



Gas cooktop User Manual

Model: LVM75G50T
LVG75B / LVG75W
LVH60N / LVH60TN
LVG68B/ LVG68W
LVH60TB /LVH60TW
LVG66SB /LVG007W
LVG007B /LVG90B

Preface

Thank you for choosing our gas cooktop.

To use this appliance correctly and prevent any potential risk, read these instructions before using the appliance.

Keep these instructions in a place where you can find them easily.

If you are unsure of any of the information contained in these instructions, please contact our customer care center.

The manufacturer shall not be responsible for any damages to persons or property caused by incorrect installation or use of the appliance.

The appliance has been certified for use in countries other than those marked on the appliance.

The manufacturer also reserves the right to make any modifications to the products as may be considered necessary or useful, also in the interests of the user, without jeopardizing the main functional and safety features of the products themselves.

The appliance is designed for a domestic environment and not a commercial one.

Contents

Preface

Safety Warning

3	Safety Instructions
4	Installation
5	Child and People Safety
6	During Use
8	Cleaning and Service
8	Environmental Information

Instructions for use and maintenance

9	Description of the appliance
10	How to Use the appliance
11	Safety and Energy saving advice
12	Cleaning and Maintenance

Technical instructions

14	Using instructions
15	Positioning
16	Installing the appliance
16	Gas Connection
17	Gas Specifition
17	Electrical Connection
18	Gas adjustment
19	Troubleshooting

Safety Instructions

- Please take the time to read this Instruction Manual before installing or using the appliance.
- This instruction booklet must be kept with the appliance for any future reference.
If the appliance is sold or transferred to another person, ensure the booklet is passed on to the new user.
- The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.
- The following marks are made to be easily understood so that you can prevent any accident caused by misuse in advance, and use the appliance more conveniently.
- Read the following contents thoroughly and ensure you understand them.

 Danger/Warning	Neglect of this mark may result in severe personal injury or death.
 Caution	Neglect of this mark may result in minor personal injury or property damage.

■ **The following marks are used in the Instruction Manual as follows:**



Caution



No Access



No Fire Tool



Must Do



■ **If gas seems to leak, take the actions as follow:**

- Do not turn on the light.
 - Do not switch on/off any electrical appliance and do not touch any electric plug.
 - Do not use a telephone.
- 1 Stop using the product and close the middle valve.
 - 2 Open the window to ventilate.
 - 3 Contact our service centre by using a phone outside.



The fuel gas contains mercaptan, so that you can smell the gas leak (smell of rotten garlic or egg) even where only 1/1000 of the gas is in the air.

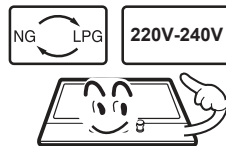
Installation

Warning

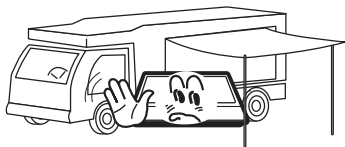
- This appliance shall be installed in accordance with regulations in force and only used in a well ventilated space.



- Prior to installation, ensure that the gas and electrical supply complies with the type stated on the rating plate.



- Where this appliance is installed in marine craft or in caravans, it should not be used as a space heater.



- The gas pipe and electrical cable must be installed in such a way that they do not touch any parts or the appliance.



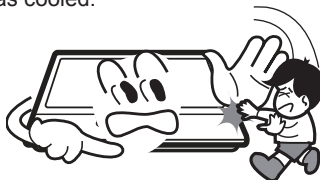
Caution

- This appliance should be installed by a qualified technician or installer.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label or data plate.
- Remove all packaging before using the appliance.
- After unpacking the appliance, make sure the product is not damaged and that the connection cord is in perfect condition. Otherwise, contact the dealer before installing the appliance.
- The adjacent furniture and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
- In the event of burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

Child and People Safety

Warning

- Do not allow children to play near or with the appliance.
The appliance gets hot when it is in use.
Children should be kept away until it has cooled.



Caution

- This appliance is designed to be operated by adults.
- Children can also injure themselves by pulling pans or pots off the appliance.
- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.

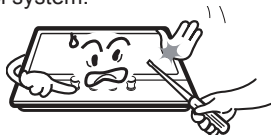
During Use

Warning

- Only use the appliance for preparing food.



- Do not modify this appliance. Burner panel is not designed to operate from an external timer or separate remote control system.



- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is Well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).



- Do not use this appliance if it comes in contact with water. Do not operate this appliance with wet hands.



- The heating and cooking surfaces of the appliance become hot when they are in use, take all due precautions.



- Do not use large cloths, tea towels or similar as the ends could touch the flames and catch fire.



- Never leave the appliance unattended when cooking.



- Unstable or misshapen pans should not be used on the appliance as they can cause an accident by tipping or spillage.



During Use

- Do not use or store flammable materials in the storage drawer near this appliance.



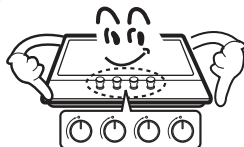
- Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not be stored above or below the appliance.



- Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.



- Ensure the control knobs are in the '●' position when not in use.



Caution

- This appliance is intended for domestic cooking only. It is not designed for commercial or industrial purposes.
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or increasing the level of mechanical ventilation where present.
- Use heat-resistant pot holders or gloves when handling hot pots and pans.
- Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware.
- Take care not to let pot holders or gloves get damp or wet, as this causes heat to transfer through the material quicker with the risk of burning yourself.
- Only ever use the burners after placing pots and pans on them. Do not heat up any empty pots or pans.
- Never use plastic or aluminium foil dishes on the appliance.
- When using other electrical appliances, ensure the cable does not come into contact with the appliance surfaces of the cooking appliance.
- If you have any mechanical parts eg. an artificial heart in your body, consult a doctor before using the appliance.
- Do not use a tea towel or similar materials in place of a pot holder. Such cloths can catch fire on a hot burner.
- When using glass cookware, make sure it is designed for top plate cooking. If the surface is made of glass-cracked, switch off the appliance to avoid defeat electrocution.
- To minimise the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or center of the top plate without extending over adjacent burners.
- Always turn burner controls off before removing cookware.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly and watch as it heats.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost or frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is completely cool.

Cleaning and Service

Warning

- Never use abrasive or caustic cleaning agents.



- This appliance should only be repaired or serviced by an authorised Service Engineer and only genuine approved spare parts should be used.



Caution

- Before attempting to clean the appliance, it should be disconnected from the mains and cooled.
- You should not use a steam jet or any other high pressure cleaning equipment to clean the appliance.

Environmental Information

- After installation, please dispose of the packaging with due regard to safety and the environment.
- When disposing of an old appliance, make it unusable, by cutting off the cable.



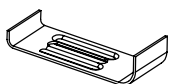
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)

- This marking shown on the product or its literature, indicates that it should not be disposed with other household wastes at the end of its working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate this from other types of wastes and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
- Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take this item for environmentally safe recycling.
- Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

Description of the appliance

Model	Top Plate	Dimension (W*D*H)	Ignition device	Gas Connection	Electric supply	Burner Feature	Σ Qn
LVH60N	Stainless Steel	600*510*95	Continuous Ignition Type	G1/2 thread	220-240V~50Hz-60Hz, 2W	Rapid(1), Semi-rapid(2), Auxiliary(1)	7.5kW
LVH60TN	Stainless Steel	600*510*95				Triple-Crown(1), Semi-rapid(2), Auxiliary(1)	8.1kW
LVG90B	Glass	900*510*99				Triple-Crown(1), Rapid(1), Semi-rapid(2), Auxiliary(1)	11.1kW
LVG007W LVG007B	Glass	750*510*97					
LVG75B LVG75W	Glass	750*510*90					
LVM75G50T	Stainless Steel	750*510*90					
LVG66SB	Glass	600*510*90					
LVG68B LVG68W	Glass	600*510*100				Triple-Crown(1), Semi-rapid(2), Auxiliary(1)	8.1kW
LVH60TB	Enamel	600*510*95				Triple-Crown(1), Semi-rapid(2), Auxiliary(1)	8.1kW
LVH60TW	Enamel	600*510*95					

Accessories



Bracket(4)



Sponge(4)



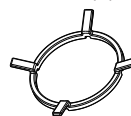
Screw(4)



Elbow (1)



Instruction Manual(1)



Auxiliary pan support
LVM75G50T(1)

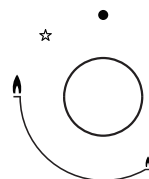


Injector
 LVH60TN、LVH60TW
 LVH60TB、LVG68B
 LVG68W、LVG66SB(4)
 LVG007W、LVG007B、
 LVG90B (5)

How to Use the appliance

The following symbols will appear on the control panel, next to each control handle:

- Black circle: gas off
- 🔥 Large flame: maximum setting
- 🔥 Small flame: minimum setting



- The minimum setting is at the end of the anti-clockwise rotation of the control handle.
- All operation positions must be selected between the maximum and minimum position.
- The symbol on the control panel, next to the control handle will indicate which burner it operates.

Automatic ignition with flame failure safety device

The appliance is fitted with a flame failure safety device on each burner, which is designed to stop the flow of gas to the burner head in the event of the flame going out.

To ignite a burner:

- Press in the control knob of the burner that you wish to light and turn it anti-clockwise to the maximum position.
- If you keep the control knob depressed, the automatic ignition for the burner will operate.
- You should hold down the control knob for 15 seconds after the flame on the burner has lit. If after 15s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.
- After this 15-second interval, to regulate the flame you should continue turning the control knob anti-clockwise until the flame is at a suitable level. The operating position **MUST** be at a position between the maximum and minimum position.
- To switch the burner off, turn the control knob fully clockwise to the gas off position.
- In case of power failure, the burners can be lit by carefully using a match.

Safety and Energy saving advice

- The diameter of the bottom of the pan should correspond to that of the burner.

BURNERS	PANS	
	min.	max.
Triple-Crown	200mm	220mm
Rapid	200mm	220mm
Semi-Rapid	160mm	180mm
Auxiliary	120mm	160mm



■ **Do not use cookware that overlaps the edge of the burner.**

NO		YES	
	Do not use small diameter cookware on large burners. The flame should never come up the sides of the cookware.	Always use cookware that is suitable for each burner, to avoid wasting gas and discolored the cookware.	
	Avoid cooking without a lid or with the lid half off -as this wastes energy.	Place a lid on the cookware.	
	Do not use a pan with a convex or concave bottom.	Only use pots, saucepans and frying pans with a thick, flat bottom.	
	Do not place cookware on one side of a burner, as it could tip over.	Always place the cookware right over the burners, not to one side.	
	Do not use cookware with a large diameter on the burners near the controls, which when placed on the middle of the burner may touch the controls or be so close to them that they increase the temperature in this area and may cause damage.		
	Never place cookware directly on top of the burner.	Place the cookware on top of the trivet.	
	Do not place anything, e.g. flame tamer, asbestos mat, between pan and pan support as serious damage to the appliance may result.		
	Do not use excessive weight and do not hit the cooktop with heavy objects.	Handle cookware carefully when they are on the burner.	



- **Do not use cast iron pans, clay or earthenware pots, grill pan, grill or toaster plates, the resulting heat build-up may damage the appliance.**
- **Do not touch the top plate and trivet whilst in use for a certain period after use.**



- **As soon as a liquid starts boiling, turn down the flame so that it will barely keep the liquid simmering.**
- **Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.**
- **Since the vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustions, please watch your food during cooking.**

Cleaning and Maintenance



- Cleaning operations must only be carried out when the appliance is completely cool.
- The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.
- Clean the appliance regularly, preferably after each use.
- Abrasive cleaners or sharp objects will damage the appliance surface; you should clean it using water and a little washing up liquid.

Usable	Unusable
 Soft cloth	 Nylon Brush
 Neutral Detergent	 Metal Brush
	 Edible Oil
	 Abrasive
	 Acidic/Alkali Detergent
	 Thinner/Benzene

Pan support, Control handles

- Take off the Pan support.
- Clean these and the control handles with a damp cloth, washing up liquid and warm water. For stubborn soiling, soak beforehand.
- Dry everything with a clean soft cloth.

Top Plate

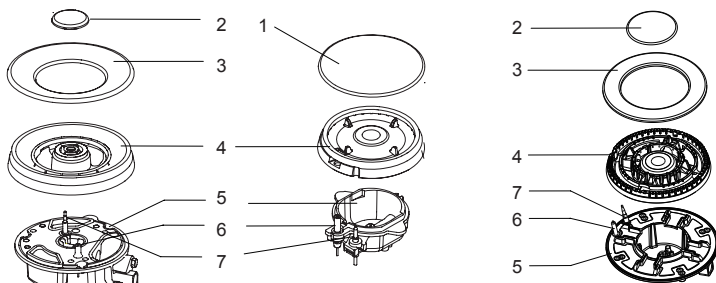
- Regularly wipe over the top plate using a soft cloth well wrung-out in warm water to which a little washing up liquid has been added.
- Dry the top plate thoroughly after cleaning.
- Thoroughly remove salty foods or liquids from the hob as soon as possible to avoid the risk of corrosion.
- Stainless steel parts of the appliance may become discoloured over time. This is normal because of the high temperatures. Each time the appliance is used these parts should be cleaned with a product that is suitable for stainless steel.

Cleaning and Maintenance

BURNERS

- Remove the burner lids and Flame Spreaders by pulling them upwards and away from the top plate.
- Soak them in hot water and a little detergent or washing up liquid.
- After cleaning and washing them, wipe and dry them carefully. Make sure that the flame holes are clean and completely dry.
- Wipe the fixed parts of the burner cup with a damp cloth and dry afterwards.
- Gently wipe the ignition device and flame supervision device with a well wrung-out cloth and wipe dry with a clean cloth.
- Before placing the burners back on the top plate, make sure that the injector is not blocked.

■ Re-assemble the Auxiliary, Semi-Rapid, Rapid and Triple-Crown burners as follows:



1. Place the flame spreader (4) on to the burner cup (5) so that the ignition device and the flame supervision device extend through their respective holes in the flame spreader. The flame spreader must click into place correctly.
2. Position the burner lid (1,2,3) onto the flame spreader (4) so that the retaining pins fit into their respective recesses.



Replace parts in the correct order after cleaning.

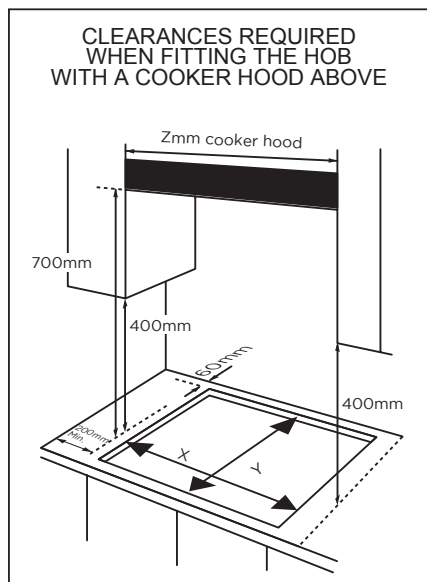
- Do not mix up the top and bottom.
- The locating pins must fit exactly into the notches.

Using instructions

Warnings

- Do not modify this appliance.
- This appliance must be installed by an authorised technician or installer.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It should be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- Before installing, turn off the gas and electricity supply to the appliance.
- All appliances containing any electrical components must be earthed.
- Ensure that the gas pipe and electrical cable are installed in such a way that they do not touch any parts of the appliance which may become hot.
- Gas pipe or connector shouldn't be bent or blocked by any other appliances.
- Check the dimensions of the appliance as well as the dimensions of the gap to be cut in the kitchen unit.
- The panels located above the work surface, directly next to the appliance, must be made of non-flammable material. Both the stratified surfacing and the glue used to secure it should be heat resistant, to prevent deterioration.
- Turn on appliance tap and light each burners. Check for a clear blue flame without yellow tipping.
If burners shows any abnormalities check the following:
 - Burner lid on correctly
 - Flame spreader positioned correctly
 - Burner vertically aligned with injector nipple
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out by the fitter after installation.
- The flexible hose shall be fitted in such a way that it cannot come into contact with a moveable part of the housing unit and does not pass through any space susceptible of becoming congested.
- Grease cranes produced at the factory to meet the requirement of all life hob.

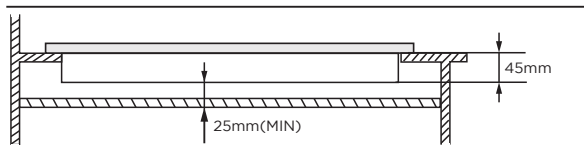
Positioning



Model	X	Y	Z
LVH60N LVH60TN	560	480	600
LVG75B LVG75W	560	480	750
LVM75G50T	560	490	750
LVG68B	560	480	600
LVG68W	560	480	600
LVH60TB	560	480	600
LVH60TW	560	480	600
LVG66SB	560	480	600
LVG007W	560	480	700
LVG007B	560	480	700
LVG90B	830	480	900

■ **This appliance is to be built into a kitchen unit or 600mm worktop, providing the following minimum distances are allowed;**

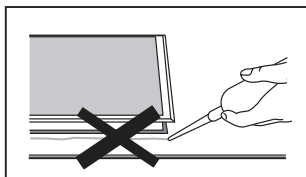
- The edges of the hob must be a minimum distance of 60 mm from a side or rear wall.
- 700 mm between the highest point of the hob surface (including the burners) and the underside of any horizontal surface directly above it.
- 400 mm between the hob surfaces, providing that the underside of the horizontal surface is in line with the outer edge of the hob. If the underside of the horizontal surface is lower than 400 mm, then it must be at least 50 mm away from the outer edges of the hob.
- 50 mm clearance around the appliance and between the hob surface and any combustible materials.
- You must have a gap of at least 25 mm and at most 74 mm between the underneath of the appliance and any surface that is below it.



- An oven must have forced ventilation to install a hob above it.
- Check the dimensions of the oven in the installation manual.
- The cut out size must obey the indication.

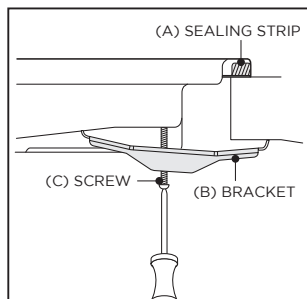
Installing the appliance

1. Remove the pan supports, the burner lid and flame spreader and carefully turn the appliance upside down and place it on a cushioned mat.
2. Take care that the Ignition devices and flame supervision devices are not damaged in this operation.
Apply the sponge provided around the edge of the appliance.
3. Do not leave a gap in the sealing agent or overlap the thickness.



Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture.

This will make it difficult to remove the appliance from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced.



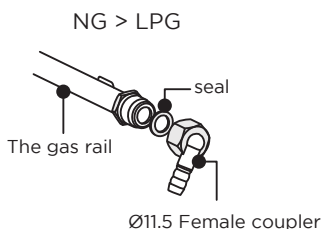
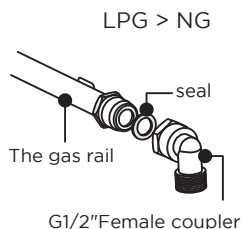
1. Place the bracket (B) over the holes that match the size of the screws. There are one set of screw holes in each corner of the hob (H). Slightly tighten a screw (C) through the bracket (B) so that the bracket is attached to the hob, but so that you can still adjust the position.
2. Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.
3. On the underneath of the hob, adjust the brackets into a position that is suitable for your worktop.
Then fully tighten the screws (C) to secure the hob into position.

Gas Connection



- This appliance must be installed and connected in accordance with installation regulations in force in the country in which the appliance is to be used.
- This appliance is supplied to run on LPG and natural gas. Conversion for use on LPG and natural gases must only be undertaken by a qualified person.

Gas supply replacement and installation guidelines:



- It is the law that all gas appliances are installed by competent persons in accordance with the current edition of the Gas Safety Installation and Use Regulations .
- It is in your interest and that of safety to ensure compliance with the law.
- In the UK, GASSAFE registered installers work to safe standards of practice. The hob must also be installed in accordance with the current edition of BS 6172. Failure to install the cooker correctly could invalidate the warranty, liability claims and lead to prosecution.

Gas Specification

Model	Gas type & pressure	Heat input and orifice size marked(mm)			
		Triple-Crown	Rapid burner	Semi-rapid	Auxiliary-rapid
		3.6kW(262g/h)	3.0kW(218g/h)	1.75kW(127.5g/h)	1.0kW(73g/h)
LVH60N	G30 29 mbar	/	0.87	0.66	0.50
LVG75B LVG75W LVM75G50T	G30 29 mbar	0.97	0.87	0.66	0.50
		Triple-Crown	Rapid burner	Semi-rapid	Auxiliary-rapid
		3.6kW(262g/h)	3.0kW(218g/h)	1.75kW(127.5g/h)	1.0kW(73g/h)
LVG68B LVG68W LVH60TB LVH60TN LVH60TW LVG66SB	G20 20 mbar	1.41	/	1.00	0.78
	G30 29 mbar	0.97	/	0.66	0.50
		Triple-Crown	Rapid burner	Semi-rapid	Auxiliary-rapid
		3.6kW(262g/h)	3.0kW(218g/h)	1.75kW(127.5g/h)	1.0kW(73g/h)
LVG007W LVG007B LVG90B	G20 20 mbar	1.41	1.30	1.00	0.78
	G30 29 mbar	0.97	0.87	0.66	0.50

Electrical Connection

- This appliance must be earthed.
- This appliance is designed to be connected to a 220-240V, 50Hz-60Hz AC electricity supply.
- The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code;
 - Green/yellow = Earth
 - Blue = Neutral
 - Brown = Live



- The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol.

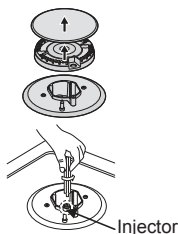
Gas adjustment



- Take precautions on the operations and adjustments to be carried out when converting from one gas to another.
- All work must be carried out by a qualified technician.
- Before you begin, turn off the gas and electricity supply to the appliance.

1

Change the injector of the burners.

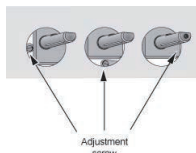
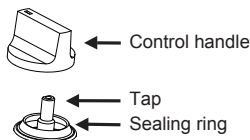


Remove the pan support, Burner lid and Flame spreader.

Unscrew the injector using a 7mm box spanner and replace it with the stipulated injector for new gas supply. Carefully reassemble the all components. After injectors are replaced, it is advisable to strongly tighten the injector in place.

2

Adjustment of minimum level of the flame.



- ① Turn the taps down to minimum.
- ② Remove the knob from the tap and place a small bladed screwdriver in the centre of the Adjustment screw.
- ③ The correct adjustment is obtained when the flame has a length of about 3-4 mm.
 - For butane/ propane gas, the adjusting screw must.
 - be tightly screwed in.
 - Refit the control knob.

Make sure that the flame does not go out by quickly turning from maximum flow to minimum flow. If it does then remove the control knob and make further adjustments to the gas flow, testing it again once the adjustment has been made.

- ④ Repeat this process for each one of the gas taps.



- Do not dismantle the tap shaft: in the event of a malfunction, change the whole tap.
- Before placing the burners back on the top place, make sure that the injector is not blocked.
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out after gas conversion, (such as soap water or gas detector)
- After completing conversion, a qualified technician or installer has to mark "V" on the right gas category to match with the setting in rating plate. Remove the previous setting "V" mark.

Trouble shooting

- Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- However, some minor problems can be resolved as follows.

Problem	Possible reason	Solution
Not ignited	No Spark	Check the electricity supply
	The burner lid is badly assembled	Assemble the lid correctly
Badly ignited	The gas supply is closed	Open the gas supply completely
	The gas supply is not completely open	Open the gas supply completely
	The burner lid is badly assembled	Assemble the lid correctly
	The ignition plug is contaminated with alien substance	Wipe alien substance with a dry cloth
	The burners are wet	Dry the burners lids carefully
Noise made when combusted and ignited	The holes in the flame spreader are clogged	Clean the flame spreader
	The burner lid is badly assembled	Assemble the burner lid correctly
Flame goes out when in use	The flame supervision device is contaminated with alien substance	Clean the flame supervision device
	Product being cooked has boiled over and extinguished the flame	Turn off burner knob.Wait one minute and reignite zone
	A strong draught may have blown the flame out	Please turn off zone and check cooking area for draught such as open windows.Wait one minute and reignite zone
Yellow Flame	The holes in the flame spreader are clogged	Clean the flame spreader
	Different gas is used	Check the gas used
Unstable Flame	The burner lid is badly assembled	Assemble the burner lid correctly
Gas Smell	Gas leakage	Stop using the product and close the middle valve. Open the window to ventilate. Contact our service centre by using a phone outside



- If problem is not solved, please contact customer care center.

איתור תקלות

■ רק טכנאי המורשה על ידי משרד האנרגיה והתשתיות לטיפול במערכות גז ביתיות, רשאי לבצע פעולות טיפול ותיקון בכיריים.

■ מאידך, בעיות קלות מסוימות תוכלו לפתור בעצמכם. לפני הפנייה למוקש השירות, אנא בצעו את הבדיקות הבאות:

הבעיה	הגורם האפשרי	הפתרון
אין הצתה	אין הצתה.	בדקו את אספקת החשמל.
	מכסה המבער מורכב בצורה גרועה.	הרכיבו כראוי את מכסה המבער.
	אספקת הגז סגורה.	פתחו לחלוטין את ברז אספקת הגז.
הצתה גרועה	ברז אספקת הגז אינו פתוח לחלוטין.	פתחו לחלוטין את ברז אספקת הגז.
	מכסה המבער אינו מורכב כראוי.	הרכיבו כראוי את מכסה המבער.
	אלקטרודת ההצתה מלוכלכת.	השתמשו במטלית רכה ויבשה ונקו את אלקטרודת ההצתה.
	המבערים רטובים.	יבשו את המכסים בזהירות.
	החורים במפזרי הלהבה סתומים.	נקו את מפזרי הלהבה.
נשמע רעש בעת הבעירה וההצתה	מכסה המבער אינו מורכב כראוי.	הרכיבו כראוי את מכסה המבער.
להבה כבית בעת השימוש	בקר התקן הבטיחות להפסקת אספקת הגז במקרה והלהבה כבית מלוכלך.	נקו במטלית רכה את בקר התקן הבטיחות להפסקת אספקת הגז.
	המזון המבושל גלש וכיבה את הלהבה.	סובבו את כפתור הבקרה למצב כבוי. המתינו דקה אחת והציתו שוב את המבער.
	ייתכן ומשב רוח פתאומי כיבה את הלהבה.	כבו את המבער ובדקו את הסיבה לרוח הפרצים. במידת הצורך, סגרו חלונות פתוחים. המתינו דקה אחת והציתו שוב את המבער.
להבה צהובה	החורים במפזרי הלהבה סתומים.	נקו את מפזרי הלהבה.
	סוג הגז לא מתאים.	בדקו את סוג הגז המסופק.
להבה לא יציבה	מכסה המבער אינו מורכב כראוי.	הרכיבו כראוי את מכסה המבער.
ריח גז	דליפת גז.	הפסיקו מיד את השימוש בכיריים, סגרו את ברז אספקת הגז הדירתי, פתחו את החלונות כדי לאוורר את החדר. אם ריח הגז לא נעלם, פנו מיד לספק הגז או לשרותי הכיבוי (טל' 102). בכל מקרה אחר, פנו למוקד השרות (עיינו בכריכה האחורית של החוברת) כדי שטכנאי מורשה ומיומן יבדוק את תקינות הכיריים.

■ אם לא הצלחתם לפתור את הבעיה, אנא פנו למוקד השרות (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).



3. בצעו בדיקת אטימות; וודאו שכל כפתורי בקרת מבערי הגז בלוח הבקרה סגורים, ופתחו את ברז אספקת הגז הביתית. מרחו תמיסת מי סבון על המחבר. במקרה של דליפת גז, ייווצרו בועות באזור בו קיימת דליפת הגז.
4. במקרה של דליפה, חזקו את החיבורים ובצעו מחדש בדיקת אטימות.
5. התקינו והשתמשו בכיריים במקום מאוורר כהלכה.
6. אל תעבירו את צינור אספקת הגז ואת כבל החשמל באזורים חמים, במיוחד מעל תנור בנוי. למניעת נזק לצינור והיווצרות דליפות גז, וודאו שצינור אספקת הגז אינו בא במגע עם חלקים נעים, אינו מפותל או מעוך, ואינו עובר בחללים המיועדים לאחסון.
7. הקפידו על קיום דרישות הבטיחות שלהלן:
 - וודאו שצינור הגומי לא יבוא במגע עם חלקים חמים בטמפרטורה הגבוהה ב- 65°C מטמפרטורת הסביבה.
 - אין למשוך, לכופף, לקפל או לעקם את הצינור.
 - וודאו שהצינור לא בא במגע עם חפצים חדים העלולים לסדוק או לקרוע אותו.
 - מומלץ להתקין את הצינור כך שמלוא אורכו ייראה, כך שבמקרה הצורך ניתן יהיה להחליף אותו (בלאי, סדקים וכו').
 - תארין התפוגה של הצינור מוטבע על הצינור, ויש להחליפו לפני כן.
8. חברו הכיריים שלכם קרוב ככל שניתן לברז אספקת הגז. אורך צינור אספקת הגז המומלץ הוא בין 40 ל-125 ס"מ.

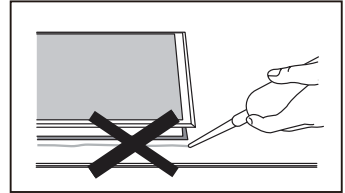
טבלת נתוני הצריכה

הספק החימום (צריכת הגז לשעה g/h) וקוטר החור במזרק (מ"מ)					דגם הכיריים
מבער קטן	מבער בינוני	מבער גדול	תלת כותרי		
1.0kW(73g/h)	1.75kW(127.5g/h)	3.0kW(218g/h)	3.6kW(262g/h)		
0.50	0.66	0.87	/	G30 29mbar	LVH60N
0.50	0.66	0.87	0.97	G30 29mbar	LVG75B LVG75W LVM75G50T
מבער קטן	מבער בינוני	מבער גדול	תלת כותרי		
1.0kW(73g/h)	1.75kW(127.5g/h)	3.0kW(218g/h)	3.6kW(262g/h)		
0.78	1.00	/	1.41	G20 20 mbar	LVG68B LVG68W LVH60TN
0.50	0.66	/	0.97	G30 29 mbar	LVH60TB LVH60TW
מבער קטן	מבער בינוני	מבער גדול	תלת כותרי		
1.0kW(73g/h)	1.75kW(127.5g/h)	3.0kW(218g/h)	3.6kW(262g/h)		
0.78	1.00	1.30	1.41	G20 20 mbar	LVG007W LVG007B
0.50	0.66	0.87	0.97	G30 29 mbar	LVG90B

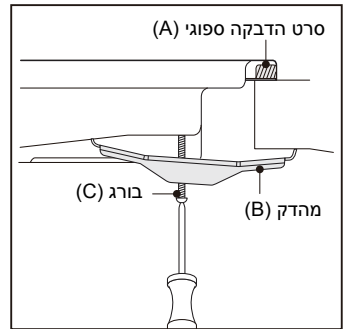
התקנת הכיריים

1. הסירו את תומכי הסירים, את כיסויי המבערים ואת מפזרי הלהבה, ובזהירות הפכו את הכיריים והניחו אותם על משטח מרופד כדי שלא יישרטו.
יש לדאוג שאלקטרודות ההצתה והתקני הבטיחות להפסקת אספקת הגז במקרה והלהבה כבית לא ייפגעו בפעולה זו.
2. הדביקו את סרט ההדבקה הספוגי המסופק מסביב לשולי הכיריים.
3. אל תשאירו מרווח בחומר האיטום או תאפשרו חפיפה בין קצוות חומר האיטום.
סרט הדבקה ספוגי עובי סרט ההדבקה הספוגי 3 מ"מ. רוחב סרט ההדבקה הספוגי הוא 10 מ"מ.

אל תשתמשו בחומר איטום סיליקוני כדי לאטום את הכיריים או להדביקם למשטח העבודה.
שימוש בחומר אטימה סיליקוני יגרום לקשיים עתידיים במקרה ותדרשו להוציא את הכיריים ממשטח העבודה לצורך פעולות שירות ותחזוקה.



1. הניחו את המהדק (B) מעל החורים המיועדים לבורגי ההידוק. קיימת קבוצה אחת של חורים מוברגים בכל אחת מהפינות בתחתית המשטח העליון של הכיריים (H). הכניסו את בורגי ההידוק (C) לתוך החורים במהדקים (B) והדקו אותם מעט כדי שהמהדקים יתחברו לכיריים אך עדיין יאפשרו לכם לכוון את המיקום.
 2. הפכו חזרה בזהירות את הכיריים, ולאחר מכן, הורידו את הכיריים בעדינות לתוך הפתח במשטח העבודה.
 3. כווננו את המיקום הסופי של הכיריים על משטח העבודה, ומתחת לכיריים, כווננו את המהדקים למצב המתאים כך שיתהדקו היטב למשטח העבודה.
- לאחר מכן, הדקו ככל שניתן את בורגי ההידוק (C) כדי לאבטח את הכיריים למקומם במשטח העבודה.

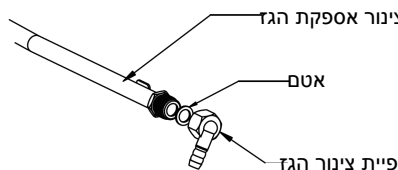


חיבורי הגז

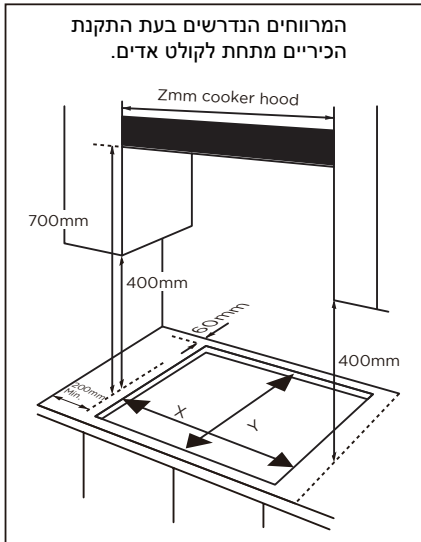
- רק טכנאי המורשה על ידי משרד האנרגיה והתשתיות הלאומיות לט יפול במערכות גז ביתיות, רשאי לחבר את הכיריים למערכת אספקת הגז.



1. לפני ההתקנה, וודאו שסוג הגז ולחצי העבודה של מערכת אספקת הגז המסופקת לדירתכם תואמים לנתונים המצוינים על גבי לוחית הנתונים המודבקות לכיריים: גז גפ"מ LPG מסוג G30 בלחץ של 28-30 mbar.
2. השתמשו בצינור אספקת גז תקני וגמיש, העבירו את המהדק הצינור על צינור אספקת הגז, הכניסו את קצה הצינור ככל שניתן פנימה לפיית צינור הגז שבכיריים, והדקו את המהדק.



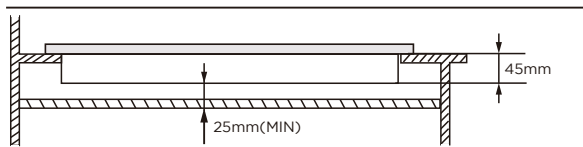
מקום התקנת הכיריים



Model	X	Y	Z
LVH60N LVH60TN	560	480	600
LVG75B LVG75W	560	480	750
LVM75G50T	560	490	750
LVG68B	560	480	600
LVG68W	560	480	600
LVH60TB	560	480	600
LVH60TW	560	480	600
LVG66SB	560	480	600
LVG007W	560	480	700
LVG007B	560	480	700
LVG90B	830	480	900

■ כיריים אלו יש להתקין ב תוך יחידת מטבח או משטח עבודה ברוחב של 600 מ"מ, תוך הקפדה על המרווחים המינימאליים הבאים;

- קצוות הכיריים חייבים להיות במרחק מינימלי של 60 מ"מ מקיר צד או מקיר אחורי.
- מרחק של 700 מ"מ לפחות בין הנקודה הגבוהה ביותר של משטח הכיריים (כולל המבערים) והחלק התחתון של כל משטח אופקי שמעל לכיריים.
- מרחק של 400 מ"מ לפחות בין משטחי הכיריים, לצד התחתון של משטח האופקי שמעל לקצה החיצוני של הכיריים. אם החלק התחתון של המשטח האופקי נמוך מ- 400 מ"מ, אז הוא חייב להיות במרחק של לפחות 50 מ"מ מהקצוות החיצוניים של הכיריים.
- מרווח של 50 מ"מ לפחות בין השוליים החיצוניים של הכיריים ובין חומרים דליקים.
- חייב להיות מרווח של לפחות 25 מ"מ ולכל היותר 74 מ"מ בין החלק התחתון של הכיריים לבין כל משטח משתתת.



- תנור המותקן מתחת לכיריים חייב להיות מצויד במערכת אוורור מאולצת.
- בדקו את מידות ההתקנה של התנור המפורטות במדריך ההתקנה של התנור.
- מידות הפתח חייבות להיות בהתאם למידות המצוינות בתרשימים.

לפני השימוש בכיריים

אזהרה

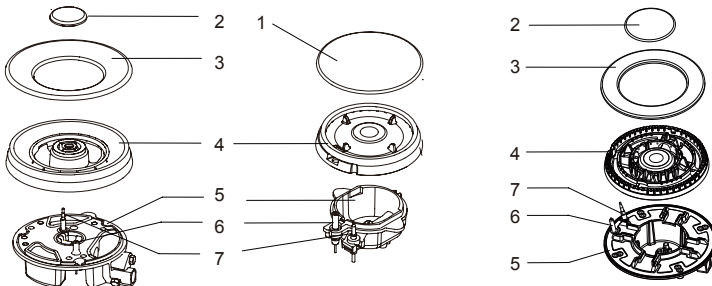


- אין לנסות ו לבצע שינויים בכיריים.
 - הכיריים יותקנו ויטופלו בידי טכנאי המורשה על ידי משרד האנרגיה והתשתיות לטפל במערכות גז גפ"מ.
 - לפני ההתקנה וודאו שסוג הגז ולחץ הגז של הכיריים מתאימים לגז הגפ"מ בארץ: **G30 28-30mbar**.
 - הנתונים מופיעים בתווית הנתונים המודבקת לתחתית הכיריים.
 - הכיריים מסופקות ללא התקן חיבור לפינוי אדי הבישול וגזי הבעירה. יש להתקין מעל הכיריים התקנים מכאניים (קולט אדים, ונטה וכד') לפינוי גזי הבעירה, אדי הבישול ועשן. התקנת התקנים חיצוניים אלו יש לבצע בהתאם לכל תקני הבטיחות ו התקנות התקפים המתייחסים לאוורור ופינוי גזי בעירה.
 - לפני תחילת פעולות ההתקנה יש לסגור את ברז אספקת הגז הראשי ולנתק את קו החשמל המזין את הכיריים.
 - יש לחבר את הכיריים לשקע חשמל המוארק בהארקה תקנית ומוגן בנתיך של **10A** לפחות. להגברת בטיחותכם, מומלץ לחבר את הכיריים לקו חשמל המוגן בממסר זרם דלף (ממסר פחת) של עד **30 mA**.
 - ודאו שצינור הגז וכבל החשמל לא יבואו במגע עם חלקים כלשהם של הכיריים העלולים להתחמם בעת השימוש.
 - אין לקפל או לכופף את כבל החשמל או את צינור הגז, וודאו שכבל החשמל או צינור הגז אינם נחסמים או באים במגע עם מכשירים אחרים.
 - וודאו שמידות ההתקנה של הפתח ב משטח העבודה מתאימות למידות הנדרשות לכיריים.
 - הפנלים ויחידות הריהוט שמעל או בסמוך לכיריים חייבים להיות עמידים בחום ועשויים מחומרים לא דליקים כולל הדבקים המשמים להדבקת המשטחים (שיש, קרמיקה וכד') שחייבים גם הם להיות עמידים לחום.
 - פתחו את ברז הגז הראשי והדליקו כל מבער בנפרד. ודאו שה להבה כחולה ורציפה ללא הבזקים או שוליים צהובים.
- אם מראה הלהבה חריג בצעו את הבדיקות הבאות:
- א. וודאו שהמכסה מונח על המבער בצורה נכונה.
 - ב. וודאו ש מפזר הלהבה מותקן בצורה נכונה.
 - ג. וודאו ש אלקטרודת המצת והתקן הבטיחות לניתוק הז במקרה והלהבה בבית ממוקמים בניצב לאום המזרק.
- מיד לאחר ההתקנה על המתקין לבצע בדיקה יסודית לאיתור דליפות גז ובדיקת הפעולה התקינה של כל מבערי הכיריים והמצתים.
 - יש להתקין את הצינור הגמיש כך שלא יבוא במגע עם חלקים נעים ולא יבוא במגע עם משטחים העלולים להתחמם.
 - ברזי הבקרה של המב ערים משומנים בעת הייצור ו אין צורך לשמן או לגרז אותם.

מבערים

- משכו כלפי מעלה את כיסויי המבערים ואת מפזרי הלהבה והוציאו אותם מהמשטח העליון של הכיריים.
- השרו אותם בתמיסת מים חמים ונוזל כלים עדין.
- לאחר הניקוי, נגבו וייבשו אותם היטב. ודאו שחורי הלהבה נקיים ויבשים.
- נגבו את החלקים הקבועים של המבערים המטלית לכה, ולאחר מכן, יבשו אותם לחלוטין.
- נגבו בעדינות את אלקטרודת ההצתה עם מטלית רכה לכה וייבשו היטב.
- לפני החזרת חלקי המבערים למקומם במשטח העליון, ודאו שהמזרקים לא סתומים משאריות לכלוך ומזון.

- ההרכבה חזרה של המבער הקטן, המבער הבינוני, המבער הגדול, והמבער התלת כותרי:



1. הניחו את מפזר הלהבה (4) כל כוסית המבער כך שאלקטרודת ההצתה והתקן הבטיחות להפסקת אספקת הגז במקרה והלהבה כבית יצאו דרך הפתחים שלהם במפזר הלהבה. כאשר מפזר הלהבה מתמקם כראוי במקומו, תישמע נקישה.
2. הניחו את כיסויי המבערים (1, 2, 3) על מפזרי הלהבה (4) כך שפיני המרכז ייכנסו כראוי לתוך המגרעות שלהם והם יונחו ביציבות.

- לאחר הניקוי, עליכם להרכיב את חלקי המבערים בסדר פעולות נכון.
- אל תערבבו בין החלק העליון והתחתון.
 - פיני המיקום חייבים להיכנס במדויק לתוך הפתחים שלהם.



ניקוי ותחזוקה

- את פעולות הניקוי והתחזוקה יש לבצע רק לאחר התקררות הכיריים.
- לפני תחילת ביצוע פעולות לניקוי ותחזוקה נתקן את הכיריים מרשת החשמל באמצעות הוצאת תקע החשמל מהשקע בקיר.
- לשמירה על מצב טוב של הכיריים, נקו תמיד את הכיריים לאחר סיום הבישול.
- תכשירי ניקוי שוחקים וחריפים, וחפצים חדים עלולים לגרום נזק בלתי הפיך למשטח הכיריים. נקו את הכיריים עם תמיסת מים חמים ונוזל כלים עדין בלבד.



לא מתאים	מתאים
מברשת פלדה מברשת ניילון חומר ניקוי אלקלי/חומצי שמן מאכל תכשירי ניקוי חריפים טינר/בנזין	מטלית רכה נוזל ניקוי עדין

תומכי הסירים, כפתורי הבקרה

- הסירו את תומכי הסירים מהכיריים.
- נקו את תומכי הסירים ואת כפתורי הבקרה עם מטלית לחה ותמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין.
- להסרת לכלוך עיקש, השירו את תומכי הסירים בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין לפני הניקוי.
- נגבו וייבשו היטב את כל החלקים.

המשטח העליון

- נגבו בקביעות את המשטח העליון של הכיריים לאחר כל פעולת בישול עם מטלית רכה. שטבלתם בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין, ולאחר מכן, סחטתם אותה.
- לאחר הניקוי, ייבשו היטב את המשטח העליון של הכיריים.
- כדי למנוע היווצרות חלודה, הסירו מהר ככול שניתן מרכיבי מזון מלוחים או נוזלים שגלשו על משטחי הכיריים.
- גוון משטחי הנירוסטה שנחשפו לטמפרטורות גבוהות משתנה במרוצת הזמן. זאת תופעה טבעית. מומלץ לנקות את משטחי הנירוסטה לאחר כל שימוש עם תכשיר לניקוי וטיפול בנירוסטה כדי לשמור על מצבה הטוב לאורך שנים.

עצות לבטיחות וחיסכון באנרגיה

קוטר תחתית הסיר חייב להתאים לקוטר המבער.

- אין להניח על הכי ריים שקוטר התחתית חופף את קוטר המבער.



קוטר הסירים		
מבערים	מינימום	מקסימום
תלת כותרי	200 מ"מ	220 מ"מ
גדול	200 מ"מ	220 מ"מ
בינוני	160 מ"מ	180 מ"מ
קטן	120 מ"מ	160 מ"מ

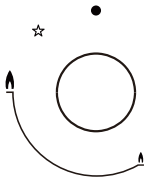
עשו		אל תעשו	
	השתמשו תמיד בכלים בקוטר המתאים למבער כדי למנוע בזבז של גז ושינוי הגוון של הכלי.	אל תשתמשו בכלי שקוטר התחתית שלו קטן מקוטר המבער. אסור שהלהבה תצא מעבר לדפנות כלי הבישול.	
	כסו את הסיר במכסה.	הימנעו מבישול ללא מכסה או מכסה חצי סגור. סיר פתוח גורם לבזבז אנרגיה	
	השתמשו אך ורק כלי בישול עם תחתית שטוחה ועבה.	אל תשתמשו בכלים עם תחתית קמורה או קעורה.	
	מקמו תמיד את כלי הבישול מעל מרכז המבער ולא מהצד, כדי שהחימום יהיה אחיד.	אין תניחו את כלי הבישול מצדי המבער. הוא עלול ליפול ולהתהפך. אל תניחו על המבער הסמון ללוח הבקרה כלי בישול בקוטר גדול מדי, שכאשר אתם מניחים אותו מעל מרכז המבער הוא עלול לגעת בכפתורי הבקרה או להיות ממוקם קרוב מדי אליהם, וכתוצאה מכך לגרום להתחממות יתר ונזק לכפתורי הבקרה.	
		אין להניח כלי בישול ישירות על החלק העליון של המבער. כדי למנוע נזק בלתי הפיך, אין להניח חפץ כלשהו (משטח אסבסט, רדיד אלומיניום וכד') בין המבער לתחתית הסיר.	
	הניחו תמיד את כלי הבישול על תומך הסירים.	אין להכניס כמות גדולה מדי של מזון לכלי הבישול.	

- אין להשתמש במחבתות ברזל יצוק, סירי חרס או חרס, מחבת גריל, גריל או טוסטר, הצטברות החום כתוצאה מכך עלולה לגרום נזק למכשיר
- אין לגעת בפלטה העליונה ובחציצה בזמן השימוש לתקופה מסוימת לאחר השימוש
- ברגע שנוזל מתחיל לרתוח, הנמיכו את הלהבה כך שהיא בקושי תשמור על הנוזל מבעבע
- שומנים ושמן כאשר הם מחוממים יכולים לשחרר אדים דליקים. הרחיקו להבות או חפצים מחוממים משומנים ושומנים כשאתם מבשלים איתם
- מכיוון שהאדים ששמן חם מאוד משחרר עלולים לגרום לבעירות ספונטניות, אנא שימו לב למזון שלכם במהלך הבישול



השימוש בכיריים

סימונים המוטבעים על לוח הבקרה ליד כפתורי בקרת מבערי הגז



● עיגול שחור: מבער הגז כבוי

🔥 להבה גדולה: גובה הלהבה מקסימאלי

🔥 להבה קטנה: גובה הלהבה מינימאלי

- גובה הלהבה מינימאלי מתקבל בעת סיבוב כפתור הבקרה עד הסוף נגד כיוון השעון.
- בחרו את גובה הלהבה הרצוי באמצעות סיבוב כפתור הבקרה בין סימן הלהבה הקטנה לסימן הלהבה הגדולה.
- הסימן המוטבע בצד השמאלי מתחת למבער מסמן את מיקום המבער.

הצתה אוטומטית עם התקן בטיחותי להפסקת זרימת הגז

כיריים אלו מצוידים בהתקן בטיחותי המפסיק את זרימת הגז למבערים במקרה והלהבה כבית בפתאומיות (כמו למשל, ממשב רוח פתאומי).

הצתה אוטומטית עם התקן בטיחותי להפסקת זרימת הגז

כיריים אלו מצוידים בהתקן בטיחותי המפסיק את זרימת הגז למבערים במקרה והלהבה כבית בפתאומיות (כמו למשל, ממשב רוח פתאומי).

להבערת המבער:

- לחצו על כפתור הבקרה של המבער שברצונכם להדליק וסובבו אותו נגד כיוון עד לסימן גובה הלהבה המרבי.
- אם תמשיכו ללחוץ על כפתור הבקרה, מנגנון ההצתה האוטומטי של המבער ייכנס לפעולה.
- עליכם להחזיק את כפתור הבקרה לחוץ במשך כ- 51 שניות לאחר שהמבער נדלק. אם לאחר 51 שניות המבער לא נדלק, הפסיקו ללחוץ על כפתור הבקרה וסובבו אותו חזרה למצב כבוי. המתינו לפחות דקה אחת לפני שתנסו שנית להבעיר את המבער.
- לאחר פרק זמן של 15 שניות, כווננו את גובה הלהבה הרצויה במבער באמצעות סיבוב כפתור הבקרה נגד כיוון השעון עד לגובה הלהבה הרצוי. כפתור הבקרה חייב להיות ממוקם בין סימן גובה הלהבה המרבי לסימן גובה הלהבה המינימאלי.
- כדי לכבות את המבער, סובבו את כפתור הבקרה בכיוון השעון עד לסימן כיבוי מבער הגז.
- במקרה של הפסקת חשמל, ניתן להדליק את המבערים בהירות באמצעות גפרור.

תיאור הכיריים

נתונים טכניים

דגם	המשטח העליון	מידות (ר*ע*ג)	התקן הצתה	חיבור הגז	מתח רשת	סוגי המבערים	הספק מרבי
LVH60N	נירוסטה	95*510*600	הצתה רציפה	תבריק 1/2"	220-240V~ 50Hz-60Hz, 2W	מהיר(1) בינוני(2) קטן(1)	7.5kW
LVH60TN	נירוסטה	95*510*600				תלת כותרי(1) בינוני(2) קטן(1)	8.1kW
LVG90B	זכוכית	900*510*99				תלת כותרי(1) מהיר(1) בינוני(2) קטן(1)	11.1kW
LVG007W LVG007B	זכוכית	97*510*750					
LVG75B LVG75W	זכוכית	90*510*750					
LVM75G50T	נירוסטה	90*510*750					
LVG66SB	זכוכית	90*510*600					
LVG68B LVG68W	אלקטרונית	100*510*600				תלת כותרי(1) בינוני(2) קטן(1)	8.1kW
LVH60TB	אמייל	95*510*600				תלת כותרי(1) בינוני(2) קטן(1)	8.1kW
LVH60TW	אמייל	95*510*600					

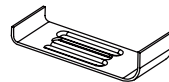
אביזרים



ברגים (4)



אטם ספוגי (4)



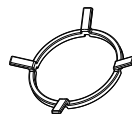
תושבות (4)



חוברת הוראות הפעלה (1)



כיפוף צינור גז (1)



מיריס רמות
(1) LVM75G50T



קרזם
LVH60TN, LVH60TW
LVH60TB, LVG68B
LVG68W, LVG66SB(4)
LVG007W, LVG007B,
LVG90B (5)

ניקוי ושירות

אזהרה



- כל התיקונים יתבצעו בידי טכנאי מורשה ומיומן. במידת הצורך, יש להשתמש בחלקי חילוף מקוריים בלבד.



- לעולם אל תשתמשו בכריות קרצוף או בתכשירי ניקוי חריפים.



זהירות



- לפני תחילת פעולות ניקוי או תחזוקה, נתקו את הכיריים מרשת החשמל ומאספקת הגז ואפשרו להם להתקרר.
- אין לנקות את הכיריים במכשיר ניקוי באדים, בצינור מים או בלחץ אוויר.

איכות הסביבה



- לאחר ההתקנה, פנו את חומרי האריזה למתקני פינוי למחזור בהתאם לתקנות המשרד להגנת הסביבה והרשות המקומית במקום מגוריהם.
- לפני השלכת מכשירי חשמל ישנים יש להוציאם משימוש באמצעות חיתוך כבל החשמל קרוב ככל שניתן למקום חיבור.

השלכה נכונה של מוצר זה בהתאם לתקנות המשרד להגנת הסביבה



- הסמל המוטבע על המוצר או על האריזה מסמן שאין להשליך את המוצר הישן בדומה לאשפה הביתית הרגילה. במקום זאת, יש להעבירו לנקודת איסוף למחזור של מכשירי חשמל ואלקטרוניקה משומשים בהתאם לתקנות המשרד להגנת הסביבה. הקפדה על הוראות המחזור תבטיח את שמירת איכות הסביבה. אי הקפדה על מילוי ההוראות תפגע באיכות הסביבה ובבריאות האנשים שבסביבתכם. לפרטים נוספים בנושא המחזור התקשרו לרשות המקומית במקום מגוריהם, למשרד להגנת הסביבה או לחנות בה רכשתם את המוצר.

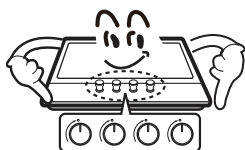
- מוצרי מזון מתכלים, כלים מפלסטיק ותרכיבים מושפעים מחום ואין לאחסן אותם מעל או מתחת לכיריים.



- אין להשתמש או לאחסן חומרים דליקים ליד הכיריים.



- וודאו שכפתורי ההפעלה במצב כבוי "●" כשהמבערים שלהם אינם בשימוש.



- אין להתיז תרכיבים בקרבת הכיריים בעת הפעולה.



זהירות

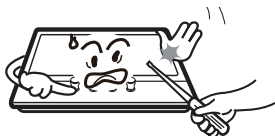


- הכיריים מיועדות לשימוש ביתי בלבד. אין לעשות בהם שימוש מסחרי, תעשייתי או דומה.
- שימוש מושך בכיריים גז יוצר חום ולחות בחדר בו מותקנות הכיריים. יש להקפיד על קיום אוורור טוב וריצף בחדר, כמו למשל, באמצעות חלון פתוח וכד'. במקרה הצורך יש להתקין התקן אוורור מכאני, כמו למשל, קולט אדים, ונטה וכד', כדי לפנות את האדים והריח.
- יש להשתמש בכפפות חסיונות חום בעת נשיאה של סירים, פתיחת מכסה מסיר חם וכד'. היזהרו שהכפפות לא יירטבו כי הדבר גורם לחום לעבור דרך הכפפות ואתם עלולים להיכוות.
- יש להצית את המבערים רק לאחר שהנחתם עליו כלי (סיר, מחבת וכד'). אין להצית את המבערים כשלו מונח עליהם סיר.
- אין להשתמש בכלי פלסטיק או כלים מגיר אלומיניום לחימום על הכיריים.
- בעת השימוש במכשירי חשמל אחרים, היזהרו שכבלי החשמל שלהם לא יבואו במגע עם משטחי הכיריים החמים.
- אין לכסות את הסיר במגבת מטבח וכד' הם עלולים להישרף ולהידלק.
- בעת שימוש בכלי בישול מזכוכית, ודאו שהוא מיועד לבישול בכיריים לגז. אם כלי הבישול נסדק, כבו מיד את הכיריים והסירו אותו בזהירות מהכיריים.
- כדי למזער את אפשרות לכוויות, התלקחות של חומרים דליקים וגלישת מזון, סובבו את כלי הבישול לכיוון הצד או למרכז המשטח העליון מבלי שימוקמו מעל מבערים סמוכים.
- לפני הורדת כלי הבישול מהכיריים, יש לכבות את המבערים.
- בעת טיגון מזון בלהבות גבוהות השגיחו שהמזון לא יישרף או יתלקח.
- חממו תמיד שומן באיטיות, ופקחו עליו בזמן החימום והבישול.
- מזון המיועד לטיגון חייב להיות יבש ככל שניתן, כדי שלא ייווצרו בועות רתיחה וגלישה של השומן.
- אין להוריד מהאש סירים או מחבתות עם שמן רותח בזמן הבישול ובמיוחד כלי בישול שבהם מתבצע טיגון עמוק. המתינו שהשמן יתקרר לחלוטין.

אזהרה



■ אין לנסות לבצע שינויים בכיריים. אין לחבר את הכיריים לרשת החשמל באמצעות טיימר או יחידת בקרה מרחוק נפרדת.



■ יש להשתמש בכיריים אך רק לצורך חימום ובישול מזון.



■ אין להשתמש בכיריים אם הם באו במגע עם מים. אין להפעיל את הכיריים בידיים רטובות.



■ שימוש בגז לבישול יוצר חום ולחות בחדר בו הן מותקנות. יש לדאוג לאוורור נאות ורציף. במידת הצורך, יש להתקין התקנת אוורור מכאני (ונטה, קולט אדים, וכד').



■ אין להשתמש במגבות או מטליות גדולות בקרבת הכיריים, כדי למנוע מהם לבוא במגע עם הלהבות ולהתלקח.



■ משטחי החימום והבישול של הכיריים מתחממים מאד בעת השימוש. נקטו בכל אמצעי הזהירות כדי להימנע מכוויות וכד'.



■ אין להשתמש בסירים ומחבתות לא יציבים או קמורים מכיוון שהם עלולים לנטות או להתהפך, ולגרום לגלישת מזון חם כוויית.



■ לעולם אל תשאירו את הכיריים פועלות ללא השגחה.

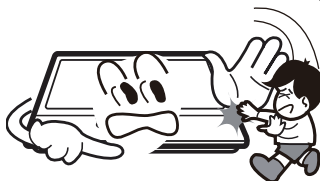


בטיחות ילדים ומבוגרים

אזהרה



- אל תאפשרו לילדים לשחק ליד או עם הכיריים.
- הכיריים מתחממים מאד בעת השימוש.
- הרחיקו ילדים מהכיריים עד שיתקררו לחלוטין.



זהירות



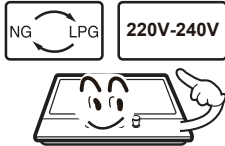
- הכיריים מיועדות להפעלה בידי מבוגרים בלבד.
- ילדים עלולים לפצוע את עצמם כתוצאה ממשיכת מחבת או סיר מהכיריים.
- כיריים אלו יכולות להיות בשימוש אנשים עם יכולות פיזיות, תחושתיות או נפשיות מופחתות, או חסרי ניסיון או ידע המונע מהם להשתמש בכיריים בצורה בטוחה, רק אם הם נמצאים בפיקוח בעת השימוש בכיריים, או תודרכו על ידי אדם האחראי לבטיחותם כיצד להשתמש בכיריים בצורה בטוחה והם הבינו את כל הסכנות הכרוכות בהפעלה שגויה. אל תאפשרו לילדים לשחק בכיריים.

התקנה

אזהרה



- לפני ההתקנה יש לוודא שסוג הגז ומתח רשת החשמל תואמים לנתונים המופיעים בתווית הנתונים המודבקת בתחתית הכיריים.



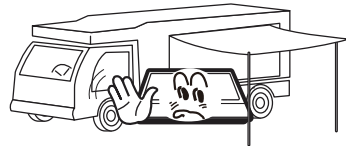
- יש להתקין את הכיריים בהתאם לכול תקני הבטיחות והתקנות התקפים ולוודא קיום אוורור כהלכה ורציף.



- התקינו את צינור הגז ואת כבל החשמל כך שלא יגעו במשטחים חמים או בכיריים.



- כאשר הכיריים מותקנות ביאכטות או קרוואנים, אין להשתמש בכיריים כתנור חימום.



זהירות



- הכיריים יותקנו אך ורק בידי טכנאי או מתקין מורשה על ידי משרד האנרגיה לעסוק בגז.
- לפני ההתקנה וודאו שנתוני החשמל (מתח רשת של 230V~50Hz) והגז (גפ"מ G30 בלחץ של 28-30mbar) של הכיריים המופיעים בתווית הנתונים המודבקת לתחתית הכיריים מותאמים לתנאי האספקה בארץ.
- לאחר הוצאת הכיריים מהארזה, וודאו שהם לא ניזוקו בעת ההובלה ושכבל החשמל במצב מושלם. במקרה של בעיה, התקשרו לחנות שבה רכשתם את הכיריים.
- הריהוט הסמוך וכל החומרים המשמשים להתקנה חייבים להיות עמידים בטמפרטורה של 85°C מעל לטמפרטורת החדר בה מותקנות הכיריים.
- במקרה שהלהבה כתבה בפתאומיות, יש לסובב את כפתור ההפעלה של המבער למצב כבוי, 0, והמתין במשך דקה לפחות לפני ששוב תציתו את המבער.
- שימוש במכשירי בישול הפועלים על גז יוצרים חום ולחות בחדר/במטבח. יש להקפיד על קיום אוורור טוב ורציף בחדר, כמו למשל, באמצעות חלון פתוח וכד'. במקרה הצורך יש להתקין התקן אוורור מכאני, כמו למשל, קולט אדים, ונטה וכד', כדי לפנות את האדים והריח.
- שימוש ממושך בכיריים עשוי להזדקק לאוורור נוסף, כמו למשל, פתיחת חלון או אוורור יעיל יותר, כמו למשל, הגברת עוצמת האוורור באמצעות התקנת התקני אוורור מכאניים.

הוראות בטיחות

- אנא הקדישו מזמנכם וקראו בקפידה את החוברת לפני ההתקנה ולפני השימוש בכיריים.
- שמרו את החוברת במקום נגיש לכל צורך בשימוש עתידי.
- במקרה של העברה או מכירת הכיריים למשתמשים אחרים, אל תשכחו לצרף את החוברת לכיריים.
- היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לנזקי גוף ורכוש שיגרמו כתוצאה מאי קיום ההוראות שבחוברת זו.
- הסימנים הבאים מיועדים להבנה קלה, כך שתוכלו למנוע מראש תאונות הנגרמות כתוצאה משימוש לא נכון, ולהשתמש בכיריים בצורה נוחה יותר.
- קראו ביסודיות את התוכן שלהלן וודאו שאתם מבינים אותם.

התעלמות מסימן אזהרה זה עלולה לגרום לפציעה חמורה.	סכנה/ אזהרה 
התעלמות מסימן זהירות זה עלולה לגרום לפציעה קלה ונזק לרכוש.	זהירות 

- בסימני האזהרה הבאים נעשה שימוש בהוראות ההפעלה כמפורט להלן:



- במקרה של דליפת גז יש לנקוט בצעדים הבאים:

- אין להדליק את האור.
 - אין להפעיל/לכבות מכשירי חשמל ואין לגעת בתקעי חשמל.
 - אין להשתמש בטלפון.
 - ① הפסיקו מיד את השימוש בכיריים וסגרו את ברז אספקת הגז הדירתי.
 - ② פתחו חלונות כדי לאוורר את החדר.
 - ③ פנו למוקד השרות (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).
- במקרה ודליפת הגז נמשכת התקשרו מיד לספק הגז או למוקד שרותי הכבאות (טל' 102).



* גז הבישול מכיל חומר המפיץ ריח, כך שתוכלו להריח דליפת הגז (ריח של שום רקוב או ביצה) גם כאשר רק כמות מזערית של גז נמצאת באוויר.

תוכן העניינים

הוראות בטיחות

הוראות בטיחות	4
התקנה	5
בטיחות ילדים ומבוגרים	6
בעת השימוש	7
ניקוי ושירות	9
איכות הסביבה	9

הוראות שימוש ותחזוקה

תיאור הכיריים	10
השימוש בכיריים	11
עצות לבטיחות וחיסכון באנרגיה	12
ניקוי ותחזוקה	13

הוראות טכניות

לפני השימוש בכיריים	15
מקום התקנת הכיריים	16
התקנת הכיריים	17
חיבורי הגז	17
נתוני הצריכה	18
איתור תקלות	19

שרות לאחר המכירה

בכריכה האחורית של החוברת

תודה שבחרתם את כיריים הגז שלנו.

כדי להשתמש כראוי בכיריים אלו ועל מנת למנוע סיכון אפשרי כלשהו, אנא קראו את ההוראות הבאות לפני השימוש בכיריים.

שמרו הוראות אלה במקום שבו תוכלו למצוא אותם בקלות.

אם אינכם בטוחים במידע הכלול בהוראות אלה, או במקרה של ספק, אנא פנו למוקד השרות שלנו (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).

היצרן והיבואן לא יהיו אחראים לנזקי גוף או רכוש כלשהם שיגרמו כתוצאה מהתקנה או שימוש שגויים של הכיריים.

הכיריים עומדות בכל דרישות תקני הבטיחות והתקנות התקפים בישראל.

היצרן שומר גם לעצמו את הזכות לבצע שינויים כלשהם במוצר שלפי מיטב שיקוליו נחוצים או שימושיים לטובת המשתמשים, מבלי להעמיד בסכנה את הפעולות ותכונות הבטיחות העיקריות של הכיריים עצמם.

הכיריים מיועדות לשימוש בסביבה ביתית ואין לעשות בהן שימוש מסחרי או תעשייתי כלשהו.

LAVAMAT

הוראות הפעלה

לכיריים גז

דגם:

Model: LVM75G50T

LVG75B / LVG75W

LVH60N / LVH60TN

LVG68B/ LVG68W

LVH60TB /LVH60TW

LVG66SB /LVG007W

LVG007B /LVG90B