

הוראות הפעלה לכיריים גז

ליילה

LH 604G WK

אדריאנה

LH 775G WK
SH 775G DWK

מריאנה

LH 905G WK
SH 905G DWK

FULGOR

MILANO

לקוח יקר

אנו מברכים אותך על בחירתך לרכוש את מוצר זה.
המוצר שברשותך תוכנן בקפידה תוך שימוש בחומרים האיכותיים ביותר.
מוצר זה נבחן בקפידה על-מנת לענות לכל דרישות הבישול שלך.
אנא קרא הוראות הפעלה בכדי שתוכל להשיג תוצאות בישול הטובות ביותר כבר מההתחלה.

מדריך זה נכתב בלשון זכר מטעמי נוחות בלבד, אך מיועד לנשים וגברים כאחד.

מוצר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד.

היצרן/היבואן לא יישאו באחריות לכל פגיעה שנגרמה עקב התקנה או שימוש לא נכונים.
מוצר זה אינו מיועד לשימוש ע"י ילדים, אנשים עם מוגבלויות פיזיות או נפשיות, אנשים שלא עברו הכשרה או חסרי ידע בתפעול המכשיר, אלה אם הם תחת השגחה של אדם מבוגר שעבר הכשרה אשר יהיה אחראי לביטחונם.



יש להשגיח על ילדים שלא ישחקו עם המכשיר.
אין לגעת במכשיר בידיים או רגליים רטובות,
אין להפעיל את המכשיר ברגליים יחפות.

אם הלהבה כבית בטעות, יש לכבות את הגז ע"י סיבוב הכפתור למצב סגור לחלוטין ולהמתין כדקה לפני הדלקה מחדשת.

כירת הגז פולטת חום לסביבה שבה היא מותקנת וודא כי אזור הבישול מאוורר כראוי.

אם הנכם משתמשים בכיריים לזמן ממושך, ייתכן כי יהיה צורך באוורור נוסף ע"י פתיחת חלון או ע"י הגברת כוח השאיבה של קולט האדים אם קיים.

עצות למשתמש

בעת השימוש ומיד לאחריו עשויים חלקים מסוימים בכירת הגז להיות חמים מאוד, אל תגעו בהם.

הרחיקו ילדים מכירת הגז בזמן השימוש, לאחר מכן.

לאחר השימוש וודאו כי הכפתור הלהבה כבוי וברז הגז סגור.

אם אינכם משתמשים בכיריים לזמן ממושך מומלץ לסגור את ברז הביטחון הראשי.

טיפול או שימון של ברזי הגז יבוצע רק ע"י טכנאי החברה בלבד.

ודאו כי כבלי החשמל של מכשירים אחרים אינם מותקנים בקרבת מקום ואינם באים במגע עם משטח הבישול.

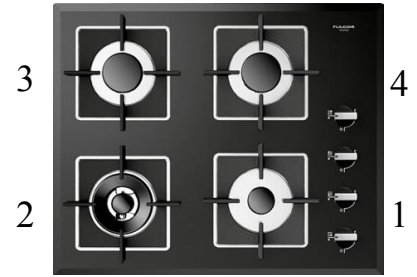
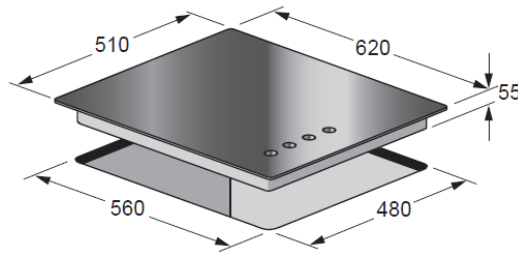
אין להשאיר חומרי אריזה (למשל שקיות פלסטיק, קלקר, מסמרים, סרט הדבקה וכד'..) בסביבה נגישה לילדים שכן הם עלולים לגרום לפציעות חמורות או חנק.

**התקנת הכיריים וחיבורם למערכת הגז והחשמל תתבצע על ידי טכנאי מוסמך בלבד
ובהתאם לחוקים והתקנות הרשומים בחוק.**

דגמי כיריים – מידות חיתוך והספקים

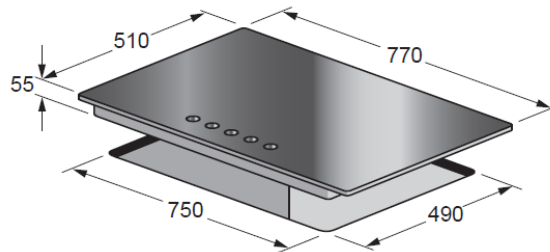
LH 604G WK BK/WH – 60 ליילה

מספר	הספק
1 - קטן	1000W
2 - ווק	3500w
3 - בנוני	1750w
4 - בנוני	1750w



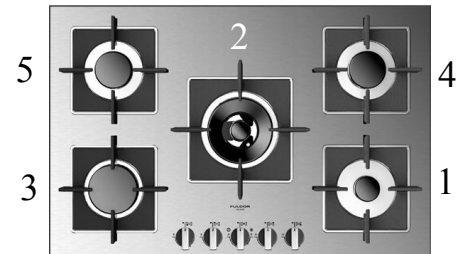
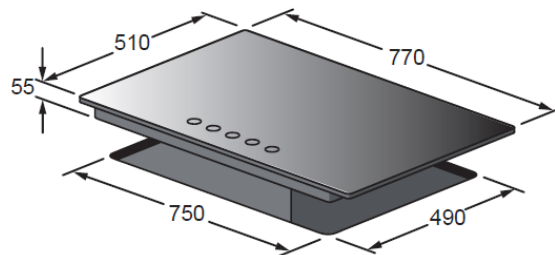
LH 775G WK BK/WH – 77 שחור / לבן

מספר	הספק
1 - קטן	1000w
2 - ווק	4000w
3 - בנוני	1750w
4 - בנוני	1750w
5 - גדול	3000w



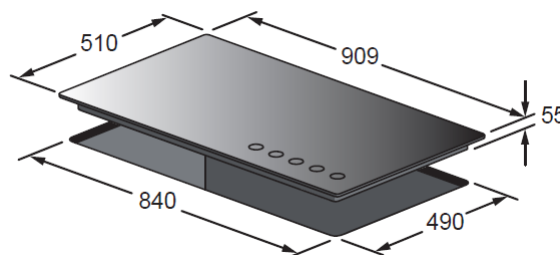
SH 775G DWK XX – 77 נירוסטה

מספר	הספק
1 - קטן	1000w
2 - ווק	4000w
3 - בנוני	1750w
4 - בנוני	1750w
5 - גדול	3000w



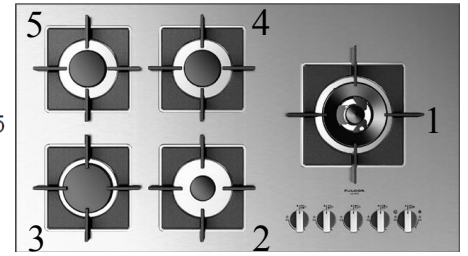
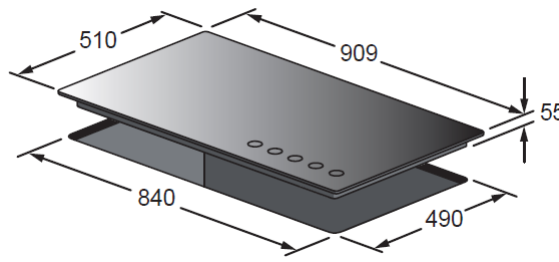
LH 905G WK BK/WH – 90 שחור / לבן

מספר	הספק
1 - ווק	4000w
2 - קטן	1000w
3 - גדול	3000w
4 - בנוני	1750w
5 - בנוני	1750w



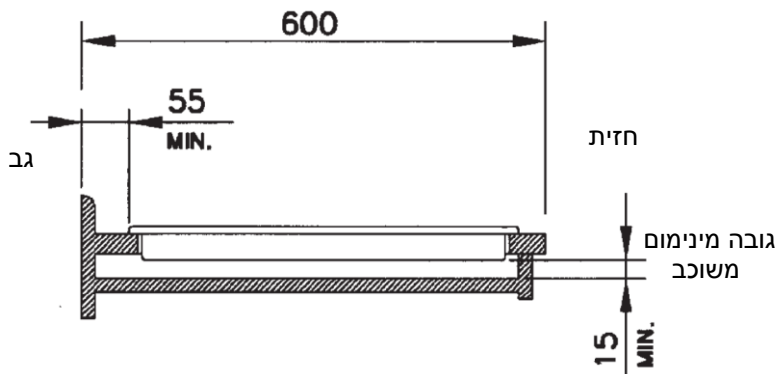
מריאנה 90 נירוסטה SH 905G DWK XX-

הספק	מספר מבער
4000w	1 - ווק
1000w	2 - קטן
3000w	3 - גדול
1750w	4 - בנוני
1750w	5 - בנוני

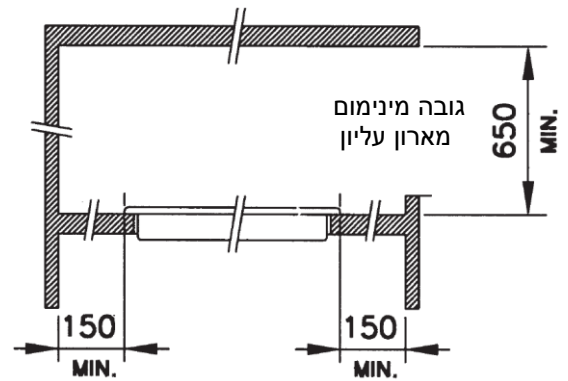


מיקום הכיריים על משטח העבודה - המידות במ"מ

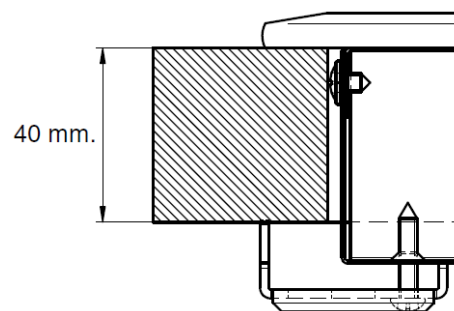
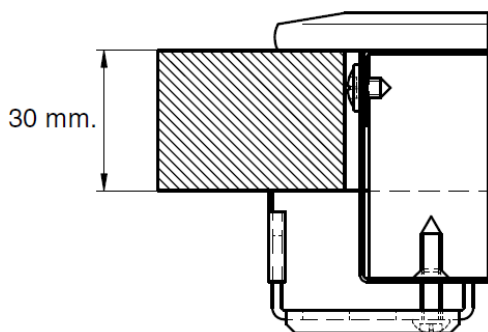
מבט צד



מבט מלפנים



סוגי נעילות כיריים למשטח



הדלקת מבער

הדלקת מבער תעשה ע"י לחיצה וסיבוב כפתור המבער הרצוי נגד כיוון השעון למצב מקסימום עד אשר המבער ידלוק, ברגע שהמבער נדלק שחרר את לחיצת הכפתור וכונן את עוצמת הלהבה הרצויה. בחלק מהכיריים יש ללחוץ במשך 2 שניות נוספת לאחר הדלקת המבער ולאחר מכן לכונן את עוצמת הלהבה הרצויה.



מבערים

כיוון עוצמת הלהבה תעשה ע"י סיבוב כפתור הגז לדרגת העוצמה הלהבה המבוקשת. פעולת כפתור הלהבה בין הסימונים הינה פעולה רציפה

מערכת שסתומי בטיחות

הכיריים מצוידים במערכת שסתומי בטיחות מפני דליפת גז, אם להבת המבער נכבית מסיבה כל שהיא, שסתום הבטיחות יפסיק את זרימת הגז באופן אוטומטי על מנת להצית מחדש את המבער יש להחזיר את כפתור הגז למצב סגור ולחזור על פעולת ההצתה

בחירת מבער

על מנת להפיק את המיטב מהכיריים שרכשתם יש צורך בבחירת מבער בהתאם לגודל הסיר.

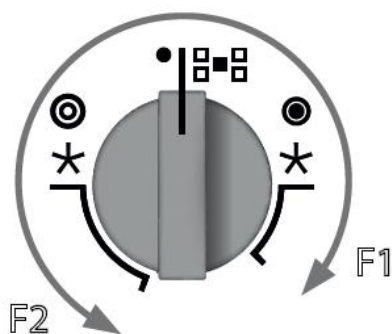


מבער	קוטר מבער
קטן	10-14 ס"מ
בינוני	14-20 ס"מ
גדול	20-26 ס"מ
ווק	20-32 ס"מ
דג	20x32 ס"מ

מומלץ להתאים כראוי את קוטר המחבתות והסירים לקוטר המבערים וזאת על מנת למנוע מהאש "לברוח" מתחום תחתית הסיר ולהקיפו. בנוסף אי התאמת קוטר הסירים ליכולת החימום של המבערים תגרום לפגיעה ביעילות המבערים ועכב כך לבזבז גז. אין להשאיר מחבתות/סירים ריקים על מבער דולק.

מבער כפול - ווק (טורבו)

חלק מדגמי הכיריים מצוידים במבער כפול ווק – Dual Wok Burner. הפעלת הלהבה המרכזית F1 תתבצע ע"י סיבוב כפתור הגז בכיוון השעון. הפעלת הלהבה F2 תתבצע כפי שמתואר באיור מטה.



תחזוקה - חשוב !!!

- כירת הגז פולטת חום לסביבה שבה היא מותקנת וודא כי אזור הבישול מאוורר כראוי.
- אם הנכם משתמשים בכיריים לזמן ממושך, ייתכן כי יהיה צורך באוורור נוסף ע"י פתיחת חלון או ע"י הגברת כוח השאיבה של קולט האדים אם קיים.
- אין להשתמש בכלי גריל על כיריים עם משטח זכוכית.
- בסיום הבישול מומלץ לסגור את ברז הגז הראשי.
- אין ללחוץ על כפתור ההצתה יותר מ 15 שניות במיוחד במקומות בהם הרצפה מצופה בציפוי תרמו-אלקטרי. בהנחה והמבער לא נדלק לאחר 15 שניות יש לאוורר את החדר ולנסות שוב לאחר 1 דקה.
- **את חלקי הזכוכית, מתכת ו/או החלקים המצופים אמיל אסור לנקות בחומרי ניקוי אגרסיביים/שוחקים. או מבוססי כלור. – יש להשתמש רק בחומרים ייעודיים**
- המנע מלהשאיר חומרי ניקוי חומציים/ אלקאליים על משטח העבודה כגון: חומץ, מלח, מיץ לימון וכד'.
- את חלקי המבער יש לשטוף בתדירות גבוהה במים רותחים וחומר ניקוי ולהקפיד להסיר את כל הלכלוך האפשרי. ייבש בקפידה ובדוק שאף אחד מחורי המבער אינו סתום באופן חלקי/מלא.
- טיפול או שימון של ברזי הגז יבוצע רק ע"י טכנאי החברה.
- מעת לעת יש לבדוק את מצב גמישות צינור הזנת גז. במקרה של דליפה, להתקשר באופן מיידי לטכנאי מוסמך לצורך החלפה.
- אין להשתמש במכשירי קיטור לניקוי הכיריים.

חיבור גז

החיבור יעשה ע"י טכנאי גז מוסמך ובהתאם לתקנות והחוקים הרשומים בחוק.
החיבור יעשה ע"י צינורת ומחברים תקינים קשיחים או גמישים ובצורה שלא ייווצר עומס על חלקי המערכת של הכיריים.

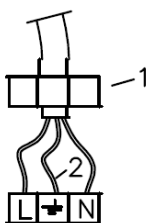
לאחר החיבור יש לוודא אטימות החיבורים ע"י מים וסבון.



חיבורי חשמל

החיבור יעשה ע"י טכנאי מוסמך ובהתאם לתקנות והחוקים הרשומים בחוק.
לפני חיבורי החשמל יש לוודא:

- התאמת הכיריים לדרישות רשת החשמל המקומית.
- בדיקת הארקה טובה ותקינה.
- בשום מצב אסור שכבלי החשמל יגיעו לטמפרטורה של 50 מעלות צלזיוס.



התאמה לסוגי גז שונים

יש הגדיר מראש את המכשיר עבור כל סוג אחר של גז ע"י החלפת המזרק (איור 7a) המתאים לסוג הגז הקיים.
בהתאם לטבלה בעמוד הבא. - התהליך זה יתבצע ע"י טכנאי גז מורשה ולאחר בדיקה שיש צורך להחליף את המזרק.
כיוון עוצמת הלהבה יתבצע בעזרת מברג וסיבוב בורג הכיוון בכפתור ההפעלה -

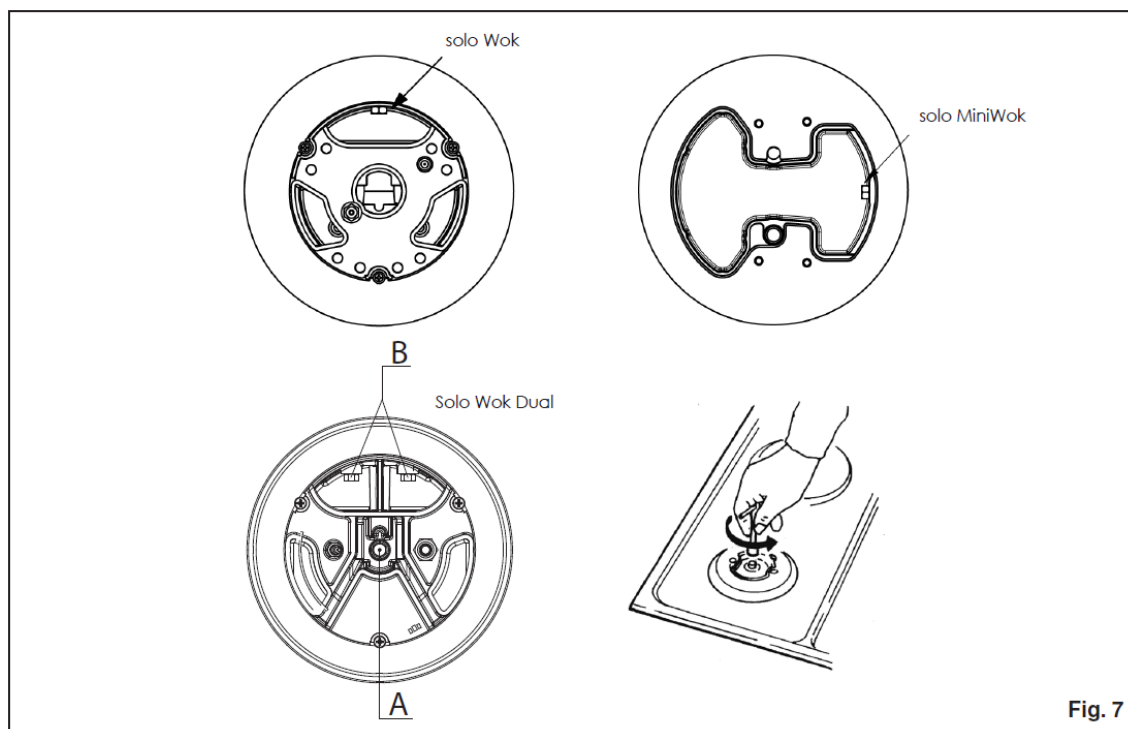


Fig. 7

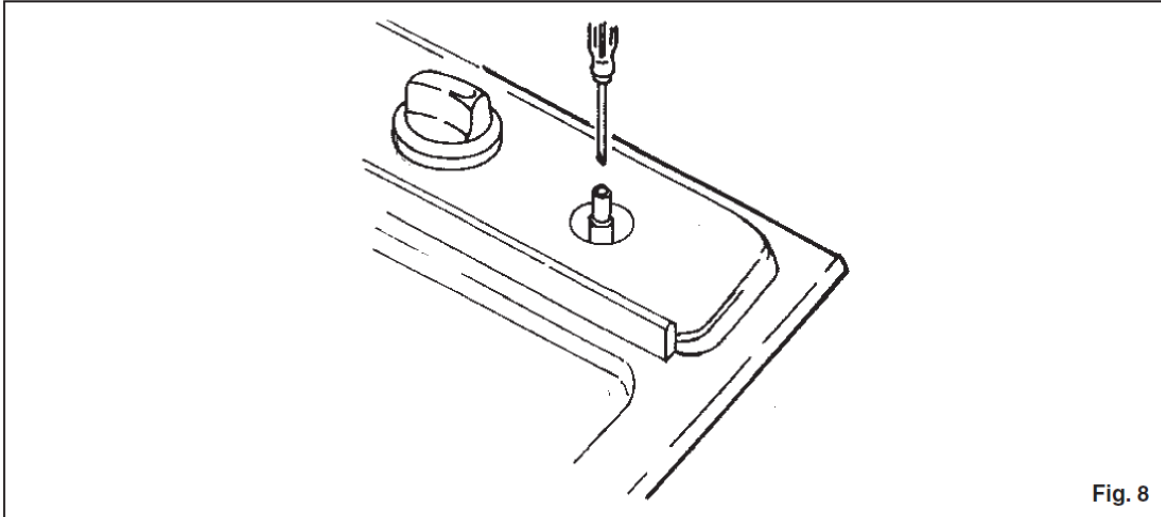


Fig. 8

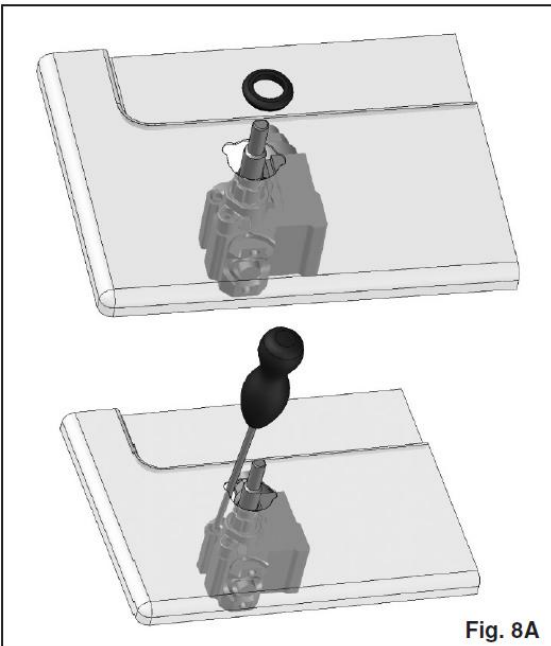


Fig. 8A

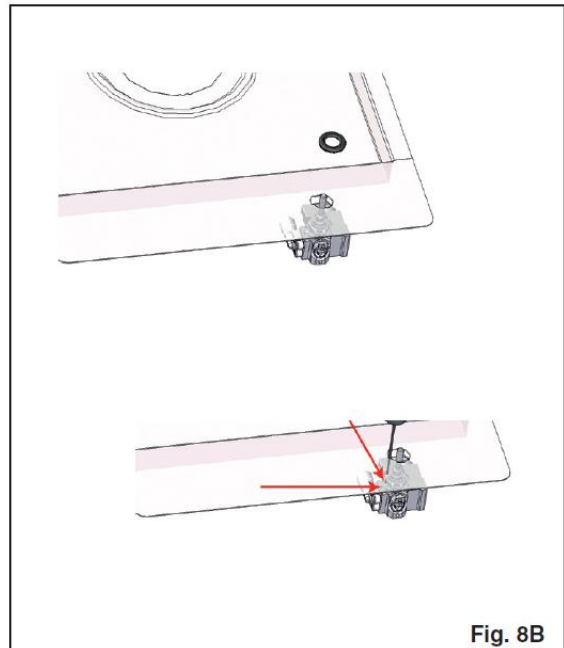


Fig. 8B

USER CHARACTERISTICS				
GAS BURNERS				
FEED TYPE PRESSURE mbar NORM.	BURNER	Ø INJECTORS 1/100	THERMAL CAPACITY	CONSUMPTION
Natural gas G20 20	fast	129	3000	l/h
	semifast	101	1750	
	auxiliary	77	1000	
	Wok	150	4000	
	MiniWok	140	3500	
	Wok Dual	A - Ø71 B - Ø95	4000	
Liquefied gas G30/G31 28-30/37	fast	87	3000	g/h
	semifast	66	1750	
	auxiliary	50	1000	
	Wok	102	4000	
	MiniWok	93	3500	
	Wok Dual	A - Ø46 B - Ø65	4000	