

LOFRA®

MADE IN ITALY

FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION

**INSTRUCTIONS ET CONSEILS POUR L'INSTALLATION,
L'UTILISATION ET LA MANIPULATION DES CUISINIÈRES À GAZ
APPAREILS MÉNAGERS POUR LA CUISINE**



TABLE DES MATIÈRES

TABLE DES MATIÈRES	2
AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ ET CONSEILS	3
1. INSTALLATION.....	8
1.1 LOCAL D'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE.....	8
1.2 ÉVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION.....	9
1.3 POSITIONNEMENT DE LA CUISINIÈRE.....	9
1.4 RACCORDEMENT AU RÉSEAU D'ALIMENTATION AU GAZ : UNI-CIG 7129/7131.....	11
1.5 RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE	13
1.6 TRANSFORMATION DU GAZ AU NIVEAU DES BRÛLEURS DU PLAN DE CUISSON.....	13
1.7 RÉGLAGE DU MINIMUM DES BRÛLEURS DU PLAN DE CUISSON.....	13
1.8 TRANSFORMATION DU GAZ AU NIVEAU DES BRÛLEURS DU FOUR ET DU GRIL À GAZ.....	13
2.1 TUYAU EN CAOUTCHOUC D'ALIMENTATION DU GAZ (UNI-CIG 7140).....	14
2.2 CÂBLE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.....	14
2.3 DÉMONTAGE ET MONTAGE DE LA PORTE DU FOUR.....	15
2.4 REMPLACEMENT DE LA LAMPE	15
2.5 COUVERCLE EN CRISTAL (seulement pour les modèles concernés)	15
3. UTILISATION DE LA CUISINIÈRE	16
3.1 FONCTIONNEMENT DU PLAN DE TRAVAIL	16
3.2 FONCTIONNEMENT DU FOUR.....	17
3.3 FONCTIONNEMENT DU GRIL	19
3.4 TOURNEBROCHE (seulement pour les modèles concernés).....	20
3.5 MINUTEUR.....	20
3.6 CUISINIÈRES MULTIFONCTIONS	20
3.7 PLAN DE CUISSON AVEC GLASS-PLATE (seulement pour les modèles concernés)	29
3.8 PLAN DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE TOTAL-GLASS (seulement pour les modèles concernés).....	32
3.9 INSERTION DU FILTRE À GRAISSES SUR LE CACHE DU VENTILATEUR À L'INTÉRIEUR DU FOUR MULTIF.....	35
3.10 POSITIONNEMENT DES BRÛLEURS À GAZ SUR LE PLAN DE TRAVAIL	35
3.11 GUIDE TÉLESCOPIQUE (seulement pour les modèles concernés)	36
3.12 GRILLES AVEC DISPOSITIF ANTICHUTE.....	36
3.13 INSTRUCTIONS DE MONTAGE DU BRÛLEUR SÉRIE III.....	36
3.14 INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT DES BOUGIES D'ALLUMAGE À INCANDESCENCE.....	37
4. ENTRETIEN.....	37
5. AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE ET LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT	38
CARACTÉRISTIQUES DES BRÛLEURS DU PLAN DE CUISSON ET DU FOUR.....	40
6. CONDITIONS GÉNÉRALES DE GARANTIE ET DE SERVICE APRÈS-VENTE	43

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ ET CONSEILS

Avant l'utilisation de la cuisinière, lisez avec attention le présent manuel d'instructions, de manière à connaître l'ensemble des informations nécessaires à une bonne installation.



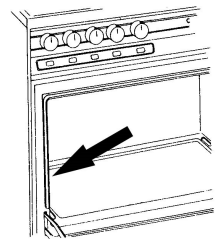
= ATTENTION



= SURFACE CHAUDE

Cet appareil a été conçu pour un usage domestique.

⚠ L'ensemble des opérations d'installation, de réglage, d'adaptation et de manutention doivent être exécutées par du personnel qualifié, en conformité avec le présent manuel d'utilisation, et suivant les normes en vigueur. La société décline toute responsabilité dérivant d'un mauvais réglage, d'une mauvaise utilisation, ou d'une détérioration de l'appareil.



Les données relatives au modèle et les caractéristiques techniques peuvent être consultées sur l'étiquette disposée à gauche en ouvrant le four (voir l'illustration).

À chaque intervention, présenter au technicien, avec la garantie, le document attestant de la date d'achat ou de la date de livraison.



Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques,

sensorielles ou mentales réduites, ou présentant une expérience ou des connaissances insuffisantes, en l'absence d'une personne responsable de leur sécurité, contrôlant et montrant l'usage de l'appareil.

⚠ ATTENTION : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

⚠ Avant d'effectuer une quelconque opération, couper l'alimentation électrique, et fermer le gaz en amont de l'appareil. En cas de remplacement de composants et/ou d'accessoires, utiliser exclusivement les pièces de rechange originales Lofra. Adressez-vous uniquement à un personnel technique qualifié.

Il est conseillé de conserver le livret d'instructions à proximité de la cuisinière, de façon à ce que, si le besoin s'en faisait sentir, il puisse être consulté pour profiter de l'ensemble des indications et conseils et permettre un usage correct et optimal.

Avant de mettre la cuisinière en fonction, retirer la pellicule plastique de protection des parties en acier inox, en aluminium (lèchefrite) et/ou vernissées, etc... . Il est recommandé de procéder à cette opération avec le maximum de

précaution afin d'éviter d'endommager les parties protégées.

⚠ L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart s'ils ne sont pas en permanence sous surveillance.

Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants de 8 ans et au-delà, ou par des personnes à capacités physiques, sensorielles et mentales réduites, ou manquant d'expérience, que s'ils sont accompagnés et informés sur les instructions concernant l'appareil, de manière à en comprendre les dangers associés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et la manutention ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.

⚠ S'assurer périodiquement qu'il n'y a pas de perte de gaz au niveau du tuyau reliant la cuisinière à la bouteille, ou au niveau de la conduite de gaz ; procéder à son changement à la date prévue.

⚠ Si la cuisinière est placée sur une base, il est nécessaire de lui assurer un ancrage afin d'éviter tout glissement.

⚠ Lorsque la cuisinière est à l'arrêt, s'assurer que les boutons sont en position fermée ; par ailleurs, en cas de période d'arrêt, il est recommandé de fermer le robinet de la

bouteille ou de la conduite de gaz, ainsi que l'interrupteur général de l'alimentation électrique.

Pour un bon fonctionnement des feux, maintenir propres les brûleurs, les chapeaux et les répartiteurs de flamme.

Lors du premier allumage du four, il est conseillé de le faire fonctionner pendant environ une heure à la température maximale ; pendant cette opération, des fumées et de mauvaises odeurs peuvent apparaître, dues à la colle de l'isolant thermique et aux enduits de tôle. Il est conseillé d'aérer le local.

Quelques modèles sont dotés de plat à rôti en aluminium, idéal pour la cuisson de la pâtisserie (180-200 °C) : charge maximale 3 Kg.

⚠ Ne pas couvrir le fond du four avec une feuille d'aluminium, et ne pas poser le plat à rôti sur le fond du four pendant le fonctionnement du four.

⚠ Ne pas utiliser de détergent abrasif ou de racloir métallique tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four. Cela pourrait produire des éraflures sur la surface pouvant entraîner une rupture de la vitre. Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur pour l'entretien de l'appareil.

⚠ Le couvercle est en cristal tempéré. Il convient d'éviter de le fermer pendant le fonctionnement des brûleurs et des plaques électriques, ou lorsqu'ils sont encore chauds, car cela pourrait engendrer une rupture dangereuse.

⚠ La cuisson avec des matières grasses ou de l'huile sur le plan de travail, peut être dangereuse et provoquer un incendie.

NE JAMAIS chercher à éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-incendie.

⚠ Danger d'incendie : ne pas conserver d'objets sur les surfaces de cuisson. Pendant l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

⚠ Si la surface de type vitrocéramique ou équivalent est cassée, fermer l'interrupteur commandant l'alimentation électrique de l'appareil, de façon à éviter un risque de choc électrique.

⚠ Pour les cuisinières ne disposant pas de câble d'alimentation, le présent manuel vous indique le type de câble à utiliser pour tenir compte de la température de la surface à l'arrière de l'appareil.

 **Les instructions présentent la bonne installation des grilles et de la plaque.**

 **Il est nécessaire de prévoir un interrupteur de réseau unipolaire sur le réseau d'alimentation, ou qui permette la déconnexion complète du réseau, rendant possible des interventions compatibles avec la catégorie III de surtension.**

Avant d'ouvrir le couvercle, éliminer les éventuels produits ayant pu se répandre sur celui-ci.

Ne pas jeter dans l'environnement les emballages, accessoires et autres éléments liés à l'appareillage. Pour l'évacuation, utiliser si possible les containers pour le recyclage des matériaux selon la norme en vigueur.

1. INSTALLATION

Toutes les opérations d'installation, de réglage, d'adaptation et de manutention doivent être effectuées par un personnel technique qualifié, en conformité avec le présent manuel d'utilisation, et conformément avec les normes en vigueur. La société décline toute responsabilité dérivant d'un mauvais réglage, d'une mauvaise utilisation, ou d'une dégradation.

AVERTISSEMENTS

Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de distribution du gaz (type et pression) et d'alimentation électrique (voltage et ampérage) correspondent à celles figurant sur la plaque apposée sur le bord interne du côté gauche de l'appareil.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Un tel équipement doit être installé selon les normes en vigueur.

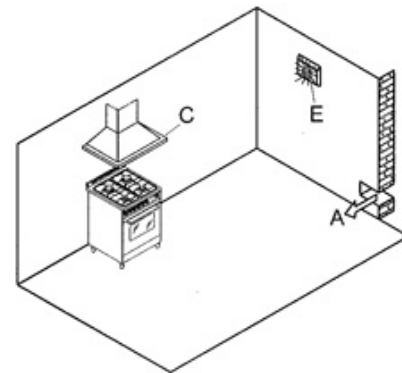
Une attention particulière sera portée aux dispositifs applicables en matière de ventilation des locaux.

Sur chaque appareil est indiqué le type et la pression du gaz à utiliser (voir l'étiquette).

1.1 LOCAL D'INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE



Pour garantir un bon fonctionnement, la cuisinière doit être installée dans un local possédant un volume minimal de 26 m³, ventilé en permanence, où peut entrer de façon naturelle l'air nécessaire à la bonne combustion du gaz, selon les normes d'installation en vigueur : UNI-CIG 7129-7131



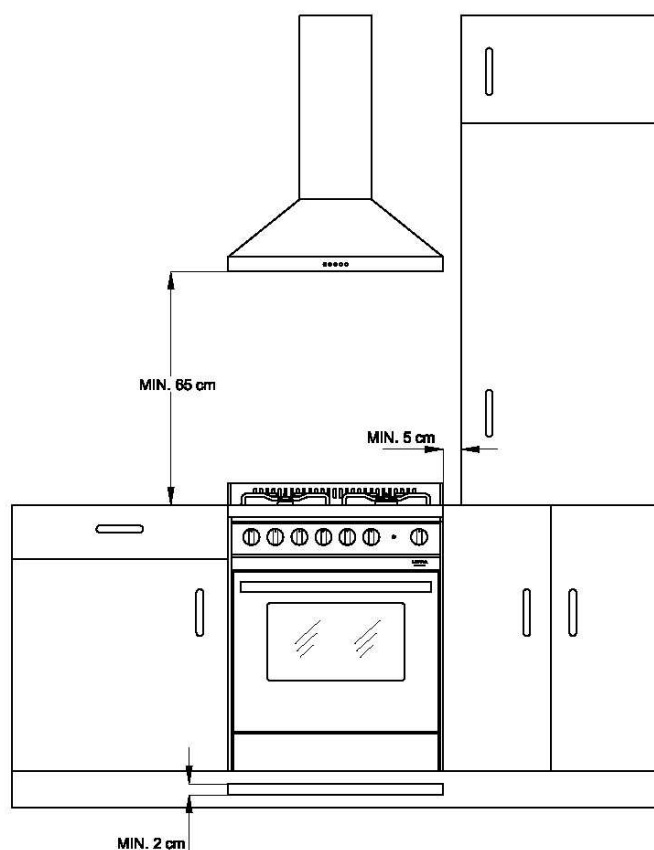
L'arrivée d'air doit intervenir de façon naturelle par voie directe à travers :

des ouvertures permanentes (A), pratiquées dans les parois du local pour assurer une ventilation donnant vers l'extérieur ; de telles ouvertures doivent avoir une section minimale de 100 cm² pour les modèles disposant de dispositif de sécurité au niveau du plan de travail, réalisées de façon à ne pas pouvoir être obstruées ni de l'intérieur, ni de l'extérieur, positionnées à une hauteur proche du sol, et en même temps de manière à ne pas gêner le bon fonctionnement des dispositifs d'évacuation de la combustion.

Des conduits de ventilation simples ou complexes ramifiées. L'air de ventilation devra être prélevé directement à l'extérieur, dans une zone éloignée de sources de pollution. Si l'entrée d'air ne peut provenir directement de l'extérieur, une ventilation par voie indirecte est également acceptable par l'intermédiaire d'une prise d'air dans un local attenant à celui devant être ventilé, pourvu qu'il ne s'agisse pas de locaux destinés à une chambre à coucher ou présentant un risque d'incendie, et sous réserve des avertissements et limitations imposés par les normes applicables en vigueur : normes UNI-CIG 7129-7131.

1.2 ÉVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION

Les appareils de cuisson doivent toujours évacuer les produits de la combustion par les hottes associées (C), qui doivent être reliées à une cheminée, à un conduit de fumée, ou directement à l'extérieur. Dans le cas où la pose d'une hotte n'est pas possible, l'emploi d'un électro-ventilateur est acceptable (E), installé au niveau des fenêtres ou des murs, et fonctionnant en même temps que l'appareil, pour que soient respectées à la lettre les normes relatives à la ventilation : normes UNI-CIG 7129-7131.



1.3 POSITIONNEMENT DE LA CUISINIÈRE

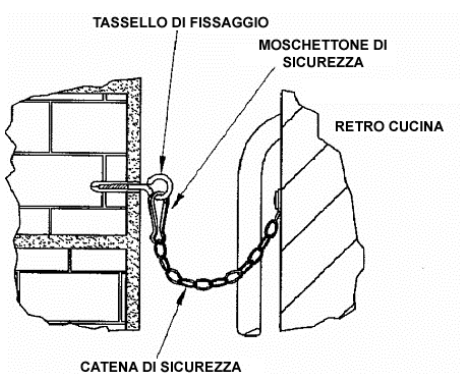
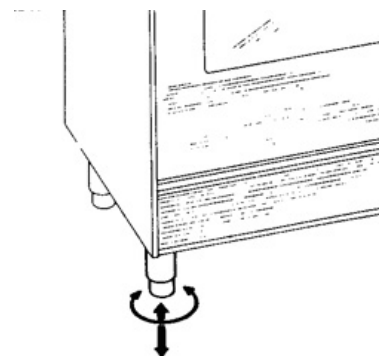
a) Cuisinière à insérer dans le mobilier (Building-In): type Y - classe 2 sous classe 2/1, (voir figure)

Une cuisinière de cette classe peut être insérée au contact direct des meubles adjacents, sauf dans le cas de meubles dont la hauteur dépasse celle du plan de travail, en quel cas le plan de travail doit être à une distance d'au moins 5 cm de cette partie supérieure. Si la cuisinière est dotée d'une plinthe, il convient de prévoir, en plus des éléments précédents, une ouverture à la partie inférieure égale à 2 cm sur toute la largeur de la cuisinière. Les meubles

doivent être constitués de matériau résistant à une température d'au moins 120°C.

b) **La cuisinière à installation libre (Free-Standing)** : type X - classe 1 ; identique au point a) à l'exception du fait qu'un côté de l'appareil doit être laissé libre pour l'inspection d'un éventuel tuyau flexible en caoutchouc utilisé pour le raccordement au gaz.

Après avoir enlevé l'emballage, retirer le matériau plastique de protection des éléments en acier inox, en aluminium et/ou vernis, afin d'éviter qu'ils ne fondent. Il est recommandé d'exécuter cette opération avec le maximum de précaution, afin d'éviter d'endommager les parties protégées. Procéder à ce moment au montage des pieds. Ils doivent être fixés aux extrémités des orifices de support de la cuisinière. Ils peuvent être réglés en hauteur pour aligner la cuisinière à d'éventuels meubles déjà présents, en s'assurant par ailleurs de sa parfaite stabilité. Placer les brûleurs, les répartiteurs de flamme et les grilles dans les emplacements prévus du plan de travail. Afin de ne pas endommager le plan de travail en acier inoxydable, insérer (seulement sur les modèles concernés) sur la grille centrale supportant les récipients, sous la forme d'un cercle chromé, les caoutchoucs anti-éraflure fournis avec la cuisinière.



Crochet de fixation
Mousqueton de sécurité
Chaine de sécurité
Arrière de la cuisinière

Concernant l'installation d'ancrage de la cuisinière, il s'agit de faire sorte de placer une chaîne la plus courte possible, afin d'éviter que la cuisinière ne puisse basculer.



N.B. : Pendant le fonctionnement des brûleurs, il ne faut pas de courant d'air à l'intérieur du local qui puisse perturber leur bon fonctionnement ou même entraîner leur extinction.

INSTRUCTION DE MONTAGE DES PIEDS



Tout en vissant la rondelle sur le pas de vis du pied, s'assurer que l'ouverture de la rondelle soit tournée vers le haut, en direction opposée de la pointe de la jambe.



Le pied assemblé à la rondelle de manière correcte.
La partie basse du pied pourra être dévissée afin de régler la hauteur et l'alignement de la cuisinière.



Emplacement pour le pied sur le fond du four.
Pour insérer les pieds dans leurs emplacements, poser la cuisinière sur sa face arrière et les insérer.

NE PAS fixer les pieds en inclinant l'appareil, cela pourrait les endommager.



Insérer la rondelle vissée au sommet du pied, dans la base de la cuisinière, et la faire glisser le long du canal.

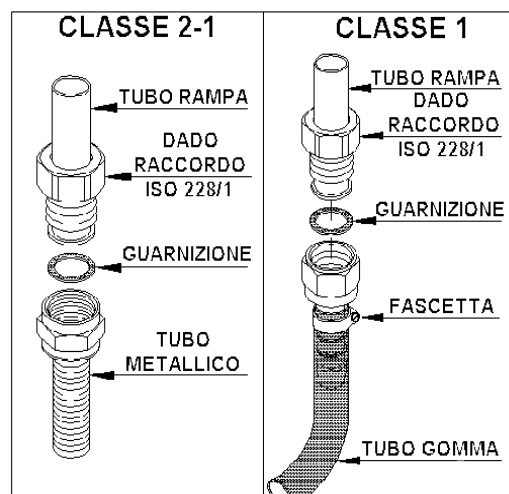


Visser la partie haute du pied afin que la base du four soit prise entre la rondelle et le pied.
Une fois que l'ensemble des quatre pieds est fixé, soulever la cuisinière en ayant soin de répartir le poids uniformément entre eux.

NE PAS renverser l'appareil sur ses pieds, mais le soulever (cela demande l'intervention de deux personnes)

1.4 RACCORDEMENT AU RÉSEAU D'ALIMENTATION AU GAZ : UNI-CIG 7129/7131

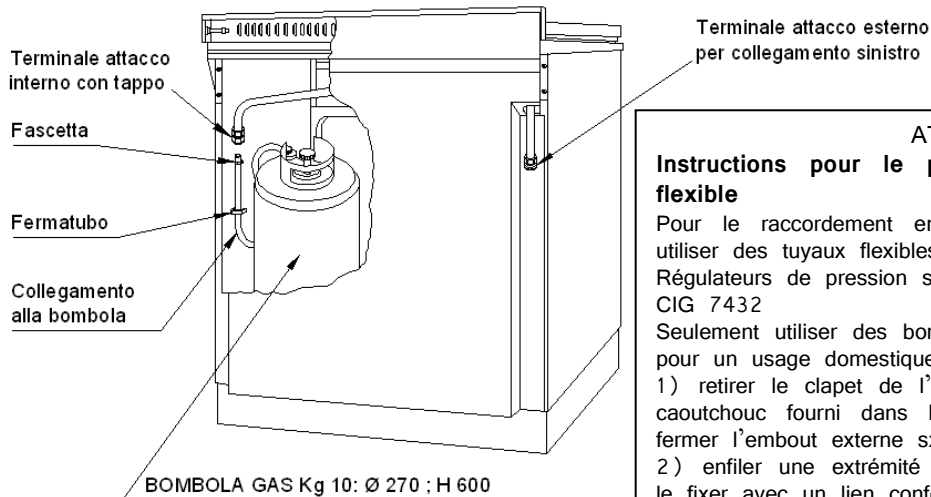
- a) **CLASSE 2 (sous classe 2/1 cuisinière intégrable dans les meubles)** : avec raccord flexible en acier inoxydable, dont la paroi est conforme à la norme en vigueur : UNI-CIG 9891, avec la possibilité d'une prolongation maximale jusqu'à une longueur de 2 000 mm ; à ses extrémités, le tuyau devra être équipé de raccords présentant un filetage conforme à ISO 228/1 avec joints d'étanchéité.
- b) **CLASSE 1 (cuisinière d'installation libre)** : en plus des éléments décrits pour la classe 2, peut également accepter un tuyau flexible non



Tuyau d'alimentation	Tube d'alimentation
Écrou de raccord	écrou
	Raccord ISO 228/1

métallique conforme à la norme UNI-CIG 7140 ; pourvu que les points suivants soient respectés : que la longueur du tuyau soit supérieure à 400 mm et inférieure à 1 500 mm ; qu'aucun point n'atteigne des températures supérieures à 50°C ; qu'il ne soit pas soumis à des forces de traction et de torsion ; qu'il ne présente pas d'étranglement et soit facile à inspecter sur toute sa longueur ; qu'il n'entre pas en contact avec des parties tranchantes, à angle aigu ou équivalent.

SCHEMA COLLEGAMENTO DEL TUBO FLESSIBILE TRA
BOMBOLA E CUCINA CON PORTAGOMMA



ATTENTION

Instructions pour le parcours obligatoire du tuyau flexible

Pour le raccordement entre la bouteille et la cuisinière, utiliser des tuyaux flexibles

Régulateurs de pression selon la norme UNI CIG 7140 UNI CIG 7432

Seulement utiliser des bombonnes de Butane ou Propane pour un usage domestique.

1) retirer le clapet de l'embout interne et insérer le porte caoutchouc fourni dans les accessoires ; avec le clapet, fermer l'embout externe sx

2) enfiler une extrémité du tuyau sur le porte gomme et le fixer avec un lien conforme à la norme UNI CIG 7141

3) enfiler l'autre extrémité sur le régulateur de pression de la bouteille et le fixer avec un lien UNI CIG 7141

4) bloquer le tuyau sur la fermeture de tuyau

Après le raccordement, vérifier d'éventuelles pertes avec une solution savonneuse, jamais avec une flamme

Embout d'arrivée avec clapet

Lien

Fermeture du tuyau

Raccordement à la bonbonne

Arrivée externe pour raccordement à gauche

BOMBONNE DE GAZ 10 kg : Ø 270 ; H 600

600

Avant de procéder au raccordement du tuyau flexible non métallique, il est nécessaire de fixer le porte caoutchouc et le joint associés, fournis dans les accessoires, sur le tuyau/rampe placés à l'arrière de la cuisinière.

Pour le raccordement au :

gaz méthane : **le tuyau devra avoir un diamètre intérieur de 13 mm, être fixé au porte-caoutchouc puis attaché avec le collier associé : UNI-CIG 7141;**

gaz liquide (Butane ou Propane - bouteille) : **le tuyau devra avoir un diamètre interne de 8 mm, être fixé au porte-caoutchouc puis attaché avec le collier associé : UNI-CIG 7141 ; sur la bouteille devra être installé un réducteur de pression conforme en vigueur : UNI-CIG 7432.**

Cuisinières avec un espace porte-bouteille – ces cuisinières sont destinées à utiliser des bouteilles de 10 Kg de Butane ou Propane (dimensions max. in mm Ø 270 ; h 600), et deux points d'attache sont prévus pour le raccordement du gaz : un à l'intérieur de l'espace et un sur la partie arrière gauche ; elles sont livrées avec l'espace de la bouteille fermé par une protection et une garniture tandis que l'autre extrémité est ouverte.



En cas d'utilisation de la fixation de l'espace de la bouteille, il est nécessaire de remplacer la protection avec le porte-caoutchouc ; utiliser la protection pour fermer la fixation externe. Bien veiller à toujours intercaler la garniture de maintien. Le raccordement entre la bouteille et le porte-caoutchouc doit être effectué avec le tuyau

flexible en suivant obligatoirement le cheminement indiqué sur la figure ci-contre et/ou sur l'étiquette adhésive placée à l'intérieur de la porte de l'espace destiné à la bouteille.

Après avoir effectué le raccordement, s'assurer qu'il n'y a pas de perte de gaz au moyen d'une instrumentation appropriée, ou plus simplement avec de l'eau savonneuse.

1.5 RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

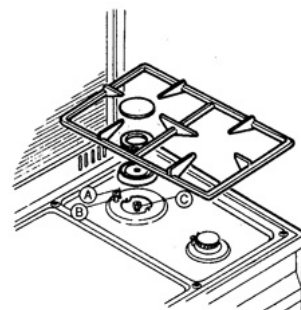
Le raccordement de la cuisinière au réseau électrique d'alimentation s'effectue au moyen du câble dont est doté la cuisinière ou par l'intermédiaire du câble montré à la page 28 ; il est nécessaire de prévoir au sein du réseau d'alimentation un disjoncteur de réseau unipolaire, ou qui permette la complète déconnexion du réseau, avant tout contact correspondant à la catégorie de surtension III.

1.6 TRANSFORMATION DU GAZ AU NIVEAU DES BRÛLEURS DU PLAN DE CUISSON

Brûleurs : auxiliaires, semi rapides, triple couronne, à poisson.

Ces brûleurs sont dotés d'injecteurs d'une forme permettant une entrée d'air primaire compatible avec chaque type de gaz ; sans qu'il ait alors besoin de régulation de l'air. Pour un changement d'un type de gaz à un autre, procéder comme suit :

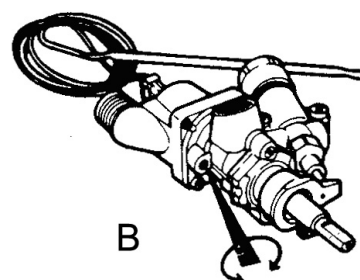
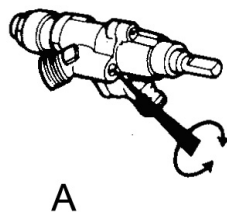
- retirer les grilles, les chapeaux, les répartiteurs de flammes perforés et les supports des brûleurs ;
- remplacer les injecteurs perforés indiqués sur la figure C suivant le type de gaz employé, en consultant le Tableau 1 du manuel ;
- remettre dans leurs emplacements les supports des brûleurs, les répartiteurs, les chapeaux et les grilles ; régler le débit minimum en suivant les instructions énumérées aux paragraphes ci-après.



1.7 RÉGLAGE DU MINIMUM DES BRÛLEURS DU PLAN DE CUISSON

Robinets normaux/à valve

Allumer les brûleurs en position maximum, retirer le bouton et introduire un petit tournevis plat à l'intérieur des perforations du panneau de réglage à côté du robinet (comme sur la figure A). Desserrer la vis du by-pass de 2 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et tourner la tige dans la position minimum.



un

du

Régler la vis précédemment desserrée jusqu'à obtenir une flamme réduite mais stable, y compris lors d'un passage brusque d'une position maximale à une position minimale avec les brûleurs froids.

Dans le cas de robinets avec sécurité, laisser fonctionner le brûleur au moins quelques minutes pour s'assurer que le dispositif ne se bloque pas. Si c'était le cas, augmenter le minimum.

N.B. Pour régler sur Butane ou Propane, le réglage du minimum des brûleurs doit être effectué avec les by-pass des robinets vissés à fond.

1.8 TRANSFORMATION DU GAZ AU NIVEAU DES BRÛLEURS DU FOUR ET DU GRIL À GAZ

Brûleurs du four.

Pour accéder aux injecteurs du four, procéder comme suit

- ouvrir la porte du four et retirer la base du four.
- défaire la vis qui fixe le brûleur à l'intérieur du four (sur le four géant, elle est fixée sur la paroi latérale du moufle) et retirer le brûleur de son emplacement en faisant très attention à ne pas endommager le thermocouple qui y est attaché ;
- remplacer l'injecteur perforé en fonction du type de gaz employé, en consultant le tableau 1 du manuel.
- remettre le brûleur dans sa position d'origine.

Réglage du minimum du thermostat du four

Pour procéder au réglage du minimum, suivre les étapes suivantes :

- ouvrir la porte du four.
- allumer le brûleur dans la position maximum, fermer la porte et attendre environ 10 minutes (le temps nécessaire pour que le four atteigne une température d'environ 230°C).
- enlever le bouton du four et, à travers les perforations du panneau de régulation, suivant le type de thermostat (fig. B), dévisser de 2 tours la vis du by-pass du thermostat.
- mettre le bouton et le tourner dans la position minimum, retirer le bouton et régler la vis auparavant dévissée jusqu'à obtenir une flamme réduite et stable, même en cas de passage brusque du maximum au minimum et d'ouverture/fermeture rapide de la porte.

N.B.: Pour un réglage Butane ou Propane, le réglage du minimum du brûleur du four doit être effectué en vissant à fond le by-pass du thermostat.

Brûleur du gril à gaz.

Pour la transformation du gaz sur ce type de brûleur, ce qui est indiqué au paragraphe précédent « Brûleur du four » est également valable, avec l'unique différence que le brûleur se trouve à la partie supérieure du four, et qu'il n'est pas nécessaire de régler le minimum puisque le brûleur fonctionne toujours au maximum.

2. MANUTENTION



AVERTISSEMENTS :

Avant d'engager une quelconque opération, retirer l'alimentation électrique et fermer le gaz en amont de l'appareil. En cas de changement de composants et/ou d'accessoires, utiliser exclusivement des pièces de rechange originales Lofra.

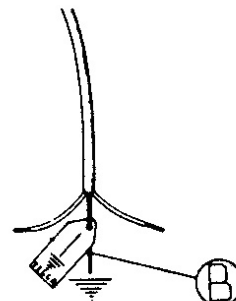
Toutes les opérations décrites ci-dessous doivent être exécutées par un personnel qualifié, en conformité avec le présent manuel d'utilisation, et en conformité avec les normes en vigueur : UNI-CIG 7129-7131.

2.1 TUYAU EN CAOUTCHOUC D'ALIMENTATION DU GAZ (UNI-CIG 7140)

Il est nécessaire de vérifier périodiquement (une fois par an) l'état du tuyau d'alimentation en gaz et de le remplacer obligatoirement : avant la date de péremption imprimée sur la partie extérieure du tuyau, et en cas de craquelures, coupures, abrasions, ou brûlure, ou en cas de perte d'élasticité, de durcissement et de polymérisation excessive.

2.2 CÂBLE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Dans le cas où un changement du câble d'alimentation électrique est nécessaire, il faut veiller à utiliser un type de câble adapté au raccordement au réseau électrique, à savoir : H05VV-F 3 x 1,5 mm² (diamètre externe maximum 9 mm). En cas de courant supérieur à 16 A, le câble doit présenter une section de 2,5 mm². Laisser une longueur de câble suffisante pour permettre une manutention facile ; le câble de terre (jaune-vert), une fois fixé aux extrémités de l'implantation



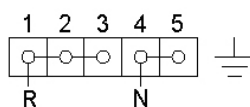
électrique, devra présenter une longueur supplémentaire d'au moins 2 cm par rapport aux autres câbles (phase et neutre). Cette disposition permet de garantir la sécurité électrique, dans le cas où le câble d'alimentation serait arraché accidentellement.

Un câble d'alimentation présentant des défauts ne doit pas être réparé, mais doit être changé avec un câble équivalent à celui présenté ci-dessus.

Le changement du câble d'alimentation doit être effectué avec l'assistance d'un technicien agréé LOFRA ou par du personnel technique spécialisé.

N.B. : Pour la conformité EMC (IEC/EN 61000-3-3), la cuisinière (PD96MFRE/C) est conditionnée au raccordement au réseau à un point d'interface présentant une impédance inférieure ou égale à 0,36 ohm.

Schéma de la boîte de raccordement avec le câble déjà préinstallé



220-240 V ~

2.3 DÉMONTAGE ET MONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

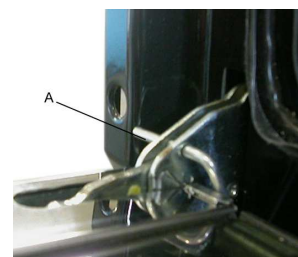


Ouvrir entièrement la porte du four, insérer le dispositif de blocage du mouvement de rotation (A) sur le crochet associé de l'étrier de la charnière. Saisir la porte sur les côtés et la fermer lentement jusqu'à rencontrer une certaine résistance. À ce moment, forcer et soulever en même temps la porte vers le haut, de façon à libérer l'emboîtement de la charnière du corps de la cuisinière, et la défaire.

Pour le montage, suivre les indications décrites ci-dessus en sens inverse, en faisant attention que l'emboîtement de la charnière soit bien inséré dans son logement.

Pour les modèles CURVA, insérer dans les perforations associées une cheville de blocage du mouvement de rotation. Saisir la porte sur les côtés et la fermer lentement jusqu'à rencontrer une certaine résistance. À ce moment, forcer et soulever en même temps la porte vers le haut, de façon à libérer l'emboîtement de la charnière de la cuisinière, et la défaire.

Pour le montage, suivre les indications présentées ci-dessus en sens inverse, en faisant attention que l'emboîtement de la charnière soit bien inséré dans son logement.



2.4 REMPLACEMENT DE LA LAMPE

Avant de procéder au changement, retirer l'appareil du réseau électrique, et en cas d'utilisation récente, attendre que le four ait refroidi. Pour identifier la lampe, consulter l'étiquette de l'appareil.

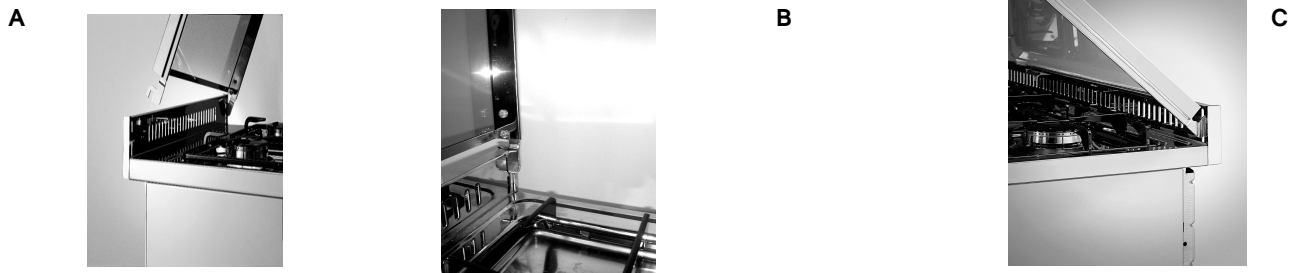
Ouvrir la porte du four, retirer la calotte de protection en verre, et changer la lampe (veiller à ce qu'elle soit d'un type à *incandescence* : 220-240V - T 300°C – E14 – 15/25 W ou *halogène*: 12V – T 250°C – G4 – 5W | 220-240V – T 300°C – G9 – 40W), et remettre la protection.

N.B. En présence de modèles à double four avec différents éclairages, sur l'étiquette apposée sur le côté gauche en ouvrant la porte du four est indiquée par FP la lampe à changer dans le petit four, et par FG celle du grand four.

2.5 COUVERCLE EN CRISTAL (seulement pour les modèles concernés)

Pour le montage du couvercle, positionner les charnières dans les emplacements prévus sur la plaque de protection arrière de la cuisinière (A), soulever le couvercle à la verticale (B) et pousser vers le bas tant que les charnières ne sont pas en place (C).

Pour le démontage, procéder en sens inverse de ce qui vient d'être décrit.



3. UTILISATION DE LA CUISINIÈRE



AVERTISSEMENTS :

En cas d'extinction accidentelle de la flamme du brûleur, fermer le bouton de commande et ne pas tenter de rallumer avant au moins 1 minute.

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans le local où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération du local, en maintenant libres les ouvertures de ventilation naturelles ou en installant une hotte aspirante avec un conduit d'évacuation.

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace, en augmentant l'aspiration mécanique si elle est présente.

Sur le fronton de commande sont placés un ou deux signaux lumineux, selon que le four fonctionne au gaz ou à l'électricité. Dans le cas d'une cuisinière avec four à gaz, un voyant vert s'allume chaque fois que se met en route un élément chauffant (PLAQUES ÉLECTRIQUES, TOURNEBROCHE, GRIL ÉLECTRIQUE). Dans le cas d'un four électrique, il y a en plus du voyant vert un voyant jaune qui s'allume et qui s'éteint pour signaler quand le THERMOSTAT intervient pour régler la température à l'intérieur du four.

3.1 FONCTIONNEMENT DU PLAN DE TRAVAIL

Brûleurs à gaz.

Allumage intégré au bouton : **tourner le bouton en position maximale** 🔴 appuyer à fond, et **le brûleur s'allume automatiquement.**



= Aucun débit de gaz (robinet fermé)

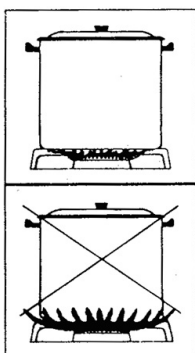


= Débit maximum de gaz

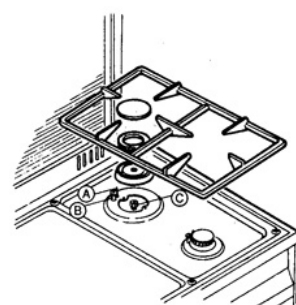


= Débit minimum de gaz

Pour obtenir le débit maximum, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, et positionner la marque du bouton sur la petite flamme.



Dispositif de sécurité : une fois le brûleur allumé, tenir le bouton enfoncé pendant au moins 5 à 10 secondes. Lorsque vous relâchez, le brûleur demeure allumé sous l'effet d'un thermocouple e (A), qui maintient ouvert le passage du gaz à travers



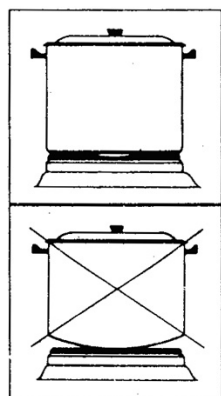
une valve de sécurité, laquelle, en cas d'extinction accidentelle du brûleur empêche le passage du gaz.

Rendement des brûleurs : en correspondance avec les brûleurs « intermédiaire et petit », il est possible d'utiliser des récipients présentant un diamètre minimum de 100 mm. Les récipients ne doivent pas avoir une base concave ou convexe, mais plutôt plate. Pour un rendement optimal, utiliser des récipients comme indiqué sur la figure, c'est-à-dire avec un diamètre tel que les flammes ne dépassent pas du fond du récipient. Il est recommandé, dès qu'un liquide commence à bouillir, de réduire la flamme lorsqu'il suffit d'entretenir l'ébullition. Pour des raisons de sécurité, nous vous conseillons d'utiliser des récipients présentant les diamètres suivants pour les brûleurs auxiliaires, semi rapides, rapides, triple couronne, et à poisson.

Brûleur	Diamètre minimum (cm)	Diamètre maximum (cm)
Petit (auxiliaire)	10	14
Intermédiaire (semi rapide)	15	20
Grand (rapide)	21	26
Triple couronne (ultra-rapide) dual Ø125mm AEO	24	26
Dual Ø145mm AEO et quadruple feuille	26	30

N.B. En fonction de la disposition du plan de cuisson, maintenir une distance entre les bords des récipients d'au moins 10 mm.

Plaques électriques



Au moment de la première mise en service, ou si la plaque est demeurée longtemps sans être utilisée, il est nécessaire, afin d'éliminer l'humidité éventuelle ayant été absorbée par le matériau isolant, de procéder à son séchage en plaçant la plaque pendant 30 minutes sur la position n°1 du sélecteur. Pour éviter des pertes de chaleur et un dommage aux plaques, choisissez des récipients possédant un fond et un diamètre ni inférieur ni supérieur, mais correspondant à celui de la plaque (fig. 14). Essuyer le fond du récipient avant de le poser sur la plaque.

Ne pas oublier la plaque allumée sans récipient, ou avec un récipient vide.

Allumage des plaques – centrer le récipient sur la plaque et tourner le bouton correspondant jusqu'à la position souhaitée (voir Tableau 2). Un nombre croissant indique une plus grande puissance.

3.2 FONCTIONNEMENT DU FOUR

Four à gaz.



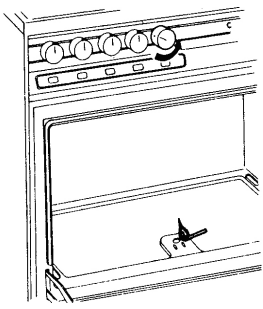
L'allumage des brûleurs du four ne doit intervenir qu'avec la porte ouverte.

Tous les fours possèdent un thermostat à valve qui, en dehors de réguler la température à l'intérieur du four, arrête le passage du gaz en cas d'extinction accidentelle du brûleur, évitant ainsi une fuite de gaz.

Afin d'obtenir une cuisson optimale, il est conseillé de préchauffer le four pendant 10 à 15 minutes avant d'introduire les aliments. Il convient d'ouvrir la porte du four au minimum, pour éviter ainsi que la température à l'intérieur du four ne subisse de brusques variations, préjudiciable au résultat de la cuisson.

Pour les cuisinières à gaz ventilées, allumer le ventilateur après 5 minutes de fonctionnement du four.

Allumage intégré au bouton – Ouvrir complètement la porte du four, appuyer et tourner dans le sens opposé au sens des aiguilles d'une montre, en position maximum, le bouton du four



(symbole .

Lorsque l'allumage est intervenu, maintenir le bouton enfoncé à fond environ 5 à 10 secondes avant de relâcher. Le brûleur reste allumé sous l'effet du réchauffement d'un thermocouple qui maintient ouvert le passage du gaz à travers la valve de sécurité. Après avoir effectué les opérations décrites jusqu'ici, fermer la porte du four et positionner le bouton sur la température souhaitée.

Le dispositif d'allumage automatique (allumage électronique et intégré au bouton) ne doit pas être actionné pendant plus de 15 secondes ; si après ce temps le brûleur n'est pas allumé, arrêter, et attendre au moins 1 minute avant de tenter de nouveau d'allumer. En cas de panne temporaire d'alimentation électrique, il est possible d'allumer le brûleur du four manuellement.

Ouvrir la porte du four, tourner le bouton et introduire une flamme dans la fente présentée en illustration.

En cas d'extinction accidentelle de la flamme, il est conseillé de tourner le bouton dans la position de fermeture complète.

FOUR ÉLECTRIQUE

Fours statiques

La chaleur pour le chauffage du four est produite par une résistance électrique placée dans la partie supérieure (plafond) et la partie inférieure (plancher) ; Ces résistances peuvent aussi bien fonctionner en association que seules. Cette disposition permet une cuisson plus homogène, comme par exemple vers la fin de la cuisson lorsque le plat a besoin de plus de chaleur dans sa partie inférieure ou dans sa partie supérieure. La température est toujours maintenue constante par un thermostat selon des valeurs sélectionnées entre 50 et 250°C. Ouvrir la porte du four le strict minimum au moment de la cuisson. Pendant ce type de cuisson, la perte d'humidité d'un plat est lente et uniforme.

Fours multi fonctions

La chaleur de chauffage est obtenue grâce à une circulation forcée de l'air chaud à l'intérieur du four. L'air est chauffé par une résistance à l'ouverture du ventilateur motorisé du four, et son mouvement, grâce à ce ventilateur, de même que sa distribution et sa vitesse, sont uniformes. En fait, la cuisson avec ce type de four est plus rapide par rapport à une cuisson traditionnelle, et avec des températures inférieures de 10 à 20°C. Même dans ce cas, le thermostat garantit le maintien constant d'une température présélectionnée à l'intérieur du four, et qui se situe entre 50 et 250°C. Pour un tel type de cuisson, il est conseillé de préchauffer le four. C'est idéal pour décongeler, et pour la cuisson simultanée de plusieurs plats, en laissant intactes les saveurs. Pour l'allumage des résistances du four multifonctions, tourner le bouton (T), et régler la température, et régler avec le bouton (F) un mode de cuisson.

Four mixte (gaz/électrique)

Des modèles déterminés de cuisinières ont la possibilité de fonctionner soit au gaz, soit à l'électricité. Pour l'allumage, utiliser les points décrits précédemment « four à gaz » et « four électrique ».

Pour des raisons de sécurité, le fonctionnement doit s'effectuer séparément.



Ne pas utiliser de matériau rugueux abrasif ou de raclette métallique tranchante pour nettoyer les portes en verre du four, car cela peut érafler la surface et engendrer la rupture du verre.

3.3 FONCTIONNEMENT DU GRIL



Pour des raisons de sécurité, le gril électrique et le four à gaz ne fonctionnent pas en même temps.

Les plats devant être cuits sont placés sur la grille du four, et cela dans la position souhaitée en fonction du type de plat. Par exemple, les plats de viande et peu épais sont disposés plus près du gril, alors que les rôtis, les roulés et les volailles, etc... sont placés sur le niveau central. Pour sa part, la lèchefrite recueillant les jus est insérée dans les encoches soutenant la grille.

Fonctionnement du gril à gaz

Il est conseillé d'utiliser le gril à gaz comme complément de la cuisson au four au maximum 15 à 20 minutes ou pour la cuisson avec le tournebroche.

Tous les grils à gaz sont dotés de systèmes de sécurité qui, en cas d'extinction accidentelle du brûleur bloquent automatiquement le passage du gaz.

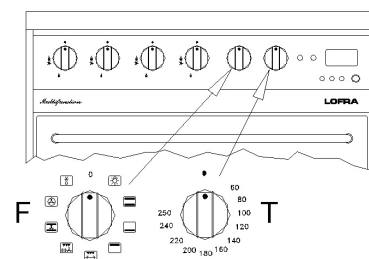
Le fonctionnement est piloté par un thermostat particulier de deux manières. Selon la manière de tourner le bouton, on met en route soit le brûleur du four, soit le brûleur du gril. Le brûleur du gril n'a pas de réglage car il fonctionne toujours avec un débit maximum.

L'allumage peut aussi bien intervenir manuellement qu'électroniquement ; sur ce point, se référer aux indications fournies précédemment.

Fonctionnement du four électrique

- a) **MODÈLES AVEC FOUR ÉLECTRIQUE**, l'allumage du four intervient en tournant le bouton du four  vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre), de façon à ce que la marque soit positionnée sur le symbole du gril  (dernière position du bouton).

- b) **MODÈLES AVEC FOUR MULTIFONCTIONS**, fonctionnement du gril : tourner le bouton des fonctions vers la droite (F) dans la position de cuisson au gril souhaitée, puis utiliser le bouton du thermostat (T) et sélectionner la température de 200°C. La porte du four doit rester fermée (il n'est pas prévu l'utilisation d'un gant de protection contre la chaleur).



- d) **MODÈLES AVEC FOUR MULTIFONCTIONS ET GRIL RAYONNANT**, la cuisson au gril s'effectue par rayonnement, et la chaleur est produite par une résistance particulière qui atteint en quelques secondes de hautes températures, produisant ainsi des rayons infrarouges, lesquels, à travers une « vitrocéramique » transparente, permettent une cuisson rapide. Le positionnement du filament de la résistance, ainsi qu'un degré élevé d'isolation, permettent en outre une distribution concentrée de la chaleur sur la surface de la vitrocéramique, avec pour effet une cuisson plus uniforme et des économies d'énergie.

Il est recommandé d'effectuer l'entretien après que le four se soit refroidi. La vitrocéramique permet un entretien meilleur et plus facile tout en préservant l'élément chauffant des éclaboussures et de la graisse.

- e) **MODÈLES AVEC GRIL VARIABLE**

Fonctionnement du gril : tourner le bouton des fonctions vers la droite (F) dans la position de la cuisson au gril désirée, ensuite employer le bouton du thermostat (T), régler sur une température de 200°C, et placer le bouton du gril variable  dans la position MIN – MED – MAX selon l'utilisation souhaitée.

La porte du four doit rester fermée (il n'est pas l'utilisation d'un gant de protection contre la chaleur).



ATTENTION : en cas de bris de la vitrocéramique, retirer l'alimentation électrique et appeler le Centre d'Assistance Lofra Agréé.



Si la surface du gril est endommagée, fermer l'interrupteur par lequel l'appareil est connecté à l'installation électrique, afin d'éviter le risque de choc électrique.



ATTENTION : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

3.4 TOURNEBROCHE (seulement pour les modèles concernés)

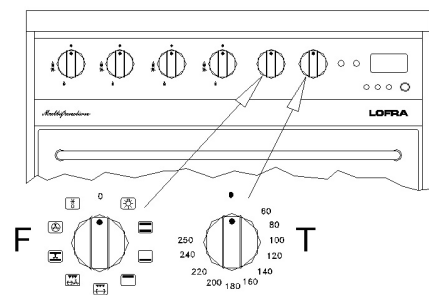
Le tournebroche sert à cuire les rôtis à la broche grâce au four et au gril. Après avoir mis en place le plateau du four (lèchefrite recueillant des graisses) sur le niveau le plus bas. Il s'agit d'effectuer les opérations suivantes

- Monter sur la broche la poignée jointe, enfiler les aliments à cuire en les fixant aux extrémités avec les deux fourchettes mobiles (pour éviter au moteur du tournebroche de forcer inutilement, chercher à distribuer le poids sur toute la broche).
- Insérer la tige de la broche dans le support associé, et ensuite l'arbre moteur.
- Dévisser la poignée de la broche et démarrer le moteur à l'aide de l'interrupteur situé sur le fronton de commande et insérer le gril.

3.5 MINUTEUR

Il s'agit d'un minuteur mécanique pouvant fonctionner de 0 à 60 minutes, et possédant un avertisseur sonore pour marquer la fin du temps présélectionné. Pour le mettre en fonctionnement, il convient de tourner le bouton vers la droite et de faire coïncider la marque avec le temps souhaité ; le bouton revient automatiquement dans la position zéro, et un signal sonore se déclenche à l'expiration du temps sélectionné.

3.6 CUISINIÈRES MULTIFONCTIONS



Les cuisinières multifonctions sont caractérisées par le fait que la chaleur peut se propager à l'intérieur du four, soit sur un mode naturel (convection), soit sur un mode forcé (ventilation motorisée).

Grâce à cette particularité, il est possible d'obtenir, en utilisant le bouton des fonctions (F), 8 différents types de cuisson, avec réglage séparé de la température au niveau du bouton du thermostat (T) entre 50° et 250°C; il est possible de cette manière de satisfaire aux exigences de cuisson les plus

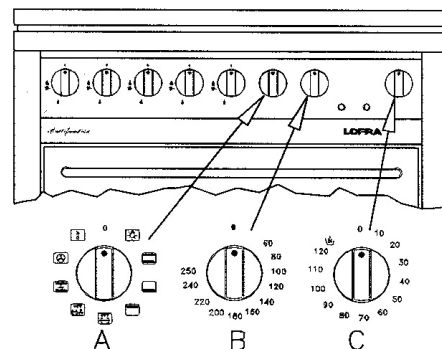
différentes. Selon les modèles, les cuisinières sont équipées de temporisateurs de fin de cuisson ou de programmeur électronique numérique.

Cuisinières avec temporisateur de fin de cuisson mécanique.

Les cuisinières possédant un tel dispositif permettent aussi bien un fonctionnement sans interruption manuel que la programmation du temps de cuisson au four entre 0 et 120 minutes.

Fonctionnement ininterrompu manuel : régler le type de cuisson et la température du four par l'intermédiaire des boutons « A » et « B » respectivement. Tourner le bouton du temporisateur « C » dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, et faire coïncider la marque avec le symbole .

Fonctionnement programmé : régler le type de cuisson et la température du four par l'intermédiaire des boutons « A » et « B » respectivement. Tourner le bouton du temporisateur « C » dans le sens des aiguilles d'une montre, et le positionner sur le temps de cuisson souhaité. À la fin du temps programmé, le four s'éteindra automatiquement.



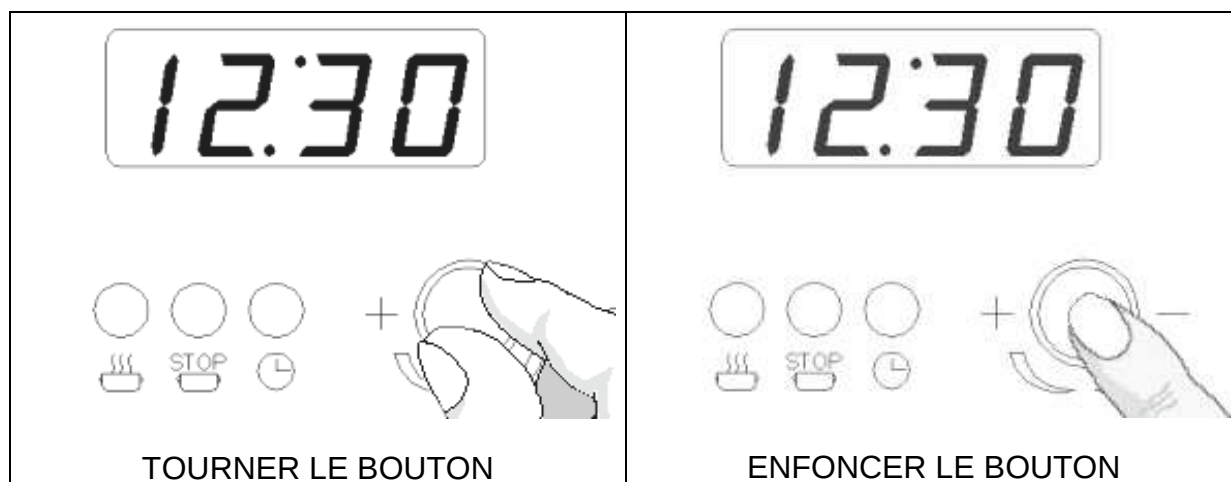
⚠ Attention : le bouton ne doit pas être tourné en sens inverse des aiguilles d'une montre au-delà du symbole de la main , cela aurait pour conséquence d'endommager le temporisateur.

PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

Le nouveau programmeur électronique de cuisson Lofra est un composant de haute technologie utilisant un bouton unique, permettant d'utiliser l'ensemble des fonctions habituellement effectuées avec davantage de touches.

En fait, le bouton, outre une rotation des aiguilles d'une montre et inverse des aiguilles d'une montre, peut être enfoncé comme un bouton poussoir. Ce système, extrêmement simple, permet d'utiliser facilement l'ensemble des programmes de cuisson de votre nouvelle cuisinière.

Pour faciliter la description des fonctions, vous trouverez à côté du texte une illustration montrant les opérations à effectuer :



VOYANT
Temps de cuisson

VOYANT
Programmation de la cuisson

VOYANT
Minuteur



Four
ON



Four
OFF

Au moment du premier allumage, l'affichage clignote.

Régler l'heure lors du premier allumage du système.



Tourner le bouton et introduire l'heure et les minutes.



Confirmer en appuyant à fond sur le bouton.

Réglage de l'heure.



Pour modifier l'heure après le réglage initial, il convient de tenir le bouton appuyer pendant 3 secondes, et de suivre à nouveau les étapes précédentes.

Fonction minuteur.



Tourner le bouton pour régler le temps du « minuteur ». L'affichage présente le temps restant et l'affichage présente le temps restant et le voyant  clignote, à la fin la mention « END » et un signal sonore est activé.



Le signal sonore est répété pendant 10 minutes. Il est intermittent pendant les 30 premières secondes, puis se déclenche toutes les 15 secondes. Pour l'arrêter, appuyer sur le bouton.



Tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, un nouveau décompte est activé, avec la possibilité de modifier le temps. Pour interrompre la fonction, tourner le bouton jusqu'à 0 et l'enfoncer.

Fonction temps de cuisson.



Tournant le bouton avec le four allumé, la fonction « temps de cuisson » devient active, le voyant  clignote et indique le temps restant. Lorsque sur l'affichage la mention "END" s'éteint, un signal sonore se déclenche.



Pour accéder à l'heure, appuyer sur le bouton ou mettre en position off le bouton du four.



Pour insérer une fonction, « minuteur » pendant la cuisson avec le four allumé et « temps de cuisson » non inséré, pour être averti sans que le four ne s'éteigne, il est suffisant d'appuyer deux fois sur le bouton, la fonction minuteur s'active avec un temps préétabli de 5 minutes.



Il est possible de modifier le temps en utilisant le bouton.

Fonction de programmation de la cuisson avec retardateur.



En appuyant sur le bouton avec le four éteint, « programmation de la cuisson » devient active. Le voyant  s'allume et clignote. L'heure de mise en route automatique se règle avec le bouton, et se confirme en appuyant.



Tourner le bouton pour régler le temps de cuisson. Les deux voyants   clignotent.



Appuyer sur le bouton pour retourner à l'heure, la programmation est finie. Le voyant de programmation  clignote pour indiquer la fonction active. Régler successivement la fonction et la température désirée du four en utilisant le bouton qui convient.

À l'heure prévue, le four s'allume, l'affichage commence à présenter le temps de cuisson restant et le voyant  est allumé.

À la fin, il s'éteint, et la mention « End » s'affiche, suivie de signaux sonores.

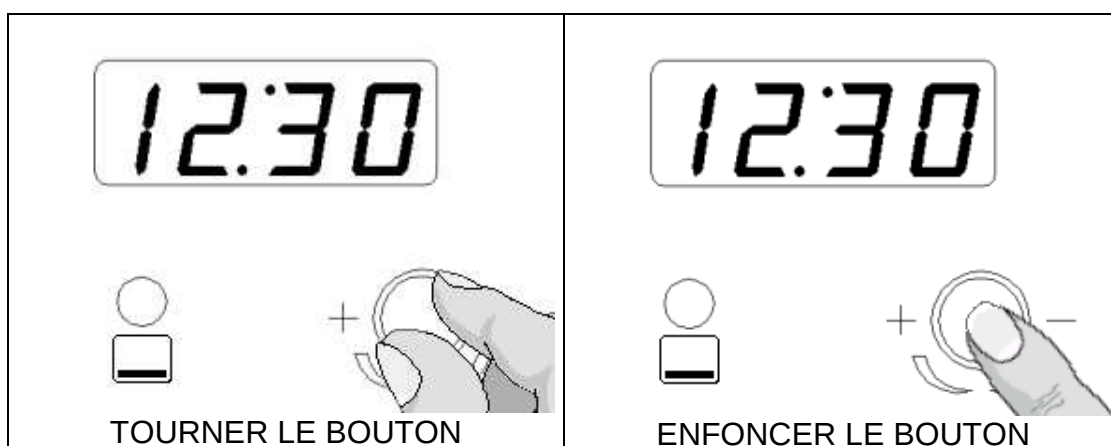
⚠ Attention : la fonction ne s'active pas si vous tentez d'imposer un temps de cuisson nul ou une heure de début égale à l'heure actuelle. La programmation commence à une minute, ou la fonction prend fin. S'il est allumé, le four se désactive à la fin de la programmation.



Si vous désirez poursuivre la cuisson, tourner le bouton pour programmer une nouvelle durée.

N.B. Avec une heure de démarrage programmée, la fonction reste en mémoire même en cas de coupure électrique. Le four se déclenchera avec un retard égal au temps de la coupure électrique.

PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE pour cuisinières avec « four à gaz ventilé »



 VOYANT
Temps de cuisson

Programmation de l'heure d'allumage du système.



Tourner le bouton et afficher l'heure et les minutes.



Confirmer en enfonçant le bouton à fond.

Réglage de l'heure.



Pour modifier l'heure déjà programmée, tenir le bouton enfoncé pendant 3 secondes, et suivre à nouveau les étapes précédentes.

Fonction de temps de cuisson.



En tournant le bouton avec le four allumé, la fonction « temps de cuisson » s'active, le voyant  clignote et indique le temps restant.



Lorsqu'apparaît sur l'affichage « END », le four s'éteint, et un signal sonore se déclenche.



Pour accéder à l'heure, appuyer sur le bouton ou mettre le bouton du four sur la position off. En tournant le bouton à droite, un nouveau décompte se met en route ; si le four est allumé, il est possible de régler un nouveau temps de cuisson.



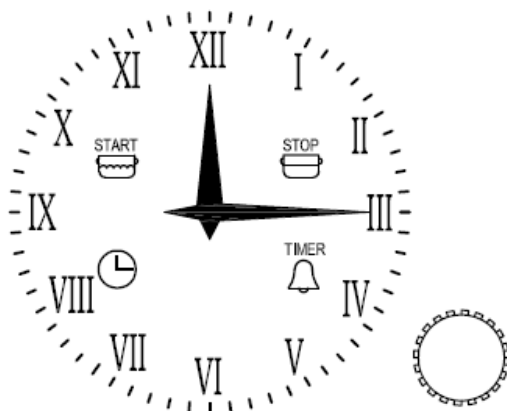
Pour interrompre la fonction, tourner le bouton jusqu'à 0 ou appuyer sur le bouton.

N.B. Si le bouton est pressé deux fois à la suite, il est possible de régler le minuteur pour des intervalles de 5 minutes. Appuyer autant de fois que nécessaire pour obtenir le temps désiré.



Attention : ne jamais ranger dans le four des plats autres que ceux adaptés à la cuisson au four.

PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE POUR CUISINIÈRES SÉRIE « RUSTICA »



PROGRAMMATEUR DE CUISSON

RÉGLAGE DE L'HEURE

Pour régler l'heure indiquée par les aiguilles de l'horloge, appuyer 4 fois sur le bouton jusqu'à ce que l'icône « HORLOGE » clignote. Puis, pour augmenter ou diminuer l'heure affichée, tourner le bouton dans le sens horaire ou antihoraire, l'aiguille des minutes se déplacera à intervalles d'une minute.

10 secondes après le dernier réglage, le minuteur sortira automatiquement de la modalité de réglage.

CUISSON MANUELLE

Au repos, le minuteur permet la cuisson en mode manuel en agissant sur l'interrupteur général du four (externe au dispositif).

PROGRAMMATION DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON

La programmation de l'heure de fin de cuisson permet de commencer immédiatement la cuisson et de la terminer de manière automatique suivant l'heure programmée.

Pour programmer l'heure de fin cuisson, appuyer rapidement 2 fois sur le bouton jusqu'à ce que l'icône « STOP » clignote.

Pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson, tourner le bouton dans le sens horaire ou antihoraire, l'aiguille des minutes se déplacera à intervalles d'une minute.

L'icône « STOP » continuera à clignoter pendant 10 secondes après le dernier réglage puis reviendra à l'affichage de l'heure si le programme n'est pas confirmé.

Pour confirmer, il faut appuyer sur le bouton à condition qu'au moins 2 minutes de cuisson aient été programmées. Ensuite, la cuisson commencera.

Pour afficher le programme sélectionné, appuyer rapidement sur le bouton.

À la fin de la cuisson, l'icône « STOP » clignotera et l'alarme émettra des signaux acoustiques. Au bout d'1 minute, l'alarme sera désactivée et l'icône « STOP » continuera à clignoter jusqu'à ce que l'on appuie sur le bouton.

Pour annuler le programme avant la fin, appuyer sur le bouton pendant 3 secondes : le programme sera annulé et le minuteur reviendra au mode de cuisson manuel.

PROGRAMMATION DE L'HEURE DE DÉBUT ET DE FIN DE CUISSON

La programmation de l'heure de début de cuisson permet de commencer et de terminer la cuisson de manière automatique suivant les heures programmées.

Pour programmer l'heure de début de cuisson, appuyer rapidement 1 fois sur le bouton pour faire clignoter l'icône « START ».

Pour augmenter et diminuer l'heure de début de cuisson d'1 minute à la fois, tourner le bouton dans le sens horaire ou antihoraire.

Le clignotement de l'icône « START » continue pendant 10 secondes après le dernier réglage. Si dans cet intervalle le bouton n'est pas pressé ou tourné, les aiguilles reviennent automatiquement à l'indication de l'heure et le programme est annulé.

Si l'on appuie sur le bouton, l'heure de Début de Cuisson est mémorisée (icône « START » allumée fixe), à condition qu'ait été programmée au moins 1 minute successive, et on passe au réglage de l'heure de Fin de Cuisson (l'icône « STOP » se met à clignoter).

Pour la programmation de l'heure de Fin de Cuisson, suivre la procédure décrite plus haut.

Pour signaler que la programmation a été effectuée les deux voyants « START » et « STOP » resteront allumés.

PROGRAMMATION DU MINUTEUR

La programmation du minuteur permet d'avoir une simple alarme à la fin d'un temps programmé sans activer la cuisson.

Pour programmer une « alarme » appuyer rapidement 3 fois sur le bouton jusqu'au clignotement de l'icône « TIMER ».

Tourner ensuite le bouton, le réglage du minuteur est identique à celui de l'heure de Fin de Cuisson (voir le paragraphe correspondant).

Le minuteur est utilisable uniquement quand il n'y a aucun programme en cours.

AFFICHAGE DU PROGRAMME SÉLECTIONNÉ

Pour afficher le programme sélectionné, appuyer rapidement sur le bouton, au même instant le programmateur affichera le programme en déplaçant les aiguilles sur les temps fixés et en indiquant les étapes avec le clignotement des icônes correspondantes.

Le programmateur revient ensuite automatiquement à l'affichage de l'heure actuelle et continue avec l'exécution du programme sélectionné.

EFFACEMENT DU PROGRAMME SÉLECTIONNÉ

Pour effacer le programme sélectionné, appuyer pendant quelques secondes sur le bouton jusqu'à l'extinction des icônes correspondantes et au déclenchement d'un deuxième bip.

Le programme revient ensuite automatiquement au mode de cuisson manuel.

SIGNALISATION COUPURE DE COURANT

Le minuteur n'annule pas le programme en cas de coupure de courant.

Le minuteur signale chaque coupure de courant à travers le clignotement du symbole

« HORLOGE », pour permettre à l'utilisateur de vérifier que l'heure est correcte.

Dans ce cas, pour désactiver la signalisation appuyer rapidement sur le bouton.

LISTE DES FONCTIONS (seulement pour les modèles multifonctions)



1 Lumière du four



2 Cuisson traditionnelle.

La chaleur se propage uniformément, aussi bien du haut que du bas. Idéal pour la cuisson des gâteaux et de la pâtisserie. Conseillé pour une cuisson simple.



3 Cuisson par le bas.

La chaleur se diffuse uniquement à partir du bas, pour donner une touche finale à une cuisson déjà terminée.



4 Cuisson par le haut.

La chaleur provient de la résistance du plafond. Idéal pour cuire la partie supérieure d'un plat sans le griller.



5 Cuisson au gril et à la broche (*).

La chaleur se transmet par rayonnement. Idéal pour cuire au gril, pour rissoler, dorer, gratiner.



6 Cuisson maxi-grill et à la broche (*).

Équivalent de la fonction 5, mais avec une puissance plus élevée et une plus grande surface de rayonnement.



7 Cuisson maxi-grill avec le four ventilé et la broche (*).

La chaleur se diffuse par rayonnement et dans le même temps, le ventilateur la transmet de façon uniforme. Idéal pour rissoler les plats sans les sécher au cœur.



8 Cuisson uniforme.

La chaleur émise par les résistances inférieure et supérieure est diffusée par le ventilateur, permettant une cuisson uniforme interne/externe dans des temps extrêmement réduits. Conseillé pour une cuisson simple.



9 Cuisson avec le four ventilé.

La chaleur se propage par ventilation forcée. Idéal pour les plats qui demandent un degré important de cuisson à l'extérieur, et moins important à l'intérieur. Un système de cuisson qui permet de cuire trois plats différents en même temps.

Décongélation super ventilée.

Positionnant le sélecteur sur « Cuisson avec four ventilé », et le thermostat sur la position 50°C, il est possible d'obtenir une décongélation des plats dans un temps extrêmement court.



10 Décongélation des plats.

La décongélation s'obtient en ventilant l'intérieur du four (Thermostat en position « 0 »)

(*) SEULEMENT POUR LES MODÈLES QUI EN SONT DOTÉS

FONCTIONS DES CUISINIÈRES (seulement pour les modèles ...SMF)



1 Lumière du four



2 Cuisson traditionnelle.

La chaleur se propage uniformément aussi bien à partir du haut que du bas. Idéal pour la cuisson des gâteaux et de la pâtisserie. Conseillé pour une cuisson simple.



3 Cuisson uniforme.

La chaleur émise par les résistances inférieure et supérieure est diffusée par le ventilateur, permettant une cuisson uniforme interne/externe dans des temps extrêmement réduits. Conseillé pour une cuisson simple.



4 Cuisson au grill.

La chaleur se diffuse par rayonnement. Idéal pour cuire au grill, pour rissoler, dorer, gratiner.



5 Cuisson au grill avec four ventilé.

La chaleur se diffuse par rayonnement, et en même temps le ventilateur la diffuse de façon uniforme. Idéal pour cuire au grill, rissoler, dorer, gratiner les plats sans les sécher au cœur.



6 Cuisson par le bas.

La chaleur se diffuse uniquement du bas, pour donner une touche finale à une cuisson déjà terminée.

CUISINIÈRE UP&DOWN (2 FOUR SUPERPOSÉS)

▪ **MODÈLES AVEC FOURS ET GRIL À GAZ**

GRIL

Pour obtenir de meilleurs résultats, il est nécessaire de préchauffer le gril pendant au moins 3 minutes avec la porte ouverte. En cas d'extinction accidentelle de la flamme, replacer le bouton sur « off » et éviter d'allumer le four avant au moins une minute.

FOUR

En cas de fonctionnement simultané des fours, il est conseillé d'allumer d'abord le four UP, puis de laisser au moins s'écouler 3 minutes avant d'allumer le four DOWN.

Pour un usage optimal, il est recommandé de préchauffer le four pendant au moins 15 minutes en sélectionnant la température selon le plat à cuire.

Ne jamais positionner de plats directement sur les brûleurs du four !

Ne pas recouvrir l'intérieur du four d'une feuille d'aluminium.

En cas d'extinction accidentelle de la flamme, replacer le bouton sur « off », et éviter d'allumer le four avant que se soit écoulée au moins une minute.

▪ **MODÈLES AVEC FOUR ÉLECTRIQUE/MULTIFONCTIONS**

Fonctionnement :

• **FOUR INFÉRIEUR** (v. point 3.6)

• **FOUR SUPÉRIEUR**



Cuisson traditionnelle avec propagation de la chaleur aussi bien par le haut que par le bas. Il est possible de programmer la température avec le même bouton jusqu'à un maximum de 250°C.



Cuisson à partir du bas, avec une température maximum jusqu'à 250°C ; utilisation conseillée pour une cuisson avec une sauce liquide et/ou un fond de cuisson liquide.



Cuisson à partir du haut, avec une température maximum jusqu'à 250°C ; conseillé pour une cuisson moelleuse de gratin ou de grillade (viande rôtie).



Cuisson à partir du haut, avec une température maximum jusqu'à 250°C ; conseillé pour griller en mode rapide (viandes rouges) ou pour gratiner les plats rapidement.

3.7 PLAN DE CUISSON AVEC GLASS-PLATE (seulement pour les modèles concernés)

La **GLASS-PLATE** est un système de cuisson innovant, associant la chaleur produite par une résistance particulière à haut rendement, avec une vitrocéramique laissant passer les rayons infrarouges, permettant ainsi une cuisson directe rapide, comme sur une plaque, ou bien des cuissons particulières dans un récipient ou pour réchauffer les plats.

La surface de la vitrocéramique se divise en deux parties, avec la possibilité d'un fonctionnement simple ou combiné. Les deux zones rayonnantes sont marquées par un rectangle en sérigraphie, et sont alimentées par des résistances spéciales, commandées par un Module Électronique sensible au toucher (touch-control).

Caractéristiques de la GLASS-PLATE

Vitesse de cuisson et répartition de la chaleur – Il s'agit de deux éléments chauffant séparés, dont les filaments atteignent en quelques secondes une température élevée, générant un rayonnement infrarouge. L'importante épaisseur d'isolant en fibre de verre évite la perte de chaleur, permettant ainsi des économies d'énergie. De plus, la disposition particulière du filament permet une diffusion rapide et homogène de la chaleur sur l'ensemble du verre.

La surface vitrocéramique est un matériau atoxique, d'entretien rapide et facile, pouvant atteindre des températures élevées, et permet la cuisson combinée par infrarouge (comme sur un gril) et par contact (comme sur une plaque).

Le Module Électronique - Le « touch-control » permet un réglage facile et précis.

La cuisson – Idéal pour griller directement sur le verre les saucisses, hamburgers, viandes, poissons, légumes, crêpes, pizzas, etc... ; avec un tel système, la qualité de la cuisson est parfaite et saine, car le goût des mets n'est pas modifié, puisque le verre n'absorbe pas les saveurs, qu'il n'y a pas de résidus carbonés, et qu'il n'y a pas de graisse utilisée. Parfaite également en cas de cuisson lente ou délicate dans un récipient (températures basses et uniformes) ou bien pour réchauffer les plats.

Entretien et conseils

Il est recommandé d'effectuer l'entretien lorsque le verre est refroidi. Laver le verre avec un type de détergent contenant simplement une base lavante avec de l'eau savonneuse. Pour les traces les plus tenaces, utiliser la raclette fournie dans les accessoires.



Ne jamais utiliser de matériau abrasif comme la paille de fer scotch bryte, des éponges métalliques ou équivalent. Pour la cuisson, il est conseillé l'utilisation de récipients à fond plat et lisse. Faire attention au fait que les récipients en fonte ou à fond rugueux peuvent laisser des traces claires qui peuvent être retirées avec un chiffon imbibé de vinaigre.



La cuisson terminée, la zone chauffée demeure chaude pendant un certain temps. Faire très attention à ne pas poser les mains. Tenir les enfants à l'écart.

Avertissements

- ne pas utiliser de gants
- utiliser seulement les nettoyeurs indiqués

Utilisation

Normalement, le plan de travail se présente en fonction « lock », avec un petit voyant rouge sous le symbole  c'est-à-dire la fonction de sécurité qui verrouille la sélection de tous les capteurs.

Pour débloquer le module, sélectionner le symbole jusqu'à ce que disparaisse le petit voyant rouge.

Si les capteurs ne sont pas sélectionnés, après qu'ils aient été déverrouillés, le module se place sur « lock » automatiquement après 30 secondes, c'est-à-dire le petit voyant rouge sur le

symbole 

Pour allumer, il est nécessaire que le module soit débloquent, en appuyant sur le symbole on/off . À ce moment, les deux affichages numériques sont allumés. Celui de SX correspond à la plaque antérieure, et celui de DX correspond à la plaque postérieure.

À partir du moment où apparaissent les affichages numériques, on dispose de 10 secondes pour décider, faute de quoi le module s'éteint.

Lorsque les affichages numériques sont allumés, indiquant « 0 », il est possible d'intervenir en sélectionnant les symboles « +/- » pour augmenter ou diminuer la puissance de plaque. Le numéro « 9 » indique la puissance maximum, et le numéro « 1 » une puissance minimale.

Chaleur résiduelle

Une fois éteinte, la plaque affiche la lettre « H » en couleur tant que la plaque demeure chaude (tant que la surface du verre possède une température > 65°C)

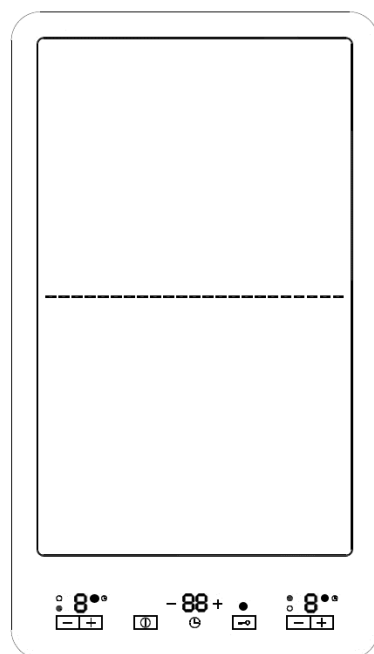
Fonction de réchauffage

Cette fonction impose la puissance maximale pendant un temps défini.

La fonction réchauffage s'active en sélectionnant le niveau « 9 » et le symbole « + ». À ce moment, le point décimal de l'affichage clignote (pendant 10 secondes, après quoi il s'arrête). Pendant ces 10 secondes, il convient de choisir le niveau de puissance entre « 1 et 8 ». Une fois la sélection effectuée, et le temps écoulé, le point décimal restera fixe et un signal sonore se fera entendre pour indiquer que la plaque fonctionne. Si le niveau puissance choisie est « 0 » ou « 9 », la fonction de réchauffage est annulée.

Si la fonction de réchauffage est active, en appuyant sur le symbole « + » la durée de la fonction sera la durée correspondant à ce niveau de puissance. Si le nouveau niveau est « 9 », la fonction sera annulée.

Temps de réchauffage



Niveaux de puissance	Temps
1	1'12"
2	2'44"
3	4'48"
4	5'28"
5	6'30"
6	1'12"
7	2'44"
8	2'44"

La fonction de réchauffage peut être annulée en pressant sur le symbole « - ».

Verrouillage à clé

La fonction de verrouillage à clé peut être activée, que les plaques soient allumées ou éteintes. Si les plaques sont allumées, la fonction de verrouillage à clé bloque tous les capteurs, à l'exception de l'interrupteur général d'allumage/extinction, et l'ensemble portant le clavier.

Lorsque les plaques sont éteintes, la fonction de verrouillage bloque les touches et tous les

capteurs, y compris l'interrupteur général On/Off , à l'exception de la fonction verrouillage à clé .

Fonctionnement du minuteur

Le minuteur peut fonctionner pour mesurer un temps de cuisson ou comme temporisateur avant d'arrêter la cuisson des plats.

La fonction minuteur : elle s'obtient en sélectionnant d'abord la plaque et son niveau de puissance, puis en sélectionnant le symbole « + » apparaît « 00 ». À ce moment, utiliser le symbole « + » pour régler le temps, et le compte à rebours débute. À la fin du temps choisi, le module émet un signal sonore.

Le temps peut être annulé en appuyant simultanément sur les symboles « + » et « - ».

Utiliser le temporisateur pour éteindre les plaques : cela s'obtient en sélectionnant le symbole du minuteur « + ». Apparaît à cet instant l'affichage « 00 » et les lettres « t » sur l'affichage des plaques. Sélectionner la plaque souhaitée (la fonction agit seulement sur une plaque à la fois), régler la puissance avec le symbole des plaques « + ». À cet instant, apparaît un voyant correspondant au symbole  à côté de l'affichage de la plaque sélectionnée. Régler ensuite le temps souhaité avec le symbole du minuteur « + o - ». À la fin du temps, la plaque s'éteindra, et un signal sonore d'une minute se fera entendre.

Le minuteur affichera un « 00 » clignotant, qui pourra être stoppé en effleurant n'importe lequel des capteurs.

Arrêt automatique

Le temps maximum pour lequel une plaque peut rester allumée dépend de la puissance choisie :

Niveaux de puissance max. → temps (heures)

Niveaux de puissance	Temps max. (heures)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	6
6	2
7	2
8	2
9	1



Lorsque la glass-plate s'éteint alors qu'elle se trouve sous un récipient chaud, le plan de cuisson met plus de temps à refroidir

En cas d'interruption du courant électrique pendant le fonctionnement, une fois le courant revenu l'affichage pourrait clignoter pour indiquer que les plaques sont chaudes bien qu'elles doivent de nouveau être réglées.



ATTENTION :

En cas de cassure de la vitrocéramique, couper l'alimentation électrique et appeler le Centre d'Assistance Lofra Agréé.

3.8 PLAN DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE TOTAL-GLASS (seulement pour les modèles concernés)

 Toutes les opérations d'installation, de réglage, d'adaptation et de manutention, doivent être exécutées par un personnel technique qualifié, selon les normes et les prescriptions en vigueur. La société décline toute responsabilité dérivant d'une mauvaise installation, d'un mauvais réglage, ou d'une détérioration survenue pendant l'utilisation de l'appareil.

ATTENTION

Si la surface est fêlée, c'est-à-dire qu'elle présente des fissures, éteindre l'appareil pour éviter la possibilité de chocs électriques.

- Ces instructions concernent les cuisinières entièrement électriques, ou avec un plan de cuisson en vitrocéramique. Dans les deux cas, il convient de se référer au Manuel d'Utilisation qui les accompagne.
- Avant de procéder à l'installation, contrôler les données sur la plaque pour vérifier que l'installation de la maison ou de l'appartement peut supporter la charge de l'appareil.
- Les paramètres de cet appareil sont inscrits sur la plaque placée sur le bord interne du côté gauche.
- L'appareil est prévu pour fonctionner sur 230V ; pour les divers raccordements, consulter la plaque placée à la partie arrière, à côté de la barre de branchement, montrant les schémas relatifs au raccordement électrique.
- La cuisinière n'est pas équipée de câble d'alimentation. Il est recommandé d'utiliser un câble de type H05RR-F. Concernant la section, consulter les spécifications récapitulées ci-dessous.
- Si l'appareil n'est pas équipé de câble d'alimentation et de fiche, il est nécessaire de placer au sein du réseau d'alimentation un dispositif assurant la déconnection du réseau, avec une distance d'ouverture des contacts permettant une déconnection complète dans les conditions de la catégorie de surtension III (4000V), conformément aux règles d'installation.
- La cuisinière doit être raccordée à une installation de terre efficace. Lors du raccordement à la barre de branchement, le câble de terre doit être plus long d'au moins 1 cm que les câbles d'alimentation.
- Le câble d'alimentation doit être positionné de façon à ce que sa température ne dépasse pas de plus de 50°C celle de l'environnement.

PLAN EN VITROCÉRAMIQUE

Les éléments chauffants, de conception nouvelle, permettent d'atteindre la puissance maximale en quelques secondes. Par ailleurs, l'importante épaisseur d'isolant en fibre de verre évite la perte de chaleur, en limitant le réchauffement aux seules zones sérigraphiées. Les zones chauffantes 4 (ou 5) sont commandées par 2 commutateurs et par 2 (ou 3) régulateurs d'énergie.

Le commutateur règle la puissance en W, définie par la position du bouton.

Le **régulateur d'énergie** est un dispositif qui régule la puissance de façon graduelle selon la position du bouton (% de la puissance maximale). Le contrôle des zones chauffantes intervient automatiquement, activant et désactivant les éléments chauffant à intervalles réguliers, garantissant un chauffage précis et uniforme: Les intervalles de chauffage brefs, associés à de longues pauses caractérisent une température basse ; Des intervalles de chauffage longs interrompus de brèves pauses caractérisent des températures plus élevées. Avec le régulateur d'énergie, il est possible de réchauffer la zone d'intérêt de la vitrocéramique de façon totale ou partielle.

Disposition des plaques (voir tableaux)

Caractéristiques des zones de chauffage des cuisinières avec 4 plaques chauffantes										
Position	Type de commande	Zone de chauffage utile	Rotation du bouton	Puissance max	Position du bouton et puissance correspondante					
					1	2	3	4	5	6
Inférieure Gauche	Réglage de l'énergie	 Toute	Des aiguilles d'une montre	2200W	10 %	25 %	50 %	65 %	90 %	100 %
		 Centrale	Inverse des aiguilles d'une montre	750W						
Supérieure Gauche	Commutateur	 Toute	Inverse des aiguilles d'une montre	1200W	150 W	200 W	350 W	500 W	850 W	1200 W
Inférieure Droite	Commutateur	 Toute	Inverse des aiguilles d'une montre	1700W	180 W	300 W	450 W	750 W	1200 W	1700 W
Supérieure Droite	Réglage de l'énergie	 toute	Des aiguilles d'une montre	2400W	10 %	25 %	50 %	65 %	90 %	100 %
		 Circulaire	Inverse des aiguilles d'une montre	1500W						

Puissances électriques absorbées

MODÈLE DE CUISINIÈRE	Résistance plancher 	Résistance plafond 	Gril 	Maxi Grill 	Résistance circulante 
MXV66MFR – MXV76MFR PXV66MFR – PXV76MFR	1900W	700W	1800W	2500W	2000W
PXGV96AMFR - .96MFR	1750W	1000W	2000W	3000W	2500W
G96GV/C			1750W		
G96MF/C; PG96MFR/V	1750W	1000W	2000W	3000W	2500W
PXDV96AMFRE – .96MFRE GRAND FOUR	1900W	700W	1800W	2500W	2000W
PXDV96AMFRE – .96 MFRE PETIT FOUR	1200W	500W	1000W	-	-

Caractéristiques des zones de chauffage des cuisinières avec 5 plaques chauffantes										
Position	Type de commande	Zone utile de chauffage	Rotation du bouton	Puissance Max	Position du bouton et puissance correspondante					
					1	2	3	4	5	6
Inférieure Gauche	Régulateur d'énergie	 Tout	Des aiguilles d'une montre	2200W	10 %	25 %	50 %	65 %	90 %	100 %
		 Centrale	Inverse des aiguilles d'une montre	750W						
Inférieure Droite	Commutateur	 Toute	Inverse des aiguilles d'une montre	1200W	150 W	200 W	350 W	500 W	850 W	1200 W
Supérieure Droite	Commutateur	 Toute	Inverse des aiguilles d'une montre	1700W	180 W	300 W	450 W	750 W	1200 W	1700 W
Supérieure Gauche	Régulateur d'énergie	 Toute	Des aiguilles d'une montre	2000W	10 %	25 %	50 %	65 %	90 %	100 %
		 Circulaire	Inverse des aiguilles d'une montre	1100W						
Centrale	Régulateur d'énergie	 Toute	Des aiguilles d'une montre	2000W	10 %	25 %	50 %	65 %	90 %	100 %
		 Circulaire	Inverse des aiguilles d'une montre	1100W						

Chaleur résiduelle

Le plan en vitrocéramique est divisé en 4 (ou 5) zones de chauffage, et afin de garantir un meilleur niveau de sécurité, il est pourvu d'indicateurs lumineux (signalant la chaleur résiduelle), qui restent allumés lorsqu'une zone est très chaude.

Les indicateurs restent allumés tant que la zone est chaude, même lorsque les plaques sont éteintes.

Utilisation du plan en vitrocéramique

Au moment de la première mise en route, il est conseillé d'allumer les zones de cuisson, une à la fois pour quelques minutes, afin d'éliminer l'humidité éventuelle qui pourrait s'être accumulée dans la pâte isolante.

Pour éviter la perte de chaleur et avoir un rendement optimal, il convient d'utiliser des récipients à fond plat, et qui par ailleurs, lorsque cela est possible, possèdent des dimensions semblables à la zone de cuisson utilisée.

La zone chauffante demeure chaude pendant un certain temps, et il est possible d'en tirer parti en éteignant la plaque quelques minutes avant la fin de la cuisson, de façon à utiliser au mieux la chaleur résiduelle accumulée par le verre, et permettant ainsi une économie d'énergie.

 Il est recommandé d'effectuer un entretien lorsque le verre s'est refroidi. Laver le verre avec un type de liquide détergent moussant ou de l'eau savonneuse. Pour les tâches les plus résistantes, utiliser la raclette jointe, fournie dans les accessoires. **Ne pas utiliser de matériau**

abrasif comme de paille de fer scotch bryte, des éponges métalliques, ou équivalent. Veiller à ne pas renverser de sucre pendant la cuisson, car il pourrait alors se former des incrustations impossibles à enlever ; Si cela devait se produire, éteindre rapidement, et nettoyer avec la raclette la zone concernée avec le verre encore tiède. D'éventuels récipients en fonte ou avec un fond rugueux peuvent laisser des traces claires, qui peuvent être éliminées avec un chiffon imbibé de vinaigre.

⚠ ATTENTION :

Lorsque le plan est en fonctionnement, ou le voyant de chaleur résiduelle allumé, faire très attention. Tenir les enfants à l'écart.

⚠ ATTENTION :

En cas de rupture de la vitrocéramique, couper l'alimentation électrique et appeler le Centre d'Assistance Lofra Agréé

SCHÉMA POUR LE RACCORDEMENT DES CUISINIÈRES AVEC PLAN EN VITROCÉRAMIQUE		
Alimentation	Câble d'alimentation	Diagramme de raccordement
220-240 V ~	3 x 6 mm ² H05VV-F	
380-415V 3N~	5 x 2,5 mm ² H05VV-f	

3.9 INSERTION DU FILTRE À GRAISSES SUR LE CACHE DU VENTILATEUR À L'INTÉRIEUR DU FOUR MULTIFONCTIONS

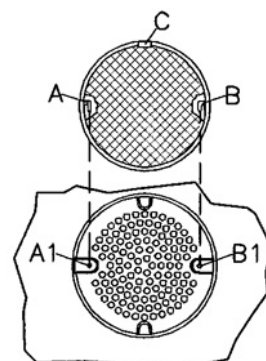
Positionner les languettes A-B en face des perforations du cache du ventilateur A1 - B1 du fond du four.

Exercer une pression sur la patte C, de façon à ce que les languettes s'encastrent parfaitement dans les perforations A1 -B1.

Fixer enfin le filtre à graisses avec les vis fournies.



Le four ventilé doit fonctionner avec le filtre à graisses inséré.



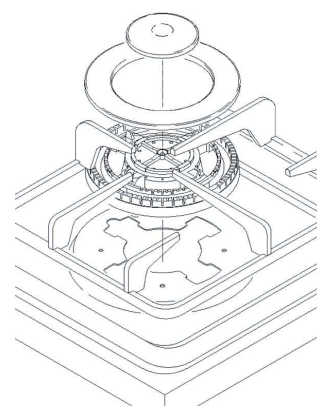
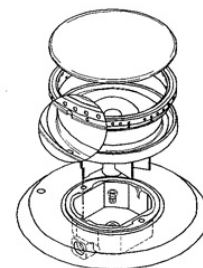
3.10 POSITIONNEMENT DES BRÛLEURS À GAZ SUR LE PLAN DE TRAVAIL

Brûleurs auxiliaires, semi rapides, rapides, super rapides :

Pour un bon positionnement des brûleurs, des répartiteurs de flamme et des chapeaux émaillés sur l'emplacement prévu sur le plan de travail, il est nécessaire de suivre la séquence présentée en illustration. Veiller à ce que le guide du brûleur sur le réceptacle, et le répartiteur de flamme sur le brûleur, s'ajustent parfaitement.

Brûleur triple couronne :

Associer le répartiteur de flamme au support du brûleur de telle façon qu'il ne puisse pas tourner.

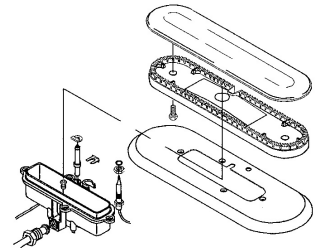




ATTENTION : les chapeaux du brûleur triple couronne doivent être toujours placés dans leurs emplacements. En cas contraire, la flamme peut se propager également à l'intérieur (retour de flamme), ce qui déforme le brûleur par une surchauffe progressive.

Brûleur à poisson :

Insérer le répartiteur de flamme en faisant coïncider la perforation présente à la partie inférieure avec la bougie d'allumage électronique insérée dans le réceptacle du plan de travail.



3.11 GUIDE TÉLESCOPIQUE (seulement pour les modèles concernés)

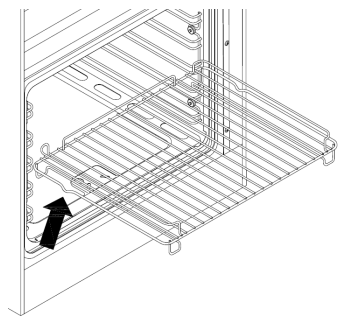
Les guides télescopiques offrent une meilleure stabilité aux accessoires du four. Le positionnement des plats sur la grille ou sur la plaque devient plus simple et plus sûr. Les grilles et les plaques doivent être encastrées dans les emplacements associés des guides. Pendant la cuisson, et tant que le four est chaud, il est conseillé d'adopter une manique pour les manipulations à l'intérieur du four.

3.12 GRILLES AVEC DISPOSITIF ANTICHUTE

Les grilles sont dotées d'un système de sécurité d'extraction, pour empêcher qu'elles puissent sortir entièrement du four lorsqu'on ne les sort que partiellement.

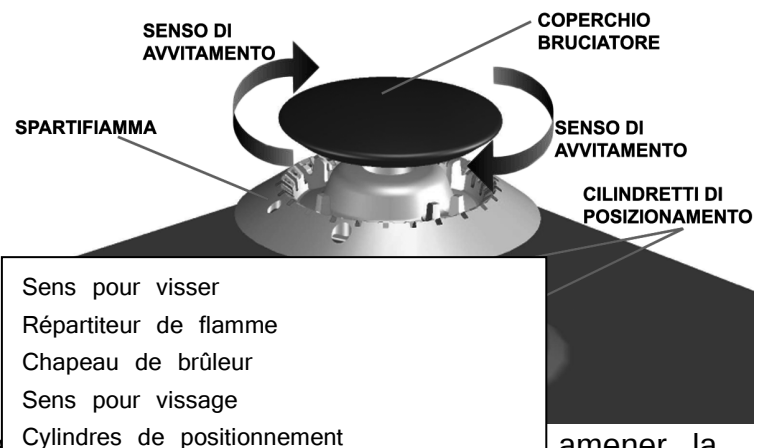
À l'insertion, vérifier que l'arrêt antichute (voir l'illustration) est toujours en arrière.

Les grilles ne peuvent être extraites du four que si ces arrêts sont placés vers l'avant.



3.13 INSTRUCTIONS DE MONTAGE DU BRÛLEUR SÉRIE III

Le chapeau supérieur des brûleurs doit être placé dans l'espace associé aux deux rainures d'insertion, qui correspond lui-même aux vis des deux cylindres du répartiteur de flamme placé en dessous, et vissé dans le sens des aiguilles d'une montre (comme indiqué sur la figure).

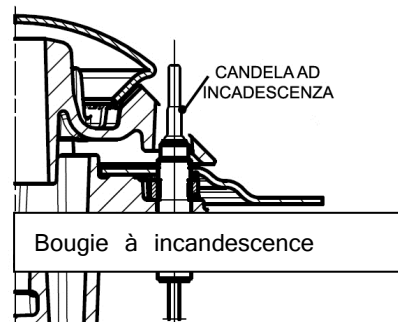


ATTENTION

Le mauvais montage du couvercle amener la propagation de la flamme à l'intérieur du brûleur engendrant sa déformation.

3.14 INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT DES BOUGIES D'ALLUMAGE À INCANDESCENCE (SEULEMENT POUR LES MODÈLES QUI EN SONT DOTÉS)

Pour allumer les brûleurs, il convient d'appuyer sur le bouton rotatif dans un sens inverse des aiguilles d'une montre. La bougie devient alors rouge incandescent et provoque l'allumage des flammes du brûleur.



ATTENTION

Il est recommandé de ne pas laisser de matériau inflammable sur le plan de cuisson de la cuisinière : par exemple des chiffons, feuilles à pâtisserie ou autres, car elles peuvent s'enflammer également avec les brûleurs éteints, du seul fait de la pression des boutons. Il convient de faire preuve de la plus grande prudence car en appuyant sur les boutons, les bougies s'allument immédiatement et atteignent tout de suite des températures élevées, de l'ordre de 1300°C.

Les bougies d'allumage ne doivent pas subir de chocs accidentels, car elles sont cassantes.

IL NE FAUT ABSOLUMENT JAMAIS TOUCHER LES BOUGIES QUANT ELLES SONT ROUGES-INCANDESCENTES CAR ELLES PEUVENT CAUSER DES BRULÛRES ET DES BLESSURES.

LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE TENUS À UNE DISTANCE DE SÉCURITÉ.

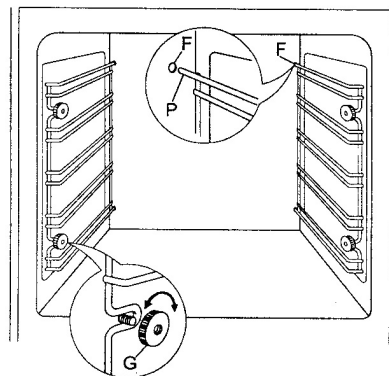
4. ENTRETIEN

Avant chaque opération d'entretien, retirer l'alimentation électrique et laisser refroidir le four et les brûleurs.

Il est également conseillé de nettoyer le plan de cuisson et le four après chaque utilisation, afin d'éviter des incrustations difficiles à retirer et qui peuvent endommager les surfaces.

Pour le nettoyage des éléments en acier inoxydable, en émail, en cristal, ou du tableau de commandes, il est conseillé d'utiliser une éponge ou un chiffon humide. Si les tâches sont difficiles à retirer, utiliser des produits adaptés. **Rincer et essuyer avec soin après avoir nettoyé.** Éviter l'utilisation de pailles métalliques, de poudres abrasives et de substances corrosives qui pourraient rayer des éléments.

Pour conserver longtemps les caractéristiques de brillance des parties émaillées à l'intérieur du four, il est nécessaire de les nettoyer fréquemment avec de l'eau tiède. Les guides soutenant la grille et la lèchefrite peuvent être retirés en défaisant l'écrou G, permettant ainsi un entretien plus fin ; pour le remontage, introduire les deux prolongements P des guides latéraux dans les perforations F présentes au fond du four. Faire coïncider les deux boutons de réglage antérieurs des guides avec les vis déjà en place sur les côtés. Fixer les guides avec l'écrou G. Ne pas laver le four lorsqu'il est encore chaud, et ne pas adopter de substances ou produits abrasifs.



Ne pas laisser des substances acides ou alcalines comme : VINAIGRE, CAFÉ, LAIT, EAU SALÉE, JUS DE CITRON, JUS DE TOMATE, ETC... rester au contact des surfaces émaillées ou en acier pendant un temps prolongé.

Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour le nettoyage de l'appareil.



Pour l'entretien des vitres à l'intérieur du four, suivant les modèles retirer le profil supérieur à l'aide d'un tournevis, et retirer les vitres de leurs gorges. Effectuer ces opérations avec le maximum de précaution et de précision.

L'entretien des brûleurs, des chapeaux, et des répartiteurs de flamme est périodique : il est recommandé d'utiliser de l'eau savonneuse. Avant de les remettre dans leurs emplacements, bien les essuyer, et vérifier que les perforations des répartiteurs de flamme sont bien toutes ouvertes.

5. AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE ET LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT



Utiliser des récipients d'un diamètre adapté à la puissance du brûleur du plan de cuisson. Les diamètres adaptés sont précisés au paragraphe 3.1.

Dès qu'un liquide commence à bouillir, et qu'il suffit d'entretenir l'ébullition, réduire la flamme. Il est également conseillé de poursuivre la cuisson avec le couvercle posé sur le récipient.

Ne pas intercaler entre le récipient et la grille de dispositif de type sous récipient grillagé. Toujours conserver propres les éléments des brûleurs à gaz. Vérifier que les perforations des répartiteurs de flamme ne sont pas obstruées et que la flamme est distribuée régulièrement.

Préchauffer le four pendant 10 à 15 minutes avant d'introduire le plat en choisissant la température qui convient.

Ne pas utiliser le four avec la porte ouverte pour chauffer la pièce.

Contrôler périodiquement l'intégrité du joint de la porte du four.

Il est possible de profiter de l'inertie thermique, en éteignant le four environ 10 minutes avant le temps prévu pour la cuisson.

L'emballage de l'appareil doit être recyclé au niveau des points de collecte sélective.

L'appareil électroménager hors d'usage doit être porté auprès d'un point de collecte sélective.

La présence du symbole ci-dessous signifie que l'appareil appartient aux « nouveaux déchets », et qu'il doit être collecté séparément (et non avec les ordures ménagères).



Au sens de l'art.13 du Décret Législatif n°151 du 25 juillet 2005, « Transposition des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'usage de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination non polluante des déchets ».

Le symbole de la poubelle barrée, visible sur l'appareil ou sur l'emballage, indique que le produit, lorsqu'il n'est plus utilisé, doit être collecté séparément des autres déchets. Par conséquent, l'utilisateur devra confier l'appareil hors d'usage à un centre agréé de collecte sélective des déchets électroniques et électrotechniques, ou bien le rapporter à un revendeur

au moment de l'achat d'un nouvel appareil de type équivalent, dans un échange un pour un. La collecte sélective qui permet le bon enlèvement de l'appareil abandonné au recyclage, et permet son traitement et une élimination respectueuse de l'environnement, contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et sur la santé, de même qu'elle favorise le réemploi et le recyclage des matériaux qui composent l'appareil.

En revanche, un abandon abusif de la part de l'utilisateur appelle l'application de sanctions administratives prévues par la législation en vigueur.

CARACTÉRISTIQUES DES BRÛLEURS DU PLAN DE CUISSON ET DU FOUR

TABLEAU 1

Type de gaz : Butane G30 - Pression nominale = 28-30 mbar
 Propane G31 - Pression nominale = 37 mbar
 Méthane G20 - Pression nominale = 20 mbar

Types de brûleurs	By pass Ø 1/100 mm	Gaz liquide							Gaz méthane			
		Injecteurs Ø 1/100 mm	Débit thermique nominal						Injecteurs Ø 1/100 mm	Débit thermique nominal		
			kW max	g/h max		kW min	g/h min					
				G30	G31		G30	G31			kW max	kW min
Brûleurs du plan de cuisson série I 												
Auxiliaire: (petit)	27	50	1,00	73	71	0,29	21	21	77	1,00	0,29	
Semi – rapide: (intermédiaire)	29	65	1,75	127	125	0,35	25	25	97	1,75	0,35	
Rapide: (grand)	39	85	3,00	218	214	0,60	44	43	127	3,00	0,50	
Triple couronne:	65	100	3,90	283	278	1,50	109	106	136	3,90	1,50	
Poisson:	65	85	3,00	218	214	1,50	109	107	120	3,00	1,50	
Brûleurs du plan de cuisson série II  normaux et AEO, quadruple feuille												
Auxiliaire : (petit)	27	50	1,00	73	71	0,30	21	21	72	1,00	0,30	
Semi – rapide: (intermédiaire)	34	65	1,75	127	125	0,44	25	25	97	1,75	0,44	
Rapide : (grand)	44	85	3,00	218	214	0,75	44	43	115	3,00	0,75	
Triple couronne :	65	100	3,90	283	278	1,50	109	106	136	3,90	1,50	
Dual Ø125mm:	70	46/85	3,90	283	278	1,80	130	127	130/75	3,9	1,80	
Dual Ø145mm:	27/70	46/95	4,5	326	319	1,80	130	127	130/85	4,2	1,80/0,35	
Dual quadruple feuille	27/70	46/66	4,2	304	297	0,30	22	22	66/1,02	4,2	0,30	
Brûleurs du plan de cuisson série III 												
Auxiliaire : (petit)	27	52	1,10	79	78	0,35	25	25	73	1,10	0,35	
Semi – rapide: (intermédiaire)	34	65	1,75	127	125	0,45	32	32	98	1,75	0,45	
Rapide : (grand)	44	82	2,80	203	200	0,75	54	53	122	2,80	0,75	
Triple couronne :	65	97	3,70	268	264	1,50	109	133	133	3,70	1,50	
Brûleurs du four												
60L : (60x50-60x60-70x50-70x60) - (chariot extractible 80x60 90x60)- Ventilé gaz Double four 90x60	55	85 f/évasé	3,30	240	236	1,10	80	79	130 f/évasé	3,30	1,10	
Four géant / Four géant ventilé gaz / (...126GV...)	60	110	5,00	363	357	1,60	116	114	165 f/évasé	5,00	1,60	
Espace rangement: (80x50-90x60)	50	80 f/évasé	2,60	189	186	1,10	80	79	115 f/évasé	2,60	1,10	
Espace rangement et porte bouteille (90x50-90x60)	55	85	3,20	233	229	1,10	80	79	127 f/évasé	3,20	1,10	

Brûleurs du gril à gaz											
60L : (60x50-60x60-70x50-70x60) – (chariot extractible 80x60 90x60) Double four 90x60	-	77	2,30	166	164	-	-	-	115	2,30	-
Four géant / four géant ventilé (...126GVG...):	-	90	3,30	240	236	-	-	-	140	3,30	-
60L (60x60 – 70 x60) ventilé gaz		85	2,60	188	185	-	-	-	130	2,6	-

CARACTÉRISTIQUE DE LA GLASS-PLATE ET DES PLAQUES ÉLECTRIQUES TABLEAU 2

CUISINIÈRE À FOUR GÉANT AVEC GLASS PLATE 800 + 800 W

Correspondance entre la position du bouton et la puissance absorbée

Diamètre de la plaque en mm	Marque sur le bouton et consommations en W				
	0	1	2	3	4
80	0	90	180	200	450
110	0	140	300	400	700
145	0	187	250	750	1000
180	0	300	600	900	1500

PUISSANCE ABSORBÉE FOUR ÉLECTRIQUE AVEC THERMOSTAT

TABLEAU 3

MODÈLES	Résistance plancher 	Résistance plafond 	Résistance gril 	Résistance Maxi- gril 	Résistance circulation 
Mod. Four électrique statique : 60x50-60x60-70x50-70x60	1650 W	900 W	1500 W		
Mod. Four mixte : 70X50 - 70X60	1650 W	900 W	1500 W		
Mod. Multifonctions : MX 66 ASMF	1650 W	600 W	1500 W		
Mod. Multifonctions : 60X50-60X60-70X50-70X60	1650 W	900 W	1500 W	2100W	2000 W
Mod. Gril rayonnant : 60X60-70X60	1900 W	700 W	1800 W	2500W	2000 W
Mod. Gril rayonnant : 90X60	1900 W	1000 W	2000 W	2500W	2000 W
Mod. Four géant multifonctions	1750 W	1000 W	2000 W	3000 W	2500 W
Double FOUR	Four sx 60l	1650 W	900 W	1500 W	2100 W
	Four dx 30l	1200 W	500 W	1000 W	
Mod. Espace entreposage : 80X50-80X60 90X50-90X60	1400 W	700 W	1200 W		
Mod. Espace bouteille 90X50-90X60	1400 W	700 W	1200 W		
Mod. Gaz 60x50 – 60x60 – 70x50/60 – 90x50/60			1500W		
Mod. Gaz géant			1750 W		

Mod. Gaz espace entreposage bouteille (80x50/60 – 90x50/60)			1200 W		
Mod. Gaz 90x60 – 80x60 chariot extractible			1500 W		
Mod. Électrique 90x60 – 80x60 chariot extractible	1650 W	900 W	1500 W	2100 W	2000 W
Mod. Four géant gaz ventilé 90X60			2000 W		
Mod. Four gaz ventilé 60X60 – 70X60			1800 W		
Four 30 litres cuisinière ...D126...	1200 W	500 W	1000 W		

CUISINIÈRES UP & DOWN (2 fours superposés)

TABLEAU 4

DIMENSIONS

Hauteur 900-915 mm

Largeur 600 mm

Profondeur 600 mm (en excluant la poignée du four)

CARACTERISTIQUES DU BRÛLEUR DU FOUR

Brûleurs	Four supérieur	Gril supérieur	Four inférieur
Débit thermique nominal kW	1,70	2,70	2,40
chariot extractible kW	0,80	---	1,00
Injecteurs			
G20 20 mbar Ø 1/100 mm	95	125	110
G30 30 mbar “	62	80	72
By-pass			
G20 20 mbar Ø 1/100 mm	Reg.	---	Reg.
G30 30 mbar “	42	---	48

Température four UP: min.130°C – max. 270°C

Température four DOWN: min.130°C – max. 270°C

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES DU FOUR

FOUR SUPÉRIEUR		Résistance plancher Résistance plafond Résistance gril	1200 W 950 W 1900 W
FOUR INFÉRIEUR		Voir tableau 3	

6. CONDITIONS GÉNÉRALES DE GARANTIE ET DE SERVICE APRÈS-VENTE

• ARTICLE 1 -INSTALLATION - MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

Sauf dispositions contraires entre le vendeur et l'acheteur, ce dernier conserve à sa charge l'installation et la mise en service de l'appareil. Seul un professionnel qualifié est habilité à effectuer l'installation, les branchements et raccordements, conformément aux règles de l'art, en respectant les règlements en vigueur et les recommandations du fabricant, notamment celle contenues dans les notices d'emploi et d'entretien. L'acheteur qui préfère mettre lui-même l'appareil en service le fait sous sa propre responsabilité. En cas de défaut apparent ou d'absence de notice d'emploi et d'entretien, l'acheteur a intérêt à les faire constater par écrit par le vendeur ou le livreur lors de l'enlèvement de la livraison ou la mise en service.

• ARTICLE 2 - GARANTIE CONTRACTUELLE ET PRESTATIONS PAYANTES

Durée Telle qu'indiquée sur le contrat de garantie

Point de départ Date de vente.

Référence de l'appareil Indiquée sur la facture.

La garantie contractuelle est ci-après définie

CONDITIONS DE LA GARANTIE CONTRACTUELLE ET DES PRESTATIONS PAYANTES

La garantie ne s'applique qu'aux réparations effectuées par un dépanneur agissant sur l'ordre exprès de SDS, prestataire mandaté par LOFRA pour gérer les pièces détachées.

A. **DEFAUTS COUVERTS** : Sont seuls couverts les défauts et leurs conséquences, ayant pour origine un phénomène électrique, électromécanique, électronique ou mécanique relatif à l'appareil.

B. **TERRITORIALITE** : Le présent contrat s'applique exclusivement aux appareils vendus et installés en France Métropolitaine, dans la Principauté de Monaco et la Corse

C. **CESSION DE LA GARANTIE** : La garantie est liée à l'appareil, elle est acquise automatiquement à un nouvel utilisateur pour la durée restant à couvrir en cas de cession, décès, don ...

D. **DEFAUTS EXCLUS** : La présente garantie ne couvre pas :

-le remplacement des pièces consommables (tels que, ampoules d'éclairage, filtres de hottes, courroies, fusibles, joints de porte ...)

Le remplacement des pièces en verres, plastiques, caoutchouc...

-les pannes afférentes aux accessoires (tels que chapeaux de brûleurs, détenteurs, tuyaux de gaz, câbles d'alimentation, ...)

-les pannes provenant des pièces non conformes à celles préconisées par SDS.

-les pièces esthétiques

-les interventions non justifiées par un dysfonctionnement de l'appareil.

Sont également exclus de la présente garantie, les défauts et leurs conséquences dus :

-à l'intervention d'un dépanneur n'agissant pas sur l'ordre exprès de SDS.

-au non-respect des instructions indiquées dans les notices d'utilisation et d'entretien du constructeur, à toute erreur de manipulation ainsi qu'au manque d'entretien de l'appareil.

-à une utilisation non conforme à l'usage pour lequel l'appareil est destiné, et notamment une utilisation à des fins professionnelles, ou collectives,

-à toute cause d'origine extérieure.

Les frais de déplacement, de main d'œuvre et de transport de l'appareil relatifs à un défaut non couvert par la présente garantie sont à la charge de l'acheteur.

LA GARANTIE CONTRACTUELLE N'EXCLUT EN RIEN LE BENEFICE DE LA GARANTIE LEGALE

• ARTICLE 4 - LITIGES EVENTUELS

En cas de difficultés dans l'application du présent contrat, l'acheteur a la possibilité, avant toute action en justice, de rechercher une solution amiable, notamment avec l'aide d'une association de consommateurs ou d'une organisation professionnelle de la branche, ou de tout autre conseil de son choix.

Il est rappelé que la recherche de solution amiable n'interrompt pas la durée de la garantie contractuelle.

Il est rappelé qu'en règle générale et sous réserve de l'appréciation des tribunaux, le respect des dispositions de la garantie contractuelle suppose :

- que l'acheteur honore ses engagements financiers envers le vendeur,

- que l'acheteur utilise l'appareil de façon normale,

- qu'aucun tiers non agréé ou non mandaté par SDS n'intervienne pour une réparation sur l'appareil (sauf cas de force majeure et avec l'autorisation de SDS).

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

03201836 Rev.1.2 del12/03/2013



