

ITA

ENG

MANUALE DELL'UTENTE

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

USER MANUAL

**INSTRUCTIONS AND ADVICE FOR THE
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE OF THE
THE BUILT-IN GAS HOBS
APPARATUS FOR COOKING
FOR HOUSEHOLD PURPOSES**



CE



Gentile Cliente,

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

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

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

IL COSTRUTTORE
LOFRA S.R.L.

INDICE

1. AVVERTENZE	4	1.1 - Sicurezza durante l'uso
	7	1.2 - Sicurezza elettrica
	7	1.3 - Sicurezza dei bambini
	8	1.4 - Sicurezza durante la pulizia
	8	1.5 - Smaltimento materiale di imballaggio
	9	1.6 - Responsabilità del produttore
2. CARATTERISTICHE	10	
3. INSTALLAZIONE DEL PIANO	11	3.1 - Montaggio del piano
	12	3.2 - Fissaggio del piano
	13	3.3 - Locale di installazione
	13	3.4 - Collegamento gas
	13	3.5 - Collegamento elettrico
	14	3.1 - Cavo di alimentazione elettrico, trasformazioni gas e regolazioni
	14	3.7 - Regolazione bruciatori
	15	3.8 - Manutenzione
4. FUNZIONAMENTO DEL PIANO	16	
5. CARATTERISTICHE BRUCIATORI	17	
6. PULIZIA E MANUTENZIONE	18	



1. AVVERTENZE

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

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

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

1.1 SICUREZZA DURANTE L'USO

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

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

- ! Assicurarsi periodicamente che non vi siano perdite di gas dal tubo che collega l'apparecchio alla bombola o alla condotta del gas; sostituirlo alla scadenza.
- ! Per un buon funzionamento dei fuochi, tenere puliti i bruciatori, i coperchietti e gli spartifiamma.
- ! Quando l'apparecchio non è funzionante accertarsi che le manopole siano nella posizione di spento; inoltre, nel caso rimanga inattiva, è consigliabile chiudere il rubinetto della bombola o della condotta del gas e l'interruttore generale della corrente elettrica dell'apparecchiatura stessa.
- ! Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo.
- ! I prodotti della combustione devono essere scaricati all'esterno attraverso una cappa aspirante o elettroventilatore (vedi paragrafo "installazione").
- ! La cottura sul piano, con grasso o olio, può essere pericolosa e può provocare incendi.
MAI cercare di spegnere un incendio con l'acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- ! Se la cucina è appoggiata ad una base è necessario provvedere un ancoraggio per evitare lo scivolamento della stessa.
- ! Non conservare sotto l'apparecchio oggetti sensibili a sbalzi di temperatura (p.e. detersivi, spray, etc).
- ! Le zone cottura non devono funzionare a vuoto, senza le pentole.

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

- ! Non usare il piano cottura induzione rotto o screpolato.
 - Se notate qualche difetto interrompete immediatamente l'alimentazione elettrica.

1.2 SICUREZZA ELETTRICA

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

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

- ! Verificare che l'apparecchio venga installato e collegato a
 - massa in modo appropriato da un tecnico qualificato.

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

L'interruttore deve essere facilmente accessibile dopo l'installazione dell'elettrodomestico.

1.3 SICUREZZA DEI BAMBINI

- ! L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde
 - durante l'uso. Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.

- ! I bambini di meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani
 - se non continuamente sorvegliati.

- ! Le operazioni di pulizia e manutenzione da parte dell'utente
 - non devono essere fatte da bambini senza sorveglianza.

- ! Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età
 - compresa dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o con mancanza di esperienza, solo se seguite e informate sulle istruzioni riguardanti l'apparecchio in modo sicuro per comprendere i pericoli coinvolti.

- ! I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
 -

1.4 SICUREZZA DURANTE LA PULIZIA

- ▶ Prima della manutenzione o della pulizia disinserire
- elettricamente l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.

- ▶ Si raccomanda di non lasciare residui liquidi e solidi tra le
- griglie e l'alloggiamento delle stesse, per evitare che lo sporco rovini i materiali.

- ▶ Pulire il piano cottura in base alle istruzioni per la pulizia e la
- manutenzione contenute in questo manuale.

1.5 SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

Non disperdere nell'ambiente imballi, accessori o altro inerenti l'apparecchiatura.

Per lo smaltimento usare possibilmente i contenitori per il riciclaggio dei materiali secondo la normativa vigente.

1.6 RESPONSABILITA' DEL PRODUTTORE

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

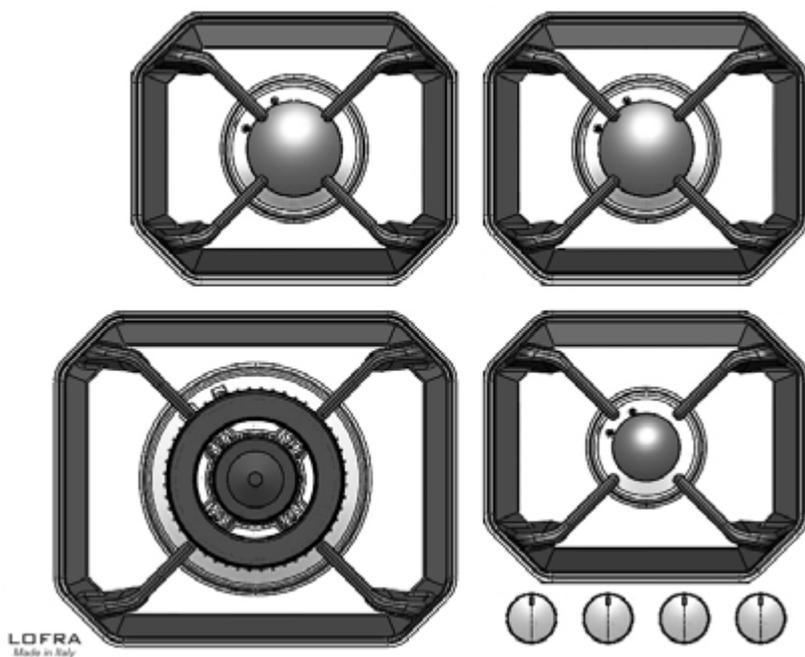
Tutte le operazioni di installazione, regolazione, trasformazione e manutenzione, devono essere eseguite da personale qualificato in accordo al presente manuale di servizio e secondo le normative vigenti. La ditta declina ogni responsabilità derivante

da una cattiva regolazione, utilizzazione o una manomissione dell'apparecchiatura.

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

2. CARATTERISTICHE

2.1 IL PIANO COTTURA



3. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE



AVVERTENZA IMPORTANTE:

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

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

3.1 MONTAGGIO DEL PIANO

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

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

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

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

Larghezza	Dimensioni X
30	275
60	560

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

N.B.: In caso di installazione su vano neutro con portine è necessario posizionare un pannello di separazione sotto il piano di cottura.

Mantenere una distanza minima di 10 mm tra il fondo dell'apparecchio e la superficie del pannello, che dovrà essere facilmente estraibile per consentire una adeguata accessibilità agli eventuali interventi di assistenza tecnica. **(fig.1).**

Questo apparecchio è di classe 3.

Nel caso di inserimento su base con forno è necessario prendere opportune precauzioni al fine di assicurare un'installazione conforme alle norme antinfortunistiche (CEI-UNI-CIG).

Si presti particolare attenzione che il cavo elettrico ed il tubo di alimentazione

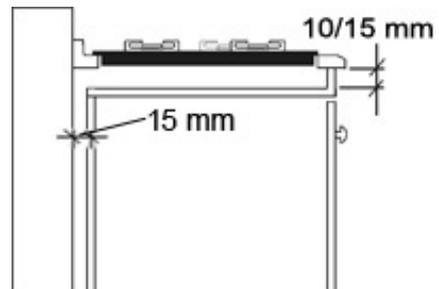


Fig. 1

siano posizionati in modo da non venire a contatto con le parti calde dell'involucro del forno.

Inoltre, nel caso di installazione sopra un forno senza ventilazione forzata di raffreddamento, per consentire un'adeguata aerazione dovranno essere previste delle opportune prese d'aria con superficie di entrata inferiore di almeno 200 cm² e superficie di uscita superiore di almeno 60 cm².

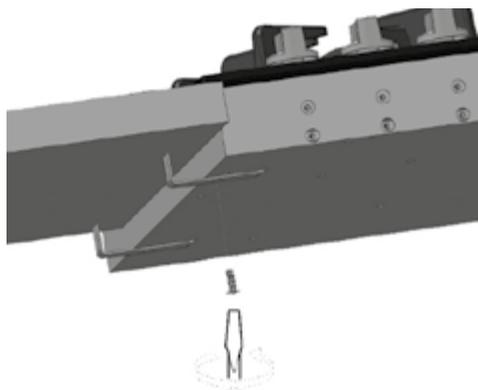


Fig. 3

3.2 FISSAGGIO DEL PIANO

Ogni piano di cottura viene corredato di una speciale guarnizione in gomma modellabile.

Per l'installazione procedere come segue:

- Togliere dal piano griglie e bruciatori
- Rovesciare l'apparecchio e stendere lungo il bordo esterno la guarnizione (**fig 2**).
- Inserire e posizionare il piano cottura nell'apertura praticata nel mobile e bloccarlo con le viti V dei ganci di fissaggio G (**fig.3**).

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



Fig. 4

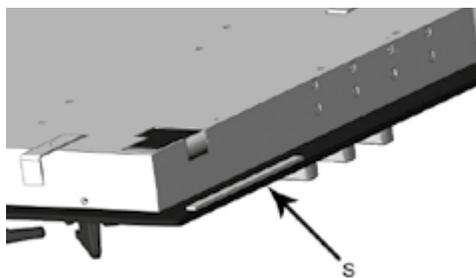


Fig. 2

3.3 LOCALE DI INSTALLAZIONE

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

Il locale dove viene installato l'apparecchio deve avere un naturale afflusso d'aria per la regolare combustione del gas e per la ventilazione del locale; il volume d'aria necessario non deve essere inferiore a 20 m³.

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

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

Le aperture dovranno avere una sezione minima di 200 cm².

3.4 COLLEGAMENTO GAS

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

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

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

Il collegamento non deve provocare sollecitazioni alla rampa gas.

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

3.5 COLLEGAMENTO ELETTRICO

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

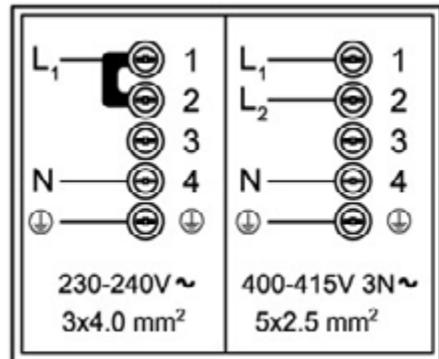
La tensione dell'impianto elettrico deve corrispondere a quelle indicata sulla etichetta sotto l'apparecchio.

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

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

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

N.B.: Dopo ogni collegamento alla rete si esegue automaticamente l'adattamento di base che assicura la funzione ottimale dei sensori. Tutti i display si accendono per alcuni secondi.



3.6 CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICO, TRASFORMAZIONI GAS E REGOLAZIONI

SOSTITUZIONE UGELLI

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

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

- Procedere quindi come segue:
- Togliere le griglie e i bruciatori.
- Con una chiave diritta L svitare l'ugello U (**fig. 5**) e sostituirlo con quello corrispondente.
- Bloccare energicamente l'ugello.

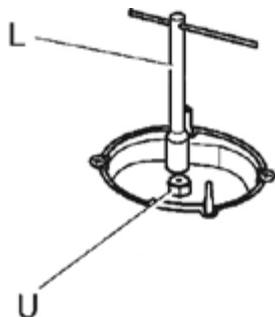


Fig. 5

3.7 REGOLAZIONE BRUCIATORI

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

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

- Accendere il bruciatore;
- Ruotare il rubinetto fino alla posizione di minimo (fiamma piccola);
- Sfilare la manopola dall'asta del rubinetto;
- Introdurre un cacciavite a taglio C nel foro F del rubinetto (**fig. 6**) e ruotare la vite by-pass fino ad una corretta regolazione del minimo.

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

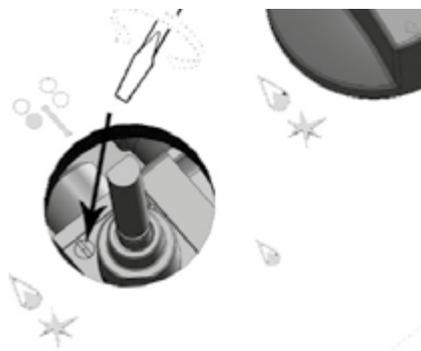


Fig. 6

3.8 MANUTENZIONE

- Lubrificazione dei rubinetti
- Nel caso un rubinetto presentasse un indurimento nella sua azione è necessario smontarlo e ingrassarlo.
- Le operazioni da eseguire sono le seguenti:
 - Svitare le due viti che bloccano la flangia di testa del rubinetto;
 - Sollevare il cono di regolazione gas e pulirlo accuratamente con benzina o diluente;
 - Spalmarlo con un po' di grasso per alte temperature facendo attenzione di non ostruire i fori di passaggio gas.
- Rimontare con cura tutti i pezzi.

- cavetto L marrone (fase)
- cavetto N blu (neutro)
- cavetto verde-giallo (terra)

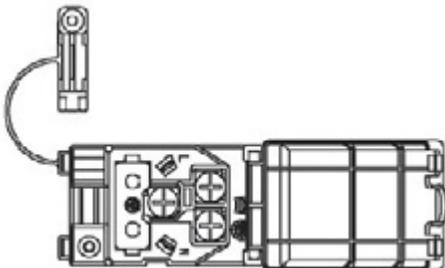
N.B.: Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso **deve** essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

SOSTITUZIONE CAVO ALIMENTAZIONE

In caso di sostituzione del cavo di alimentazione si dovrà utilizzare un cavo a norme del tipo H05VV-F o H05RR-F di sezione 3 x 1,5 mm².

Il collegamento alla morsettiera va eseguito come illustrato in **fig. 7**:

Fig. 7



4. FUNZIONAMENTO DEL PIANO

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

4.1 USO DEI BRUCIATORI

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

ACCENSIONE AUTOMATICA CON VALVOLATURA

Ruotare in senso antiorario la manopola corrispondente fino alla posizione di massimo e premere la manopola.

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

USO DEI BRUCIATORI

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

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

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

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

In mancanza di energia elettrica è possibile

accendere i bruciatori con i fiammiferi posizionando la manopola al punto di accensione.

BRUCIATORI	POTENZE (W)	Ø PENTOLE
AUSILIARIO	1100	10 - 14 cm
SEMIRAPIDO	1750	15 - 20 cm
RAPIDO	2800	21 - 26 cm
TRIPLA CORONA	3500 (inox) - 3700 (vetro)	24 - 26 cm

AVVERTENZE

- Controllare sempre che le manopole siano nella posizione di chiuso quando l'apparecchiatura non è in funzione.
- In caso di spegnimento accidentale della fiamma, la valvola di sicurezza, dopo qualche secondo, interromperà automaticamente l'erogazione del gas.
- Per ripristinare il funzionamento riportare la manopola al punto di accensione e premere.
- Durante la cottura con grassi o oli, porre la massima attenzione in quanto gli stessi, surriscaldandosi, possono infiammarsi.
- Non utilizzare spray vicino all'apparecchio in funzione.
- Non devono essere poste sul bruciatore pentole instabili o deformate per evitare incidenti di rovesciamento o

trabocco.

- Assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate correttamente.
- Quando si accende il bruciatore controllare che la fiamma sia regolare, abbassare sempre la fiamma o spegnerla prima di togliere le pentole.

5. CARATTERISTICHE DEI BRUCIATORI

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

PIANO IN VETRO

Tipi di bruciatore	By pass Ø 1/100mm	Gas liquido							Gas metano		
		Iniettori Ø 1/100mm	kw max	g/h max		kw min	g/h min		Iniettori Ø 1/100mm	Portata termica nominale	
				G30	G31		G30	G31		kw max	kw min
Bruciatori dei piani III serie											
Ausiliario (piccolo)	27	52	1,10	79	78	0,35	25	25	73	1,10	0,35
Semi rapido (medio)	31	65	1,75	127	125	0,45	32	32	98	1,75	0,45
Rapido (grande)	42	82	2,80	203	200	0,75	54	53	122	2,80	0,75
Tripla corona	60	97	3,70	268	264	1,50	109	133	133	3,70	1,50

PIANO ACCIAIO INOX

Tipi di bruciatore	By pass Ø 1/100mm	Gas liquido							Gas metano		
		Iniettori Ø 1/100mm	kw max	g/h max		kw min	g/h min		Iniettori Ø 1/100mm	Portata termica nominale	
				G30	G31		G30	G31		kw max	kw min
Bruciatori dei piani III serie											
Ausiliario (piccolo)	27	52	1,10	79	78	0,35	25	25	73	1,10	0,35
Semi rapido (medio)	34	65	1,75	127	125	0,55	36	32	98	1,75	0,55
Rapido (grande)	44	82	2,80	203	200	0,85	60	53	122	2,80	0,85
Tripla corona	65	97	3,70	260	258	1,50	109	133	133	3,50	1,50

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

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

PIANALE VETRO E PARTI SMALTATE

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

Non usare prodotti abrasivi o corrosivi.

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

BRUCIATORI E GRIGLIE

Questi pezzi possono essere tolti per facilitare la pulizia.

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

Controllare che i canali spartifiamma non siano ostruiti.

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

Le griglie possono essere lavate in lavastoviglie.

RUBINETTI A GAS

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

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

7. GARANZIE

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

DURATA E CONDIZIONI DI VALIDITÀ

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

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

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

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

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

CLAUSOLE DI ESCLUSIONE

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

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

Sono altresì escluse: tutte le operazioni di installazione, regolazione dei rubinetti e dei bruciatori con vari tipi di gas, le sostituzioni degli iniettori, la pulizia ordinaria periodica. La Nuova Lofra S.r.l. declina ogni responsabilità per danni che possono derivare,

direttamente o indirettamente, a persone, animali, o cose in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni e avvertenze indicate nell'apposito Manuale di Servizio e specialmente le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'elettrodomestico.

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

SCADENZA E TEMPI DI INTERVENTO

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

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

IMPORTANTE : La presente Garanzia ha validità solamente in Italia.

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

Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.



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

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

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

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

Le istruzioni del presente manuale sono anche disponibili all'indirizzo **www.lofra.it**.

Dear Customer,

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

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

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

THE MANUFACTURER
LOFRA S.R.L.

SUMMARY

1. SAFETY INSTRUCTIONS	22	1.1 - Safety during the use
	24	1.2 - Electrical safety
	25	1.3 - Children's safety
	26	1.4 - Safety during cleaning
	26	1.5 - Disposing of the packaging material
	27	1.6 - Producer Responsibility
2 . FEATURES	28	
3. INSTALLATION	29	3.1 - Installation
	30	3.2 - Installation Room
	30	3.3 - Gas connection
	31	3.4 - Fixing of the hob
	31	3.5 - Connection to the power supply
	31	3.6 - Gas transformation and adjustments
	32	3.7 - Adjusting the burners
	32	3.8 - Maintenance
4. HOB FUNCTIONING	33	
5. BURNERS SPECIFICATION	34	
6. CLEANING AND MAINTENANCE OF THE COOKING TOP	35	



1. SAFETY INSTRUCTIONS

Before using the appliance, read carefully this instructions manual, in order to have all the necessary information for a correct installation.

Please keep this booklet together with the equipment for any future consultation. If this equipment should be sold or transferred to another person, make sure that the new user receives the booklet, so that he can learn how to operate the appliance and read the corresponding notice.

This appliance is class 3 and has been designed for domestic use only.

1.1 SAFETY DURING THE USE

- ! This appliance is not intended for use by person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- ! Make sure there is an air circulation around the gas appliance.
 - A poor ventilation produces oxygen deficiency.
- ! Periodically inspect that there is no leakage of gas from the pipe that connects the appliance to the cylinder or the gas conduit; Replace it at expiration.
- ! For proper operation of the fires, keep the burners, lids and flames clean.

- ! When the unit is not working, make sure that the knobs are
 - in the off position; In addition, if it remains inactive, it is advisable to close the gas cylinder or gas tap and the mains power switch of the equipment itself.

- ! The cooking zones shouldn't work without cookware on.
 -

- ! Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
 -

- ! Combustion products must be discharged externally through
 - a suction hood or electric fan (see paragraph "Installation").

- ! Cooking on the floor, with grease or oil, can be dangerous
 - and can cause a fire.
NEVER try to turn off a fire with water, but turn off the appliance and then cover the flame for example with a cover or fire blanket.

- ! If the kitchen is resting on a base it is necessary to provide an
 - anchor to prevent the sliding of the same.

- ! Do not store under the device objects that are sensitive to
 - temperature changes (e.g. sprays, detergents etc).

- ! The use of plastic and aluminium containers is forbidden.
 - Don't put plastic and aluminium objects on a hot glass ceramic hob.

- ! In case of intense or prolonged use of the device, additional
 - ventilation is recommended. Open a window or increase the mechanical suction power.

- Don't lay on the hob objects like knives, forks, spoons or lids
- as they may overheat.

1.2 ELECTRICAL SAFETY

- Before powering the appliance check that it is properly adjusted
- for the type of gas available (see section "Installation").

- For any possible operation or modification, apply to an
- authorized Technical Assistance Centre and demand original spare parts.

- Ensure that the appliance is properly installed and grounded
- by a qualified technician.

- In order to make a fixed connection to the mains, insert an
- all-pole circuit breaker between the appliance and the mains. This device shall have a contact separation in all poles, providing full disconnection under overvoltage category III conditions.

1.3 CHILDREN'S SAFETY

- The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.

- Children less than 8 years of age shall be kept away unless
- continuously supervised.

- ! Cleaning and user maintenance shall not be made by children
- without supervision.

- ! This appliance can be used by children aged from 8 years and
- above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- ! Children shall not play with the appliance.
-

1.4 SAFETY DURING CLEANING

- ! Before carrying out the maintenance or cleaning the
- equipment, cut power supply off and make it cool down.

- ! We recommend not to leave any liquid or solid residues
- between the grids and their guides to prevent dirt from damaging the equipment.

- ! Clean the hob according to the instructions for cleaning and
- maintenance in this manual.

1.5 DISPOSING OF THE PACKAGING MATERIALS

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

1.6 PRODUCER RESPONSIBILITY

The product label with the serial number is pasted below the hob.

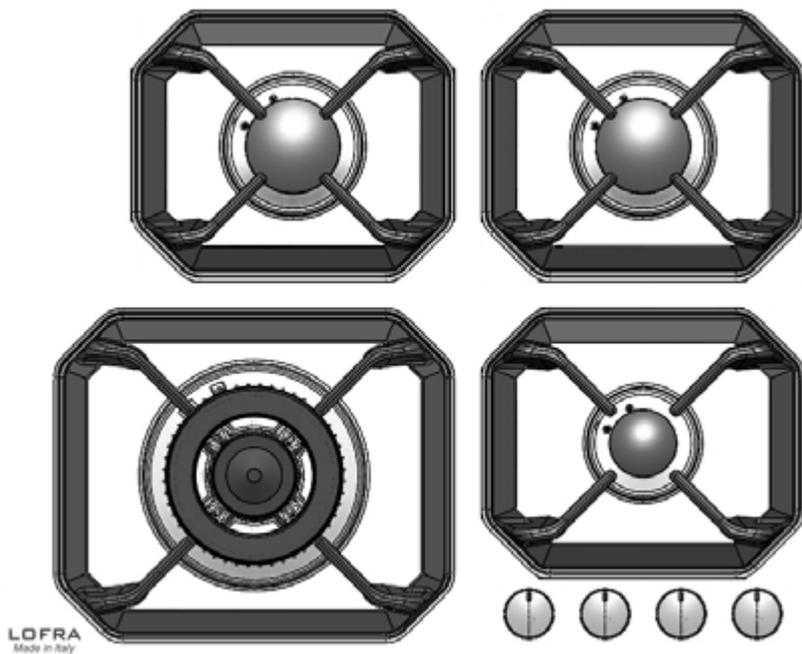
All installation, adjustment, conversion and maintenance operations must be carried out by qualified engineers, in accordance with the enclosed instructions and current installation standards.

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

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

2. FEATURES

2.1 THE HOB



3. INSTALLATION OF THE HOB

IMPORTANT WARNING:

All the operations regarding the installation, adjustment and adaptation to the type of gas available must be carried out by qualified personnel, in conformity with the regulation in force.

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

3.1 INSTALLATION

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

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

The equipment must not be installed near inflammable materials, such as curtains, cloths, etc.

Make a hole in the top of the piece of furniture, with the dimensions indicated below, at a distance of at least 50 mm from the appliance border to the adjacent walls.

Larghezza	Dimensioni X
30	275
60	560

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

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

In case of installation on hollow compartment with doors you need to place a separation panel under the hob. Keep a minimum distance of 10 mm between the bottom of the device and the surface of

the panel, which must be easily removable to allow sufficient access for any technical assistance.

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

Moreover, if the hob is going to be installed on the top of a built in oven without forced cooling ventilation, proper air vents must be installed to guarantee an adequate ventilation, with the lower air entering with a cross section of at least 200 cm², and the higher air exiting with a cross section of at least 60 cm².

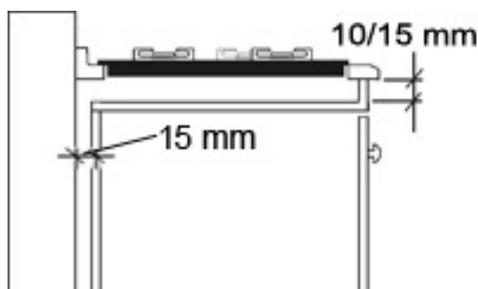


Fig. 1

3.2 FIXING OF THE HOB

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

- Remove the racks and burners from the top.
- Turn the appliance upside down and lay the washer S along the external border (**fig. 2**).
- Introduce and place the cook-top in the hole made in the piece of furniture, then block it with the V screws of the fastening hooks G (**fig 3**).

Fig. 2

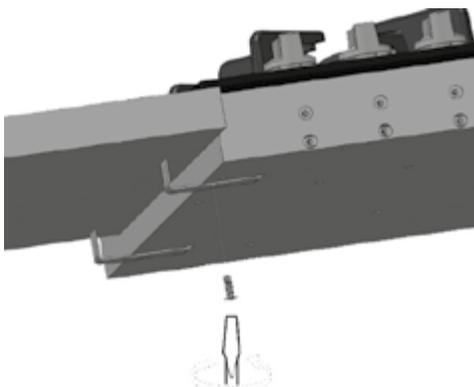
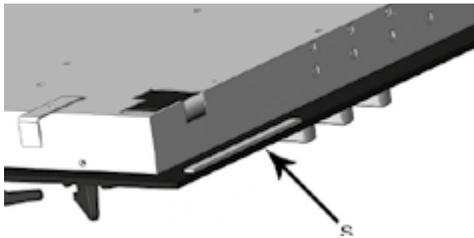


Fig. 3

3.3 INSTALLATION ROOM

This appliance is not provided with a device for exhausting the products of combustion. Therefore, it is necessary to discharge these smokes outside. The room where this appliance is installed must have a natural air inflow, so as to ensure a regular gas combustion and room ventilation: the necessary air volume must not be lower than 20 m³.

Air must come from permanent openings made on the room walls that communicate with the outside. The section of these openings shall correspond to at least 200 cm².

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

3.4 GAS CONNECTION

Make sure that the appliance is adjusted for the gas type available (see the label under the appliance).

Follow the instructions indicated in the chapter "gas transformations and adjustments" for the possible adaptation to different gases.

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

Gas enters the appliance through a cylindrical threaded male gas union (1/2"). The connection must not stress the gas ramp.

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

3.5 CONNECTION TO THE POWER SUPPLY

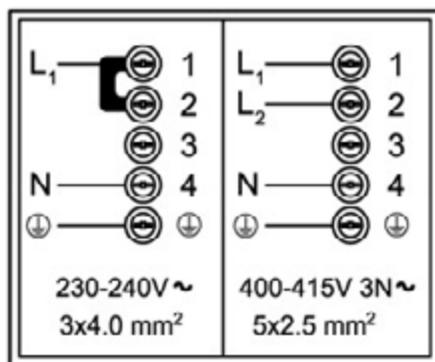
Connections may be carried out by a qualified technician only and in accordance with the rules in force.

Prior to any attempted connection, check that the voltage indicated on the rating plate is in line with your home power supply.

Make sure that the electric system is provided with an effective ground connection in compliance with the regulations and provisions of the law. Grounding is compulsory.

If the device is without plug, apply to the cable a norm-compliant plug.

N.B.: Upon each connection to the power supply the sensors of the appliance are automatically adjusted to the environment to ensure their proper function. All displays are switched on and fully illuminated for a few seconds.



3.6 GAS TRANSFORMATIONS AND ADJUSTMENTS

REPLACING THE NOZZLES

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

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

Act as follows:

- Remove the racks and burners.
- By means of a straight spanner L, unscrew the nozzle U (fig.5) and substitute it with the corresponding one.
- Tighten the nozzle strongly.

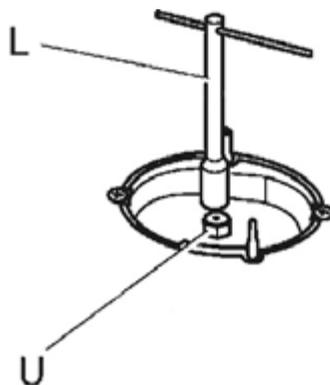


Fig. 5

3.7 ADJUSTING THE BURNERS

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

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

- Start the burner up;
- Turn the tap up to the minimum position (small flame);
- Remove the knob from the tap rod;
- Introduce a flat-tip screwdriver C in the hole F of the tap (**fig. 6**) and turn the by-pass screw up to a proper adjustment of the lowest flame point.

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

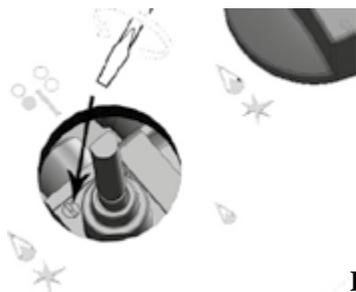


Fig. 6

3.8 MAINTENANCE

LUBRICATING THE TAPS

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

These are the operations to carry out:

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

REPLACING THE POWER SUPPLY CABLE

If the power supply cable should be replaced, it is necessary to use a cable with a section of $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$, type H05VV-F or H05RR-F, complying with the regulations in force.

The connection to the terminal board must be effected as shown in **fig.7**:

- brown cable L (phase)
- blue cable N (neutral)
- green-yellow cable (ground)

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

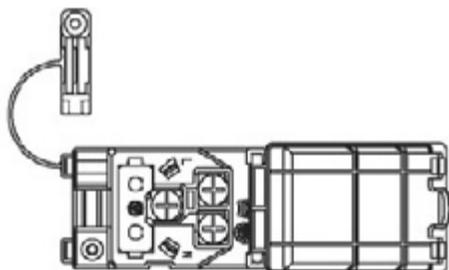


Fig. 7

4 FUNCTIONING OF THE HOB

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

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

4.1 USING THE BURNERS

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

BURNERS	POWER (W)	Ø OF POTS
AUXILIARY	1100	10 - 14 cm
SEMIRAPID	1750	15 - 20 cm
RAPID	2800	21 - 26 cm
TRIPLE RING	3500 (inox) - 3700 (glass)	24 - 26 cm

AUTOMATIC START-UP WITH VALVES

Turn the corresponding knob anticlockwise up to the maximum position and press the knob.

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

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

Use the maximum capacity to quickly make the liquids reach the boiling temperature, and the reduced capacity to heat food or maintain boiling.

All of the operating positions must be chosen between the maximum and the minimum ones, never between the minimum position and the closing point. The gas supply can be interrupted by turning the knob lockwise up to the closing position.

If there is no power supply, it is possible to light the burners with matches, setting the knob to the start-up point.

NOTICE

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

5. BURNER SPECIFICATIONS

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

HOB GLASS

Type of burner	By pass Ø 1/100mm	Liquid gas/LPG							Natural gas		
		Injectors Ø 1/100mm	kw max	g/h max		kw min	g/h min		Injector Ø 1/100mm	Nominal thermal capacity	
				G30	G31		G30	G31		kw max	kw min
Cooking hob burners III series											
Auxiliary (small)	27	52	1,10	79	78	0,35	25	25	73	1,10	0,35
Semi rapid (medium)	31	65	1,75	127	125	0,45	32	32	98	1,75	0,45
Rapid (large)	42	82	2,80	203	200	0,75	54	53	122	2,80	0,75
Triple crown	60	97	3,70	268	264	1,50	109	133	133	3,70	1,50

HOB INOX

Type of burner	By pass Ø 1/100mm	Liquid gas/LPG							Natural gas		
		Injector Ø 1/100mm	kw max	g/h max		kw min	g/h min		Injector Ø 1/100mm	Nominal thermal capacity	
				G30	G31		G30	G31		kw max	kw min
Bruciatori dei piani III serie											
Auxiliary (small)	27	52	1,10	79	78	0,35	25	25	73	1,10	0,35
Semi rapid (medium)	34	65	1,75	127	125	0,55	36	32	98	1,75	0,55
Rapid (large)	44	82	2,80	203	200	0,85	60	53	122	2,80	0,85
Triple crown	65	97	3,70	260	258	1,50	109	133	133	3,50	1,50

6. CLEANING AND MAINTENANCE OF THE COOKING TOP

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

GLASS PLATFORM AND ENAMELLED PARTS

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

Do not use abrasive or corrosive products.

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

BURNERS AND RACKS

These parts can be removed to make cleaning easier.

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

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

The racks can be washed in the dishwasher.

GAS TAPS

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

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

Dirt can be removed with specific cleaners for glass ceramic. Follow the cleaners manufacturer's recommendations. Stubborn and burnt stains are removed with special ceramic-glass scraper. Be careful, however, not to touch the cooking zone surface with the scraper hand.

Caution: use of steel wool, abrasive cleaning sponges, and abrasive detergents may scratch the surface of the hob. The surface may also be damaged by the use of aggressive sprays and inappropriate liquid chemicals.

N.B.: Discoloration of ceramic-glass hob has no effect whatsoever on its operation and stability, therefore it is not covered by warranty.

7. GUARANTEES

This warranty certificate drawn up by Nuova Lofra S.r.l., based in Torreglia (PD), Via Montegrotto 125; refers to the terms of the Conventional Warranty of the Producer to the consumer and these conditions do not affect and are in accordance with the rights recognized to the Consumer by the Legislative Decree of February 2, 2002, No. 24 issued in implementation of Directive 1999/44 / EC of the European Parliament , as well as by Legislative Decree 6 September 2005 n.206.

DURATION AND VALIDITY CONDITIONS

The New Lofra S.r.l. guarantees the appliance supplied for a period of twenty-four months from the date of purchase, that date may be demonstrated solely by the tax receipt, tax receipt, invoice or other fiscally valid document issued by the Authorized Reseller, product identification details and the date on which the sale was made.

In order to be able to take advantage of the warranty, this documentation must be kept in conjunction with the warranty certificate and must be handed over to the authorized service personnel in case of intervention.

Warranty means the replacement or repair of parts of the household appliance that are defective from the time of purchase for manufacturing faults provided that the defect in the appliance has been reported within two months of the discovery and before the deadline of the guarantee.

In the case of irreparable failure or repetition of the same, relative to essential parts of the household appliance, the New Lofra S.r.l. reserves the right, at its sole discretion, to provide full replacement of the appliance.

The warranty on the new household appliance will continue until the original contract ends.

In the case of non-proven defective compliance that occurs after the sixth month after the purchase of the product, the Consumer will have to prove that they existed on that date, otherwise they will have to pay a transfer fee to the Support Center.

EXCLUSION CLAUSES

They are excluded from the guarantee in all cases of improper use of the appliance and in particular in case of non-domestic use (bars, restaurants, businesses, communities, offices, businesses, agritourism, bed & breakfasts, etc.) covers all wear parts with normal use (grilles, flame retardants, gaskets, bulbs, handles, knobs, removable parts, glazed and glazed parts, external piping, any accessories and consumables, etc.).

In addition, all household appliance interventions that are defective due to negligence or neglect in use, failure to comply with the instructions and instructions for operation of the appliance listed in the Service Manual, incorrect installation or maintenance by personnel unauthorized or carried out with non-original spare parts, transport damage, or circumstances that, however, can not be traced back to manufacturing defects in the device.

The following are also excluded: all installation, adjustment of taps and burners with various types of gas, replacement of injectors, regular periodic cleaning.

The New Lofra S.r.l. disclaims any liability for damages that may result, directly or indirectly, to persons, animals, or property as a result of non-observance of all the instructions and warnings indicated in the relevant Service Manual, and in particular the instructions for

installation, use and maintenance appliance.

If the appliance is repaired at an Authorized Technical Service Center, in this case the New Lofra S.r.l. it will not be responsible for any expenses and risks arising from the transportation, which will be the total charge of the user.

DEADLINE AND TIMING

After the expiration of 24 months from the date of purchase, the warranty will expire and the assistance will be made by charging the replaced parts and the labor costs according to the current rates held by the technical staff.

Authorized technical personnel will intervene, in the shortest possible times, in accordance with call priorities and organizational requirements, at the request of the user to the Authorized Technical Assistance Center.

IMPORTANT: THIS WARRANTY IS VALID ONLY IN ITALY.

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

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



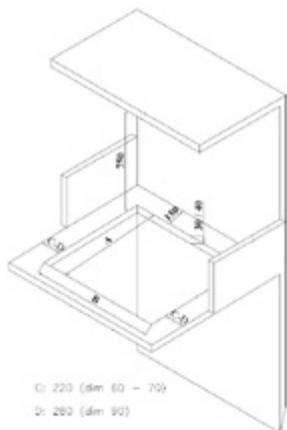
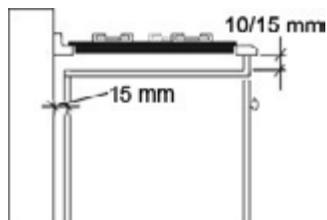
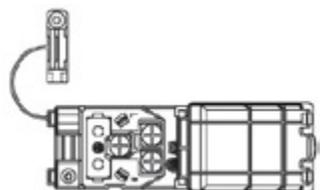
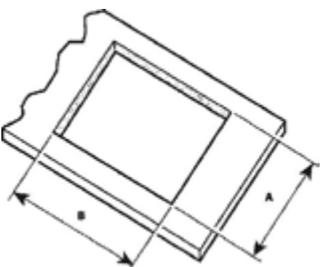
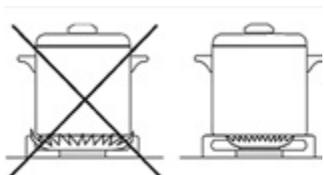
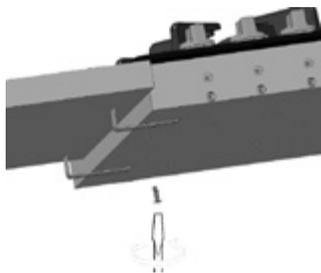
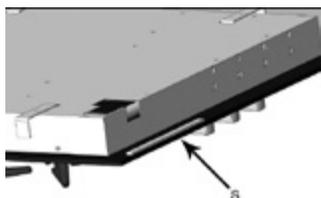
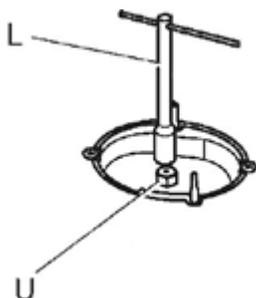
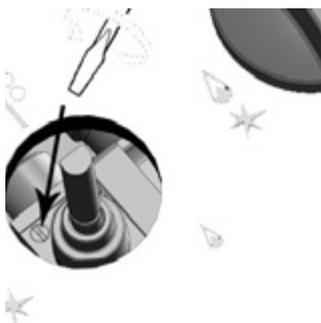
The user is responsible for delivering the appliance to the appropriate collection centre at the end of its useful life, Failure to do so may result in a fine, as provided for by laws governing waste

disposal. Differential collection of waste products for eventual recycling, treatment and environmentally friendly disposal helps reduce possible negative effects on the environment and health, and also enables the materials making up the product to be recycled. For more detailed information on the available refuse collection systems, refer to the local Municipal Solid

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

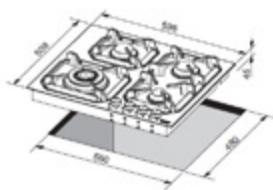
Producers and importers are responsible for fulfilling their obligations as regards recycling, treatment and environmentally friendly disposal by directly or indirectly participating in the collection system.

The instructions in this manual are also available at **www.lofra.it**

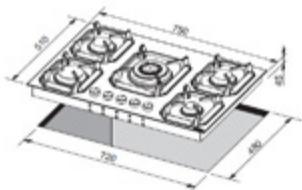


C: 220 (dim. 80 - 70)
D: 280 (dim. 90)

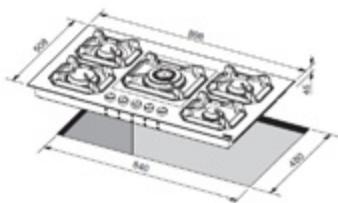
TIPO PIANO INCASSO MO DEL BUILT-IN MODEL	DIMENSIONI FORO TOP TOP HOLE DIMENSIONS	
	QUOTA "A" DIMENSION "A"	QUOTA "B" DIMENSION "B"
(1) PIANO 86 VETROINOX GAS HOB 86 GLASSINOX GAS	560	480
(2) PIANO 78 VETROINOX GAS HOB 78 GLASSIGAS		480
(3) PIANO 96 VETROINOX GAS HOB 96 GLASSIGAS	840	480
(4) PIANO 112 VETROINOX GAS HOB 112 GLASSIGAS	1095	390



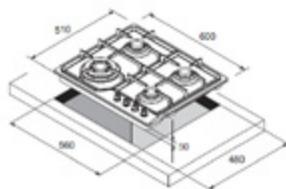
URANO 60 - DOLCEVITA 60



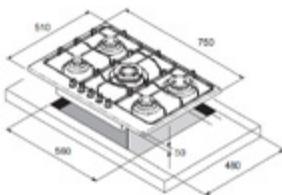
URANO 75 - DOLCEVITA 75



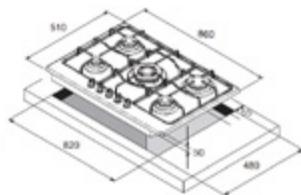
NETTUNO 90 - PLUTONE 90
SOLE 90 - DOLCEVITA 90



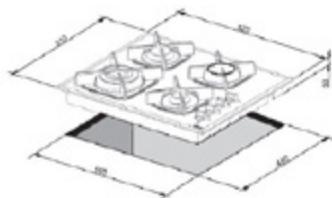
ARTES 60



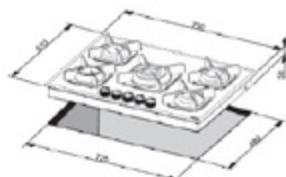
ARTES 75



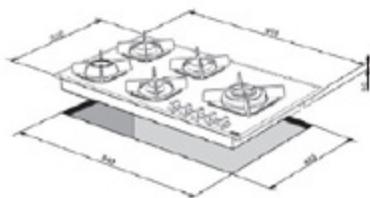
ARTES 90



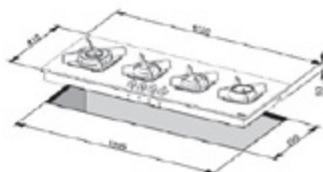
MERCURO 60



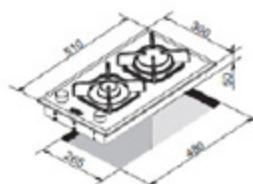
SIRIO 75 - DEIMOS 75



MARTE 90 - DEIMOS 90



VEGA 112



DIADEMA 30

LOFRA®

NUOVA LOFRA S.r.l.

Via Montegrotto, 125 - Torreglia (PADOVA) - ITALY

Tel.: + 39 - 049 9904811

Fax: + 39 - 049 9904800

Web Site: www.lofra.it

Cod. 033202018 - Rev. 2.0 - 27/06/2017

