

LOFRA®

MADE IN ITALY

IT

ITALIANO

MANUALE DI SERVIZIO

ISTRUZIONI E CONSIGLI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA
MANUTENZIONE DEI FORNI A GAS "GAIA E FLEXO"
APPARECCHI DI COTTURA PER
USO DOMESTICO

GB

ENGLISH

SERVICE MANUAL

INSTRUCTIONS AND ADVICE FOR THE INSTALLATION, USE AND
MAINTENANCE OF THE GAS OVENS "GAIA E FLEXO"
APPARATUS FOR COOKING
FOR HOUSEHOLD PURPOSES



ITALIANO

AVVERTENZE PER LA VOSTRA SICUREZZA E CONSIGLI..... 3

1.1	LOCALE DI INSTALLAZIONE DEL FORNO.....	7
1.2	SCARICO DEI PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE.....	9
1.3	POSIZIONAMENTO DEL FORNO.....	9
1.4	ALLACCIAMENTO ALLA RETE DI ALIMENTAZIONE DEL GAS:UNI-CIG 7129/7131.....	11
1.5	ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA.....	11
1.6	ADATTAMENTO A DIVERSI TIPI DI GAS.....	11
2.1	CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICO	13
2.2	SMONTAGGIO E MONTAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO.....	13
2.3	SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA	13
3.1	FUNZIONAMENTO DEL FORNO.....	14
3.2	FUNZIONAMENTO DEL GRILL	15
3.3	GIRARROSTO	15
3.4	CONTAMINUTI TOUCH	17
3.5	GUIDE TELESCOPICHE (solo per i modelli previsti)	17
3.6	GRIGLIE CON DISPOSITIVO ANTICADUTA.....	17

4. PULIZIA..... 18

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

6. GARANZIE 19

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

AVVERTENZE PER LA VOSTRA SICUREZZA E CONSIGLI

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



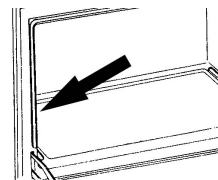
= ATTENZIONE



= HOT SURFACE

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 bordo 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 sia controllate o istruite riguardo all'uso l'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza.

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

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

Si consiglia di conservare il libretto istruzioni unitamente al forno, 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 forno 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

 Assicurarsi periodicamente che non vi siano perdite di gas dal tubo che collega l'apparecchio.

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

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 del forno durante il funzionamento del forno .

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

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

⚠ Nei forni 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.

 Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere dal produttore, dal suo servizio assistenza o comunque da personale qualificato per prevenire ogni rischio; per la sostituzione e/o per i forni che ne fossero sprovvisti fare riferimento al paragrafo 2.1

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).

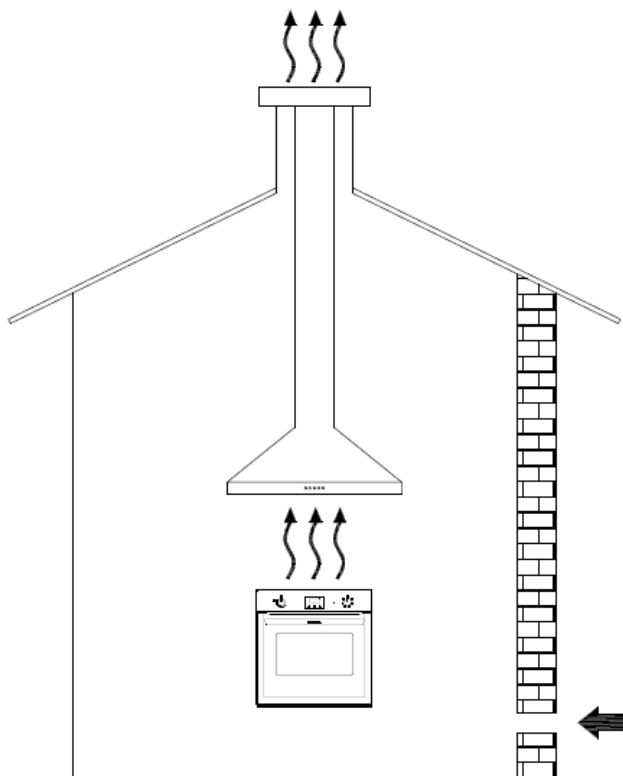
1.1 LOCALE DI INSTALLAZIONE DEL FORNO

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

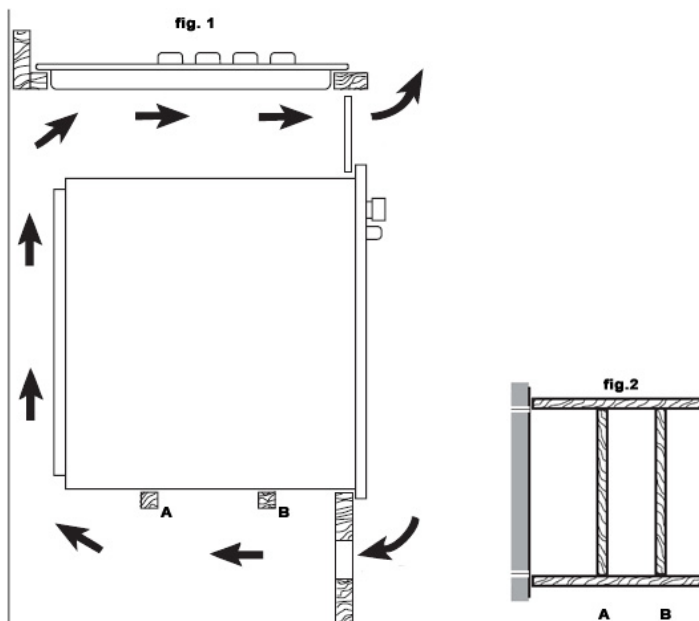
L'afflusso naturale dell'aria deve avvenire per via diretta attraverso:

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

Condotti di ventilazione singoli oppure collettivi ramificati. L'aria di ventilazione dovrà essere prelevata direttamente dall'esterno in zona lontana da fonti di inquinamento. Se l'afflusso dell'aria non può avvenire direttamente dall'esterno, è consentita anche la ventilazione per via indiretta mediante prelievo dell'aria da locali attigui a quello da ventilare, purché non siano locali adibiti a camere da letto oppure con pericolo di incendio, e comunque con le avvertenze e le limitazioni di cui alle norme vigenti applicabili: norme UNI-CIG 7129-7131.



Per un corretto funzionamento del forno a gas assicurarsi che esista una sufficiente circolazione dell'aria all'interno del vano incasso (fig. 1)



N.B. Fig. 2, vista dall'alto della base d'appoggio.

1.2 SCARICO DEI PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE

Gli apparecchi di cottura devono sempre scaricare i prodotti della combustione in apposite cappe, 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 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 FORNO

L'apparecchiatura può essere installata sotto il piano di lavoro della cucina oppure su colonna.

Le dimensioni per l'installazione sono riportate nelle figure che seguono.

⚠ Non fare leva sulla porta durante la fase di installazione del forno.

Fissaggio forno FLEXO

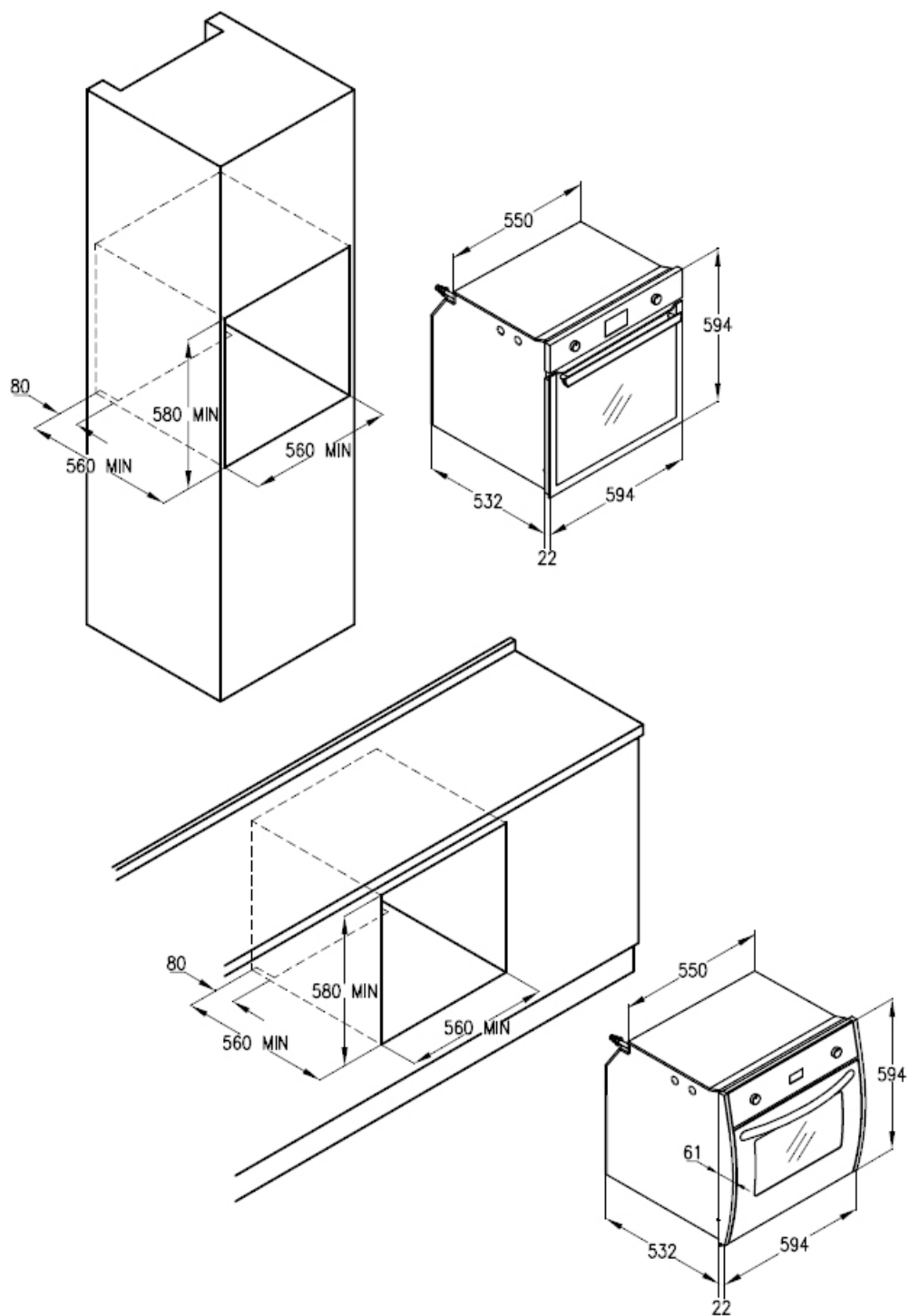
Per fissare il forno modello FLEXO al mobile, aprire la porta del forno e rimuovere i fianchi laterali svitando le viti sotto il pannello di controllo.

Sfilare i fianchetti destro e sinistro, chiudere la porta ed inserire il forno nel mobile.

Riaprire la porta ed avvitare le due viti autofilettanti brunate per legno a testa svasata con le rondelle orlo salvasmalto sui due fori di diametro 9 mm nella facciata subito sotto al pannello di controllo.

Inserire i fianchetti, fissare le due viti tolte precedentemente sotto al pannello di controllo e chiudere la porta del forno.

Fissare le due viti autofilettanti cromate (4 X 25 mm) nei due fori inferiori dei fianchetti.



Fissaggio forno GAIA

Inserire il forno all'interno del mobile ed aprire la porta.

Inserire le quattro viti autofilettanti per legno brunite con rondelle orlo salvasmalto nei quattro fori di diametro 9 mm dalla facciata.

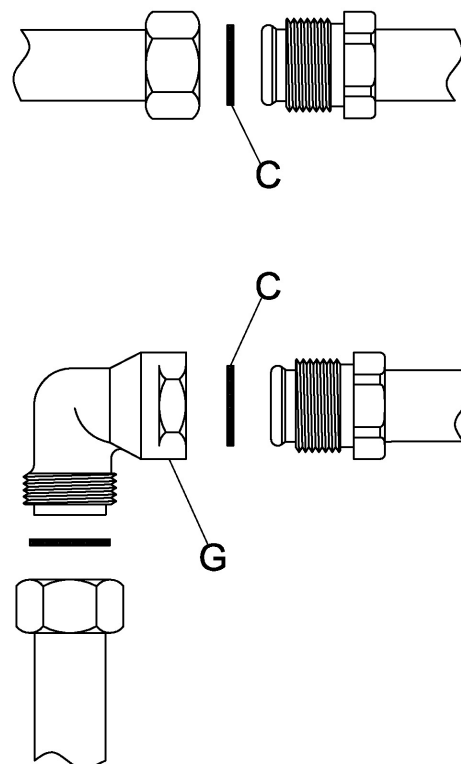
Chiudere la porta del forno.

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

L'allacciamento gas può essere eseguito mediante un tubo metallico rigido conforme alla norma UNI 8863 fissato

saldamente al raccordo, oppure, mediante un tubo flessibile di acciaio inossidabile a parete continua, di cui alla norma UNI CIG 9891 con lunghezza max. 2 mt. Il raccordo "G" e la guarnizione di tenuta "C" sono forniti come accessori assieme all'apparecchio, e sono conformi rispettivamente alle norme UNI ISO 7/1 e UNI 9264.

Nel caso l'apparecchio venga alimentato a GPL (bombola) deve essere utilizzato un regolatore di pressione conforme alle norme UNI CIG 7432.



1.5 ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

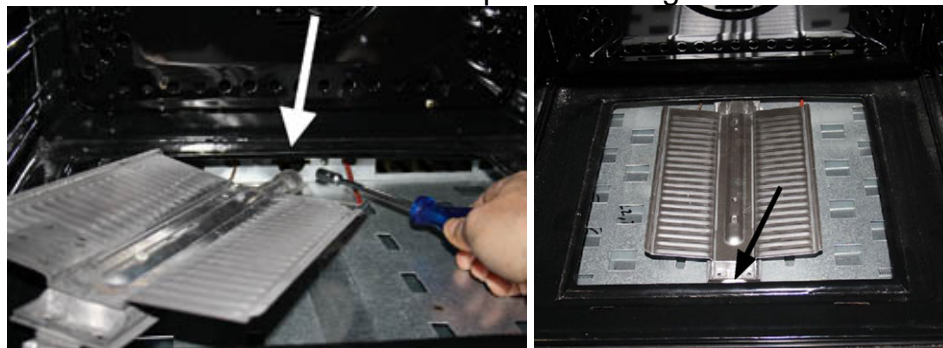
L'allacciamento del forno alla rete elettrica di alimentazione viene effettuato mediante il cavo di cui è dotato o tramite cavo indicato successivamente; è necessario prevedere nella rete di alimentazione un sezionatore di rete onnipolare, o che consenta la disconnessione completa dalla rete, avente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

1.6 ADATTAMENTO A DIVERSI TIPI DI GAS

Bruciatore forno.

Per accedere all'iniettore del forno procedere come segue:

- aprire la porta del forno e togliere la base del forno.
- svitare la vite che fissa il bruciatore all'interno del forno e sfilare il bruciatore dalla sua sede facendo la massima attenzione a non danneggiare la termocoppia fissata sullo stesso;
- sostituire l'iniettore forato a seconda del tipo di gas impiegato consultando la tabella 1 del manuale.
- rimettere il bruciatore nella posizione originaria.



Regolazione del minimo de termostato del forno

Istruzioni preliminari:

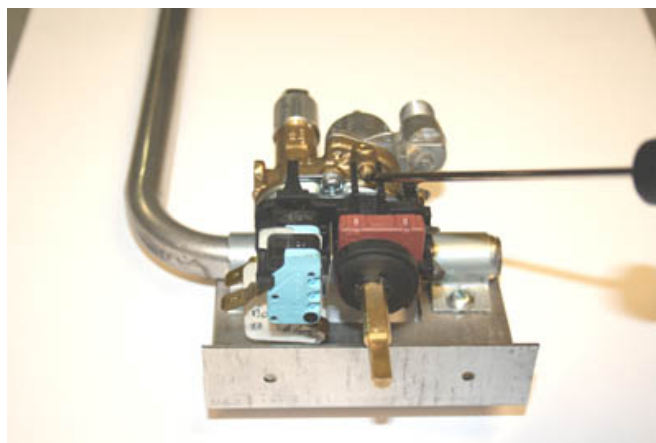
Forno con cruscotto in metallo (Gaia): togliere la manopola del termostato forno.

Forno con cruscotto in vetro (Flexo): svitare le quattro viti poste ai lati e togliere il cruscotto.

Per eseguire la regolazione del minimo agire nel modo seguente:

- aprire la porta del forno.
- accendere il bruciatore nella posizione di massimo, chiudere la porta ed attendere circa 10 minuti (il tempo comunque necessario perché il forno si scaldi fino a circa 230° C).
- ruotare la manopola nella posizione di minimo, togliere la manopola e regolare la vite del by-pass fino a ottenere una fiamma ridotta e stabile anche a passaggi bruschi da massimo a minimo ed a rapide aperture/chiusure della porta.

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



Bruciatore grill a gas.

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

FFV66GG (Flexo) – FOS66GG (Gaia)

BRUCIATORE	By pass Ø 1/100 mm	Portata termica nominale	Ø Alesaggio ugello (mm)	
Bruciatore forno	40	2.5 kW max 0.7 kW min	Gas Metano G20- 20 mbar	Gas liquido G30 – 28-30 mbar
			1,10	0,73
Bruciatore grill		2 kW	1,05	0,70

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.

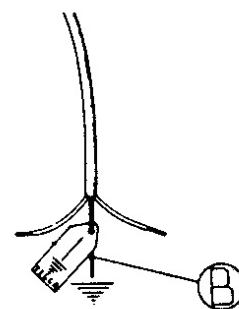
Tutte le operazioni sottoindicate , devono essere eseguite da personale qualificato in accordo al presente manuale di servizio e secondo le normative vigenti: UNI-CIG 7129-7131.

2.1 CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICO

Nel caso si rendesse necessaria la sostituzione del cavo di alimentazione elettrico, si fa presente che il tipo corretto da utilizzare per il collegamento alla rete elettrica è: H05VV-F 3x1.5 mm² (diametro esterno max. 9mm). Lasciare il cavo sufficientemente lungo, per potere permettere una facile manutenzione; il cavo di terra (giallo-verde) una volta fissato ai terminali dell'impianto elettrico, dovrà risultare più lungo di almeno 2 cm rispetto agli altri 2 cavi (fase e neutro). Tale accorgimento permette di garantire la sicurezza elettrica, nel caso in cui accidentalmente venga strappato il cavo di alimentazione.

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

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

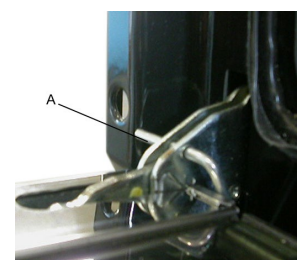


2.2 SMONTAGGIO E MONTAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO

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

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

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



2.3 SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

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

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

3. USO DEL FORNO

ATTENZIONE: in caso di mancanza di corrente elettrica la ventilazione di raffreddamento non è attiva, si sconsiglia pertanto di utilizzare il forno in queste condizioni.



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.

In nessun caso è possibile utilizzare il bruciatore inferiore ed il grill a gas contemporaneamente.

3.1 FUNZIONAMENTO DEL FORNO

Forno a gas.

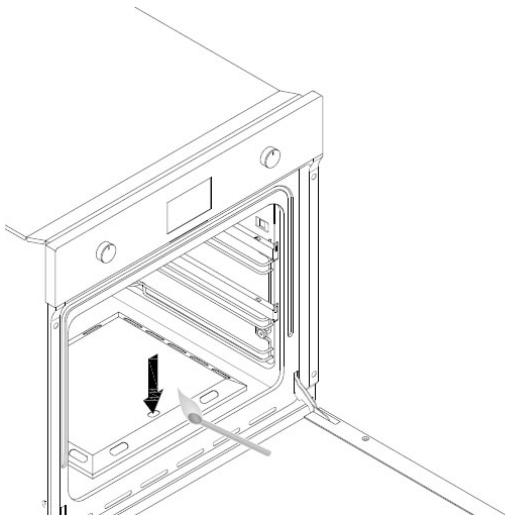


L'accensione del bruciatore del forno deve avvenire sempre con porta aperta.

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

Convienne aprire la porta del forno lo stretto indispensabile, si evita così che la temperatura all'interno del forno stesso subisca brusche variazioni, pregiudicando l'esito delle cotture.

Si consiglia di accendere il ventilatore dopo 5 minuti di funzionamento del forno.



Per accendere il bruciatore, premete la manopola del termostato e ruotatela in senso antiorario fino alla temperatura desiderata. Tenete premuta la manopola per circa 5-10 secondi.

Durante questo tempo, il bruciatore viene acceso elettricamente, l'elemento termico viene riscaldato e permette l'erogazione di gas al bruciatore. Non azionate l'accensione per più di 15 secondi. In caso di mancata accensione del bruciatore, tornate a premere la manopola solo dopo aver lasciato aperta la porta per almeno 1 minuto.

Se l'accensione elettrica non dovesse funzionare, avvicinare un fiammifero acceso in corrispondenza del foro che permette di visualizzare il bruciatore e contemporaneamente premere la manopola del termostato nella posizione "max" per 5÷10 secondi.

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



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

3.2 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.

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

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

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

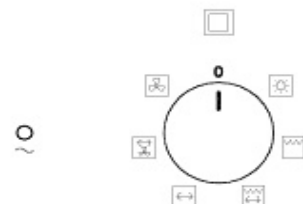
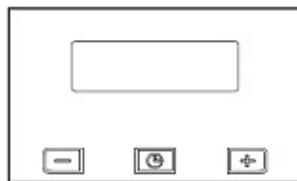
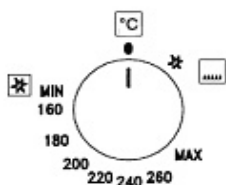
L'accensione può avvenire sia manualmente che elettronicamente ; a questo proposito avvalersi delle indicazioni precedentemente fornite.

3.3 GIRARROSTO

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.

3.4 CONTAMINUTI TOUCH CONTROL

Modelli dotati di grill elettrico



Regolazione dell'orologio



Figura 1

Alla prima accensione appariranno i simboli "Auto" e "0:00" lampeggianti. Per la prima regolazione dell'orologio, premere il tasto centrale per 3 secondi circa.

Quando appare il simbolo  premere il pulsante "+" o "-" per regolare l'ora desiderata. Attendere, e un segnale acustico segnerà che l'ora è stata impostata (figura 1).

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

Conta minuti



Figura 2

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

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

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

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

ELENCO FUNZIONI



1 Luce forno



2 Cottura al grill

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



3 Cottura grill e girarrosto

Vale lo stesso della funzione precedente però con girarrosto attivo



4 Girarrosto

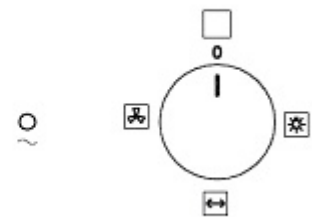
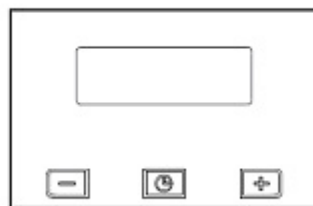
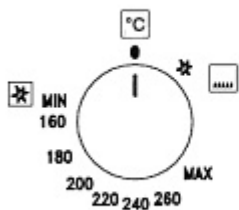


5 Ventilazione + girarrosto



6 Ventilazione

Modelli dotati di grill gas



Regolazione dell'orologio



Figura 1

Alla prima accensione appariranno i simboli "Auto" e "0:00" lampeggianti. Per la prima regolazione dell'orologio, premere il tasto centrale per 3 secondi circa.

Quando appare il simbolo  premere il pulsante "+" o "-" per regolare l'ora desiderata. Attendere, e un segnale acustico segnalerà che l'ora e' stata impostata (figura 1).

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

Conta minuti



Figura 2

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

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

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

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

ELENCO FUNZIONI



1 Luce forno



2 Girarrosto



3 Ventilazione forno.

3.5 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.

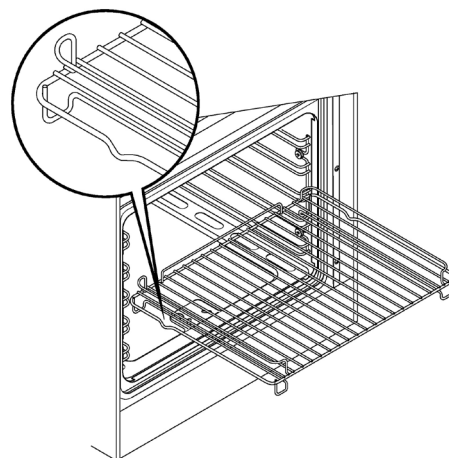
Durante la cottura e fintanto che il forno è caldo si consiglia di adoperare delle presine per le manipolazioni all'interno del forno stesso.

3.6 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.



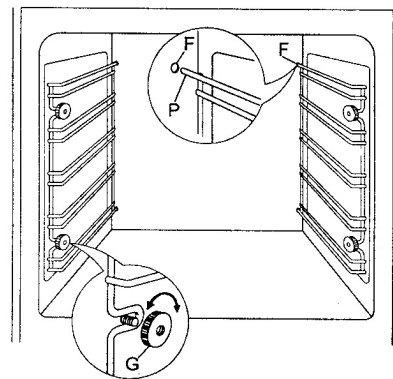
4. PULIZIA

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

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

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

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



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

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



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 materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

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

6. GARANZIE

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

Durata e condizioni di validità

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

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

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

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

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

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

Clausole di esclusione

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

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

trasporto, ovvero circostanze che, comunque, non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione dell'apparecchio.

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

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

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

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

INDEX

1.1 PLACE OF INSTALLATION OF THE OVEN	26
1.2 DISCHARGE OF FUEL GASES	27
1.3 POSITIONING THE OVENS	28
1.4 CONNECTION TO THE GAS SUPPLY: UNI-CIG 7129/7131	29
1.5 CONNECTION TO THE ELECTRICITY SUPPLY	29
1.6 CONVERTING THE GAS-SUPPLY TO THE OVEN BURNERS AND GAS GRILL	29
2.1 ELECTRICITY SUPPLY CABLE	32
2.2 REMOVING AND FITTING THE OVEN DOOR	32
2.3 REPLACING THE BULB	32
3.1 OVEN PERFORMANCE	33
3.3 USING THE GRILL	33
3.4 ROTISSERIE	34
3.5 MINUTE TIMER CONTROL	34
3.6 TELESCOPIC GUIDES (ONLY FOR CERTAIN MODELS)	36
3.7 TRAYS WITH ANTI-FALL DEVICE	36
4. PULIZIA	32
5. WARNINGS FOR ENERGY SAVING AND ENVIRONMENTAL RESPECT	37

WARNINGS AND TIPS FOR YOUR OWN SAFETY

Before using the oven, please read carefully this instruction manual, in order to have all the necessary information for a proper installation.



= ATTENTION

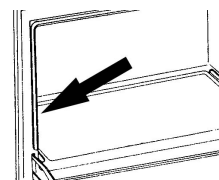


= HOT SURFACE

This appliance has been designed for domestic use only.

⚠ All installation, adjustments, conversion and maintenance operations must be carried out by qualified engineers, in accordance with the enclosed instructions and current installation standards.

The manufacturer accepts no liability for faulty installation, setting, handling and use of the appliance.



Information about this model and its features is displayed on the plate situated inside the oven door (see the image).

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

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.

⚠ Warning: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

⚠ Before carrying out any maintenance or conversion operations, unplug the oven 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 oven, 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 oven 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.

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

Children aged less than 8 years must be kept away or constantly 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 hazard involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Periodically check that there are no gas leaks in the connecting pipe.

When the oven 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

 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 kgs.

 Do not cover the bottom of the oven with aluminium foils and do not place the aluminium pan on the bottom of the oven during functioning.

⚠ Do not use steel wool, abrasive powders and corrosive substances that could scratch and lead to the breaking of the glass.

⚠ Do not use steam cleaners to clean the appliance.

For the ovens that do not have a power cord, this manual indicates the type of cable to use, taking into account the temperature of the rear surface of the device.

The instruction 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"

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.

If the power cord is damaged, it must be from the manufacturer , its service agent or similarly qualified persons to avoid a hazard ; for replacement and / or ovens who do not have to refer to in paragraph 2.1

1. INSTALLATION

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



WARNING

Before the installation make sure that local condition of gas distribution (nature and pressure) and the electrical supply (voltage and amperage) are accordant to those indicated on the plate situated on the inner edge of the left side of the appliance. This appliance is not connected to a device for the evacuation of the combustion products.

It must be installed and connected in accordance with the rules in force.

Pay particular attention to the provisions regulating the ventilation of the premises.

On each appliance is indicated the type and pressure of the installed standard gas (see the plate).

1.1 PLACE OF INSTALLATION OF THE OVEN

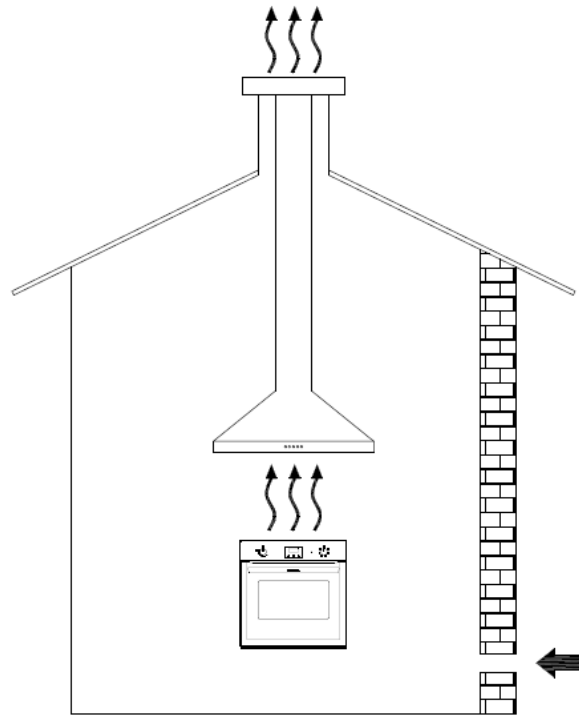


In order to ensure a smooth operation the oven must be installed in a room with a volume of at least 26 m³, permanently ventilated, so that the air, necessary for the correct combustion of the gas (according to the installation regulation in force), is allowed to flow smoothly.

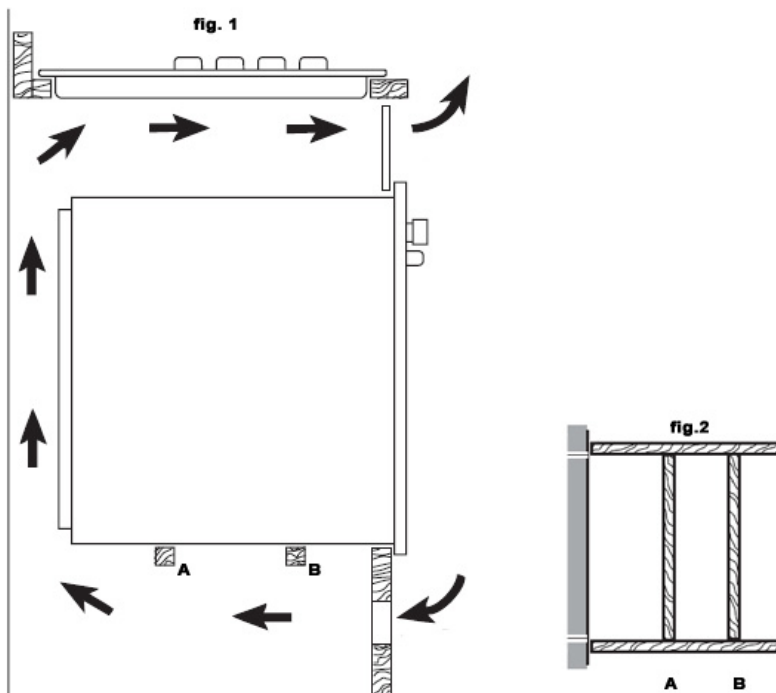
The natural flow of the air must occur directly through:

Permanent holes on the room's walls exposed on the outside; such holes must have a minimum section of 100 cm² for the models equipped with safety device on the working top, and must be made in a way that they cannot be blocked neither from the inside nor from the outside and placed next to the floor, so that they won't disturb the correct operation of exhaust of combustion.

Single or branched ventilation ducts, Ventilation air should be taken directly from the outside from place without pollution. If air cannot come directly from the outside, indirect ventilation is allowed taking air from the nearby rooms, provided those are not sleeping rooms or rooms with fire hazards; in any case standards UNI-CIG 7129-7131 should be followed.



For proper functioning of the gas oven, make sure that there is sufficient air circulation within the rough opening (fig . 1)



N.B. Fig . 2 , top view of the support base .

1.2 DISCHARGE OF FUEL GASES

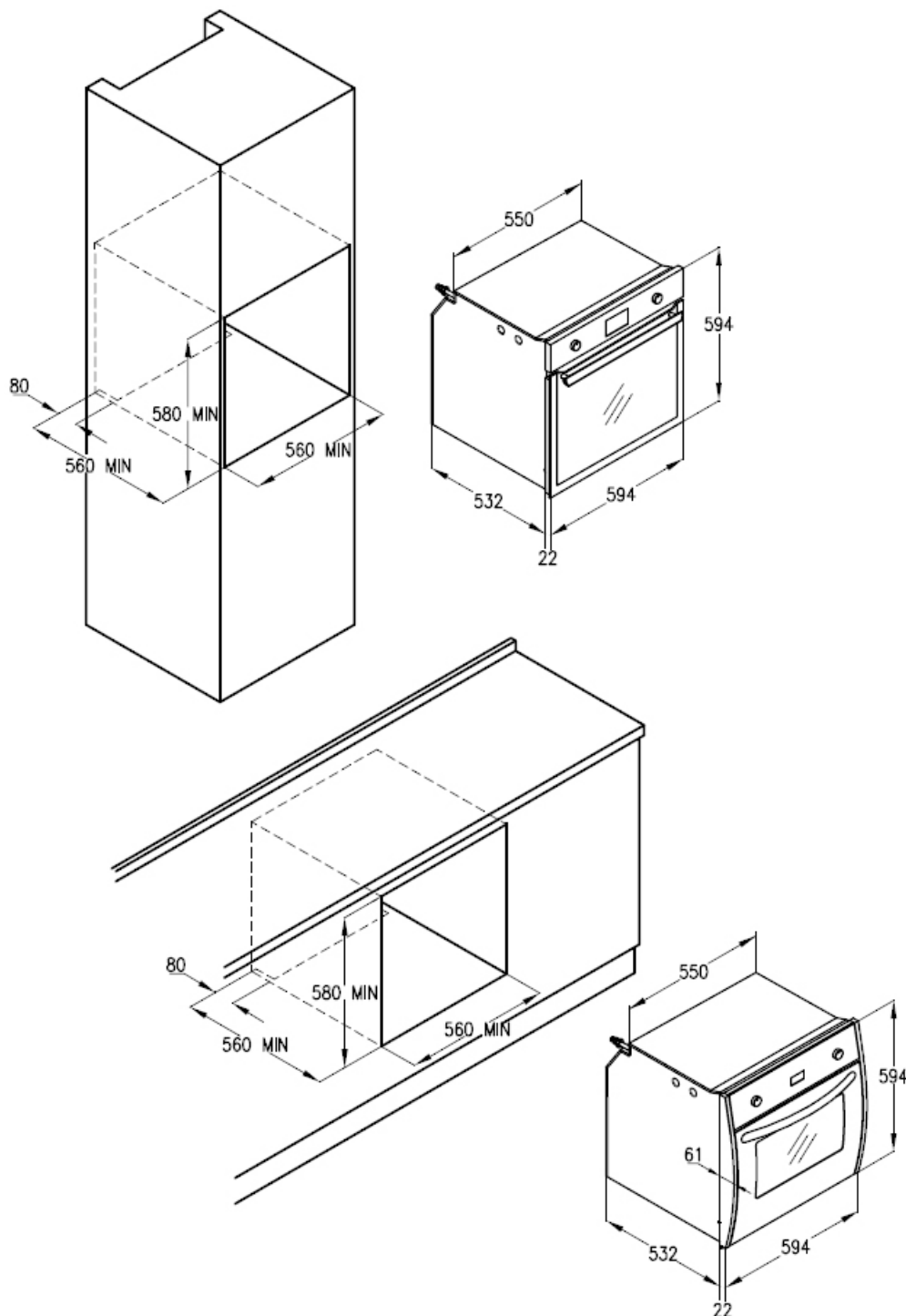
Cooking appliances must always discharge the flue gases into special hoods, which must be connected to chimneys, flue pipes or have directly access to the outside. If it is not possible to connect a hood, an electric fan can be fitted to a window or a wall, which must be turned on

when the oven is on, as long as ventilation standards UNI-CIG 7129-7131 are strictly adhered to.

1.3 POSITIONING THE OVENS

The ovens can be installed under the working top or a column of the kitchen. Dimensions for the installation can be found on the below drawings

 **Don't press on the handle when installing the oven**



FIXING FLEVO OVEN

In order to install Flexo oven to the cabinet, open the oven door and remove the sides unscrewing the screws under the control panel.

Unthread the sides panels close the oven door and insert the oven in the cabinet.

Open the door once again and screws the burnished self-threading screws for wood with the saves enamelled hems on two holes of 9 mm diameter in the front panel right under the control panel.

Insert the sides, fix the screws unscrewed before under the control panel and close the door.

Fix the self-threading chromed screws (4x25 mm) on the two holes of the sides.

FIXING GAIA OVEN

Insert the oven inside the cabinet and open the door. Insert the 4 burnished self-threading screws for wood with the saves enamelled hems on two holes of 9 mm diameter in the front panel.

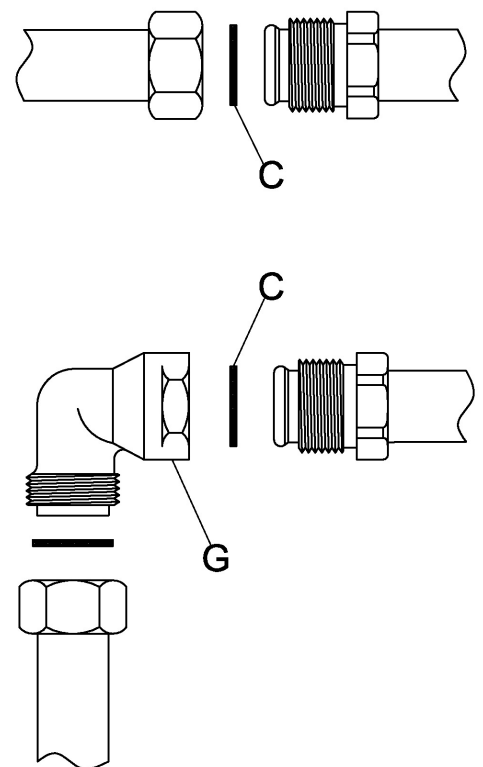
Close the oven door.

1.4 CONNECTION TO THE GAS SUPPLY: UNI-CIG 7129/7131

Connection to the gas supply can be made through a rigid metallic pipe conforming to UNI8863 standard, securely attached to the connector, or, through a continuous flexible stainless steel pipe conforming to UNI CIG 9891 standard, which can be extended to a maximum of 2 mt.

The connector "G" and the gasket "C" are supplied as accessories with the appliance and are in accordance with standards UNI ISO 7/1 and UNI 9264

If the appliance is powered on LPG (bottle) a pressure regulator compliant to the standards UNI CIG 7432 must be used.



1.5 CONNECTION TO THE ELECTRICITY SUPPLY

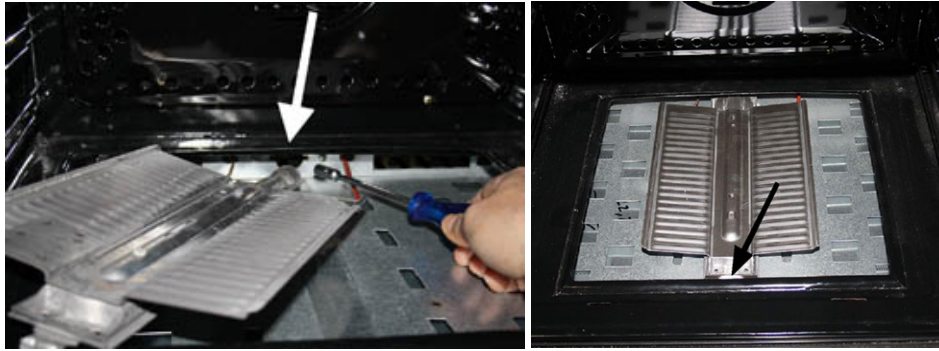
The connection of the oven to the electricity supply can be made through the wire supplied with the appliance or through the wire indicated below. It is necessary to have an all-pole mains isolator in the power network , or that allow the complete disconnection form the wire, with contacts suitable to the over voltage category III.

1.6 CONVERTING THE GAS-SUPPLY TO THE OVEN BURNERS AND GAS GRILL

Oven burners:

To have access to the oven injector proceed as follows:

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



Setting the oven thermostat minimum

Preliminary instructions:

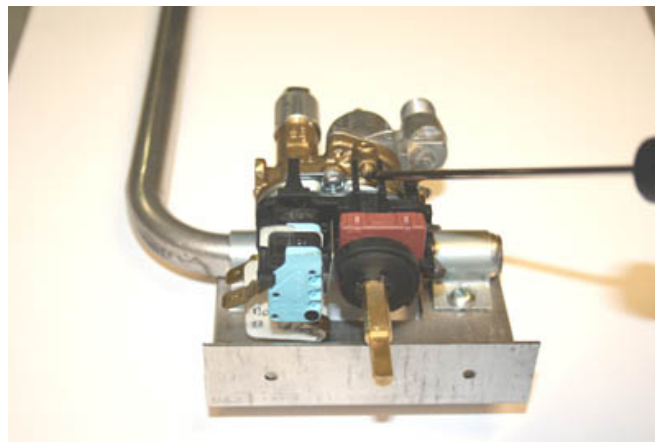
Oven with metal front panel (Gaia): remove the knob of the oven thermostat

Oven with glass front panel (Flexo): unfasten the four screws on the sides and take off the front panel

To set the minimum, proceed as follows:

- open the oven door;
- light the oven burner and set it to the maximum, close the door and wait for about 10 minutes (or the time required for the oven to heat up to about 230°C).
- turn the knob to the minimum position, remove it and adjust the by-pass screw until the flame is lowered but stable, even when rapid changes from maximum to minimum are made and the oven door is opened or closed quickly.

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



Gas grill burners.

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

FFV66GG (Flexo) – FOS66GG (Gaia)

Burner	By pass Ø 1/100 mm	Absorbed Power	Ø Bore nozzle (mm)	
Oven Burner	40	2.5 kW max 0,7 kW min	Gas Metano G20- 20 mbar	Gas liquido G30 – 28-30 mbar
			1,10	0,75
Grill Oven Burner	-	2 kW	1,05	0,70

2. MAINTENANCE



WARNINGS :

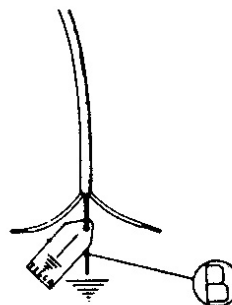
Before carrying out any maintenance or conversion operations, turn off the electricity supply and close the gas upstream of the appliance. If components and/or accessories need replacing, use original Lofra spare parts only. All the operations hereunder must be carried out by qualified technicians in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

2.1 ELECTRICITY SUPPLY CABLE

If the electricity supply cable needs replacing, it must be noted that the correct kind for the connection to the electric supply is: H05VV-F 3x1.5mm² (outer diameter max 9 mm). The earth wire (yellow/green) must be at least 2 cm longer than the other two phase wires. This ensures that the electrics are safe should the wire be pulled accidentally.

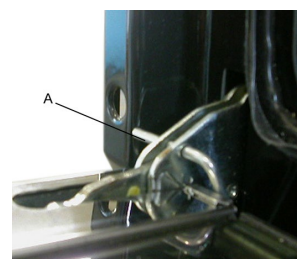
A defective cable shouldn't be repaired but replaced with an equivalent one (as listed above).

In this case only authorized LOFRA technicians may replace it.



2.2 REMOVING AND FITTING THE OVEN DOOR

Insert the anti-rotation device 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 upwards 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.



N.B. Attention, reassembling the windows, the writing "REFGLASS" must be read with the door open.

2.3 REPLACING THE BULB

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

If recently used, wait for the oven to chill. To identify the bulb see the product label.

Open the oven door, remove the protective glass cover, replace the light bulb (caution: it must be "incandescenza" type: 220-240V – T 300°C – E 14 – 15/25 W or "alogeno" (12V – T 250°C – G4 – 5W | 220-240V – T 300° C – G9 – 40 W) and replace the glass protection.

3. USING THE OVEN

WARNINGS:

In case of lack of electricity the cooling fan is not active, therefore it is not recommended to use the oven.

If the burner flames accidentally go out, turn off the knob and wait for at least one minute before igniting.

Using a gas oven 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 a built-in hood with flue pipe.

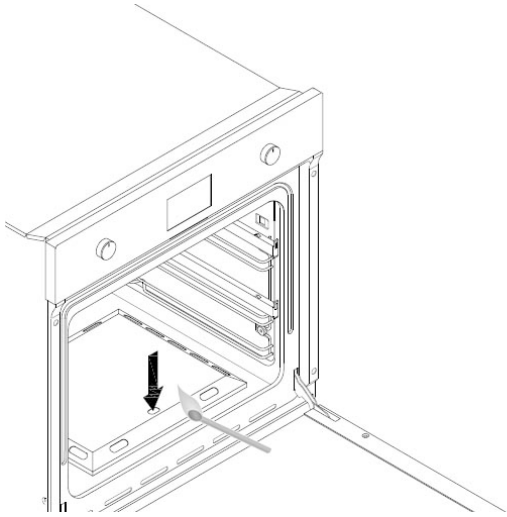
Intensive or extensive use of the oven could may require supplementary ventilation e.g. increasing the capacity of the mechanic ventilation, if installed.

It's not possible to use the lower burner and the grill gas simultaneously.

3.1 OVEN PERFORMANCE



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



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

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

The oven door should be opened as little as possible in order to avoid any rapid changes in the oven temperature, which may compromise the cooking results.

To ignite the burner, press the thermostat knob and turn it in an anti-clockwise direction to the desired temperature. Keep the knob pressed for about 5-10 seconds.

During this time, the burner stays alight by heating the thermocouple that opens the safety valve and keeps the gas flowing. The automatic ignition device must not be activated for more than 15 seconds. If the burner does not ignite after this time, release the knob and wait for at least 1 minute with oven door opened before trying again. If the electric ignition does not work, bring a lighted match next to the hole that allows you to view the burner and simultaneously press the thermostat knob in the “max” position for about 5-10 seconds.

In case of accidental extinction of the flame turn the knob to the off position and open the door completely. .



Don't use rough abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the glass doors of the oven as they can scratch the surface and cause the breaking of the glass.

3.3 USING THE GRILL

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

We recommend using the gas grill to complete oven cooking, therefore for 15-20 minutes at most, or for rotisserie cooking.

All the gas grill 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.

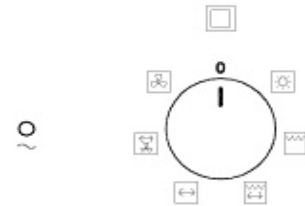
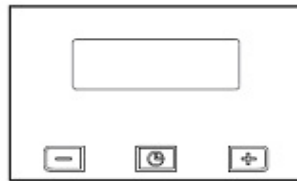
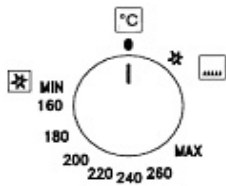
3.4 ROTISSERIE

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 panel, then turn on the grill

3.5 MINUTE TIMER TOUCH CONTROL

Models with electric grill



Clock Adjustment



Figure 1

At the first switch the flashing symbols “Auto” and “0.00” will appear. For the first setting, press the central button for about 3 seconds.

When the symbol  appears, press the button “+” or “-” to set the desired time.

Wait, and a beep will indicate that the time has been set (fig.1).

The change of the time set can be made later pressing simultaneously buttons “+” and “-” for 3 seconds and then setting the time as explained above.

MINUTE TIMER



Figure 2

This is only a timer and does not affect the oven operations, therefore at the end of the counting the oven will continue to function.

To set it, press the central button for 3 seconds, until the symbol  appears (figure 2). With buttons “+” and “-” set the desired time.

For a subsequent adjustment of the timer, press again the central button for 3 seconds and set the desired time.

A beep will indicate the end of the counting. To turn it off, press any button.

LIST OF FUNCTIONS



1 Oven light



2 Grill

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



3 Grill + Rotisserie



4 Rotisserie

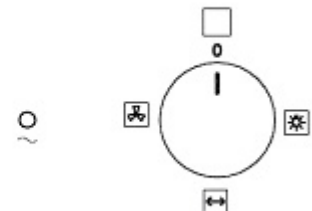
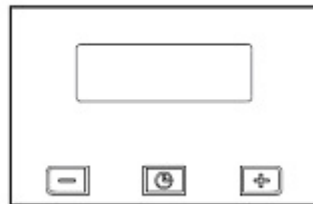
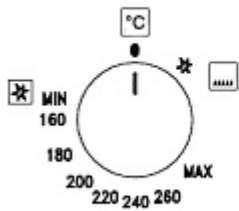


5 Oven ventilation + Rotisserie



6 Oven ventilation

Models with gas grill



Clock Adjustment



Figure 1

At the first switch the flashing symbols “Auto” and “0.00” will appear. For the first setting, press the central button for about 3 seconds.

When the symbol  appears, press the button “+” or “-” to set the desired time.

Wait, and a beep will indicate that the time has been set (fig.1).

The change of the time set can be made later pressing simultaneously buttons “+” and “-” for 3 seconds and then setting the time as explained above.

MINUTE TIMER



Figure 2

This is only a timer and does not affect the oven operations, therefore at the end of the counting the oven will continue to function.

To set it, press the central button for 3 seconds, until the symbol  appears (figure 2). With buttons “+” and “-” set the desired time.

For a subsequent adjustment of the timer, press again the central button for 3 seconds and set the desired time.

A beep will indicate the end of the counting. To turn it off, press any button.

LIST OF FUNCTIONS



1 Oven light



2 Rotisserie



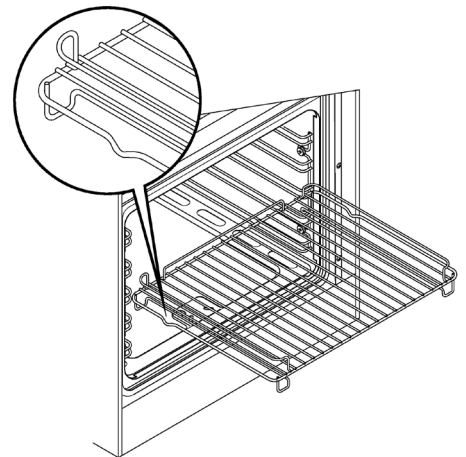
3 Oven ventilation

3.6 TELESCOPIC GUIDES (ONLY FOR CERTAIN MODELS)

The telescopic guides 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 guides.

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



3.7 TRAYS WITH ANTI-FALL DEVICE

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

When inserting, check that the anti-fall device (see the picture) is always on the back.

The trays can be extracted from the oven only if raised from the front.

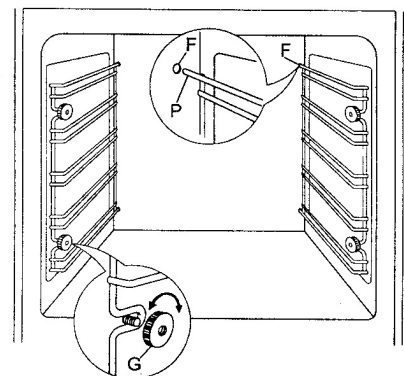
4. CLEANING

Before cleaning disconnect the mains and leave the oven to cool.

Clean the 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 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 2P 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.



No Ensure that enamelled surface do not come into prolonged contact 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 internal glasses of the oven door, according to the model, 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

5. WARNINGS FOR ENERGY SAVING AND ENVIRONMENTAL RESPECT



Don't use the oven with door opened to heat the room

Periodically check the integrity of the oven door gasket

It is possible to exploit the thermal inertia, turning off the oven about 10 minutes before the scheduled cooking time.

The packaging of the appliance must be recycled at the points of collections.

A oven out of use must be carried to the Waste Collection Centers.

The presence of the symbol below indicates that the appliance is included in the "new waste" category, therefore subject to recycling. (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.

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

