚠ WARNING:

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

LAY-OUT FOR CONNECTING 4-PLATE KITCHEN RANGES			
Power supply	Amp.	Power cable	Connections diagram
230 V ~	43 53	3 x 6 sq.mm 3 x 10 sq.mm	
400 V 3 N ~	19 23	5 x 2,5 sq.mm	

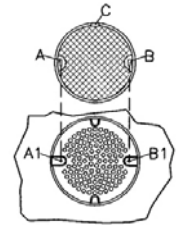
* : Double oven kitchen UP & DOWN

LAY-OUT FOR CONNECTING 5-PLATE KITCHEN RANGES			
Power supply	Amp. (*)	Power cable	Connections diagram
230 V ~	53 58	3 x 10 sq.mm	
400 V 3 N ~	24 26	4 x 4 sq.mm	

* : Double oven kitchen

3.9. FITTING THE FAT FILTER TO GIANT MULTIPLE-FUNCTION OVEN

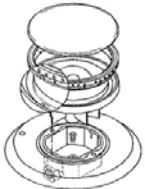
- Place tabs A-B in line with the holes in the fan cover A1-B1 at back of the oven.
- Press rod C so that the tabs fit perfectly into the holes A1-B1.



3.10. FITTING THE GAS BURNERS TO THE HOB

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

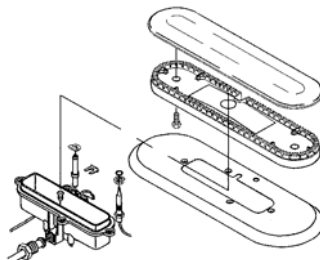
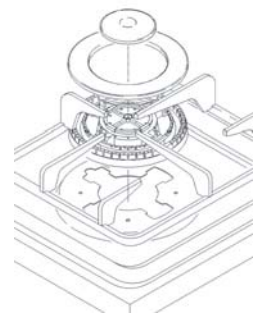
To fit the burners, flame diffusers and the enamel burner caps correctly in the hob cups, follow the sequence illustrated in figure. Ensure that the cup burner guides and the burner flame diffuser guides are matched perfectly.



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

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

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



3.11. TELESCOPIC RUNNERS (only for certain models)

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

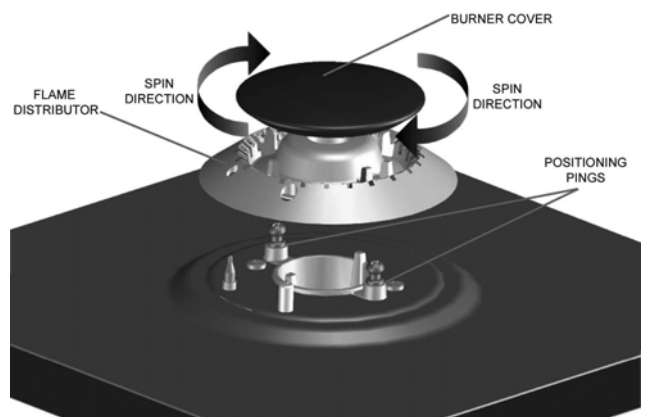
The shelves and trays must be securely fitted into their housing on the runners. We recommend using oven gloves during cooking or while the oven is still hot.

3.12 GAS BURNER SERIES 3 FITTING INSTRUCTIONS

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

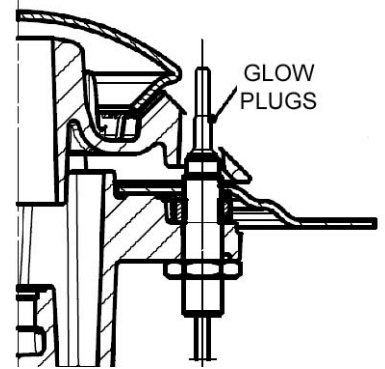
⚠️ WARNING

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



3.13 GLOW PLUGS OPERATING INSTRUCTIONS (ONLY ON SELECTED MODELS)

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



WARNING

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

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

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

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

4. CLEANING

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

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

To clean the stainless steel, enamelled, and glass parts and the control panel, we recommend using a sponge or damp cloth with a non-abrasive cleaner. Do not use steel wool, abrasive powders and corrosive substances that could scratch.

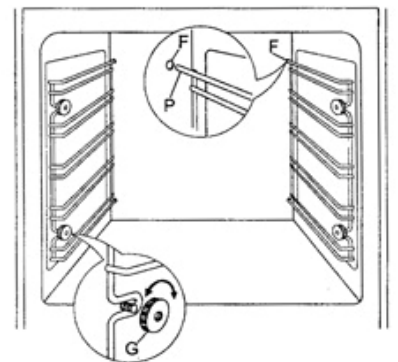
To keep the internal enamelled parts shiny for a long time, they should be cleaned frequently with warm soapy water. The grid guides and drip pan can be removed by unscrewing the nuts/washers G for more thorough cleaning. Refit the parts by placing the 2 P extensions of the side guides in the holes F 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):

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

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






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

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

TABLES
BURNER SPECIFICATIONS
TABLE 1

Gas type:	Butane	G30	-	Nominal pressure	=50 mbar
	Propane	G31	-	Nominal pressure	=50 mbar
	Methane	G20	-	Nominal pressure	=20 mbar

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	60	85	3,00	218	214	1,50	109	107	120	3,00	1,50	
Cooking hob burners II series 												
Auxiliary (small)	27	-	-	-	-	-	-	-	72	1,00	0,30	
Semi – rapid: (medium)	34	-	-	-	-	-	-	-	97	1,75	0,44	
Rapid: (large)	44	-	-	-	-	-	-	-	115	3,00	0,75	
Treble crow	65	-	-	-	-	-	-	-	136	3,90	1,50	
Cooking hob burners III series 												
Auxiliary (small)	27	-	-	-	-	-	-	-	73	1,10	0,35	
Semi – rapid: (medium)	34	-	-	-	-	-	-	-	98	1,75	0,45	
Rapid: (large)	44	-	-	-	-	-	-	-	122	2,80	0,75	
Treble crow	65	-	-	-	-	-	-	-	133	3,70	1,50	
Gas oven burners												
60L : (60x50-60x60-70x50-70x60) – Sliding Trolley (80x60 – 90x60)	50	75 countersink hole	3,30	240	236	1,10	80	79	130 countersink hole	3,30	1,10	
Giant oven / Giant Oven ventilated:	55	93	5,00	363	357	1,60	116	114	165 countersink hole	5,00	1,60	
Storage area: (80x50-90x60)	42	70 countersink hole	2,60	189	186	1,10	80	79	115 countersink hole	2,60	1,10	
Storage area and bottle cupboard (90x50-90x60)	48	75	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:	-	90	3,30	240	236	-	-	-	140	3,30	-	
60 L (60x60 – 70x60) Ventilated Gas	-	85	2,60	188	185	-	-	-	130	2,6	-	

GLASS PLATE AND ELETRIC PLATE FEATURES

TABLE 2

GIANT OVEN COOKER WITH GLASS PLATE: 800 + 800 W

Corresponding positions of the knob and absorbed power

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

ABSORBED POWER BY THE ELETRIC OVEN WITH THERMOSTAT **TABLE 3**

<u>MODEL</u>	Base resistence 	Sky resistence 	Grill resistence 	Maxi- grill resistence 	Circuit resistence 
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
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. 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		

NOTES

NOTES

LOFRA[®]
Nuova Lofra s.r.l.

Via Montegrotto, 125
35038 TORREGLIA (PADOVA) – ITALY

Tel.: +39 049 9904811
Telefax: +39 049 9904800

www.lofra.it

