LOFRA®

MADE IN ITALY

IT

ITALIANO

MANUALE DI SERVIZIO

ISTRUZIONI E CONSIGLI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE DEI RANGE TOP APPARECCHI DI COTTURA PER USO DOMESTICO

GB

ENGLISH

SERVICE MANUAL

INSTRUCTIONS AND ADVICE FOR THE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE OF THE RANGE TOP APPARATUS FOR COOKING FOR HOUSEHOLD PURPOSES

CE

IT

ITALIANO

INDICE ARGOMENTI

AVVERTENZE PER LA VOSTRA SICUREZZA 3

1. INSTALLAZIONE 7

1.1 LOCALE DI INSTALLAZIONE DEL RANGE TOP 7
1.2 SCARICO DEI PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE 8
1.3 POSIZIONAMENTO DEL RANGE TOP 8
1.4 ALLACCIAMENTO ALLA RETE DI ALIMENTAZIONE DEL GAS:UNI-CIG 7129/7131 9
1.5 ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA 10
1.6 TRASFORMAZIONE DEL GAS SUI BRUCIATORI DEL PIANO 10
1.7 REGOLAZIONE DEL MINIMO DEI BRUCIATORI DEL PIANO 10

2. MANUTENZIONE 10

2.1 TUBO DI GOMMA ALIMENTAZIONE DEL GAS (UNI-CIG 7140) 11
2.2 CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICO 11

3. USO DEL RANGE TOP 11

3.1 FUNZIONAMENTO DEL PIANO DI LAVORO 12
3.2 ZONA DI COTTURA IN VETROCERAMICA (solo per i modelli previsti) 13
3.3 ZONA DI COTTURA BARBECUE (solo per i modelli previsti) 15
3.4 CONTAMINUTI 16
3.5 POSIZIONAMENTO DEI BRUCIATORI A GAS SUL PIANO DI LAVORO 17
3.6 ISTRUZIONI MONTAGGIO BRUCIATORE III SERIE 17

4. PULIZIA 18

5. AVVERTENZE PER IL RISPARMIO ENERGETICO ED IL RISPETTO DELL'AMBIENTE 18

CARATTERISTICHE DEI BRUCIATORI DEL PIANO A GAS 19
TABELLA 1 19

6. GARANZIE 20
WARNINGS AND TIPS 23

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

AVVERTENZE PER LA VOSTRA SICUREZZA

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

⚠ **= ATTENZIONE**

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 prodotto.

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 all'uso l'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza.

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

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

Si consiglia di conservare il libretto istruzioni, 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 il range top rimuovere la pellicola di plastica posta a protezione dei particolari in acciaio inox e/o verniciati. 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

⚠ **Assicurarsi periodicamente che non vi siano perdite di gas dal tubo che collega il range top alla bombola o alla conduttura del gas; sostituirlo alla scadenza.**

⚠ **Se il range top è appoggiata ad una base è necessario provvedere un ancoraggio per evitare lo scivolamento della stessa .**

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

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

⚠ **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.

⚠ **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.**

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

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

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.

1. INSTALLAZIONE

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

AVVERTENZE

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

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

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

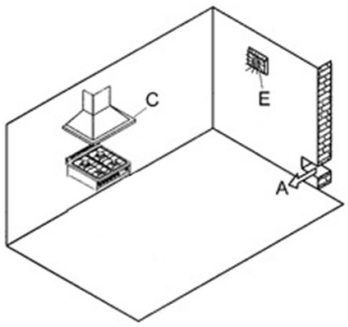
Su ogni apparecchio viene indicato il tipo e la pressione del gas di predisposizione (vedi targhetta posta sul prodotto).

1.1 LOCALE DI INSTALLAZIONE DEL RANGE TOP

Per garantire un buon funzionamento il range top deve essere installata in un locale con volumetria minima di 26 m^3, permanentemente ventilato dove possa affluire, in modo naturale, l'aria necessaria per la corretta combustione del gas,secondo le normative vigenti di installazione : UNI-CIG 7129-7131

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

Aperture permanenti (A), praticate su pareti del locale da ventilare che danno verso l'esterno; tali aperture devono avere una sezione minima di 100 cm^2 per i modelli con dispositivo di sicurezza al piano di lavoro, realizzate in maniera tale da non poter essere ostruite né dall'interno né dall'esterno, posizionate ad una quota prossima al pavimento e comunque tali da non provocare disturbo al corretto funzionamento dei dispositivi di scarico della combustione.



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

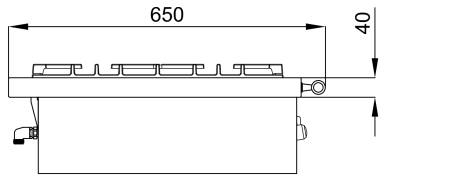
ventilazione per via indiretta mediante prelievo dell'aria da locali attigui a quello da ventilare, purché non siano locali adibiti a camere da letto oppure con pericolo di incendio, e comunque con le avvertenze e le limitazioni di cui alle norme vigenti applicabili: norme UNI-CIG 7129-7131.

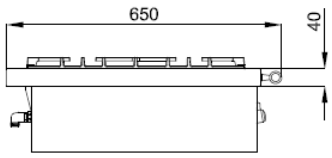
1.2 SCARICO DEI PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE

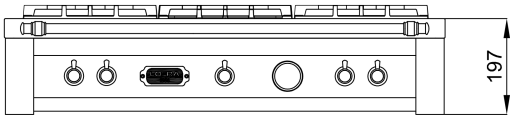
Gli apparecchi di cottura devono sempre scaricare i prodotti della combustione in apposite cappe (C), che devono essere collegate a camini, canne fumarie, o direttamente all'esterno. In caso non esista la possibilità di applicazione della cappa, è consentito l'impiego di un elettroventilatore (E) installato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

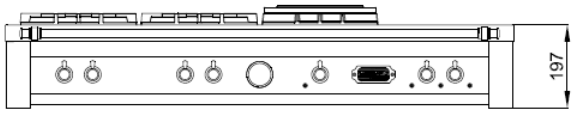
1.3 POSIZIONAMENTO DEL RANGE TOP

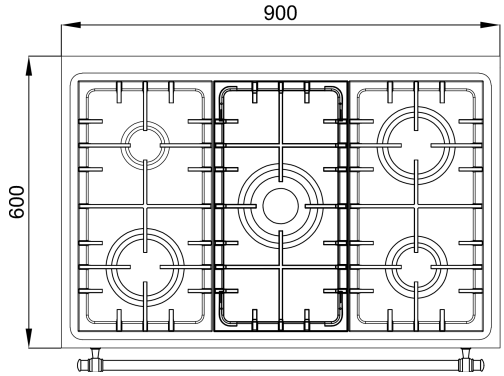
unità di misura: mm

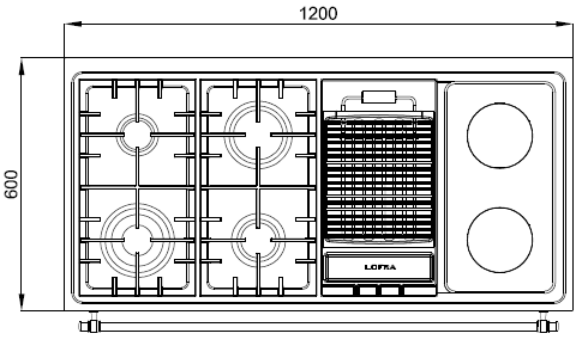


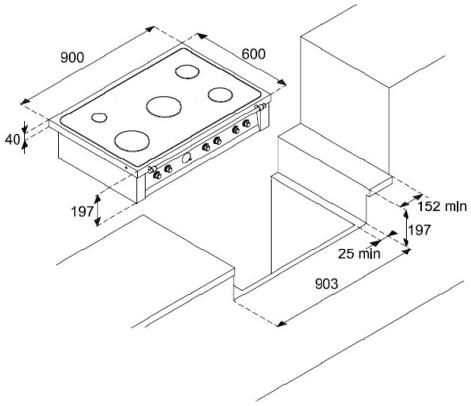


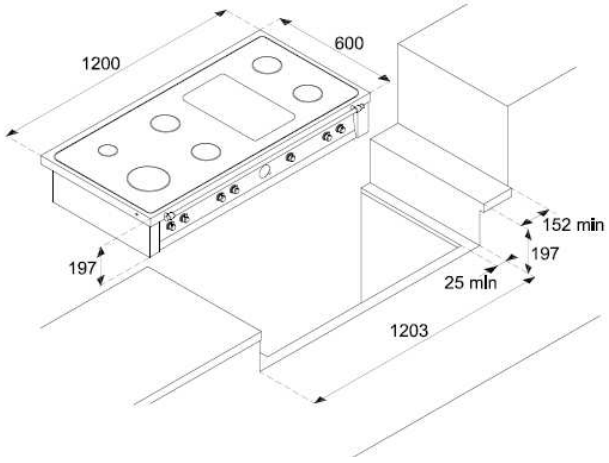






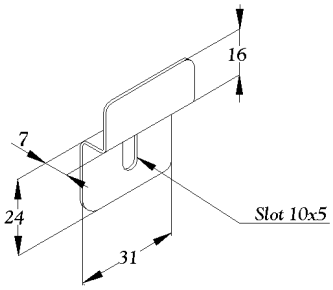


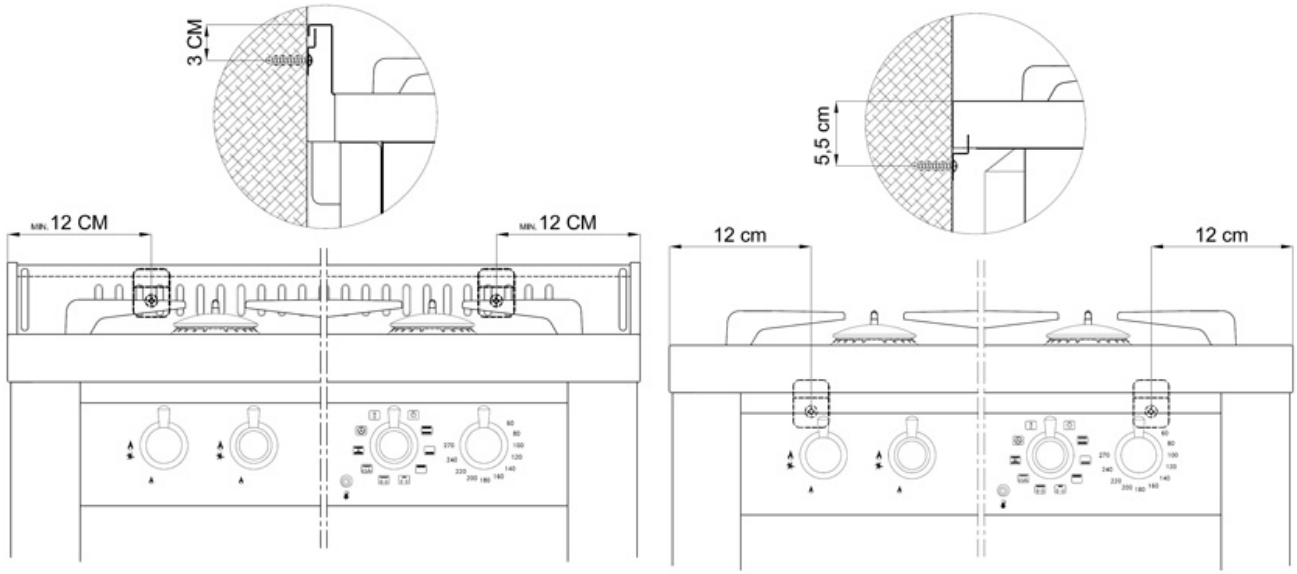




Per l'installazione ancorare il fornello utilizzando il kit fornito riferendosi al disegno sottostante. Vengono fornite due staffe, che serviranno per ancorare la spalletta del range top, seguendo le istruzioni dei disegni successivi.

N.B. In caso di range top senza spalletta si deve sollevarlo leggermente per far entrare la staffa sull'orlo del piano.



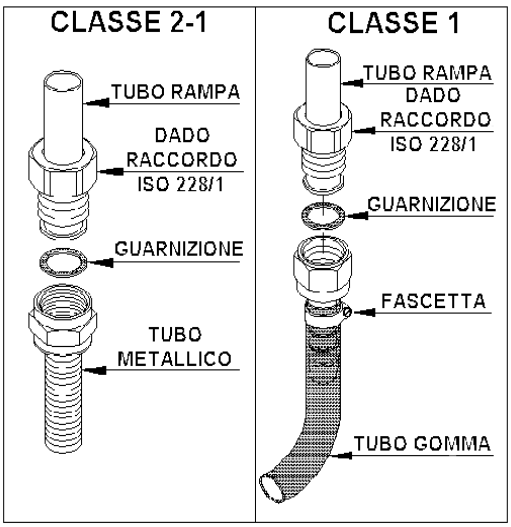


⚠ N.B.: Durante il funzionamento dei bruciatori non devono esserci correnti d'aria, all'interno del locale, tali da disturbarne il buon funzionamento o addirittura causarne lo spegnimento.

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

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

b) **<u>CLASSE 1 (libera installazione)</u>**: oltre a quanto riportato per la classe 2, anche con tubo flessibile non metallico conforme alla norma UNI-CIG 7140 , purchè nella messa in opera vengano rispettati i seguenti accorgimenti: che la lunghezza del tubo sia maggiore di 400 mm e minore di 1500 mm; che



in nessun punto raggiunga temperature maggiori di 50° C; che non sia soggetto a sforzi di trazione e di torsione;che non presenti strozzature e sia facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso;che non venga a contatto con parti taglienti, spigoli vivi o similari.

1.5 ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

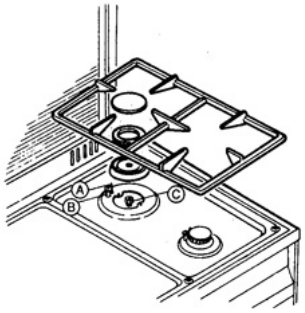
L'allacciamento del range top alla rete elettrica di alimentazione viene effettuato mediante il cavo di cui è dotato o tramite cavo indicato; è necessario prevedere nella rete di alimentazione un sezionatore di rete onnipolare, o che consenta la disconnessione completa dalla rete, avente contatti adatti alla categoria di sovratensione III.

1.6 TRASFORMAZIONE DEL GAS SUI BRUCIATORI DEL PIANO

Bruciatori: ausiliari, semirapidi, tripla corona, pesciera.

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

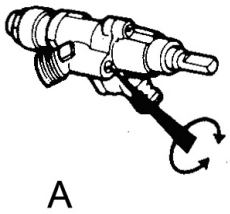
- togliere le griglie, i coperchietti,gli spartifiamma forati e i supporti bruciatori;
- sostituire gli iniettori forati indicati in figura C secondo il tipo di gas impiegato consultando la Tabella 1 del manuale ;
- rimettere al loro posto i supporti bruciatori, gli spartifiamma, i coperchietti e le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

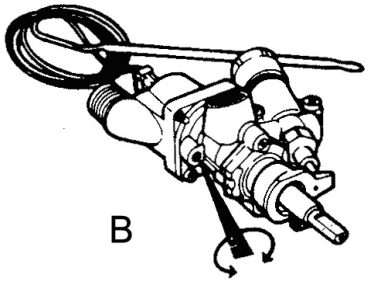


1.7 REGOLAZIONE DEL MINIMO DEI BRUCIATORI DEL PIANO

Rubinetti normali/valvolati

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





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

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

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

2. MANUTENZIONE

AVVERTENZE :

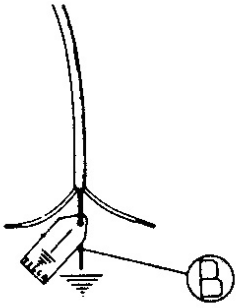
Prima di eseguire qualsiasi operazione togliere la corrente elettrica e chiudere il gas a monte dell'apparecchiatura. Nel caso di sostituzione di componenti e/o accessori, utilizzare esclusivamente ricambi originali Lofra. Tutte le operazioni sottoindicate , devono essere eseguite da personale qualificato in accordo al presente manuale di servizio e secondo le normative vigenti: UNI-CIG 7129-7131.

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

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

2.2 CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICO

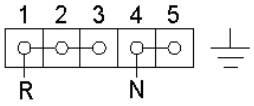
Nel caso si rendesse necessaria la sostituzione del cavo di alimentazione elettrico, si fa presente che il tipo corretto da utilizzare per il collegamento alla rete elettrica è: H05VV-F 3x1.5 mm^2 (diametro esterno max. 9mm), nel caso di correnti superiori a 16A il cavo deve avere sezione 2.5 mm^2 . Lasciare il cavo sufficientemente lungo, per potere permettere una facile manutenzione; il cavo di terra (giallo-verde) una volta fissato ai terminali dell'impianto elettrico, dovrà risultare più lungo di almeno 2 cm rispetto agli altri 2 cavi (fase e neuto). Tale accorgimento permette di garantire la sicurezza elettrica, nel caso in cui accidentalmente venga strappato il cavo di alimentazione.



Il cavo di alimentazione che presenta difetti, non deve essere riparato, ma va sostituito con un cavo equivalente a quello sopra indicato.

La sostituzione del cavo di alimentazione deve essere effettuata dall'assistenza tecnica autorizzata LOFRA o da personale tecnico specializzato.

Schema collegamento morsettiera con cavo già preinstallato



220-240 V ~

3. USO DEL RANGE TOP

AVVERTENZE:

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

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

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

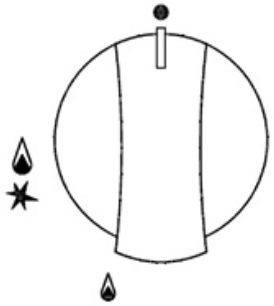
3.1 FUNZIONAMENTO DEL PIANO DI LAVORO

Bruciatori a gas.

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

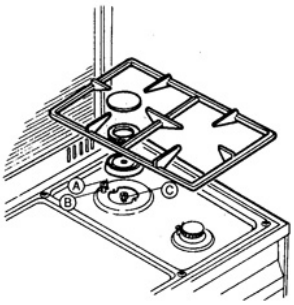
= Nessuna erogazione gas (rubinetto chiuso)

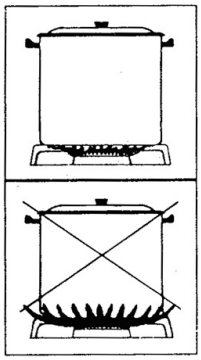
= Massima erogazione gas = Minima erogazione gas



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

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





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

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

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

3.2 ZONA DI COTTURA IN VETROCERAMICA (solo per i modelli previsti)

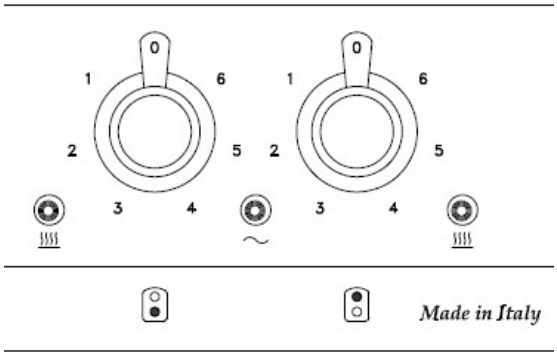
⚠ Tutte le operazioni di installazione, regolazione, trasformazione e manutenzione, devono essere eseguite da personale tecnico qualificato secondo le normative e prescrizioni in vigore. La ditta declina ogni responsabilità derivante da una cattiva installazione, regolazione, manomissione, utilizzazione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

⚠ATTENZIONE:

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

- Prima di procedere all'installazione controllare i dati di targa per verificare che l'impianto domestico possa sopportare il carico dell'apparecchiatura.
- Le condizioni di questo apparecchio sono scritte sulla targa posta nel retro
- L'apparecchiatura è predisposta per il funzionamento a 230V; per allacciamenti diversi consultare la targa posizionata nella parte posteriore, accanto alla morsettiera, contenente gli schemi per il collegamento elettrico.
- Se l'apparecchio non è provvisto di cavo di alimentazione e spina, è necessario prevedere nella rete di alimentazione un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III (4000V), conformemente alle regole di installazione.
- Il Range Top deve essere collegato ad un efficiente impianto di terra. Nel collegamento alla morsettiera il cavo di terra deve essere più lungo di almeno 1 cm rispetto ai cavi di alimentazione.
- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in maniera tale che non superi la temperatura di 50° C oltre a quella dell'ambiente.

Gli elementi riscaldanti, di nuova concezione, permettono di raggiungere la massima potenza in pochi secondi, inoltre l'elevato spessore di isolamento in fibra di vetro evita la dispersione del calore limitando il riscaldamento alle sole zone serigrafate. Le 2 zone riscaldanti sono comandate da 2 commutatori. Il **commutatore** regola la potenza in W, predefinita, a seconda della posizione impostata sulla manopola.



Caratteristiche delle zone riscaldanti										
	Tipo comando	Zona utile riscaldata	Rotaz. manopola	Potenza max	Posizione manopola e potenza corrispondente					
					1	2	3	4	5	6
2 piastre	Commutatore	● Tutta	Antiorario	1200W	150 W	200 W	350 W	500 W	850 W	1200 W

Calore residuo

Il piano vetroceramico è diviso 2 zone riscaldanti ed allo scopo di garantire una maggiore sicurezza è provvisto di segnalatori luminosi (indicatori di calore residuo) i quali si illuminano quando una zona è molto calda.

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

Uso del piano vetroceramico

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

Per evitare dispersioni di calore ed avere una resa ottimale conviene usare pentole con fondo piatto e spesso, inoltre per quanto possibile, siano di dimensioni simili alla zona di cottura usata.

La zona riscaldata rimane calda per un certo tempo quindi conviene sfruttare questa prerogativa spegnendo la piastra qualche minuto prima che termini la cottura, in modo di ultimarla sfruttando il calore residuo accumulato dal vetro con conseguente risparmio di energia.

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

⚠ **ATTENZIONE:**

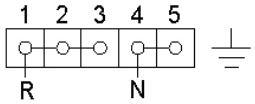
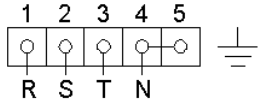
Quando il piano è in funzione o il segnalatore di calore residuo è acceso fare molta attenzione, inoltre tenere lontano i bambini.

⚠ **ATTENZIONE:**

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

⚠ **Quando vengono spente le zone in vetroceramica se rimane sopra una pentola calda, il piano impiega più tempo a raffreddarsi.**

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

SCHEMA PER IL COLLEGAMENTO		
Alimentazione	Cavo alimentazione	Diagramma collegamenti
220-240 V ~	3 x 2,5 mm^2 H05VV-F	
380-415V 3N~	5 x 1,5 mm^2 H05VV-F	

Piastra Teppanyaki
E' un accessorio che serve per la cottura di carni, pesci e verdure, senza aggiunta di grasso, esaltando sapori e aromi naturali, mantenendo inalterate le caratteristiche come dalla tradizione della cucina giapponese.

Appoggiare la piastra sopra la zona in vetroceramica, depositare il cibo e accendere come da istruzioni precedenti le due zone contemporaneamente selezionando la potenza desiderata.

⚠ Appoggiare con estrema cautela la piastra sopra zona, per evitare di incrinare la vetroceramica
⚠ PERICOLO DI USTIONE: la piastra deve appoggiata e rimossa completamente fredda, per sicurezza utilizzare sempre guanti da forno.

3.3 ZONA DI COTTURA BARBECUE (solo per i modelli previsti)

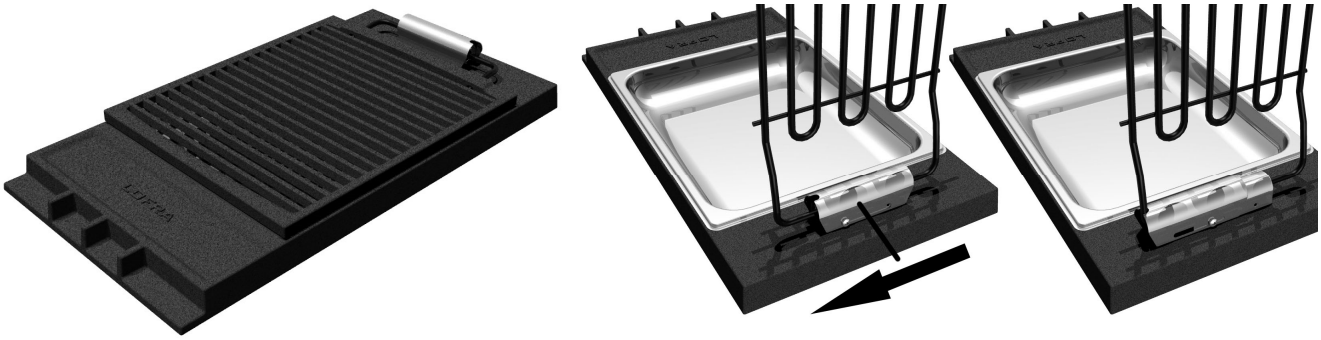
⚠ Tutte le operazioni di installazione, regolazione, trasformazione e manutenzione, devono essere eseguite da personale tecnico qualificato secondo le normative e prescrizioni in vigore. La ditta declina ogni responsabilità derivante da una cattiva installazione, regolazione, manomissione, utilizzazione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

⚠La resistenza se alzata deve essere sempre bloccata con il dispositivo scorrevole di sicurezza
Prima di effettuare ogni operazione assicurarsi che griglia e resistenza siano fredde per evitare di ustionarsi.
Inoltre fare molta attenzione a non attivare inavvertitamente l'accensione con il commutatore.

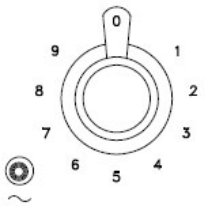
La cottura a Barbecue permette di grigliare e gratinare i cibi, nella vaschetta posizionata sotto la resistenza è possibile inserire, una strato di roccia lavica che permette di mantenere a lungo il calore migliorando la qualità ed il tempo di cottura.

In presenza di cottura di cibi grassi si raccomanda si riempiere la vaschetta con acqua (max 0,5 l) per evitare che il grasso che si deposita nelle pietre prenda fuoco.

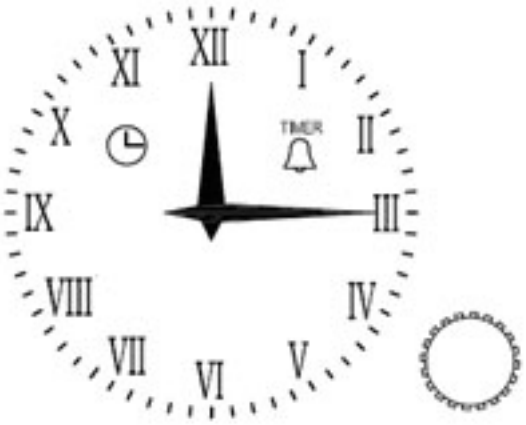
Barbecue	Resistenza	Potenza Max	2400 W



La regolazione della potenza della piastra avviene girando la manopola posta nel cruscotto del Range Top in una posizione da 1 a 9. La spia posta vicino alla manopola indica che la resistenza del barbecue è in fase di riscaldamento ed il suo spegnimento sta a significare che la temperatura è stata raggiunta. L'accensione e lo spegnimento ad intervalli della spia sta ad indicare che la temperatura viene mantenuta costante.



3.4 CONTAMINUTI



REGOLAZIONE DELL'ORARIO

Per regolare l'ora indicata dalle lancette dell'orologio premere per 2 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.

PROGRAMMAZIONE DEL CONTAMINUTI

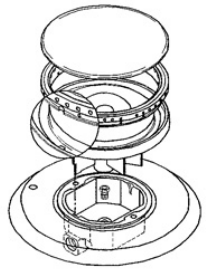
La programmazione del contaminuti permette di avere un semplice allarme al termine di un tempo programmato senza attivare la cottura.

Per programmare un "allarme" premere velocemente la manopola 2 volte fino ad ottenere il lampeggio dell' icona "TIMER".
Quindi ruotare la manopola ed impostare il tempo desiderato, confermare ripremendo la manopola.

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

3.5 POSIZIONAMENTO DEI BRUCIATORI A GAS SUL PIANO DI LAVORO

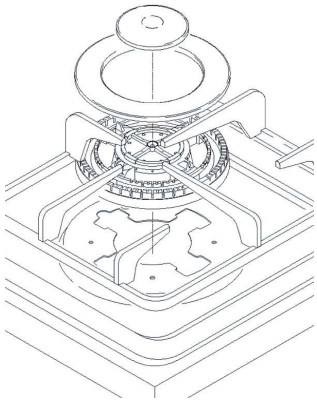
Bruciatori ausiliario, semi rapido, rapido, superrapido:



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

Bruciatore tripla corona:

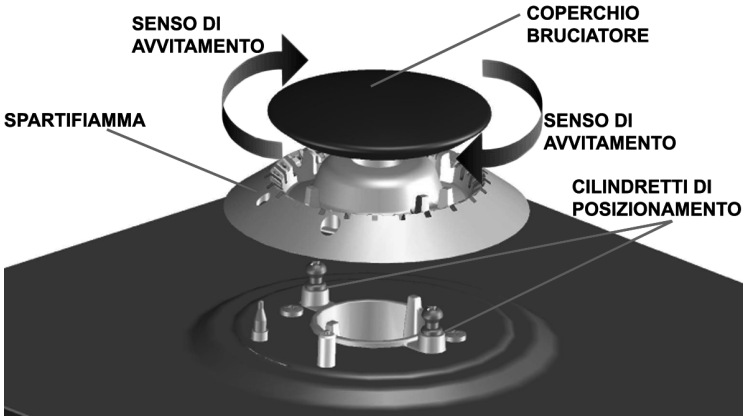
Accoppiare lo spartifiamma al supporto bruciatore in modo tale che non possa ruotare.



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

3.6 ISTRUZIONI MONTAGGIO BRUCIATORE III SERIE

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



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

4. PULIZIA

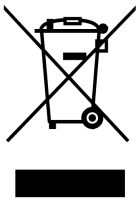
Prima di ogni operazione togliere la corrente elettrica e lasciare raffreddare i bruciatori.
Si consiglia di pulire il piano dopo ogni utilizzo, onde evitare incrostazioni difficilmente asportabili e che possano danneggiare le superfici.
Per la pulizia dei particolari in acciaio inox, smaltati, dei cristalli, 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.

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

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

Usare pentole di diametro adeguato alla potenza del bruciatore del piano di cottura , i diametri adatti sono riportati nel paragrafo 3.1.
Non appena un liquido inizia a bollire , ridurre la fiamma quanto basta a mantenere l'ebollizione,si consiglia inoltre di continuare la cottura con il coperchio posto sulla pentola .
Non interporre fra la pentola e la griglia dispositivi tipo sottopentola in rete .
Mantenere sempre le parti dei bruciatori a gas pulite , verificare che i fori spartifiamma non siano intasati e che la fiamma sia distribuita regolarmente .
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

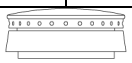
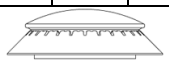
La presenza del simbolo sottostante sta a significare che l'apparecchiatura rientra tra i "rifiuti nuovi" e quindi soggetta a raccolta separata (no rifiuti urbani).



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

CARATTERISTICHE DEI BRUCIATORI DEL PIANO A GAS TABELLA 1

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

Tipi di bruciatore	By pass Ø 1/100 mm	Gas liquido							Gas metano		
		Iniettori Ø 1/100 mm	Portata termica nominale						Iniettori Ø 1/100 mm	Portata termica nominale	
			kW max	g/h max		kW min	g/h min			kW max	kW min
				G30	G31		G30	G31			
Bruciatori del piano I serie 											
Ausiliario: (piccolo)	27	50	1,00	73	71	0,29	21	21	77	1,00	0,29
Semi – rapido: (medio)	29	65	1,75	127	125	0,35	25	25	97	1,75	0,35
Rapido: (grande)	39	85	3,00	218	214	0,60	44	43	127	3,00	0,50
Tripla corona:	65	100	3,90	283	278	1,50	109	106	136	3,90	1,50
Pesciera:	65	85	3,00	218	214	1,50	109	107	120	3,00	1,50
Bruciatori del piano II serie normali e AEO, quadrifoglio											
Ausiliario: (piccolo)	27	50	1,00	73	71	0,30	21	21	72	1,00	0,30
Semi – rapido: (medio)	34	65	1,75	127	125	0,44	25	25	97	1,75	0,44
Rapido: (grande)	44	85	3,00	218	214	0,75	44	43	115	3,00	0,75
Tripla corona:	65	100	3,90	283	278	1,50	109	106	136	3,90	1,50
Dual Ø125mm:	70	46/85	3,90	283	278	1,80	130	127	130/75	3,9	1,80
Dual Ø145mm:	27/70	46/95	4,5	326	319	1,80	130	127	130/85	4,2	1,80/0,35
Dual Quadrifoglio	27/70	46/66	4,2	304	297	0,30	22	22	66/1,02	4,2	0,30
Bruciatori del piano III serie 											
Ausiliario: (piccolo)	27	52	1,10	79	78	0,35	25	25	73	1,10	0,35
Semi – rapido: (medio)	34	65	1,75	127	125	0,45	32	32	98	1,75	0,45
Rapido: (grande)	44	82	2,80	203	200	0,75	54	53	122	2,80	0,75
Tripla corona:	65	97	3,70	268	264	1,50	109	133	133	3,70	1,50

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 23

1. INSTALLATION 28

1.1. SITE OF INSTALLATION OF THE RANGE TOP 28
1.2.DISCHARGE OF FUEL GASES 28
1.3 PLACEMENT OF THE RANGE TOP 29
1.4.CONNECTION TO THE GAS SUPPLY: CURRENT INSTALLATION STANDARDS 30
1.5. CONNECTION TO THE ELECTRICITY SUPPLY 30
1.6.CONVERTING THE GAS-SUPPLY TO THE HOB BURNERS 31
1.7.REGULATING THE MINIMUM OUTPUT OF THE HOB BURNERS 32

2. MAINTENANCE 32

2.1. GAS SUPPLY RUBBER PIPE 32
2.2. ELECTRICITY SUPPLY CABLE 32

3. USING RANGE TOP 32

3.1. USING THE COOKING HOB 33
3.2 COOKING HOB WITH GLASS-PLATE (Applicable models only) 33
3.3 BARBECUE COOKING ZONE (only for the provided models) 36
3.5 COOKING PROGRAMMER 37
3.6 FITTING THE GAS BURNERS TO THE HOB 37
3.7 GAS BURNER SERIES 3 FITTING INSTRUCTIONS 38

4. CLEANING 38

BURNER SPECIFICATIONS 39
TABLE 1 39

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

⇒ All installation, adjustments, gas-conversion and maintenance operations must be carried out by qualified engineers, in accordance with the enclosed instructions and current installation standards. The manufacturers accepts no liability for faulty installation, setting, handling and use of the range top.

⇒ 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.

⇒ Before carrying out any maintenance or conversion operations, unplug the range top 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 range top, so that if can be consulted at any time. This way, the instructions and tips are close at hand for correct use and optimum performance.

⇒ Before using the range top 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 range top is in use keep children at a safe distance, as the outside of the range top can heat up, and they should be kept away until the range top 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.

⇒ This appliance is not intended for use by person (including children) with reduced physical, sensory or metal 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 range top.

⇒ 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 range top 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.

⇒ 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 range top 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.

⇒ Unattended range top on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

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

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

⇒ 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 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 range top 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.

⇒ 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

1. INSTALLATION

All installation, adjustments, gas-conversion and maintenance operations must be carried out by qualified engineers, in accordance with the enclosed instructions and current installation standards. The manufacturers accepts no liability for faulty installation, setting, handling and use of the range top.

1.1. SITE OF INSTALLATION OF THE RANGE TOP

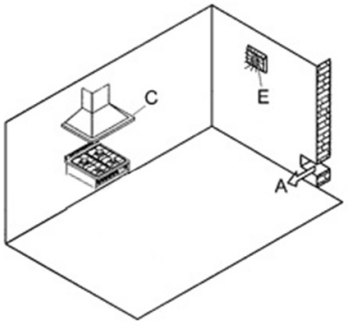
To ensure satisfactory operation, the range top must be installed in a place with minimum volume of 26 m3, constantly ventilated (A), where the necessary air can naturally flow, in order to grant a correct gas combustion, according to current standards of installation: UNI-CIG 7129 – 7131

The room containing this appliance 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 m^3 an air vent of 100 cm^2 is required.
- For room volumes between 5 m^3 and 10 m^3 an air vent of 50 cm^2 is required.
- If the room is greater than 5 m^3 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 m^3 or in bathroom or shower room.

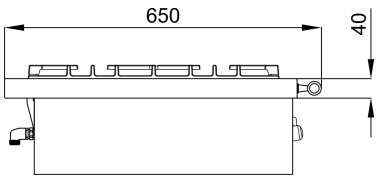
1.2.DISCHARGE OF FUEL GASES

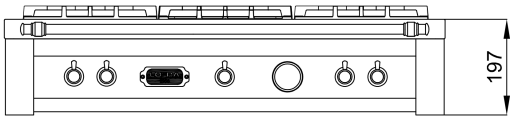
Cooking appliances must always discharge the flue gases into special hoods (C), which must be connected to chimneys, flue pipes or have directly access to the outside. If it is not possible to connect a hood, an electric fan (E) can be fitted to a window or a wall, which must be turned on when the cooker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

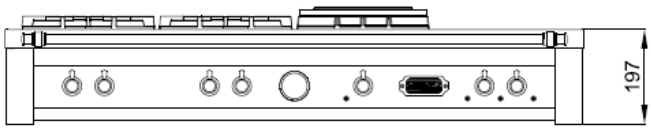


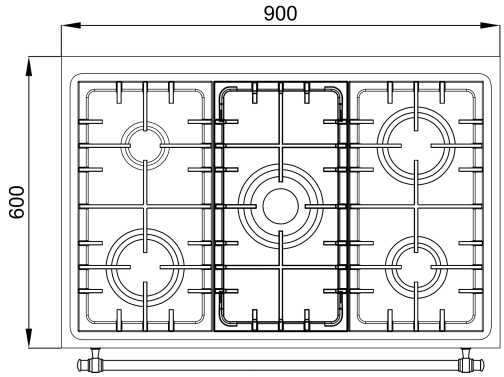
1.3 PLACEMENT OF THE RANGE TOP

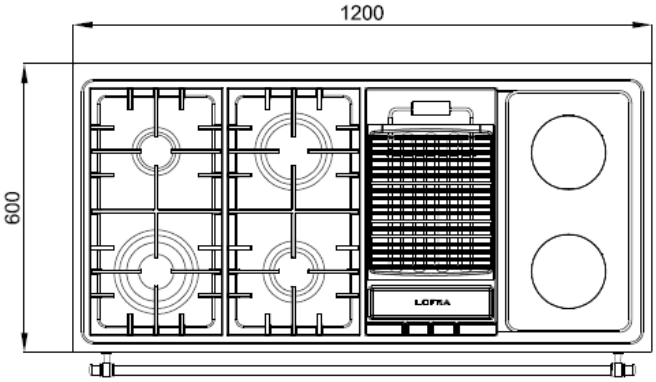
Misurament: mm
unità di misura: mm

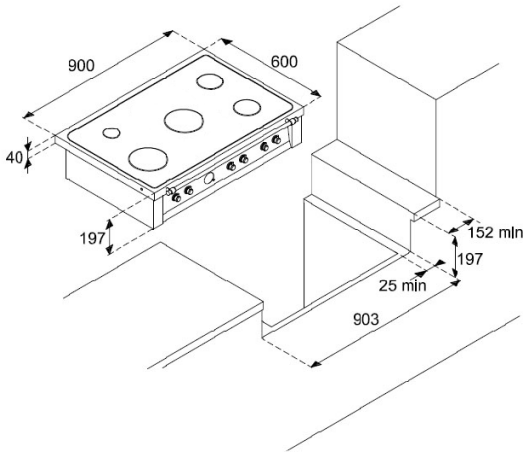


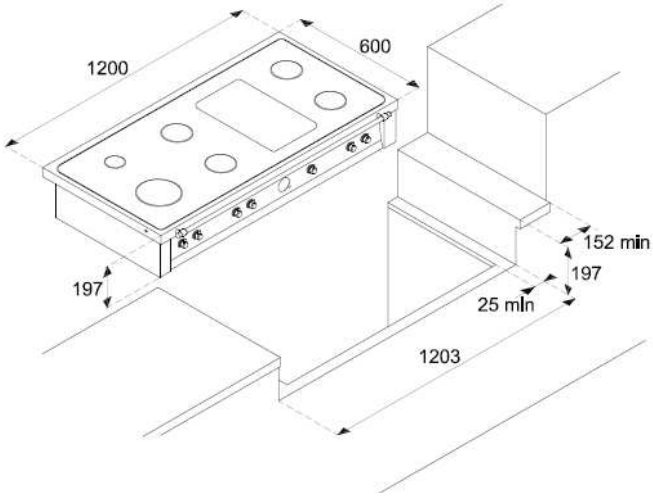




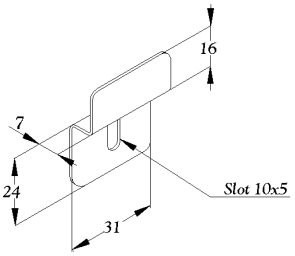


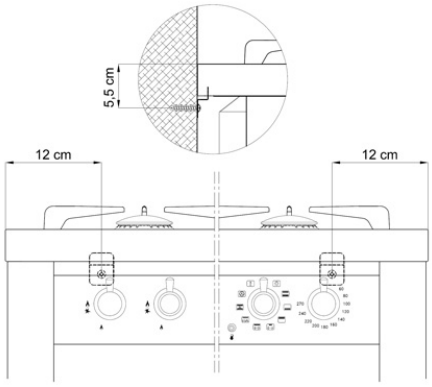


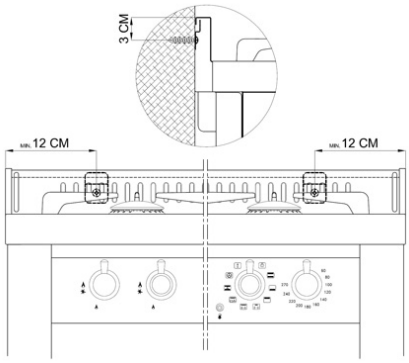




For the installation anchor the cooker by using the supplied kit referring to the relevant drawing. We provides two brackets, which will serve to anchor the wall-terminal of the cooker. We must fix the brackets to the wall, following the instructions of the drawings. We must then slightly lift the cooker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

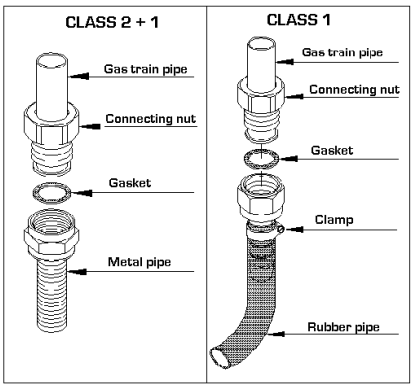






Note: When the burners are alight, there must not be any draughts inside the room in that they may affect the flame or even blow it out. (PLEASE NOTE: The fixing hook is not provided as the type will depend on the construction of the wall to which it will be drilled and fitted. The installer should provide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

1.4.CONNECTION TO THE GAS SUPPLY: CURRENT INSTALLATION STANDARDS



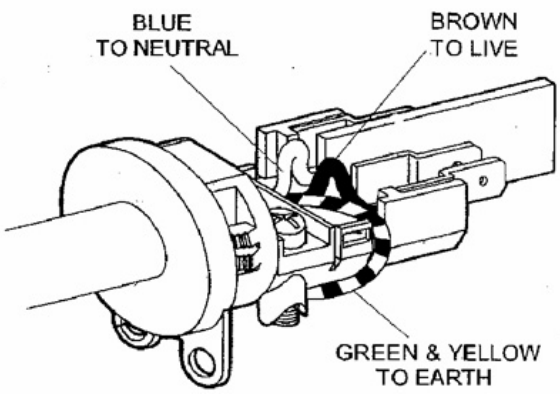
The appliance should be connected according BS 6172-1990, using either a rigid or flexible connections.

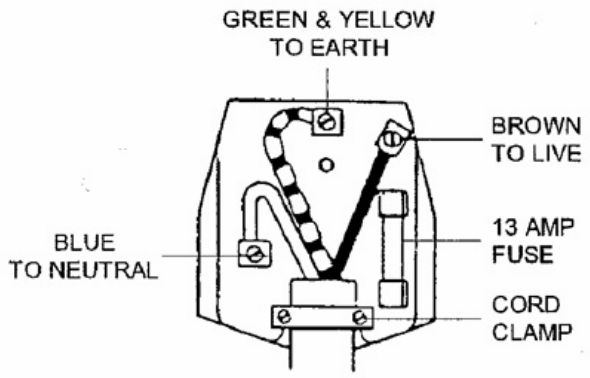
a) Class 2 (Built-in sub-class 2/1): use a continuous flexible stainless steel pipe, as per current installation standards, which can be extended to a maximum of 2000 mm.; the ends of the pipe must be fitted with an ISO 228/1coupling and gasket or an ISO 7/1 threaded coupling with mechanical gasket.

b) Class 1 (Free-standing): Class 2 instructions also apply. In addition, a non-metallic flexible pipe can be used as long as it complies with current standards and the following installation instructions are observed: the pipe must be longer than 400 mm and shorter than 1500 mm; it must not exceed 50°C in any point; it is not pulled or twisted; it cannot be choked and the entire edges, sharp corners or other similar hazards.
Before connecting the non-metallic flexible pipe, the pipe holder and gasket supplied with the range top and/or available form the reseller must be fitted to the pipe/gas train on the back of the range top.

1.5. CONNECTION TO THE ELECTRICITY SUPPLY

The flexible mains lead is supplied connected to a BS 1363 fused plug 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.



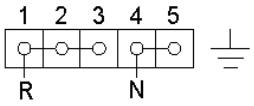


The wired in the mains lead are coloured in accordance with the following code:
Green & Yellow = Earth – Blue= Neutral – Brown= Live
As the colours of the wires in the mains lead of the appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

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.

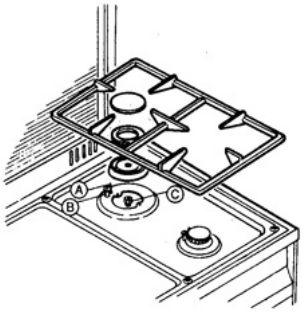
The plug and socket must be accessible after installation. Should the mains lead ever need replacing it is recommended that this operation is carried out by a qualified electrician who will replace it with a lead of the same size and temperature rating.
If a fixed instrument has not any cable nor pin, 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 overvoltage category III, the instructions have to inform that such disconnection devices have to be provided for by the supply mains in conformity with the installation rules.

Terminal connection diagram with cable pre-installed



220-240 V ~

1.6.CONVERTING THE GAS-SUPPLY TO THE HOB BURNERS

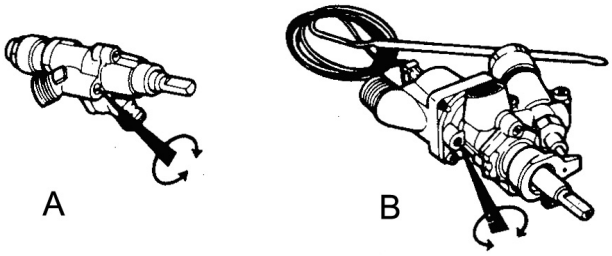


Burners: auxiliary, semi-rapid, rapid, treble crown, fish kettle.

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

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

1.7.REGULATING THE MINIMUM OUTPUT OF THE HOB BURNERS



Normal/valve taps
Ignite the burners and turn the know to the maximum position. Remove the knob and insert a small flat-head screwdriver into the holes on the side of the control panel, in accordance with the type (A e B). Loosen the by-pass screw by two turns in an anti-clockwise direction and rotate the rod to the minimum position.
Adjust the previously loosened screws until the flame is lowered but stable, even when rapid changes are made from the maximum to the minimum position with the burner cold. If safety taps are fitted, let the burner run on minimum for a few minutes to ensure that the device does not cut in. If it does, increase the minimum.
N.B. For liquid gas settings, the burner minimum must be set by fully tightening the tap by-passes.

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

3. USING RANGE TOP

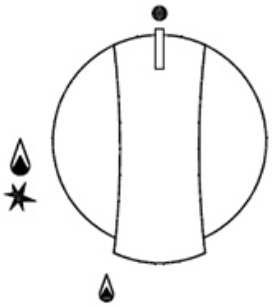
WARNINGS:

- If the burner flames accidentally go out, turn off the KNOB and wait for at least one minute before igniting.
- Using a gas 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.

3.1. USING THE COOKING HOB

Gas burners

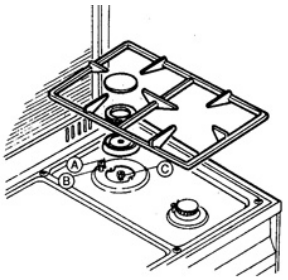


Automatic electronic ignition built into the knob: turn the knob to the maximum position ✶ push it in and the burner lights up automatically.

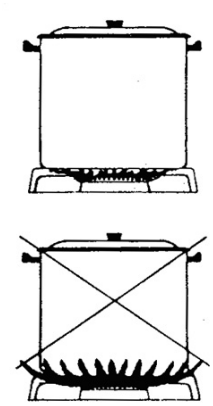
- No gas supply (knob turned off)

Maximum gas supply Minimum gas supply

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



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



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

For emergency reasons we advise I use it of the following pots with diameters to overlap to the burners: auxiliary, semi-rapid, rapid, triple ring, fish burner.

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

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

3.2 COOKING HOB WITH GLASS-PLATE (Applicable models only)

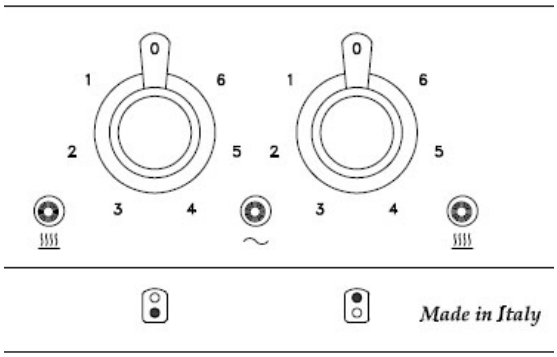
⚠ All installation, adjustments, gas-conversion and maintenance operations must be carried out by qualified engineers, in accordance with the enclosed instructions and current installation standards. The manufacturers accepts no liability for faulty installation, setting, handling and use of the range top.

⚠ATTENZION:

If the surface is damaged, that is with cracks, turn the device off to prevent electric shocks.

- Before installation check the rating plate data, to verify that the domestic wiring can support the appliance electrical load.
- The conditions of this appliance are written on the rating plate placed on the back.
- The appliance is fitted for the 230V operation; for other connections see the plate located on the back, next to the terminal block, containing the wiring diagram.
- If the device is not provided with a power cord and plug, it is necessary to include in the supply network a device that ensures disconnection from the network, with an opening distance of the contacts that allows complete disconnection in the conditions of overvoltage category III (4000V), in accordance with installation rules.
- The rangetop must be connected to an efficient grounding system. In the connection to the terminal, the ground wire must be at least 1 cm longer than the power wires.
- The power cord should be positioned in such a way that it does not exceed the temperature of 50 K.

The new concept heating elements allow to reach the maximum power in a few seconds. Moreover, high thickness of fiberglass' insulation prevents the dispersion of heat by limiting the heating to the silk-screened areas. The two heating zones are controlled by two switches. The switch adjusts the default power in W, depending on the position set on the knob.



Characteristics of the heating zones										
	Type of command	Effective heated zone	Knob rotation	Max power	Knob position and relevant power					
					1	2	3	4	5	6
2 plates	Switch	● All	anti-clockwise	1200W	150 W	200 W	350 W	500 W	850 W	1200 W

Residual heat

The glass ceramic top is divided into4 (or 5) heating zones. To ensure extra safety, it has indicator lights (residual heat indicators), which light up when a zone is very hot.

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

How to use the glass ceramic top

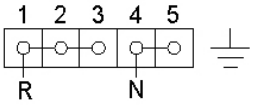
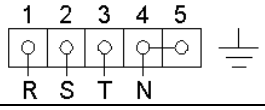
When using the top for the first time, we advise you to turn ON the heating zones one at a time for few minutes, in order to eliminate any humidity accumulated in the insulation.

To avoid heat dispersion and for excellent performance, we advise you to use pots with a flat, thick bottom. Furthermore, whenever possible, the pots should be of the size as the heating zone being used.
The heated zone stays hot for a certain period of time. You should therefore exploit this by switching the plate off a few minutes before end of cooking, so that you finish cooking by exploiting the residual heat accumulated by the glass, and save on energy.

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

⚠ **WARNING:**
When the top is in operation or the residual heat indicator is ON, take great care, and keep children away.

⚠ **WARNING:**
If the glass ceramic breaks, disconnect electric power and call in the Lofra Authorised Service Centre.

LAY-OUT FOR CONNECTING KITCHEN GLASS CERAMIC WORKTOP		
220-240 V ~	3 x 2,5 mm^2 H05VV-F	
380-415V 3N~	5 x 1,5 mm^2 H05VV-F	

Teppanyaki
It's an accessory used for the cooking of meat, fish and vegetables, that enhances flavours and natural aromas without the addition of fat, keeping the characteristics of the food unchanged, according to Japanese tradition.

Put the plate on the glass-ceramic zone, place the food and turn on the two zones simultaneously as per previous instructions, selecting the desired temperature.

⚠ Place with extreme caution the plate on the zone, in order to prevent the glass-ceramic to be damaged.
Appoggiare con estrema cautela la piastra sopra zona, per evitare di incrinare la vetroceramica

⚠ BURN HAZARS: the plate must be placed and removed completely cold, for your safety always use oven mitts.

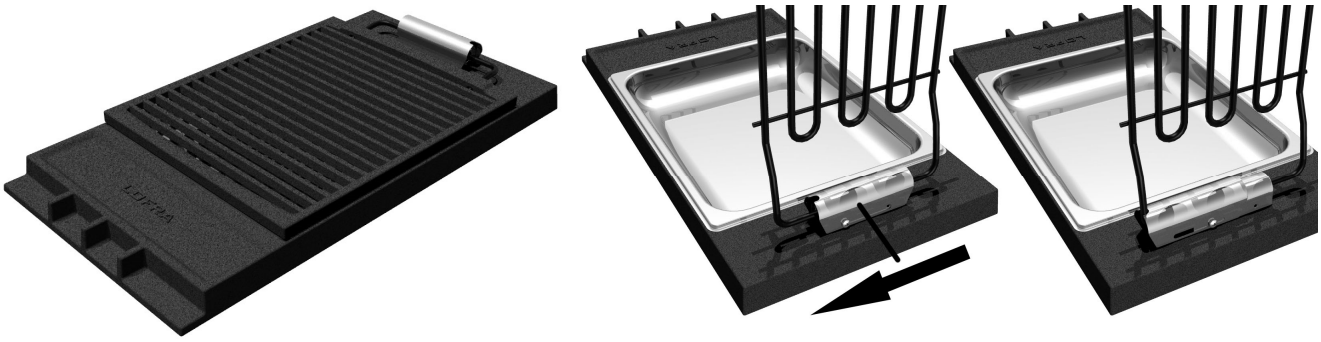
3.3 BARBECUE COOKING ZONE (only for the provided models)

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

⚠ The heating element, if raised, must always be blocked with the sliding safety device. Before making any operation be sure that grill and heating element are cold to prevent from burning.
Be very careful not to involuntarily activate the ignition switch

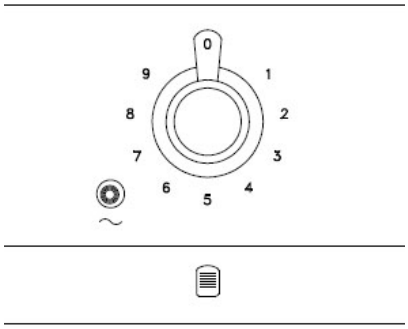
Barbecue cooking allows to grill and gratin foods. In the bowl placed under the heating element it's possible to put a layer of lava rock that allows to keep the heat longer, improving the quality and the time of cooking.

When cooking fat food, it is recommended to fill the bowl with water (max 0.5 l), in order to avoid that the fat that settles in the rocks catches fire.

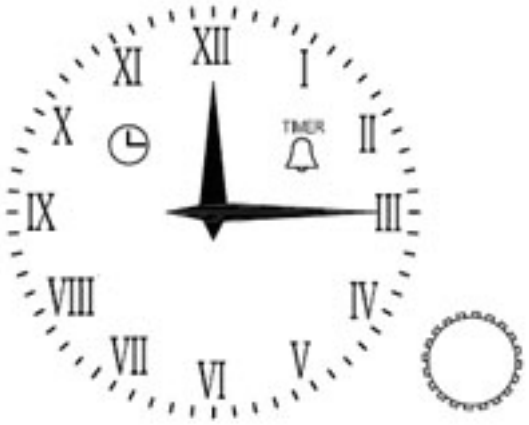


Barbecue	Heating Element	Max Power	2400 W

The power of the plate is set by turning the knob placed on the dashboard of the range top to a position between 1 and 9. The light next to the hob indicates that the heating element is warming. When the light goes out it means that the desired temperature has been reached. The switching on and off of the light at intervals indicates that the temperature is kept constant.

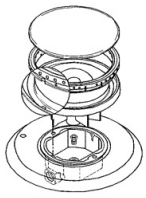


3.5 COOKING PROGRAMMER



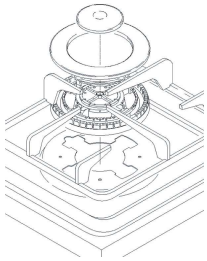
HOUR ADJUSTMENT
In order to adjust the hour on the clock, push 2 times the knob until the icon “CLOCK” blinks. To increase or decrease the time, turn the knob clockwise or anticlockwise, the minute hand will move in one-minute intervals. After 10 second from the last regulation the timer will set up automatically.

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” stars 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.



3.6 FITTING THE GAS BURNERS TO THE HOB

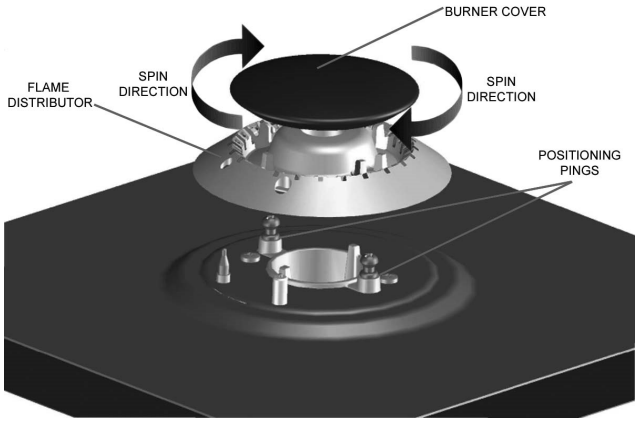
Burners: auxiliary, semi-rapid, rapid, super rapid:
To fit the burners, flame diffusers and the enamel burner caps correctly in the hob cups, follow the sequence illustrated in figure. Ensure that the cup burner guides and the burner flame diffuser guides are matched perfectly.



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.

3.7 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.

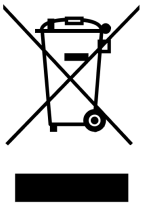
TO AVOID BURNS AND INJURIES THE GLOW PLUGS MUST NOT BE TOUCHED WHEN THEY ARE BRIGHT RED. CHILDREN MUST BE KEPT AT A SAFE DISTANCE.

4. CLEANING

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

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"

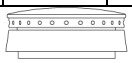
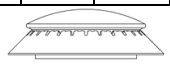
The crossed waste bin symbol on the appliance or on its packaging indicates that when the product is worn out and of no further use it must be disposed of separately from other discarded items. Thus, the user has to dispose of the appliance in the appropriate disposal site or arrange with the supplier 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 =28-30mbar
Propane G31 - Nominal pressure =37mbar
Methane G20 - Nominal pressure =20mbar

Type of burner	By pass Ø 1/100 mm	Liquid gas/LPG							Natural gas		
		Injectors Ø 1/100 mm	Nominal thermal capacity						Injector Ø 1/100 mm	Nominal Thermal capacity	
			kW max	g/h max		kW min	g/h min			kW max	kW min
				G30	G31		G30	G31			
Cooking hob burners I series 											
Auxiliary (small)	27	50	1,00	73	71	0,29	21	21	77	1,00	0,29
Semi – rapid: (medium)	29	65	1,75	127	125	0,35	25	25	97	1,75	0,35
Rapid: (large)	39	85	3,00	218	214	0,60	44	43	127	3,00	0,50
Treble crow	65	100	3,90	283	278	1,50	109	106	136	3,90	1,50
Fish Kettle	65	85	3,00	218	214	1,50	109	107	120	3,00	1,50
Cooking hob burners II series normal e AEO, four-leaf clover											
Auxiliary (small)	27	50	1,00	73	71	0,30	21	21	72	1,00	0,30
Semi – rapid: (medium)	34	65	1,75	127	125	0,44	25	25	97	1,75	0,44
Rapid: (large)	44	85	3,00	218	214	0,75	44	43	115	3,00	0,75
Treble crow	65	100	3,90	283	278	1,50	109	106	136	3,90	1,50
Dual Ø125mm:	70	46/85	3,90	283	278	1,80	130	127	130/75	3,90	1,80
Dual Ø145mm:	27/65	46/95	4,5	326	319	1,80	130	127	130/85	4,20	1,80/0,35
Dual four-leaf clover	27/70	46/66	4,2	304	297	0,30	22	22	66/1,02	4,20	0,30
Cooking hob burners III series 											
Auxiliary (small)	27	52	1,10	79	78	0,35	25	25	73	1,10	0,35
Semi – rapid: (medium)	34	65	1,75	127	125	0,45	32	32	98	1,75	0,45
Rapid: (large)	44	82	2,80	203	200	0,75	54	53	122	2,80	0,75
Treble crow	65	97	3,70	268	264	1,50	109	133	133	3,70	1,50

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

Cod. 03202571– Rev. 1.4 del 15/03/2023

CE