

# **LOFFRA®**

## **MADE IN ITALY**

**IT**

**ITALIANO**

### **MANUALE DI SERVIZIO**

**ISTRUZIONI E CONSIGLI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA  
MANUTENZIONE DEI PIANI A GAS IN CRISTALLO E INOX  
APPARECCHI DI COTTURA PER  
USO DOMESTICO**

**GB**

**ENGLISH**

### **SERVICE MANUAL**

**INSTRUCTIONS AND ADVICE FOR THE INSTALLATION, USE AND  
MAINTENANCE OF THE BUILT-IN CRISTAL AND INOX HOB  
APPARATUS FOR COOKING  
FOR HOUSEHOLD PURPOSES**

**CE**

# ITALIANO

## **Gentile Cliente,**

La ringraziamo e ci congratuliamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto. Siamo certi che questo nuovo apparecchio, costruito con materiali di qualità, soddisferà nel modo migliore Le sue esigenze.

L'uso di questa nuova apparecchiatura è facile, tuttavia La invitiamo a leggere attentamente questo libretto prima di installare ed usare l'apparecchio.

Il libretto fornisce le indicazioni corrette sull'installazione, l'uso e la manutenzione oltre a dare utili consigli.

**IL COSTRUTTORE**

## **INDICE ARGOMENTI**

<b>INDICE ARGOMENTI</b> .....	<b>2</b>
<b>AVVERTENZE PER LA VOSTRA SICUREZZA E CONSIGLI</b> .....	<b>4</b>
<b>1. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE</b> .....	<b>7</b>
1.1 INSTALLAZIONE Montaggio del piano .....	7
1.2 CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICO TRASFORMAZIONI GAS E REGOLAZIONI.....	8
1.3 MANUTENZIONE .....	9
<b>2. ISTRUZIONI PER L'UTENTE</b> .....	<b>9</b>
2.1 USO DEI BRUCIATORI .....	9
2.2 PULIZIA.....	10
<b>CARATTERISTICHE DEI BRUCIATORI</b> .....	<b>12</b>

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

 **La invitiamo a leggere questo libretto istruzioni prima di installare e di utilizzare l'apparecchiatura. E' molto importante che il libretto sia conservato assieme all'apparecchiatura per qualsiasi futura consultazione. Se l'apparecchiatura dovesse essere venduta o trasferita ad un'altra persona, assicurarsi che il libretto venga fornito assieme, in modo che il nuovo utente possa essere messo al corrente del funzionamento e delle relative avvertenze.**

**Questo apparecchio è di classe 3 ed è stato concepito per un impiego non di tipo professionale da parte di privati all'interno di abitazioni.**

 **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.**

 **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.**

 **Prima di alimentare l'apparecchiatura controllare che sia correttamente regolata per il tipo di gas a disposizione (vedi paragrafo "installazione")**

 **Prima della manutenzione o della pulizia disinserire elettricamente l'apparecchiatura e lasciarla**

raffreddare.

**⚠** Assicurarsi che ci sia una circolazione d'aria attorno all'apparecchiatura a gas. Una scarsa ventilazione produce carenza di ossigeno.

**⚠** Nel caso di un utilizzo intenso o prolungato dell'apparecchio può necessitare di una areazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra o aumentando la potenza di aspirazione meccanica se esiste.

**⚠** I prodotti della combustione devono essere scaricati all'esterno attraverso una cappa aspirante o elettroventilatore (vedi paragrafo "installazione").

**⚠** Per eventuali interventi o modifiche rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato ed esigere parti di ricambio originali.

**⚠** 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 alla bombola o alla condotta del gas; sostituirlo alla scadenza.

**⚠** Quando l'apparecchio 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.

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.
-  Si raccomanda di non lasciare residui liquidi e solidi tra le griglie e l'alloggiamento delle stesse, per evitare che lo sporco rovini i materiali.
-  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. **L'interruttore deve essere facilmente accessibile dopo l'installazione dell'elettrodomestico.**

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.

L'etichetta prodotto, con il numero di serie, è incollata sotto il piano di cottura.

*Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni a cose o persone, derivanti da una installazione non corretta o da un uso improprio, erroneo od irragionevole dell'apparecchio.*

# 1. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE



## **AVVERTENZA IMPORTANTE:**

Le operazioni di seguito riportate devono essere eseguite, nel rispetto delle norme vigenti, esclusivamente da personale qualificato.

La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per danni a persone animali o cose derivanti dall'inosservanza di tali disposizioni.

## 1.1 INSTALLAZIONE

### **Montaggio del piano**

L'apparecchio è costruito per essere incassato in mobili resistenti al calore.

Le pareti dei mobili devono resistere ad una temperatura di 65°C oltre a quella ambientale secondo le normative europee EN 60 335-1-2-6. L'apparecchio è di tipo " Y ", ovvero può essere installato con una sola parete laterale a destra o a sinistra del piano cottura.

Evitare l'installazione dell'apparecchiatura in prossimità di materiali infiammabili come tendaggi, canovacci, ecc.

Praticare un'apertura nel piano del mobile delle dimensioni indicate nella fig. 3 rispettando una distanza di almeno 50 mm dal bordo dell'apparecchio alle pareti adiacenti.

L'eventuale presenza di un pensile al di sopra del piano cottura deve prevedere una distanza minima dal top di 760 mm.

In caso di installazione su vano neutro con portine è necessario posizionare un pannello di separazione sotto il piano di cottura. Mantenere una distanza minima di 10 mm tra il fondo dell'apparecchio e la superficie del pannello, che dovrà essere facilmente estraibile per consentire una adeguata accessibilità agli eventuali interventi di assistenza tecnica.

(fig.4/fig.11). Questo apparecchio è di classe 3.

Nel caso di inserimento su base con forno è necessario prendere opportune precauzioni al fine di assicurare un'installazione conforme alle norme antinfortunistiche (CEI-UNI-CIG). Si presti particolare attenzione a che il cavo elettrico ed il tubo di alimentazione siano posizionati in modo da non venire a contatto con le parti calde dell'involucro del forno. Inoltre, nel caso di installazione sopra un forno senza ventilazione forzata di raffreddamento, per consentire un'adeguata aerazione dovranno essere previste delle opportune prese d'aria con superficie di entrata inferiore di almeno 200 cm<sup>2</sup> e superficie di uscita superiore di almeno 60 cm<sup>2</sup>.

### **Fissaggio del piano**

Ogni piano di cottura viene corredato di una speciale guarnizione con lato adesivo.

Per l'installazione procedere come segue:

- Togliere dal piano griglie e bruciatori.
- Rovesciare l'apparecchio e stendere lungo il bordo esterno la guarnizione S (fig. 5).
- Inserire e posizionare il piano cottura nell'apertura praticata nel mobile e bloccarlo con le viti V dei ganci di fissaggio G (fig. 6).

**N.B.** Per poter togliere il piano inox dalla cassetta in lamiera è necessario togliere le viti sulle coppette (sopra il piano) e le 4 viti sottostanti come indicato nella figura 10.

### **Locale di installazione**

Questo apparecchio non è provvisto di un dispositivo di scarico dei prodotti della combustione, è necessario quindi scaricare questi fumi all'esterno utilizzando una cappa o un elettroventilatore che entri in funzione ogni volta che si utilizza l'apparecchio.

Il locale dove viene installato l'apparecchio deve avere un naturale afflusso d'aria per la regolare combustione del gas e per la ventilazione del locale; il volume d'aria necessario non deve essere inferiore a 20 m<sup>3</sup>.

L'afflusso dell'aria deve avvenire da aperture permanenti praticate sulle pareti del locale comunicanti con l'esterno.

La ventilazione può provenire anche da un locale attiguo, in questo caso attenersi a quanto prescritto dalle norme UNI-CIG 7129 e 7131.

Le aperture dovranno avere una sezione minima di 200 cm<sup>2</sup>.

### **Collegamento gas**

Accertarsi che l'apparecchio sia predisposto al tipo di gas disponibile, vedi l'etichetta sotto l'apparecchio. Operare secondo le istruzioni riportate al paragrafo "trasformazioni gas e regolazioni" per l'eventuale adattamento a gas diversi.

L'apparecchio deve essere collegato all'impianto gas utilizzando tubi metallici rigidi conformi alla norma UNI-CIG 7129 o con tubi flessibili in acciaio a parete continua conformi alla norma UNI-CIG 9891.

Il raccordo di entrata gas dell'apparecchio è filettato 1/2 gas cilindrico maschio.

Il collegamento non deve provocare sollecitazioni alla rampa gas.

**Ad installazione ultimata controllare la tenuta dei collegamenti con una soluzione saponosa.**

### **Collegamento elettrico**

L'allacciamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale qualificato e secondo le norme vigenti.

La tensione dell'impianto elettrico deve corrispondere a quelle indicata sulla etichetta sotto l'apparecchio.

Verificare che l'impianto elettrico sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge. La messa a terra è obbligatoria.

Se l'apparecchio è sprovvisto di spina, applicare al cavo di alimentazione una spina normalizzata.

E' possibile effettuare il collegamento direttamente alla rete elettrica interponendo un interruttore onnipolare avente una distanza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.

## **1.2 CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICO TRASFORMAZIONI GAS E REGOLAZIONI**

### **Sostituzione ugelli**

Se l'apparecchiatura risulta predisposta per un diverso tipo di gas di quello disponibile è necessario sostituire gli ugelli dei bruciatori.

La scelta degli ugelli da sostituire deve essere fatta secondo la tabella "caratteristiche tecniche" riportata di seguito.

Procedere quindi come segue:

- Togliere le griglie e i bruciatori.
- Con una chiave dritta L svitare l'ugello U (fig. 7) e sostituirlo con quello corrispondente.
- Bloccare energicamente l'ugello.

### **Regolazione bruciatori**

La regolazione del minimo deve essere sempre corretta e la fiamma deve rimanere accesa anche con un brusco passaggio dalla posizione di massimo a quella di minimo.

Se questo non avviene è necessario regolare il minimo come segue:

- Accendere il bruciatore;
- Ruotare il rubinetto fino alla posizione di minimo

(fiamma piccola);

- Sfilare la manopola dall'asta del rubinetto;
- Introdurre un cacciavite a taglio C nel foro F del rubinetto (fig. 8) e ruotare la vite by-pass fino ad una corretta regolazione del minimo.

Per bruciatori funzionanti a gas G 30 la vite by-pass deve essere avvitata completamente.

### 1.3 MANUTENZIONE

#### Lubrificazione dei rubinetti

Nel caso un rubinetto presentasse un indurimento nella sua azione è necessario smontarlo e ingrassarlo. Le operazioni da eseguire sono le seguenti:

- Svitare le due viti che bloccano la flangia di testa del rubinetto;
- Sollevare il cono di regolazione gas e pulirlo accuratamente con benzina o diluente;
- Spalmarlo con un po' di grasso per alte temperature facendo attenzione di non ostruire i fori di passaggio gas.
- Rimontare con cura tutti i pezzi.

#### Sostituzione cavo alimentazione

In caso di sostituzione del cavo di alimentazione si dovrà utilizzare un cavo a norme del tipo H05VV-F o H05RR-F di sezione 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.

Il collegamento alla morsettiera va eseguito come illustrato in fig. 9:

cavetto L marrone (fase)

cavetto N blu (neutro)

cavetto verde-giallo  (terra)

**Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio**

## 2. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

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.

### 2.1 USO DEI BRUCIATORI

La simbologia serigrafata a lato delle manopole, indica la corrispondenza tra manopola e bruciatore.

#### Accensione automatica con valvolatura

Ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente fino alla posizione di massimo (fiamma grande fig. 1) e premere la manopola.

Ad accensione avvenuta mantenere premuta la manopola per circa 10 secondi.

#### Uso dei bruciatori

Per ottenere il massimo della resa senza spreco di gas è importante che il diametro della pentola sia adeguato alla potenzialità del bruciatore (vedi tabella seguente), in modo da evitare che la fiamma esca dal fondo della pentola (fig.2).

Utilizzare la portata massima per portare rapidamente in ebollizione i liquidi e quella ridotta per riscaldare le vivande o per il mantenimento dell'ebollizione.

Tutte le posizioni di funzionamento devono essere scelte tra quelle di massimo e quella di minimo, mai tra la posizione di massimo e il punto di chiusura.

Per interrompere l'alimentazione gas, ruotare la manopola in senso orario sulla posizione di chiusura.

In mancanza di energia elettrica è possibile accendere i bruciatori con i fiammiferi posizionando la manopola al punto di accensione (fiamma grande fig. 1).

<b>Bruciatori</b>	<b>Potenze (W)</b>	<b>Ø Pentole</b>
Ausiliario	1100	10 - 14 cm
Semirapido	1750	15 - 20 cm
Rapido	2800	21 - 26 cm
Tripla Corona	3500 (inox) - 3700 (vetro)	24 - 26 cm

### **Avvertenze**

- Controllare sempre che le manopole siano nella posizione di chiuso (vedi fig.1) quando l'apparecchiatura non è in funzione.
- In caso di spegnimento accidentale della fiamma, la valvola di sicurezza, dopo qualche secondo, interromperà automaticamente l'erogazione del gas. Per ripristinare il funzionamento riportare la manopola al punto di accensione (fiamma grande fig. 1) e premere.
- Durante la cottura con grassi o olii, porre la massima attenzione in quanto gli stessi, surriscaldandosi, possono infiammarsi.
- Non utilizzare spray vicino all'apparecchio in funzione.
- Non devono essere poste sul bruciatore pentole instabili o deformate per evitare incidenti di rovesciamento o trabocco.
- Assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate correttamente.
- Quando si accende il bruciatore controllare che la fiamma sia regolare, abbassare sempre la fiamma o spegnerla prima di togliere le pentole.

## **2.2 PULIZIA**

Prima di ogni operazione scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica. Si consiglia di operare ad apparecchio freddo.

### **Pianale vetro e parti smaltate**

Il pianale in vetro e parti smaltate devono essere lavate con una spugna ed acqua saponata o con detersivo leggero.

Non usare prodotti abrasivi o corrosivi.

Evitate che sostanze come succo di limone, pomodoro, acqua salina, aceto, caffè e latte rimangano a lungo sulle superfici smaltate.

### **Bruciatori e griglie**

Questi pezzi possono essere tolti per facilitare la pulizia.

I bruciatori devono essere lavati con una spugna ed acqua saponata o con detersivo leggero, ben asciugati e rimessi perfettamente nel loro alloggiamento.

Controllare che i canali spartifiamma non siano ostruiti.

Verificare che la sonda della valvola di sicurezza e l'elettrodo di accensione siano sempre ben puliti per garantire un funzionamento ottimale.

Le griglie possono essere lavate in lavastoviglie.

## Rubinetti a gas

L'eventuale lubrificazione dei rubinetti deve essere eseguita esclusivamente da personale specializzato.

**In caso di indurimento o di anomalie di funzionamento dei rubinetti gas chiamare il Servizio di Assistenza.**

### **Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC.**



Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata

■ per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.

Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.

I produttori e gli importatori ottemperano alla loro responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia direttamente sia partecipando ad un sistema collettivo.

Le istruzioni del presente manuale sono anche disponibili all'indirizzo [www.lofra.it](http://www.lofra.it)

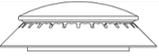
## CARATTERISTICHE DEI BRUCIATORI

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

### PIANO IN VETRO

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 III serie 											
Ausiliario: (piccolo)	27	52	1,10	79	78	0,35	25	25	73	1,10	0,35
Semi – rapido: (medio)	31	65	1,75	127	125	0,45	32	32	98	1,75	0,45
Rapido: (grande)	42	82	2,80	203	200	0,75	54	53	122	2,80	0,75
Tripla corona:	60	97	3,70	268	264	1,50	109	133	133	3,70	1,50

### PIANO ACCIAIO INOX

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 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	0,55	36	32	98	1,75	0,55
Rapido: (grande)	44	82	2,80	203	200	0,85	60	53	122	2,80	0,85
Tripla corona:	65	97	3,70	260	258	1,50	109	133	133	3,50	1,50

# ENGLISH

## Dear Customer,

We thank you and congratulate you on granting us your preference, by purchasing one of our products. We are sure that this new appliance, manufactured with quality materials, will meet your requirements in the best possible way.

The use of this new equipment is easy. However, we invite you to read this booklet carefully, before installing and using the appliance.

This booklet gives the right information on the installation, use and maintenance, as well as useful advice.

**THE MANUFACTURER**

## INDEX

<b>WARNINGS AND TIPS .....</b>	<b>14</b>
<b>1. INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER .....</b>	<b>17</b>
1.1 INSTALLATION Installing the top.....	17
1.2 GAS TRANSFORMATIONS AND ADJUSTMENTS .....	18
1.3 MAINTENANCE .....	18
<b>2. INSTRUCTIONS FOR THE USER.....</b>	<b>19</b>
2.1 USING THE BURNERS .....	19
2.2 CLEANING .....	20
<b>BURNER SPECIFICATIONS.....</b>	<b>22</b>

## WARNINGS AND TIPS

- ⇒ This appliance has been designed for domestic use only.
- ⇒ We invite you to read this instruction booklet carefully, before installing and using the equipment. It is very important that you keep this booklet together with the equipment for any future consultation. If this equipment should be sold or transferred to another person, make sure that the new user receives the booklet, so that he can learn how to operate the appliance and read the corresponding notice.
- ⇒ 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.
- ⇒ Before powering the equipment, check that it is properly adjusted for the type of gas at disposal (see the “installation” paragraph).
- ⇒ Before carrying out the maintenance or cleaning the equipment, cut power supply off and make it cool down.
- ⇒ Make sure that air circulates around the gas equipment. Insufficient ventilation produces a lack of oxygen.
- ⇒ In case of an intense or prolonged use of the equipment, it may be necessary to improve aeration, for example by opening a window or increasing the mechanical suction power, if it exists.
- ⇒ The products of combustion must be discharged outside through a suction hood or an electric fan (see the “installation” paragraph).
- ⇒ For any possible operation or modification, apply to an authorized Technical Assistance Centre and demand original spare parts.
- ⇒ When the cooker is in use keep children at a safe distance, as the outside of the cooker can heat up, and they should

be kept away until the cooker has completely cooled down. Likewise children should not play with or use the cooker controls unsupervised.

- ⇒ Periodically check that there are no gas leaks from the connection pipe between the cooker and the bottle or supply line; replace upon expiry.
- ⇒ During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- ⇒ Warning: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- ⇒ The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- ⇒ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- ⇒ The installation instructions for cooking ranges that are placed on the floor shall state that if the range is placed at a base, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base.
- ⇒ Periodically check that there are no gas leaks in the pipe that connects the appliance to the gas bottle or the supply line; replace it upon expiry
- ⇒ When the appliance 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 cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- ⇒ Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- ⇒ During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- ⇒ We recommend not to leave any liquid or solid residues between the grids and their guides to prevent dirt from damaging the equipment.
- ⇒ Do not use steel wool, abrasive powders and corrosive substances that could scratch. Do not use steam cleaners to clean the appliance.
- ⇒ Before using the oven for the first time, we recommend leaving it on for one hour at the maximum temperature. Doing so may create smoke and unpleasant smells, which are caused by the glue in the heat insulation or oiled plates. To get rid of these odours, air room e.g. opening a window.
- ⇒ Remove any objects from the top of the cover before opening it.
- ⇒ 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
- ⇒ The switch must be easily accessible after installing the appliance

Do not discard packaging, accessories or other parts of the appliance into the environment. If possible, take them to recycling bins or a recycling plant.

**The product label, with the serial number, is stucked under the hob.**

*The manufacturer refuses all responsibility for possible damages to things or people, resulting from a wrong installation or from an improper, incorrect or unreasonable use of this equipment.*

# 1. INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER



## **IMPORTANT NOTICE:**

**The operations indicated below must be followed by qualified personnel exclusively, in conformity with the regulations in force.**

**The manufacturing firm refuses all responsibility for damages to people, animals or things, resulting from the failure to comply with such provisions.**

## 1.1 INSTALLATION

### **Installing the top**

The appliance is designed to be embedded into heat-resistant pieces of furniture.

The walls of the pieces of furniture must resist a temperature of 65°C besides the room one.

The equipment must not be installed near inflammable materials, such as curtains, cloths, etc. Make a hole in the top of the piece of furniture, with the dimensions indicated in fig.3, at a distance of at least 50 mm from the appliance border to the adjacent walls.

Any possible wall unit over the cook-top must be placed at a distance of at least 760 mm from the top.

It is advisable to isolate the appliance from the piece of furniture below with a separator, leaving a depression space of at least 10 mm (fig. 4/fig.10).

In case of installation on hollow compartment with doors you need to place a separation panel under the hob. Keep a minimum distance of 10 mm between the bottom of the device and the surface of the panel, which must be easily removable to allow sufficient access for any technical assistance.

If the hob is going to be installed on the top of an oven, precautions must be taken to guarantee an installation in accordance with current accident prevention standards. Pay particular attention to the position of the electric cable and gas pipe: they must not touch any hot parts of the oven.

Moreover, if the hob is going to be installed on the top of a built in oven without forced cooling ventilation, proper air vents must be installed to guarantee an adequate ventilation, with the lower air entering with a cross section of at least 200 cm<sup>2</sup>, and the higher air exiting with a cross section of at least 60 cm<sup>2</sup>.

### **Fastening the top**

Every cook-top is equipped with a special washer. For the installation proceed as follows:

- Remove the racks and burners from the top.
- Turn the appliance upside down and lay the washer S along the external border (fig. 5).
- Introduce and place the cook-top in the hole made in the piece of furniture, then block it with the V screws of the fastening hooks G (fig. 6).

### **Installation room**

This appliance is not provided with a device for exhausting the products of combustion.

Therefore, it is necessary to discharge these smokes outside. The room where this appliance is installed must have a natural air inflow, so as to ensure a regular gas combustion and room ventilation: the necessary air volume must not be lower than 20 m<sup>3</sup>.

Air must come from permanent openings made on the room walls that communicate with the outside. The section of these openings shall correspond to at least 200 cm<sup>2</sup>.

N.B. In order to take off the inox hob from the sheet metal box, it is necessary to remove the screws on the cups (above the hob) and the four screws below as shown in picture 10.

### **Gas connection**

Make sure that the appliance is adjusted for the gas type available (see the label under the appliance). Follow the instructions indicated in the chapter “gas transformations and adjustments” for the possible adaptation to different gases.

The appliance must be connected to the gas system by means of still metal pipes or flexible steel pipes having continuous walls, in compliance with the regulations in force.

Gas enters the appliance through a cylindrical threaded male gas union (1/2”).

The connection must not stress the gas ramp.

**Once the installation is over, check the connection seal with a soapy solution.**

### **Electric connection**

The connection to the electric grid must be carried out by qualified personnel and in conformity with the regulations in force.

The voltage of the electric system must correspond to the value indicated in the label under the appliance. Make sure that the electric system is provided with an effective ground connection in compliance with the regulations and provisions of the law. Grounding is compulsory.

## **1.2 GAS TRANSFORMATIONS AND ADJUSTMENTS**

### **Replacing the nozzles**

If the equipment is adjusted for a type of gas that is different from the one available, it is necessary to replace the burner nozzles.

The choice of the nozzles to replace must be made according to the table of the “technical characteristics”.

Act as follows:

- Remove the racks and burners.
- by means of a straight spanner L, unscrew the nozzle U (fig.7) and substitute it with the corresponding one.
- tighten the nozzle strongly.

### **Adjusting the burners**

The lowest flame point must always be properly adjusted and the flame must remain on even if there is an abrupt shift from the maximum to the minimum position.

If this is not so, it is necessary to adjust the lowest flame point as follows:

- start the burner up;
- turn the tap up to the minimum position (small flame);
- remove the knob from the tap rod;
- introduce a flat-tip screwdriver C in the hole F of the tap (fig. 9) and turn the by-pass screw up to a proper adjustment of the lowest flame point.

As regards propane gas burners, the by-pass screw must be tightened completely.

## **1.3 MAINTENANCE**

### **Lubricating the taps**

In case of tap hardening, it is necessary to disassemble and grease it.

These are the operations to carry out:

- Unscrew the two screws that lock the head flange of the tap.
- Lift the gas adjusting cone and carefully clean it with gasoline or diluent.
- Spread a little high-temperature grease on it, making sure that the gas holes are not obstructed.
- Reassemble all of the parts with care.

### Replacing the power supply cable

If the power supply cable should be replaced, it is necessary to use a cable with a section of 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>, type H05VV-F or H05RR-F, complying with the regulations in force.

The connection to the terminal board must be effected as shown in fig.9:

brown cable L (phase)

blue cable N (neutral)

green-yellow cable ⊕ (ground)

**If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to prevent any risk.**

## 2. INSTRUCTIONS FOR THE USER

It is necessary that all the operations regarding the installation, adjustment and adaptation to the type of gas available are carried out by qualified personnel, in conformity with the regulations in force.

The specific instructions are described in the booklet section intended for the installer.

### 2.1 USING THE BURNERS

The symbols silk-screen printed on the side of the knob indicate the correspondence between the knob and the burner.

#### Automatic start-up with valves

Turn the corresponding knob anticlockwise up to the maximum position (large flame, fig.1) and press the knob.

Once the burner has been started up, keep the knob pressed for about 10 seconds.

#### Using the burners

In order to obtain the maximum yield without waste of gas, it is important that the diameter of the pot is suitable for the burner potential (see the following table), so as to avoid that the flame goes out of the pot bottom (fig. 2).

Use the maximum capacity to quickly make the liquids reach the boiling temperature, and the reduced capacity to heat food or maintain boiling. All of the operating positions must be chosen between the maximum and the minimum ones, never between the minimum position and the closing point.

The gas supply can be interrupted by turning the knob lockwise up to the closing position.

If there is no power supply, it is possible to light the burners with matches, setting the knob to the start-up point (large flame, fig.1).

Burners	Power (W)	Ø of pots
Auxiliary	1100	10 - 14 cm
Semirapid	1750	15 - 20 cm
Rapid	2800	21 - 26 cm

Triple Ring	3500 (inox) - 3700 (glass)	24 - 26 cm
-------------	----------------------------	------------

### Notice

- When the equipment is not working, always check that the knobs are in the closing position (see fig.1).
- If the flame should blow out accidentally, the safety valve will automatically stop the gas supply, after a few seconds. To restore operation, set the knob to the lighting point (large flame, fig.1) and press.
- While cooking with fat or oil, pay the utmost attention as these substances can catch fire when overheated.
- Do not use sprays near the appliance in operation.
- Do not place unstable or deformed pots on the burner, so as to prevent them from overturning or overflowing.
- Make sure that pot handles are placed properly.
- When the burner is started up, check that the flame is regular and, before taking pots away, always lower the flame or put it out.

## 2.2 CLEANING

Before any operation, disconnect the appliance from the electric grid. It is advisable to clean the appliance when it is cold.

### Glass platform and enamelled parts

The glass platform and all of the enamelled parts must be washed with a sponge and soapy water or with a light detergent.

Do not use abrasive or corrosive products.

Do not leave substances, such as lemon or tomato juice, salt water, vinegar, coffee and milk on the enamelled surfaces for a long time.

### Burners and racks

These parts can be removed to make cleaning easier.

The burners must be washed with a sponge and soapy water or with a light detergent, wiped well and placed in their housing perfectly. Make sure that the flame-dividing ducts are not clogged.

Check that the feeler of the safety valve and the start-up electrode are always perfectly cleaned, so as to ensure an optimum operation.

The racks can be washed in the dishwasher.

### Gas taps

The possible lubrication of the taps must be carried out by specialized personnel, exclusively.

**In case of hardening or malfunctions in the gas taps, apply to the Customer Service.**

**This product complies with EU Directive 2002/96/EC.**



The crossed-out dustbin symbol reported on the appliance indicates that the appliance must be disposed of separately from other domestic refuse at the end of its useful life. It must therefore be delivered to a waste recycling centre specifically for electric and electronic equipment or returned to the retailer at the moment of purchase of a new equivalent appliance.

The user is responsible for delivering the appliance to the appropriate collection centre at the end of its useful life, Failure to do so may result in a fine, as provided for by laws governing waste disposal. Differential collection of waste products for eventual recycling, treatment and environmentally friendly disposal helps reduce possible negative effects on the environment and health, and also enables the materials making up the product to be recycled.

For more detailed information on the available refuse collection systems, refer to the local Municipal Solid

Waste disposal centre or the shop where the product was purchased.

Producers and importers are responsible for fulfilling their obligations as regards recycling, treatment and environmentally friendly disposal by directly or indirectly participating in the collection system.

The instructions in this manual are also available at [www.lofra.it](http://www.lofra.it)

## BURNER SPECIFICATIONS

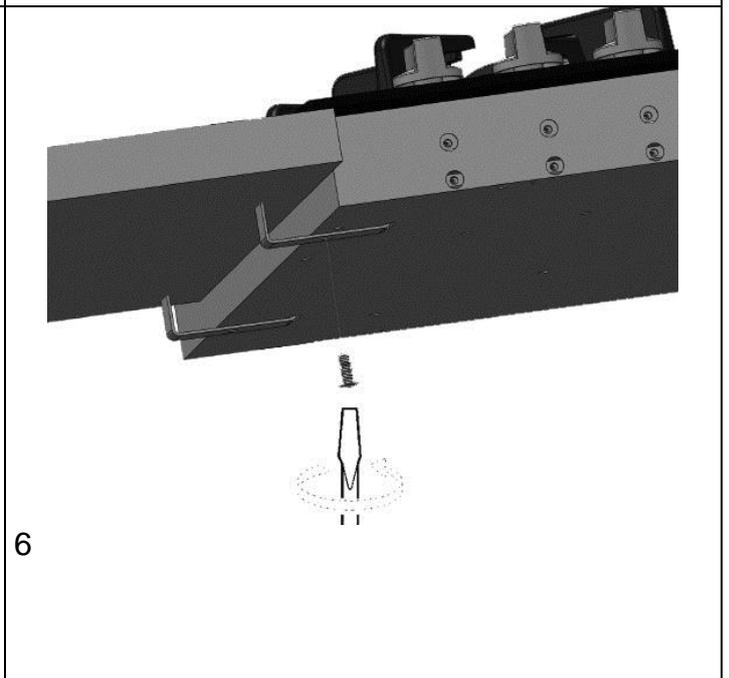
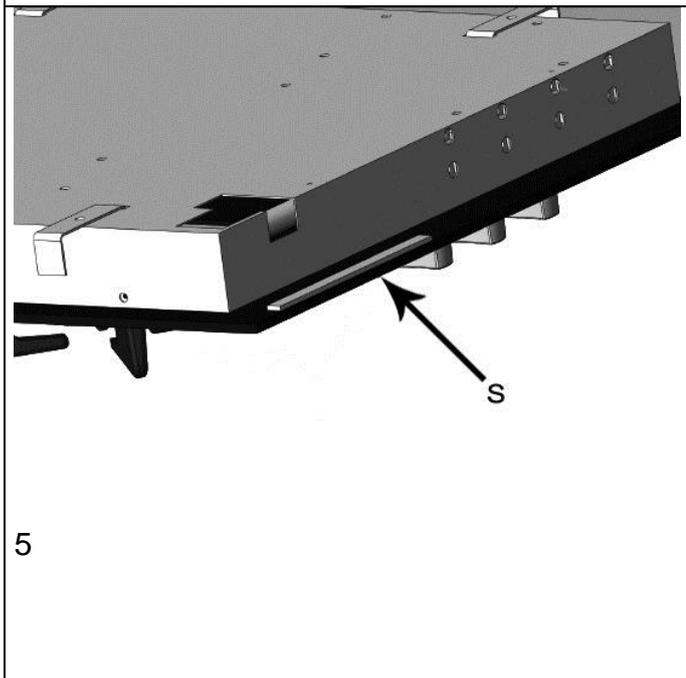
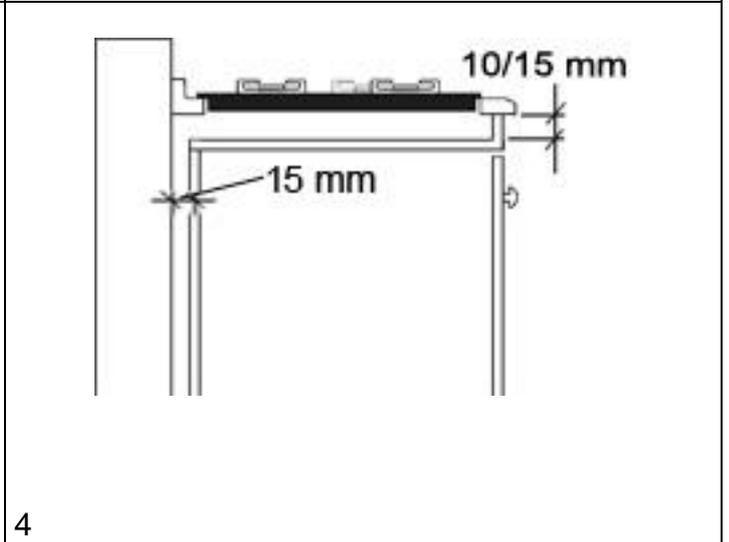
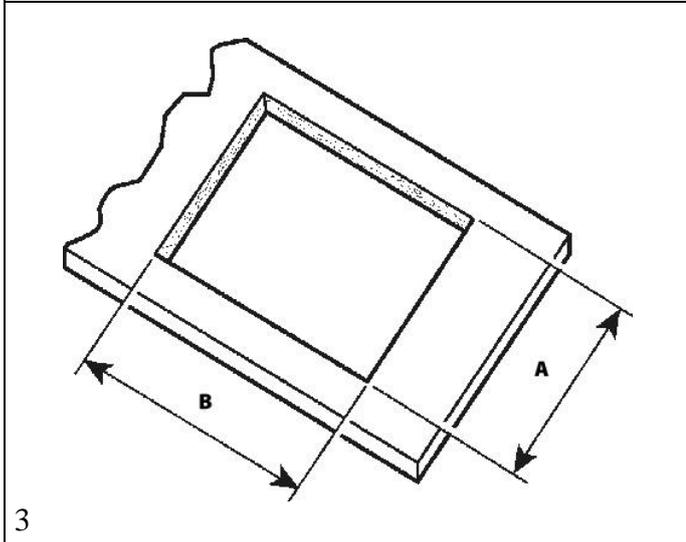
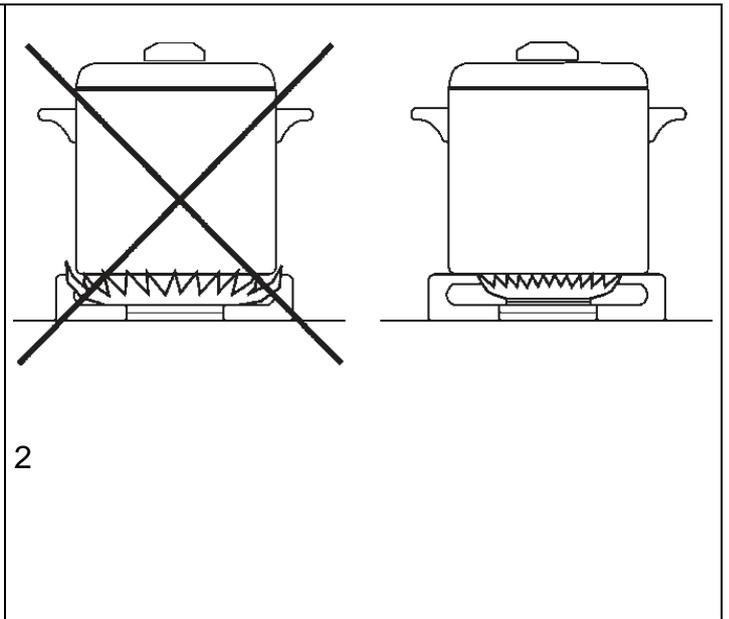
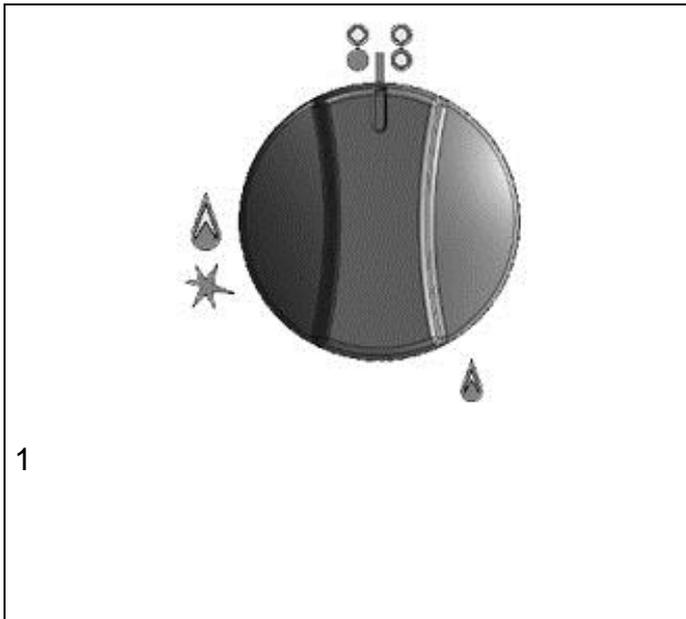
Gas type:	Butane	G30	-	Nominal pressure	=28-30mbar
	Propane	G31	-	Nominal pressure	=37mbar
	Methane	G20	-	Nominal pressure	=20mbar

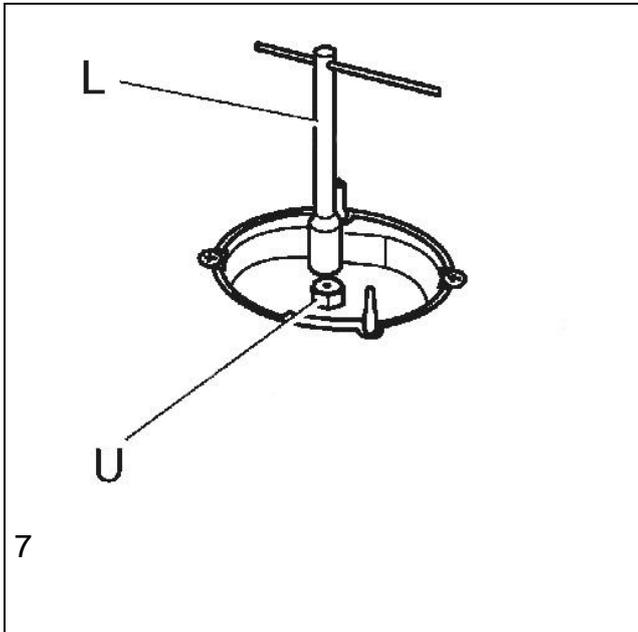
### HOB GLASS

Type of burner	By pass Ø 1/100 mm	Liquid gas/LPG								Natural gas	
		Injectors Ø 1/100 mm	Nominal thermal capacity						Inje ctor Ø 1/10 0 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 III series 											
Auxiliary (small)	27	52	1,10	79	78	0,35	25	25	73	1,10	0,35
Semi – rapid: (medium)	31	65	1,75	127	125	0,45	32	32	98	1,75	0,45
Rapid: (large)	42	82	2,80	203	200	0,75	54	53	122	2,80	0,75
Treble crow	60	97	3,70	268	264	1,50	109	133	133	3,70	1,50

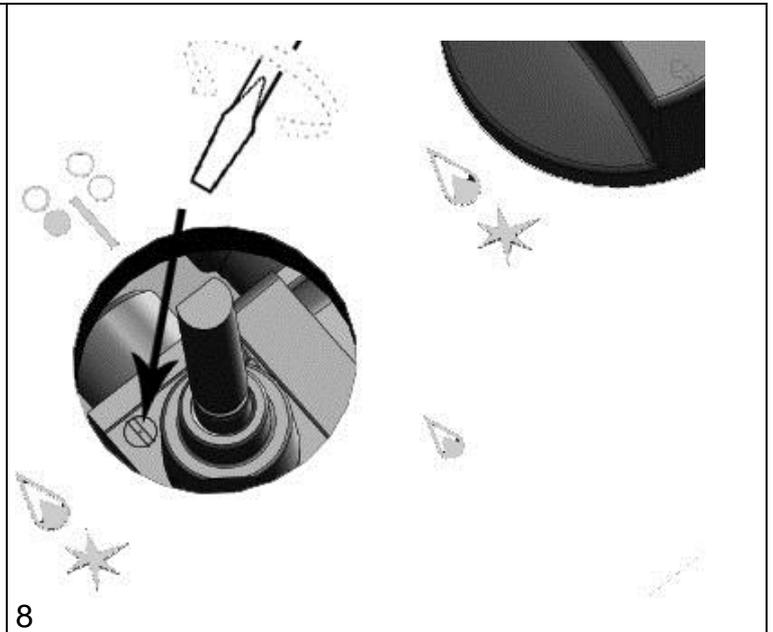
### HOB INOX

Type of burner	By pass Ø 1/100 mm	Liquid gas/LPG								Natural gas	
		Injectors Ø 1/100 mm	Nominal thermal capacity						Inje ctor Ø 1/10 0 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 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	0,55	36	36	98	1,75	0,55
Rapid: (large)	44	82	2,80	203	200	0,85	60	59	122	2,80	0,85
Treble crow	65	97	3,50	260	258	1,50	109	133	133	3,50	1,50

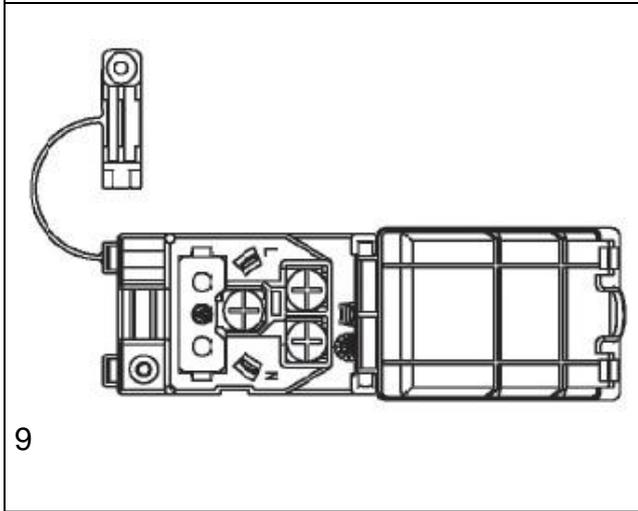




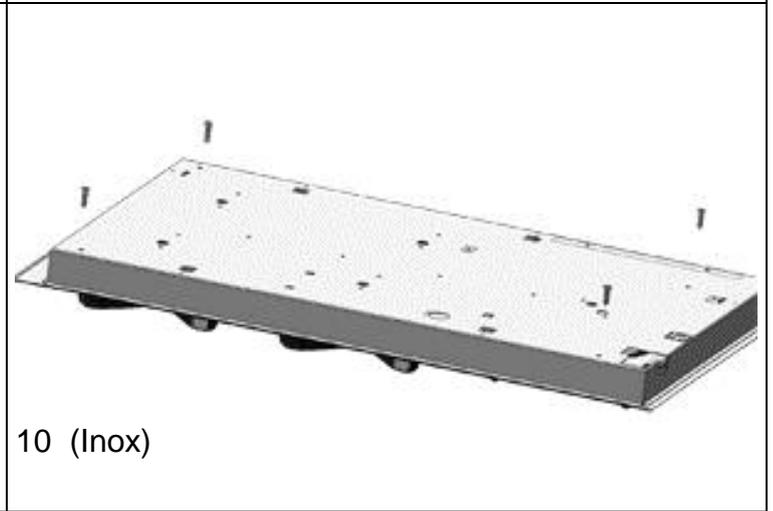
7



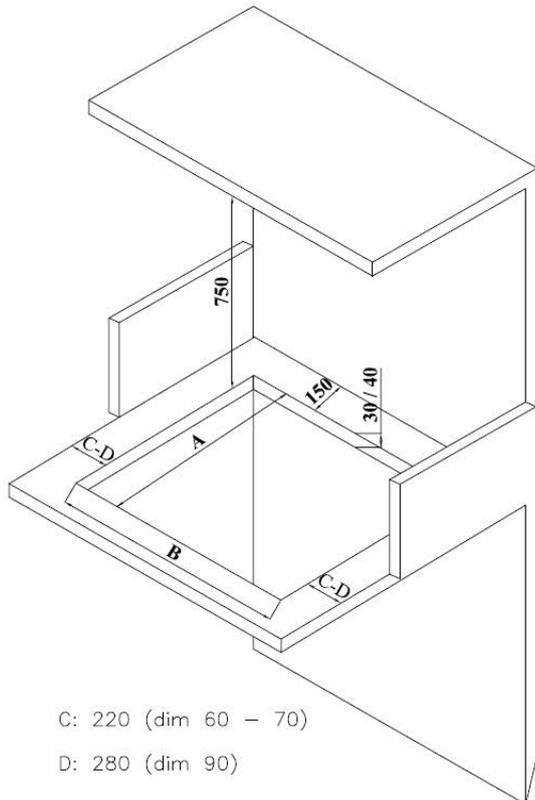
8



9



10 (Inox)

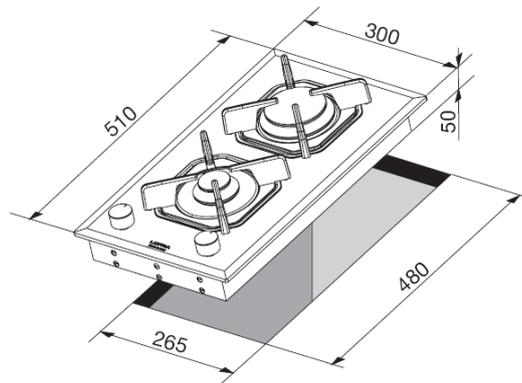


C: 220 (dim 60 – 70)

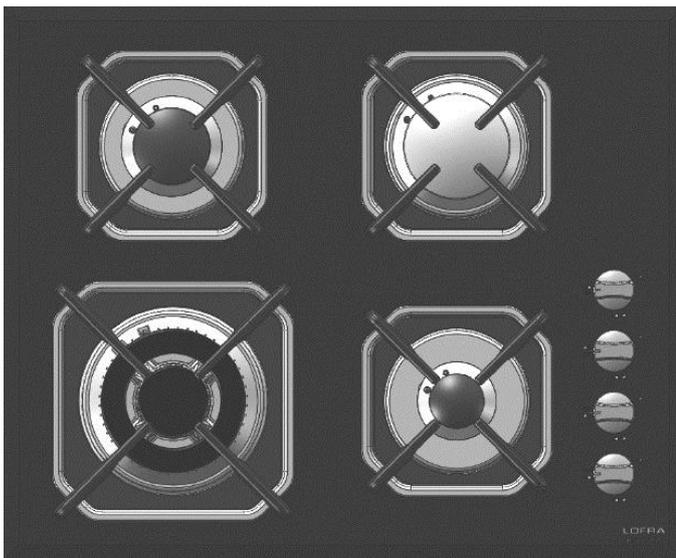
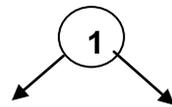
D: 280 (dim 90)

11

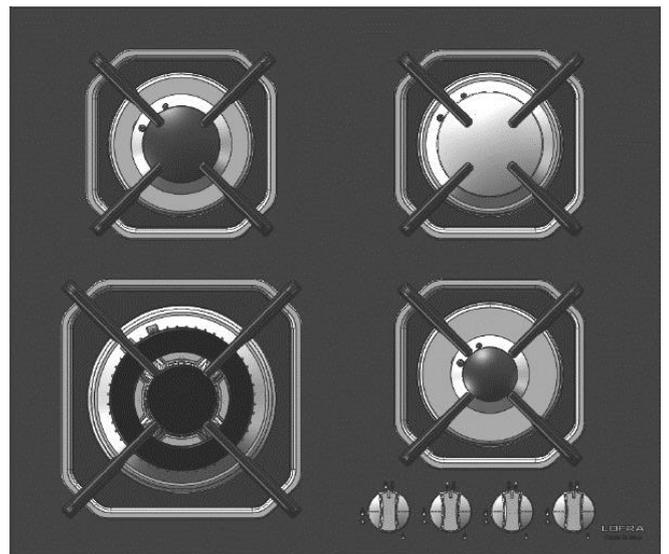
TIPO PIANO INCASSO MODEL BUILT-IN MODEL	DIMENSIONI FORO TOP TOP HOLE DIMENSIONS	
	QUOTA "A" DIMENSION "A"	QUOTA "B" DIMENSION "B"
PIANO 66 VETRO/INOX GAS HOB 66 GLASS/INOX GAS	<b>510</b>	<b>300</b>
(1) PIANO 66 VETRO/INOX GAS HOB 66 GLASS/INOX GAS	<b>560</b>	<b>480</b>
(2) PIANO 76 VETRO/INOX GAS HOB 76 GLASS/GAS	<b>725</b>	<b>480</b>
(3) PIANO 96 VETRO/INOX GAS HOB 96 GLASS/GAS	<b>840</b>	<b>480</b>
(4) PIANO 112 VETRO/INOX GAS HOB 112 GLASS/GAS	<b>1095</b>	<b>390</b>



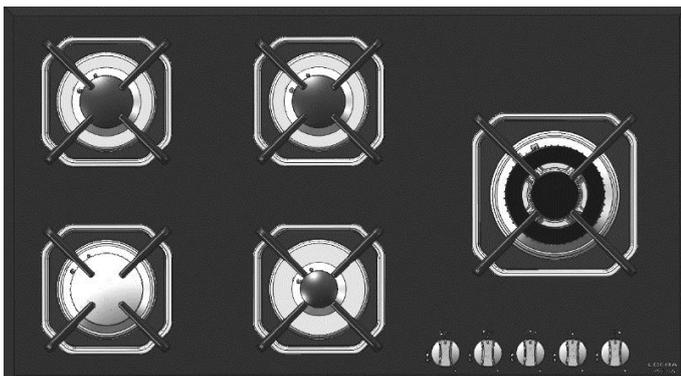
GLASS



**HGN6H0**  
**HGB6H0**



**HGN6L0**

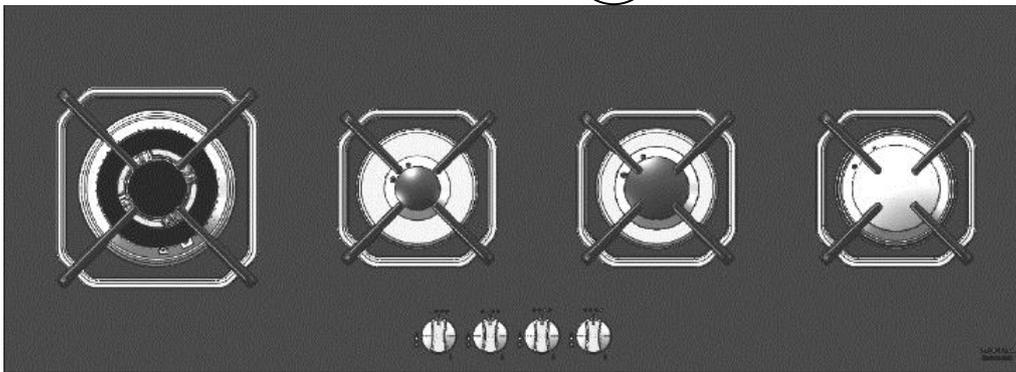


HGN950  
HGB950



HGN7E0

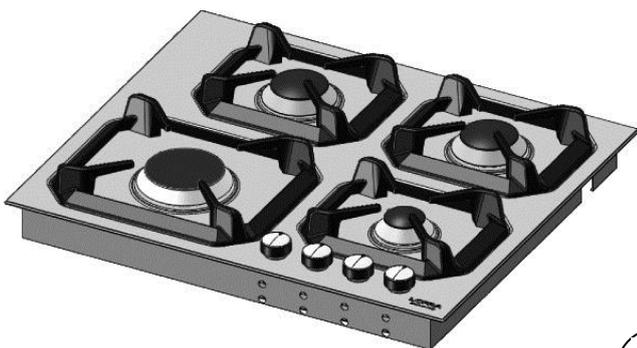
3



4

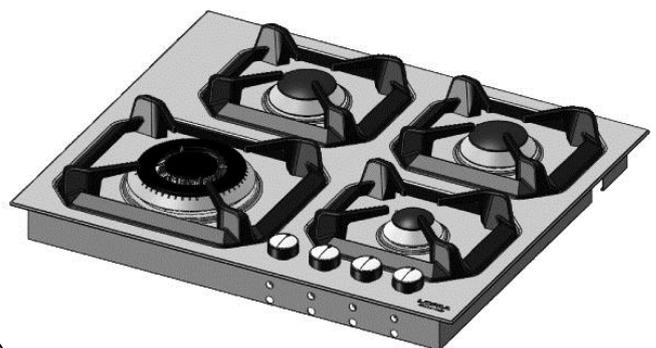
HGN190

INOX

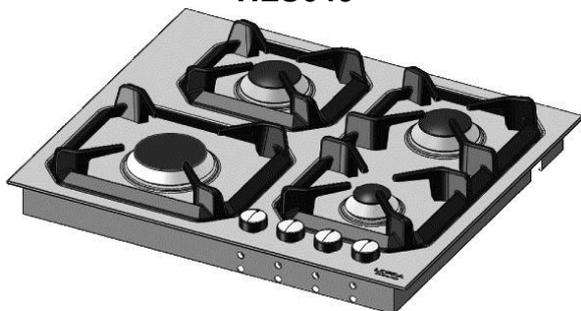


HLS640

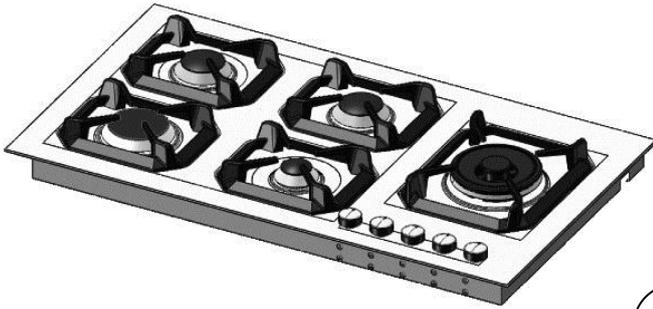
1



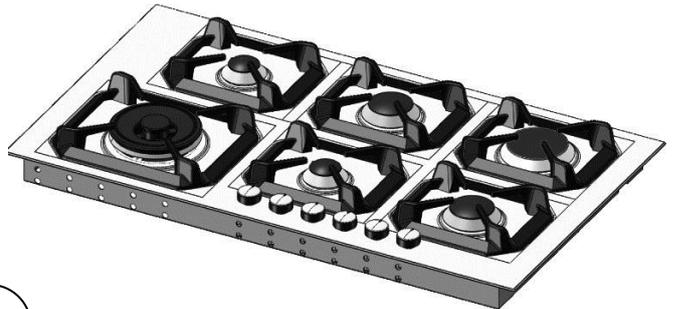
HLS6G0



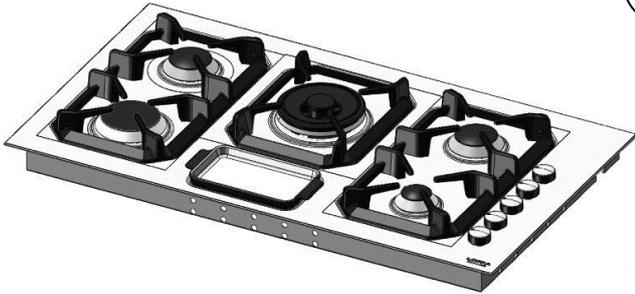
**HLS6M0**



**HLS6N0**

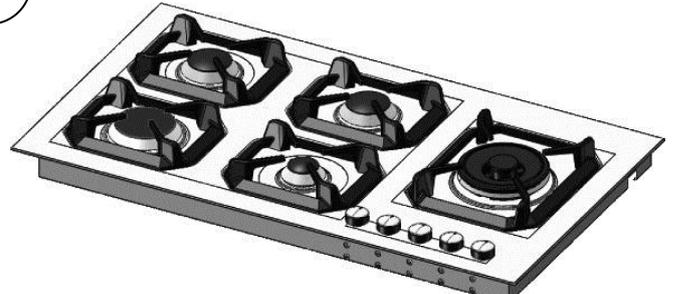


**HLS950**



2

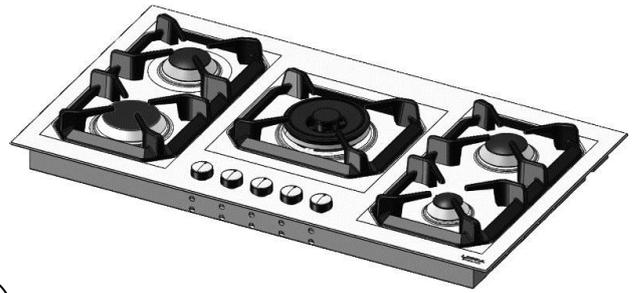
**HLS9Q0**



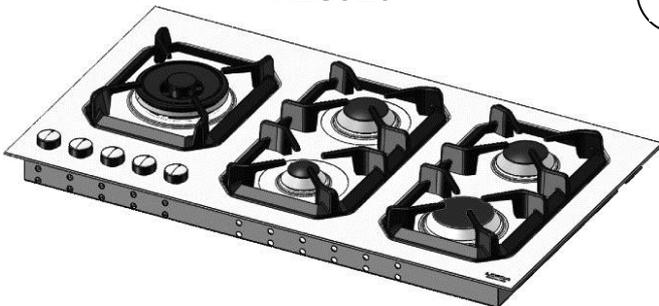
**HLS9R0**



**HLS9D0**



**HLS9E0**



2

**HLS9T0**



**HLS9P0**

30



**LOFRA**<sup>®</sup> 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](http://www.lofra.it)

**CE**