

LOFFRA®

MADE IN ITALY

IT

ITALIANO

MANUALE DI SERVIZIO

**ISTRUZIONI E CONSIGLI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA
MANUTENZIONE DELLE CUCINE CON PIANO INDUZIONE
APPARECCHI DI COTTURA PER
USO DOMESTICO**

GB

ENGLISH

SERVICE MANUAL

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

CE

ITALIANO

INDICE ARGOMENTI

AVVERTENZE E CONSIGLI PER LA VOSTRA SICUREZZA.....	3
1. INSTALLAZIONE	9
1.1 LOCALE DI INSTALLAZIONE DELLA CUCINA	9
1.2 POSIZIONAMENTO DELLA CUCINA.....	9
2. MANUTENZIONE	12
2.1 CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICO	12
2.2 SMONTAGGIO E MONTAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO	12
2.3 SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA	12
3. USO DELLA CUCINA	12
3.1 FUNZIONAMENTO DEL PIANO DI LAVORO	13
3.2 FUNZIONAMENTO DEL FORNO	18
3.3 FUNZIONAMENTO DEL GRILL.....	18
3.4 GIRARROSTO (solo per i modelli dotati)	19
3.5 CONTAMINUTI	19
3.6 CUCINE MULTIFUNZIONE	19
3.7 INSERIMENTO DEL FILTRO GRASSI SUL COPRIVENTOLA	23
3.8 GUIDE TELESCOPICHE (solo per i modelli previsti).....	23
3.9 GRIGLIE CON DISPOSITIVO ANTICADUTA.....	23
4. PULIZIA.....	23
5. AVVERTENZE PER IL RISPARMIO ENERGETICO ED IL RISPETTO DELL'AMBIENTE.....	24
6. GARANZIE	25


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

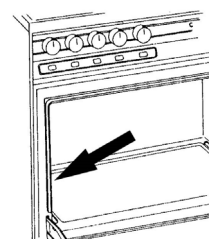
AVVERTENZE E CONSIGLI PER LA VOSTRA SICUREZZA

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

 = ATTENZIONE  = SUPERFICIE CALDA

Questa apparecchiatura è stata progettata per uso domestico.

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



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

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

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

⚠ ATTENZIONE: le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza. Non toccare la superficie fin che non si spegne l'indicatore del calore residuo; prestare particolare attenzione anche in seguito in quanto la zona può essere ancora calda.

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

Affidarsi solo a personale tecnico qualificato.

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

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

ecc,. Si raccomanda di eseguire questa operazione usando la massima cautela per evitare di rovinare le parti protette.

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

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

⚠ Quando la cucina non è funzionante accertarsi che le manopole siano nella posizione di spento; inoltre, nel caso rimanga inattiva, è consigliabile spegnere l'interruttore della corrente elettrica collegato all'apparecchio.

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

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

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

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

⚠ La cottura sul piano, con grasso o olio, può essere pericolosa e può provocare incendi. MAI cercare di spegnere un incendio con l'acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire fiamma ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.

⚠ Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura. Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si deve prestare attenzione a non

toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

⚠ Non utilizzare il piano di cottura in vetroceramica come piano di appoggio

⚠ La vetroceramica del piano ad induzione è resistente agli urti, al caldo e al freddo, ma se cade una pentola o un oggetto pesante il piano si può rompere.

Se si nota una crepa nel piano cottura in vetroceramica , scollegare l' apparecchio dalla rete elettrica e contattare un centro di assistenza.

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

⚠ Nelle cucine che non dispongono di un cavo di alimentazione viene indicato su questo manuale il tipo di cavo da utilizzare, tenendo conto della temperatura della superficie posteriore dell'apparecchio.

⚠ Le istruzioni riportano la corretta installazione di griglie e vassoi.

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

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

ISTRUZIONI DI SOLLEVAMENTO



fig. 1



fig.2

Per sollevare l'apparecchio aprire la porta del forno e utilizzare la cavità del forno e la sporgenza nella parte posteriore della cucina (fig 1 e 2).



fig. 3



fig. 4

NO

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

Il sollevamento attraverso il piano cottura può causare lo sganciamento dei fissaggi di sicurezza.

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

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

1. INSTALLAZIONE

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



AVVERTENZE

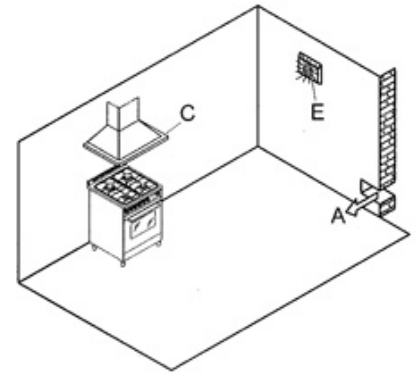
Prima dell'installazione assicurarsi che l'alimentazione elettrica (voltaggio e amperaggio) siano corrispondenti a quelli indicati sulla targa posta sul bordo interno della fiancata sinistra dell'apparecchio.

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

1.1 LOCALE DI INSTALLAZIONE DELLA CUCINA

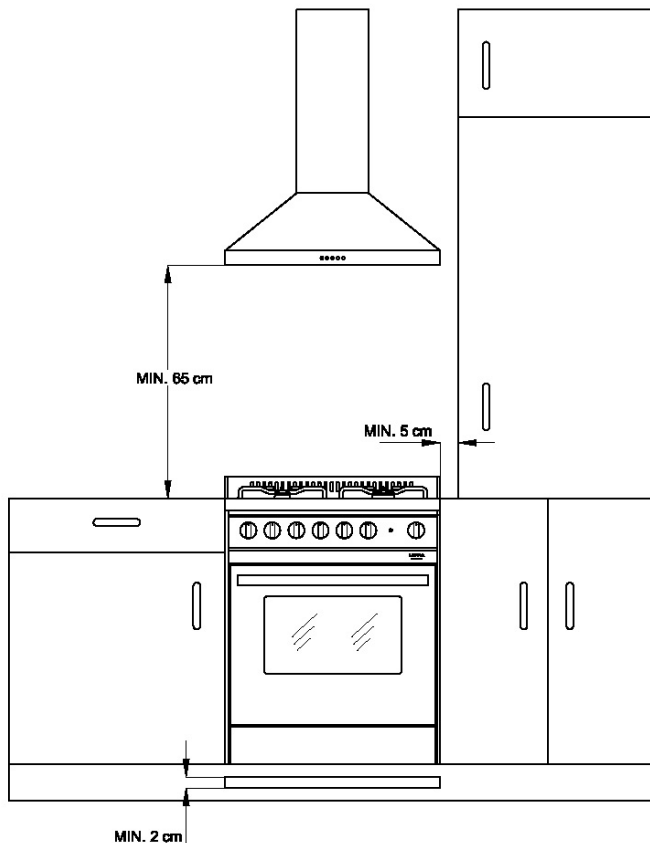


Per garantire un buon funzionamento la cucina deve essere installata in un locale con volumetria minima di 26 m³, permanentemente ventilato dove possa affluire, in modo naturale l'aria.



1.2 POSIZIONAMENTO DELLA CUCINA

a) Cucina inseribile tra i mobili (Building-In):

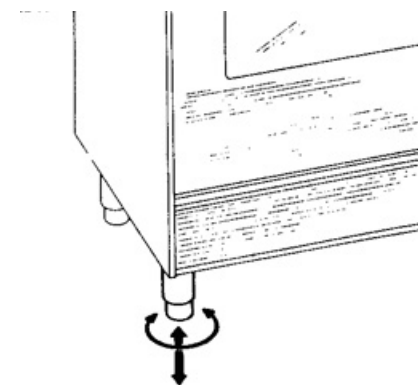


tipo Y - classe 2 sottoclasse 2/1, (vedi figure)

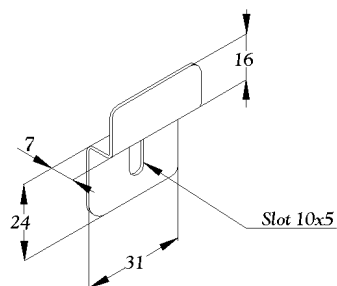
La cucina di questa classe può essere inserita a diretto contatto dei mobili adiacenti, tranne nel caso di mobile con parete che supera l'altezza del piano di lavoro, in questo caso deve essere distanziato di almeno 5 cm per la parte superiore al piano di lavoro stesso. Se la cucina viene dotata di zoccolatura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

b) Cucina libera installazione (Free-Standing): tipo X - classe 1; vale come punto a)

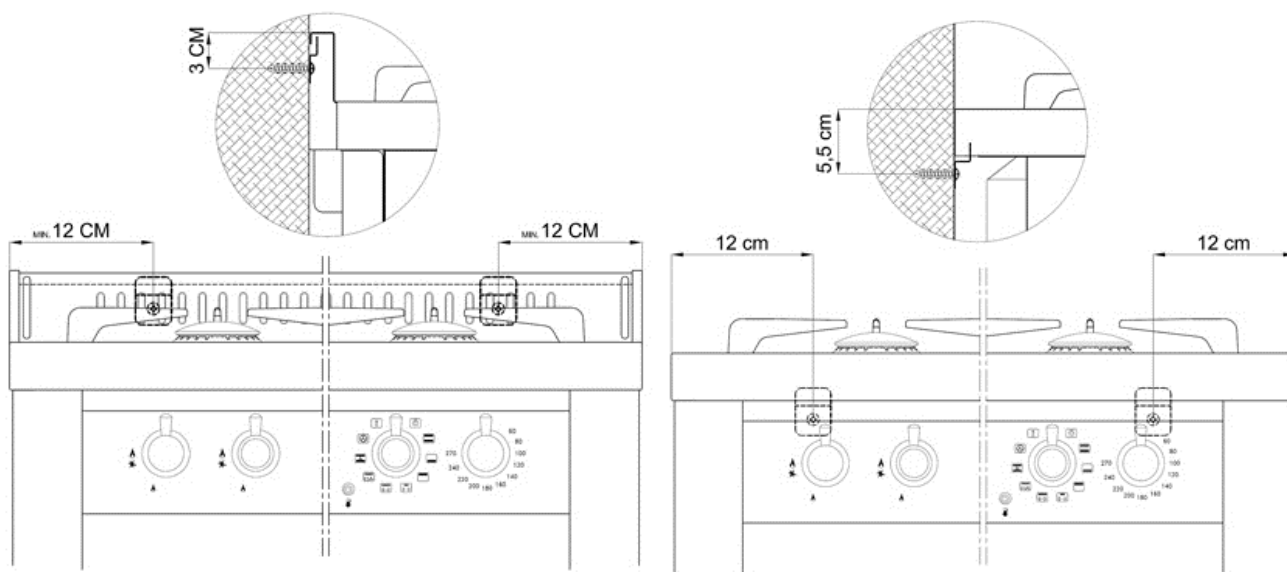
Dopo aver tolto l'imballo, rimuovere il materiale plastico posto a protezione dei particolari in acciaio inox, alluminio e/o verniciati onde evitarne la fusione; si raccomanda di seguire questa operazione usando la massima cautela per evitare di rovinare le parti protette. Procedere a questo punto al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



Per l'installazione ancorare la cucina utilizzando il kit fornito riferendosi al disegno sottostante. Vengono fornite due staffe, che spalleggiano la cucina, seguendo le N.B. In caso di cucina senza



spalleggia la cucina si deve sollevarla la staffa sull'orlo del piano.



ISTRUZIONI MONTAGGIO PIEDINI



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



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



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

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



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



Avvitare la parte alta del piedino finché la base del forno è bloccata tra la rondella ed il piedino stesso.
Una volta che tutti e quattro i piedini sono fissati sollevare la cucina avendo cura di distribuire il peso uniformemente su di essi.

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

2. MANUTENZIONE



AVVERTENZE :

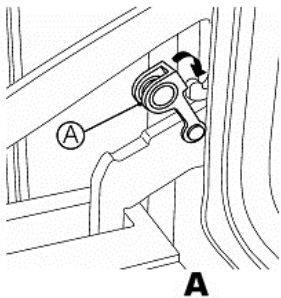
Prima di eseguire qualsiasi operazione togliere la corrente elettrica a monte dell'apparecchiatura. Nel caso di sostituzione di componenti e/o accessori, utilizzare esclusivamente ricambi originali Lofra.

2.1 CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICO

Per il collegamento alla rete elettrica attenersi alla tabella, utilizzando il cavo corrispondente al voltaggio.

SCHEMA COLLEGAMENTO ELETTRICO		
Alimentazione	Cavo alimentazione	Diagramma collegamenti
220-240 V ~	3 x 6 mmq H05VV-F	
380-415V 3N~	5 x 2,5 mmq H05VV-f	

2.2 SMONTAGGIO E MONTAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO



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

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

2.3 SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

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

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

3. USO DELLA CUCINA



AVVERTENZE:

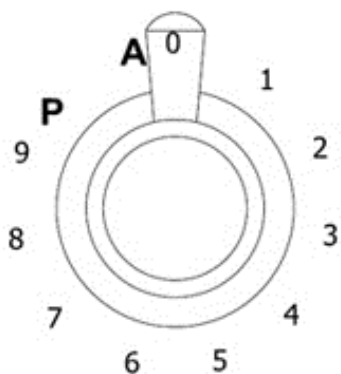
L'utilizzo di un apparecchio di cottura produce calore e umidità nel locale in cui è installato. Vogliate assicurare una buona aerazione del locale mantenendo libere le aperture di ventilazione naturali o installando una cappa aspirante con condotto di scarico.

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

Sul frontalino comandi è inserito un segnalatore giallo luminoso che si accende e si spegne per segnalare quando il TERMOSTATO interviene a regolare la temperatura all'interno.

3.1 FUNZIONAMENTO DEL PIANO DI LAVORO

Manopole del piano di cottura ad induzione



- 1...9** : Livello di potenza
- P** : Booster
- A** : Acceleratore di calore

Le manopole forniscono il controllo delle zone di cottura del piano ad induzione.

La serigrafia sotto la manopola mostra la zona corrispondente.

Ruotare la manopola in senso orario per regolare la potenza della zona, da minimo di 1 ad un massimo di 9. La potenza è indicata tramite display sul piano.

Acceleratore di calore

Ogni piastra è dotata di un acceleratore di calore che permette alla zona interessata di avere un picco potenza per un tempo proporzionale alla potenza di riscaldamento selezionata.

Per avviare l'acceleratore girare la manopola in senso antiorario su "A" e poi lasciarla.

La lettera "A" apparirà sul display del piano di cottura, per 3 secondi sarà possibile selezionare la potenza desiderata. Dopo aver selezionato una posizione tra 1 e 9, "A" e la potenza desiderata lampeggeranno in modo alternato sul display.

Quando l'acceleratore di riscaldamento è in funzione, il livello di riscaldamento può essere aumentato in qualsiasi momento ed il tempo di "piena potenza" sarà modificato di conseguenza. Se la potenza viene diminuita ruotando la manopola in senso antiorario, l'opzione "A" si disattiverà in maniera automatica.

Funzione di potenza (booster)

La funzione di potenza permette all'utente di attivare ogni zona di riscaldamento alla massima potenza per un tempo non superiore a 5 minuti.

In genere tale funzione viene utilizzata per portare una grande quantità di acqua velocemente ad ebollizione.

Girare la manopola in senso orario e impostare il livello di riscaldamento a 9, quindi spostarsi su "P" e rilasciarla. "P" appare nel display del piano. Dopo 5 minuti, la potenza viene ridotta in automatico, la manopola ritorna al valore 9 e la "P" sparisce. La funzione può essere ancora attivata selezionando un livello di riscaldamento inferiore.

Quando viene attivata la funzione di potenza per una zona (per esempio la zona anteriore sinistra), la potenza assorbita dalla seconda zona (posteriore sinistra) può essere ridotta per fornire la massima energia disponibile alla prima zona.

Di conseguenza, la funzione di potenza è prioritaria rispetto all'acceleratore di potenza.

Se una pentola viene rimossa dalla zona mentre la funzione di alimentazione è accesa, la funzione viene disattivata.

ATTENZIONE: Articoli metallici come posate o coperchi non devono essere appoggiati sulla superficie del piano in quanto potrebbero surriscaldarsi.

Zone di cottura

Il piano di cottura è dotato di 5 zone con diverso diametro e potenza contrassegnate da cerchi, dove il calore è rilasciato esclusivamente nella parte interna.

Le 5 zone di cottura iniziano a scaldare in pochi secondi dopo che si sono accese.

Il livello di ciascuna zona può essere regolata da un minimo ad un massimo utilizzando le manopole nel cruscotto frontale dell'apparecchio. Sotto ogni zona si trova una bobina denominata "induttore" che alimentata da un sistema elettronico genera un campo magnetico variabile. Quando una pentola viene appoggiata all'interno di questo campo magnetico, le correnti di alta frequenza si concentrano sul fondo della stessa e producono il calore per cuocere i cibi.

I 5 led fra le zone di cottura si accendono quando la temperatura di una o più zone di cottura supera i 60 °C e si spengono quando la temperatura scende al di sotto dei 60 °C.

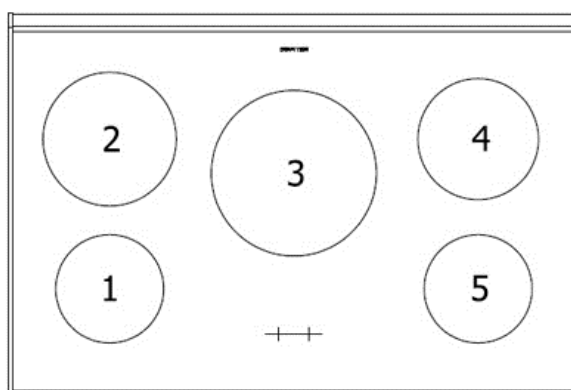


Tabella delle potenze

N°. zona	Potenza assorbita		Diametro zone	Diametro minimo pentole
	Normale (liv.9)	Booster		
1	1100 W	1400 W	170 mm	110 mm
2	2300 W	3000 W	210 mm	145 mm
3	2300 W	3000 W	260 mm	180 mm
4	1400 W	2000 W	190 mm	110 mm
5	1100 W	1400 W	170mm	110 mm

N.B. Al primo utilizzo riscaldare alla massima temperatura il piano per il tempo necessario per eliminare eventuali residui oleosi di fabbricazione.

Riconoscimento delle pentole

L'induzione funziona esclusivamente con stoviglie con fondo magnetizzabile (ferro o acciaio/ferro con fondo magnetizzabile).

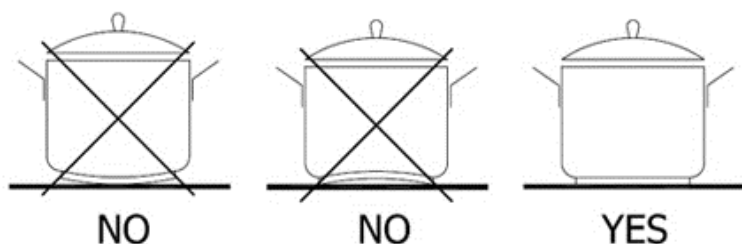
Non funziona:

- Con stoviglie non adatte (acciaio inox con fondo non magnetizzabile, alluminio o rame, vetro, ceramica, terracotta)
- Se il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo
- Rimuovendo le stoviglie dal piano

N.B. Con una piccola calamita, è possibile verificare se il fondo della pentola può essere magnetizzato. Se la calamita non rimane attaccata al fondo la pentola non sarà utilizzabile sul piano ad induzione.

Se non vengono utilizzate stoviglie adatte il piano si non potrà attivarsi ed il simbolo **U** apparirà nel display.

Utilizzare solo pentole/padelle progettate per la cottura a induzione, con fondo completamente piatto. Non usare stoviglie con fondo concavo o convesso.



Ogni piastra è dotata di un dispositivo "presenza pentola", che assicura l'inizio del funzionamento solo in presenza di una pentola adatta nella zona di cottura e correttamente posizionata. In caso di pentola non adatta o mal posizionata il piano non viene attivato e compare **U**

Calore residuo

Il piano è dotato di un dispositivo che segnala il calore residuo con un "H" lampeggiante nel display, questo non significa che la zona di cottura è scaldata direttamente, ma dal calore di ritorno delle pentole.

Blocco di sicurezza del piano

Il piano può essere bloccato per impedirne l'utilizzo. Per attivare tale funzione girare le manopole delle piastre 1 e 2 in senso antiorario contemporaneamente, fino all'apparire della "L" nel display.

Per disattivare tale funzione ripetere la stessa procedura, nel display delle zone comparirà "0" ad indicare il ritorno al normale funzionamento.

Rumori normali durante il funzionamento dell'apparecchio ad induzione

La tecnologia induzione si basa sulla creazione di campi elettromagnetici che generano il calore direttamente nella base del recipiente. I recipienti possono produrre una serie di rumori e vibrazioni, a seconda di come sono costruiti:

Sibilo

Questo rumore si genera quando il recipiente è vuoto. Scompare quando si introducono acqua o alimenti nel recipiente.

Ronzio profondo (come un trasformatore)

Questo rumore viene prodotto quando si imposta un livello di potenza elevato. La causa è la quantità di energia che si trasmette dal piano di cottura al recipiente. Questo rumore scompare o diminuisce quando si riduce il livello di potenza.

Crepitio-scoppietto

Questo rumore si presenta quando i recipienti sono composti da diversi materiali sovrapposti. Questo rumore che proviene dal recipiente, è dovuto alle vibrazioni che si producono nelle superfici di unione dei diversi materiali. La quantità e il modo di cucinare gli alimenti possono far variare l'intensità del rumore.

Sibili acuti

Si producono quando vengono utilizzati alla massima potenza di riscaldamento e contemporaneamente in due zone di cottura. Scompaiono o sono più deboli quando si riduce la potenza.

Suoni ritmici

Questo rumore si presenta solo quando sono in funzione almeno 3 zone di cottura e scompare o si attenua quando ne vengono spente alcune.

Rumore del ventilatore

Il piano di cottura è dotato di un ventilatore che entra in funzione quando la temperatura rilevata è alta. Il ventilatore può funzionare anche dopo lo spegnimento del piano di cottura, se la temperatura rilevata è ancora troppo elevata.

I rumori sopra descritti sono normali nell'ambito della tecnologia a induzione e non indicano un guasto

Codice di errore	Descrizione	Possibile causa di errore	Cancellazione/risoluzione dell'errore
ER03 & Suono permanente	Uso permanente di tasti; l'unità di comando/controllo interrompe dopo 10 sec	Acqua oppure utensili di cottura sul vetro al di sopra dell'unità di controllo	Pulizia della superficie operativa
ER 20	Errore flash	µC- difettoso	Sostituzione unità di controllo
ER21	L'unità di comando/controllo interrompe il funzionamento del piano a causa di un surriscaldamento per evitare danni ai componenti elettronici	Algoritmo standard raggiunge il limite quando si surriscalda. Temperatura dell'elettronica è ancora alta.	Lasciare raffreddare. Controllare l'isolamento dal calore dell'unità di controllo.
ER22	Valutazione sbagliata dei comandi. L'unità di comando/controllo si interrompe dopo 3,5 - 7,5 sec.	Corto circuito o interruzione nell'intervallo di funzionamento dei comandi	Sostituzione dell'unità di controllo

ER 31	I dati di configurazione sono errati	La configurazione dell'induzione è necessaria	Nuova configurazione
ER36	Il valore di NTC non è entro i suoi valori specifici di funzionamento (valore < 200mV o > 4,9 V; l'unità di comando/controllo interrompe il suo funzionamento)	Corto circuito o interruzione NTC	Sostituzione dell'unità di controllo
ER40	La tensione operativa secondaria è min.5 volte più bassa rispetto alla tensione minima identificata ($1,8V < U_{Powerfail} < 2,9V$)	PTC primario troppo caldo	Scollegare l'unità di controllo dall'alimentazione.
ER 47	Errore di comunicazione tra TC e induzione	Nessuna comunicazione/ comunicazione difettosa!	Assicurarsi che il cavo di collegamento sia inserito correttamente.
U400	Tensione secondaria dell'unità di alimentazione troppo alta (Primario > 300V). L'unità di controllo si spegne dopo 1 sec rilasciando un tono permanente.	L'unità di comando/controllo è collegata in modo errato.	Collegare alla corretta tensione di alimentazione.
E 2	Surriscaldamento delle bobine ad induzione		Raffreddamento necessario
E 5	Errore scheda filtro		Sostituzione scheda filtro
E 6	Errore 'unità di potenza		Sostituzione unità di potenza
E 9	Sensore temperatura bobina difettoso		Sostituire il sensore di temperatura

3.2 FUNZIONAMENTO DEL FORNO

FORNO ELETTRICO

Forni statici

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

Forni multifunzione

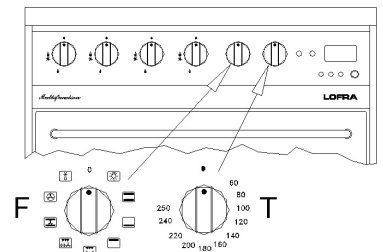
Il calore per il riscaldamento si ottiene per mezzo della circolazione forzata di aria calda all'interno del forno. L'aria è riscaldata da una resistenza circolare adiacente alla ventola del motoventilatore forno, e la sua circolazione avviene grazie alla ventola stessa che la distribuisce in modo uniforme e veloce. Infatti con questo tipo di forno la cottura è più veloce rispetto a quella tradizionale e con temperature inferiori di 10-20° C. Anche in questo caso il termostato garantisce la temperatura costante preselezionata all'interno del forno e che va da 50° a 250° C. Per qualsiasi tipo di cottura è consigliabile il preriscaldamento del forno. È ideale per scongelamenti e per la cottura contemporanea di più pietanze lasciandone inalterati i sapori. Accensione delle resistenze del forno multifunzione: ruotare la manopola (T) ed impostare la temperatura selezionare con la manopola (F) una modalità di cottura.

3.3 FUNZIONAMENTO DEL GRILL

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


Funzionamento del forno elettrico :

- a) **MODELLI CON FORNO ELETTRICO**, l'accensione avviene ruotando la manopola del forno  verso destra (in senso orario) finché l'indice si posiziona sul simbolo del grill  (ultima posizione della manopola).
- b) **MODELLI CON FORNO MULTIFUNZIONE**, funzionamento del grill: ruotare la manopola delle funzioni verso destra (F) nella posizione di cottura al grill desiderata, quindi agire sulla manopola del termostato (T) e impostare la temperatura di 200° C. La porta del forno deve rimanere chiusa (non è previsto l'uso del paracalore manopole).
- d) **MODELLI CON FORNO MULTIFUNZIONE E GRILL RADIANTE**, la cottura al grill avviene per irraggiamento e il calore è prodotto da una particolare resistenza che raggiunge in pochi secondi alte temperature, producendo così raggi infrarossi i quali, attraverso un "vetroceramico" trasparente, consente rapide cotture. La disposizione del filamento della resistenza e l'elevato grado di isolamento consentono inoltre una distribuzione del calore concentrata solo sulla superficie del vetroceramico con conseguenti cotture più uniformi e risparmio di energia.



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

e) MODELLI CON GRILL VARIABILE

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

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



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



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



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

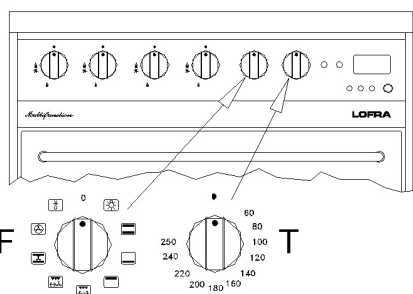
3.4 GIRARROSTO (solo per i modelli dotati)

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

3.5 CONTAMINUTI

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

3.6 CUCINE MULTIFUNZIONE




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

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

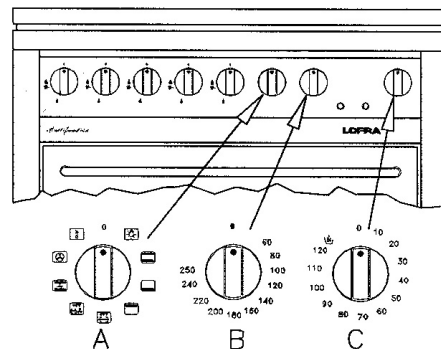
con programmatore elettronico digitale.


Cucine con temporizzatore di fine cottura meccanico.

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

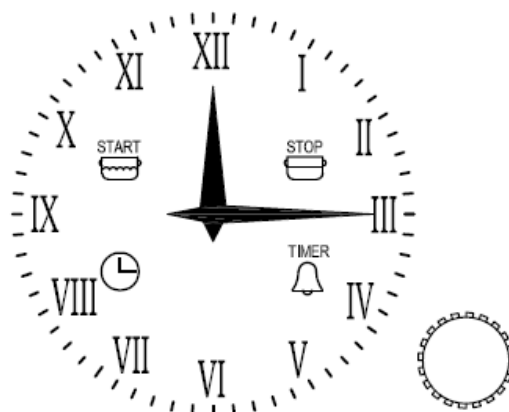
Funzionamento ininterrotto manuale: impostare il tipo di cottura e la temperatura del forno tramite le rispettive manopole "A" e "B", ruotare la manopola del temporizzatore "C" in senso antiorario e far coincidere l'indice con il simbolo .

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



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

PROGRAMMATORE ELETTRONICO PER CUCINE SERIE "DOLCEVITA'



PROGRAMMATORE DI COTTURA

REGOLAZIONE DELL'ORARIO

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

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

COTTURA MANUALE

A riposo il timer consente la cottura manuale agendo sull'interruttore generale del forno (esterno al dispositivo).

PROGRAMMAZIONE DELL'ORA DI FINE COTTURA

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

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

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

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

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

Per visualizzare il programma impostato premere velocemente la manopola.

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

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

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

PROGRAMMAZIONE DELL'ORA DI INIZIO COTTURA E FINE COTTURA

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

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

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

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

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

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

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

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

PROGRAMMAZIONE DEL CONTAMINUTI

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

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

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

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

VISUALIZZAZIONE DEL PROGRAMMA IMPOSTATO

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

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

CANCELLAZIONE DEL PROGRAMMA IMPOSTATO

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

Il programmatore ritorna poi automaticamente al modo cottura manuale.

SEGNALAZIONE BLACKOUT

Il timer non annulla il programma in caso di blackout.

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

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

ELENCO FUNZIONI (solo per i modelli multifunzione)



1 Luce forno



2 Cottura tradizionale.

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



3 Cottura dal basso.

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



4 Cottura dall'alto.

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



5 Cottura al grill e girarrosto(*).

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



6 Cottura maxi-grill e girarrosto (*).

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



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

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



8 Cottura uniforme.

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



9 Cottura con forno ventilato.

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

Scongelamento super ventilato.

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



10 Scongelamento dei cibi.

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

(*) SOLO PER MODELLI DOTATI



ATTENZIONE:

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

3.7 INSERIMENTO DEL FILTRO GRASSI SUL COPRIVENTOLA ALL'INTERNO DEL FORNO MULTIFUNZIONE

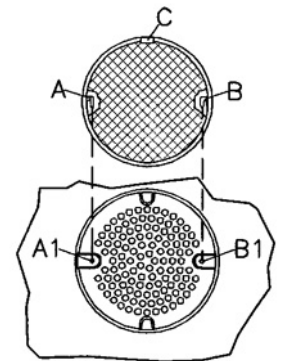
Posizionare le linguette A-B in corrispondenza dei fori del coprivotola A1 - B1 del fondo del forno.

Fare pressione sulla staffa C in modo tale che le linguette si incastrino perfettamente nei fori A1 -B1.

Bloccare il filtro grassi con la vite in dotazione .



Il forno ventilato deve funzionare con il filtro grassi inserito .



3.8 GUIDE TELESCOPICHE (solo per i modelli previsti)

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

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

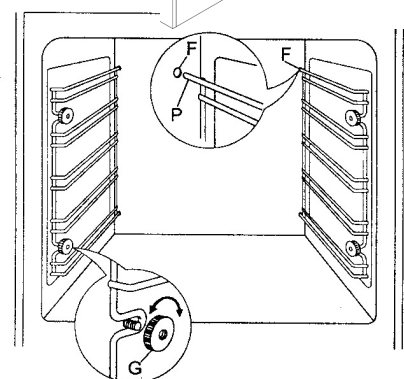
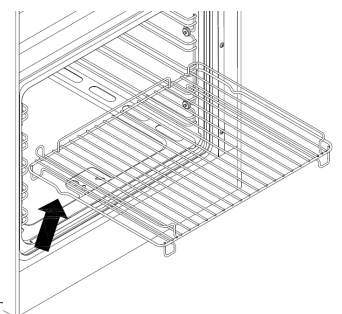
Durante la cottura e fintanto che il forno è caldo si consiglia di adoperare delle presine per le manipolazioni all'interno del forno stesso.

3.9 GRIGLIE CON DISPOSITIVO ANTICADUTA

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

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

Le griglie vengono estratte dal forno solo se sollevate anteriormente.



4. PULIZIA

Prima di ogni operazione togliere la corrente elettrica e lasciare raffreddare il forno e zone di cottura.

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

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

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



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

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



Se sul piano, durante la cottura, vengono rovesciate miscele dolci o sostanze che potrebbero fondere (tipo plastica o fogli di alluminio), per evitare danni alla superficie spegnere le zone immediatamente e pulire con il raschietto in dotazione mentre la zona cottura è ancora calda. Se non viene pulito immediatamente, si possono formare residui che non si potranno rimuovere se il piano si è raffreddato.



Per la pulizia dei vetri interni della porta del forno, a seconda dei modelli togliere il profilo superiore aiutandosi con un cacciavite, sfilare i vetri dalle guide. Effettuare queste operazioni con la massima cautela e precisione.

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



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

Controllare periodicamente l'integrità della guarnizione della porta del forno

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

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

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

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



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

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

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

POTENZE ASSORBITE FORNO ELETTRICO CON TERMOSTATO

<u>MODELLI</u>	Resistenza suola 	Resistenza cielo 	Resistenza grill 	Resistenza Maxi- grill 	Resistenza circol. 	
Mod. Forno Elettrico statico: 60x50-60x60-70x50-70x60	1650 W	900 W	1500 W			
Mod. Forno Misto: 70X50 - 70X60	1650 W	900 W	1500 W			
Mod. Multifunzione: MX 66 ASMF	1650 W	600 W	1500 W			
Mod. Multifunzione 60X50-60X60-70X50-70X60	1650 W	900 W	1500 W	2100W	2000 W	
Mod. Grill Radiante: 60X60-70X60	1900 W	700 W	1800 W	2500W	2000 W	
Mod. Grill Radiante: 90X60	1900 W	1000 W	2000 W	2500W	2000 W	
Mod. Forno Gigante Multifunzione	1750 W	1000 W	2000 W	3000 W	2500 W	
Doppio FORNO	Forno sx 60l	1650 W	900 W	1500 W	2100 W	2000 W
	Forno dx 30l	1200 W	500 W	1000 W		

6. GARANZIE

Il presente certificato di garanzia redatto da Nuova Lofra Sr.l., con sede in Torreglia (PD), Via Montegrotto 125; si riferisce alle condizioni di Garanzia Convenzionale del produttore nei confronti del consumatore e, dette condizioni non pregiudicano e sono rispettose dei diritti riconosciuti al Consumatore dal Decreto Legislativo 2 febbraio 2002, n.24 emesso in attuazione

della Direttiva 1999/44/CE del Parlamento Europeo, nonché dal Decreto legislativo 6 Settembre 2005 n.206.

Durata e condizioni di validità

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

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

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

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

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

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

Clausole di esclusione

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

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

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

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

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

Scadenza e tempi di intervento

Trascorso il termine di ventiquattro mesi dalla data di acquisto, la garanzia decade e l'assistenza verrà effettuata addebitando le parti sostituite e le spese di manodopera secondo le tariffe vigenti in possesso del personale tecnico.

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

IMPORTANTE : La presente Garanzia ha validità solamente in Italia.

ENGLISH

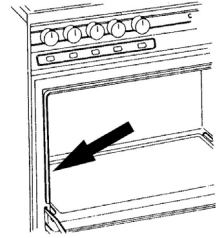
ALL LOFRA COOKERS UNDERGO TESTS FOR THE SEALS OF THE GAS PIPES, SETTING THE MINIMUM AND MAXIMUM OUTPUT OF THE GAS BURNERS; TESTS TO THE ELECTRICAL SYSTEMS; EARTH CONTINUITY – DIELECTRIC RIGIDITY – INSULATION RESISTANCE – LEAKS AND ABSORPTION CURRENTS, ALL CARRIED OUT USING SPECIFIC ELECTRONIC INSTRUMENTS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

INDEX

WARNINGS AND TIPS	28
1. INSTALLATION.....	33
1.1.VENTILATION	33
1.2.POSITIONING THE COOKER.....	33
2. MAINTENANCE	35
2.1 ELECTRICITY SUPPLY CABLE	35
2.2 REMOVING AND FITTING THE OVEN DOOR.....	35
2.3 REPLACING THE LIGHT BULB	37
3. USING THE COOKER.....	37
3.1 OPERATION OF THE HOB	37
3.2. OVEN PERFORMANCE	42
3.3. USING THE GRILL	42
3.4 ROTISSERIE (only certain models)	43
3.5 MINUTE TIMER	43
3.6. MULTIPLE-FUNCTION COOKERS	43
3.7 FITTING THE FAT FILTER TO GIANT MULTIPLE-FUNCTION OVEN	46
3.8 TELESCOPIC RUNNERS (only for certain models)	46
3.9 TRAY WITH ANTI-FALL DEVICE	46
4. CLEANING	47
TABLE	48

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 appliance (see the image).
- ⇒ All installation, adjustments 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.
- ⇒ This appliance is not intended for use by person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- ⇒ For any service repairs to the appliance, show the service engineer the guarantee and the till receipt with the date of purchase.



- ⇒ 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.
- ⇒ This appliance is not intended for use by person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- ⇒ During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- ⇒ Warning: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

- ⇒ The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- ⇒ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- ⇒ The installation instructions for cooking ranges that are placed on the floor shall state that if the range is placed at a base, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base.
- ⇒ Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- ⇒ During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

- ⇒ Do not use steel wool, abrasive powders and corrosive substances that could scratch. Do not use steam cleaners to clean the appliance.
- ⇒ 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.
- ⇒ If the glass ceramic surface should ever get broken, unplug the appliance and contact an authorized centre.
- ⇒ Remove any objects from the top of the cover before opening it.
- ⇒ Do not cover the bottom of the oven with an aluminium foil and do not place the aluminium pan on the bottom of the oven during its operation.

- ⇒ 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.
- ⇒ In the cookers that do not have a power cord, this manual indicated the type of cable to use, taking into account the temperature of the rear surface of the device.
- ⇒ The instructions show the correct installation of shelves and trays.
- ⇒ Stationary appliances not fitted with means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III, the instructions state that means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules

LIFTING ISTRUCTIONS



fig. 1



fig.2

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



fig. 3

NO



fig. 4

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

1. INSTALLATION

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

Read the instructions before installing or using the appliance.

1.1. VENTILATION

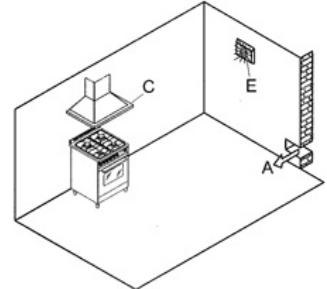
All rooms require an openable window, or equivalent and some rooms will require a permanent vent a well.

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.

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

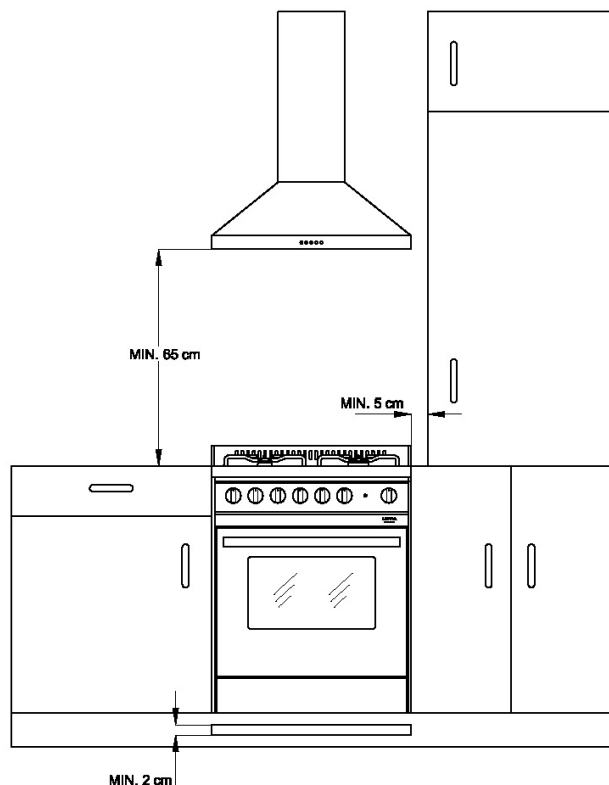


1.2. POSITIONING THE COOKER

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,

After unpacking the cooker, remove the plastic protection from the stainless steel, aluminium and/or painted parts to avoid it melting. The utmost care must be taken when removing this protection so as



not to damage the protected parts. Now the feet can be fitted. They must be fixed to the ends of the slits on the cooker pedestal. Their height can be adjusted in order to line the cooker up with other units. Ensure that the cooker is perfectly stable. Fit the burners, the flame diffusers and the grids into their seats on the hob (see paragraph 3.9). Some models come with rubber pads that prevent the steel hob surface from being scratched. Fit them to the central pan grid made of chrome-plated rod.

LEG FITTING INSTRUCTIONS



Figure 1. When fitting the washer to the leg bolt make sure the burr on the washer is facing upward away from the leg top.



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



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

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

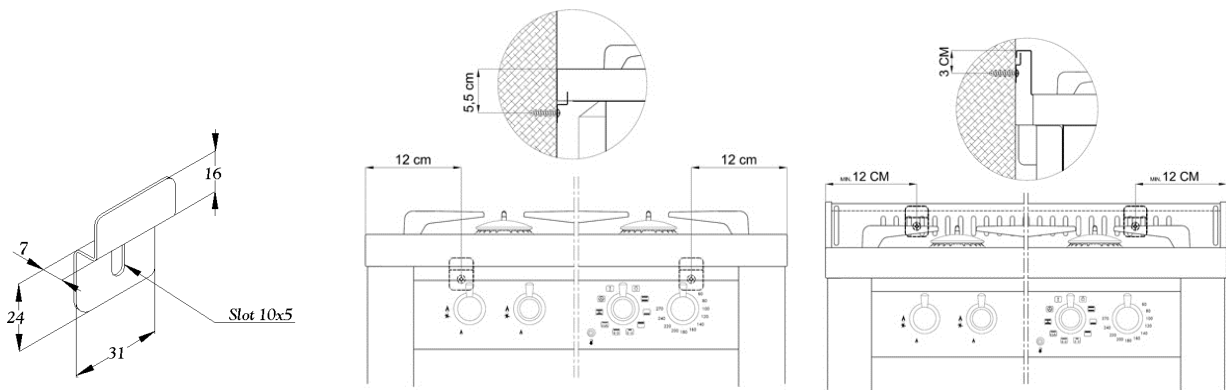


Figure 4. Insert washer fitted to top of leg into base of cooker and slide the leg along the channel.



Figure5. Screw the leg up tight so the oven base is clamped between the washer and the top of the leg. Once all four legs have been fitted lift cooker onto the legs taking care to distribute the weight evenly onto all four legs at the same time. **DO NOT** tip the appliance onto its legs, always lift the appliance onto its legs. (This will require two people)

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



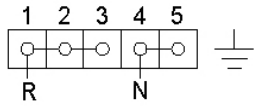
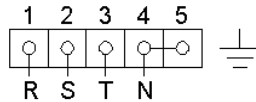
2. MAINTENANCE

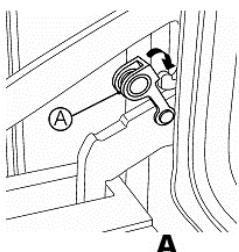
WARNINGS:

Before carrying out any maintenance or conversion operations, turn off the electricity supply. 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 ELECTRICITY SUPPLY CABLE

If the electricity supply cable needs replacing, therefore only authorised LOFRA technicians may replace it. Use cables only in the table.

LAY-OUT FOR CONNECTING		
Supply	Cable	Connections diagram
220-240 V ~	3 x 6 mmq H05VV-F	
380-415V 3N~	5 x 2,5 mmq H05VV-f	



2.2 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.

2.3 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; incandescence : 220-240V - T 300° C – E14 – 15/25 W or halogen: 12V – T 250°C – G4 – 5W | 220-240V – T 300°C – G9 – 40W) and replace the glass protection.

3. USING THE COOKER

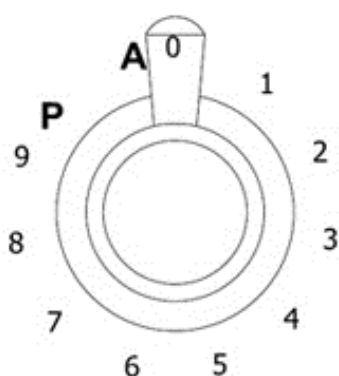
WARNINGS:

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 light, which turn on and off when the THERMOSTAT cuts in to regulate the oven temperature.

3.1 OPERATION OF THE HOB

Hob control knob



1...9 : Power Level
P : Booster
A : Heating Accelerator

These knobs provide control of the ceramic hob's cooking zones.

The zone it controls is shown above each knob. Turn the knob to the right to set the zone's operating power; the settings range from a minimum of 1 to a maximum of 9.

The working power is shown by a display on the hob.

Heating accelerator Each cooking zone is equipped with a heating accelerator that allows the involved zone to have a peak power for a time proportional to the heating power selected.

To start the heating accelerator, turn the knob to the left, select setting "A" and then release. The letter "A" will appear on the display on the hob.

You now have 3 seconds to select the desired heating setting. Once a setting between 1 and 9 has been selected, "A" and the chosen setting will flash in alternation on the display.

While the heating accelerator is in operation, the heating level can be increased at any time. The "full power" time will be modified accordingly. If the power is reduced by turning the knob anticlockwise, option "A" is automatically deactivated.

Power Function The power function allows the user to activate each heating zone continuously at the maximum power for no more than 10 minutes. This function can be used, for example, to make a large amount of water boil quickly.

Turn the knob clockwise and set heating level 9, then use the knob to set the "P"

position and release it. "P" appears on the display.

After 10 minutes, the power is reduced automatically, the knob returns to the 9 setting and the "P" disappears.

However, the power function can be turned on at any time by reducing the heating level.

When the power function is selected for one heating zone (e.g. the left front zone), the power absorbed by the second zone (left rear zone) might be reduced to supply the maximum available energy to the first zone.

Consequently, the power function takes priority over the heating accelerator.

If a pan is removed from the cooking zone while the power function is on, the function is switched off.

ATTENTION:

Metal items such as cutlery or lids must never be placed on the surface of the hob since they may overheat

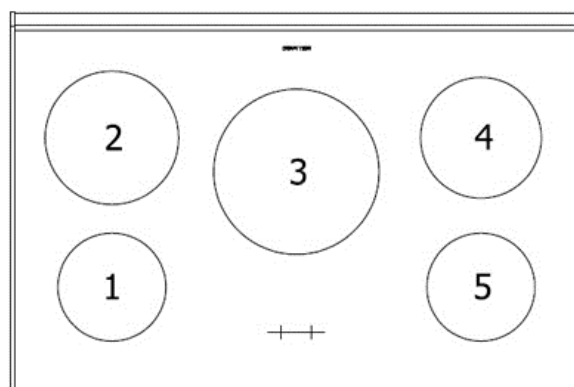
Cooking zones

The appliance is equipped with 5 cooking zones with different diameters and powers. Their positions are clearly marked by rings, while the heating power is only released in the internal area. The 5 cooking zones are of HIGHLIGHT kind and start to heat up a few seconds after they've been switched on. The heat level of each zone can be regulated from the minimum to the maximum setting using the knobs on the front panel.

Underneath each cooking zone there is a coil called "inductor", supplied with power by an electronic system, which generates a variable magnetic field. When a pan is placed inside this magnetic field, the high frequency currents concentrate directly on the bottom of the pan and produce the heat to cook the foods.

The 5 lights between the cooking zones turn on when the temperature of one or more cooking zones exceeds 60° C. The lights turn off when the temperature decreases below 60° C.

60x60 model 90x60 or 100x60 model



Power rating

Zone number	Power absorption		Diameter	Minimum pan diameter
	Normal operation (lev.9)	With power function		
1	1100 W	1400 W	170 mm	110 mm
2	2300 W	3000 W	210 mm	145 mm
3	2300 W	3000 W	260 mm	180 mm
4	1400 W	2000 W	190 mm	110 mm
5	1100 W	1400 W	170mm	110 mm

When the hob is used for the first time, it should be heated to its maximum temperature for long enough to eliminate any oil deposits left by the manufacturing process.

Pan recognition

Induction appliances can only operate with compatible pots (iron or steel/iron pots with magnetic bottom)

The hob does not work:

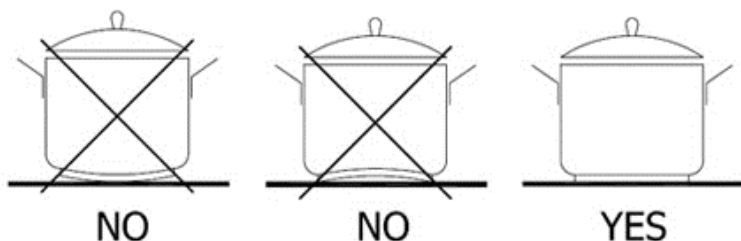
- with unsuitable pots (stainless steel pots without magnetic bottom, aluminium or copper, glass, ceramic, terracotta)
- if the bottom of the pot is too small
- without pots on it

To check if a pan is suitable, simply place a magnet close to its bottom:

if the magnet is attracted, then the pan is suitable for induction cooking. Otherwise, put a little water in the pan, place it on a cooking zone and switch it on. If the hob doesn't turn on and the symbol **U** appears on the display, the pan is not suitable.

Use only vessels specially designed for induction cooking, with thick, completely flat bottom; if these are not available, the pans used must not have crowned (concave or convex) bottom

Use only pans designed for induction cooking, with flat bottom. Don't use pans with concave or convex bottom



Each cooking zone is equipped with a "pan present" device, which ensures that cooking cannot start unless a suitable pan is placed on the cooking zone and properly positioned.

In case of unsuitable or badly positioned pot the hob does not turn off and letter **U appears on display.**

Residual heat

Each cooking zone is equipped with a device which warns of residual heat. After any cooking zone is switched off, a flashing 'H' may appear on the display. This warns that the cooking zone concerned is still very hot.

Locking out the hob When not in use, the hob can be "locked out" to prevent children from accidentally switching it on.

With the cooking zones off, turn simultaneously the knobs of zones 1 and 2 to the left until letter "L" appears on the power display and then release the knobs.

To deactivate this function, repeat the same procedure: the cooking zone displays will stop displaying letter "L", indicating that the cooking zone lock-out function has been disabled.

Noises during the use of induction cooking appliances

Induction technology is based on the creation of electromagnetic fields generating heat directly under cooking pans. Depending on how they are manufactured and how they are used, cooking pans can produce some noises and vibrations:

Whistling

This noise is caused by empty cooking pans. It disappears by introducing water or food inside the containers.

Deep buzzing

It is produced when a high power level is set. It is caused by the energy quantity transmitted from the cooking top to the containers. By reducing the power level, the noise decreases or disappears.

Crackling and popping

The overlap of different building materials generates vibrations on the joining surfaces of the cooking containers. Noise intensity depends from food quantity and way of cooking.

Acute whistling

It is generated when a high power level is set simultaneously in two cooking zones. It disappears or decreases by reducing the power level.

Rhythmic sound

It is generated by using at least three cooking zones at the same time. It disappears or fades when one zone or more are switched off.

Fan noise



The cooking top is equipped with a fan that starts working when a too high temperature is detected. If the temperature is still too high after the switching off of the cooking top, it is possible that the fan still operates.

NOTE: in the context of induction technology, the above described noises are a standard. They do not indicate any damage and/or product failure.

Error code	Description	Possible error cause	Error clearing
ER03 & permanent tone	Permanent use of keys; Control unit cuts off after 10 sec	Water or cooking utensils on the glass above the control unit	Cleaning of the operational surface
ER 20	Flash-failure	µC- faulty	Exchange control unit
ER21	Control unit cuts off after controlling due to overheating to avoid damage to electronics	Standard algorithm reaches limit when overheated. Ambient temperature of electronics still too high.	Allow cavity to cool down. Check heat sealing-off of control unit..
ER22	Defective Key evaluation . Control unit cuts off after 3.5 – 7.5 sec.	Short-circuit or discontinuation in the range of the key evaluation	Exchange control unit
ER 31	Configuration data incorrect	Configuration of induction necessary	New Configuration
ER36	NTC value is not within its specification (value < 200mV or > 4.9V; control unit cuts off	Short-circuit or cut-off at NTC	Exchange control unit
ER40	Secondary operational voltage is min.5 s too low according to identified Underspannung (1,8V < U _{Powerfail} < 2,9V)	Primary PTC too hot	Disconnect control unit from the power system
ER 47	Communication error between TC and induction	None or faulty communication!	Ensure that connection cable is plugged on correctly and functional.
U400	Secondary voltage of the power unit too high (primary > 300V). Control unit cuts off after 1 sec	Control unit is wrongly connected.	Connect to correct mains voltage
E 2	Overheating of the induction coils		Cooling down necessary
E 5	Error on filter board		Exchange filter board
E 6	Error on power unit		Exchange power unit
E 9	Coil temperature sensor defective		Exchange temperature sensor

3.2. OVEN PERFORMANCE

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 placed on the middle level. The drip tray should be fitted on the guides below the grill.

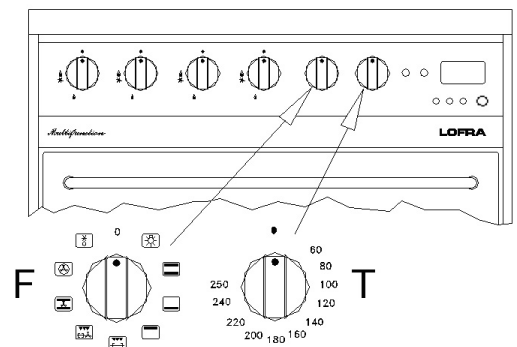
Using the gas grill:

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 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.


d) 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.

 **ATTENTION:** if the surface of the grill is cracked, switch off the switch to the appliance to avoid the possibility of electric shock.

 **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

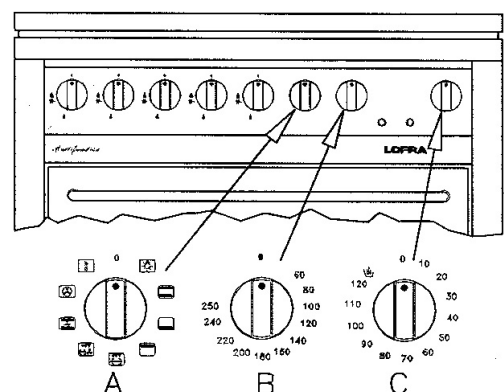
This mechanical minute timer goes from 0 to 60 minutes and sound a bell when the preset time is up. To start the timer, turn the knob to the right and set it to the required time. The knob automatically returns to zero, and the bell rings at the end of the preset time.

 **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

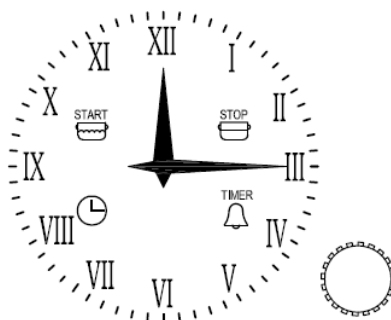


between 50 and 250°C; therefore even the most varied cooking requirements are satisfied. Depending on the models, these cookers have an end of cooking timer or a digital electronic programmer.

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.



COOKING PROGRAMMER

HOURLY ADJUSTMENT

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

MANUAL COOKING

When off, the timer allows the manual cooking by pressing the general button of the oven.

END COOKING PROGRAMMATION

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

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

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

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

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

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

START COOKING DIGITAL PROGRAMMER

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

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

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

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

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

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

To program the end cooking time follow the procedure below.

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

TIMER PROGRAMMING

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

To set an alarm, press briefly the knob three times until the icon “TIMER” starts flashing.

Then turn the knob, the timer programming is identical to the end cooking time program (see the relevant paragraph)

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

DISPLAY OF THE SELECTED PROGRAM

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

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

DELETION OF THE SELECTED PROGRAM

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

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

BLACKOUT SIGNAL

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

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

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

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



1 Oven light.



2 Conventional oven.

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



3 Cooking from below.

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



4 Cooking from above.

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



5 Grilling or rotisserie (*).

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



6 Maxi-grill and rotisserie (*).

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



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

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



8 Even cooking.

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



9 Fan-assisted cooking

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

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



10 Defrosting

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

(*) ONLY CERTAIN MODELS

3.7 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.

3.8 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.

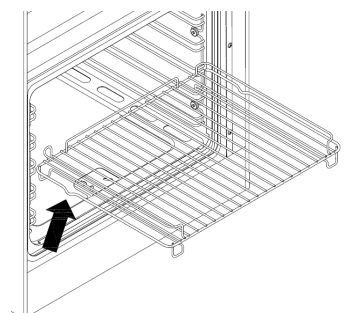
We recommend using oven gloves during cooking or while the oven is still hot.

3.9 TRAY WITH ANTI-FALL DEVICE

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

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

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



4. CLEANING

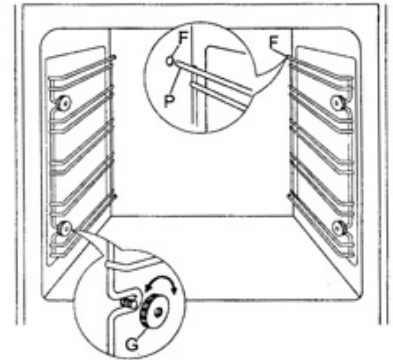
Before cleaning turn off at the mains and leave the oven and burners to cool.

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

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

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

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



⚠ Attention:

Take care not to spill sugar or sweet mixtures onto the hob during the cooking, or to place materials or substances which might melt (plastic or aluminium foil for example) on it; if this should occur, to avoid damages to the surface, turn immediately the heating off and clean with the provided scraper while the cooking zone is still warm. If the ceramic hob is not cleaned immediately, residues may form which cannot be removed once the hob has cooled.

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.



⚠ 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.**

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	
Double Oven	Lt oven 60 lts	1650 W	900 W	1500 W	2100 W	2000 W
	Lt oven 30 lts	1200 W	500 W	1000 W		

LOFRA[®] Nuova Lofra S.r.l.

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

Tel.: +39 049 9904811

Telefax: +39 049 9904800

Sito web: www.lofra.it

