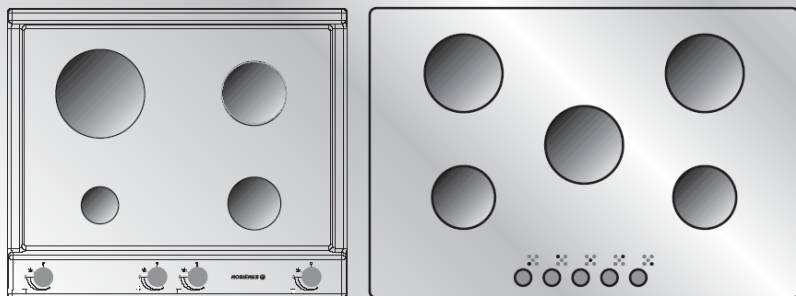


ROSIÈRES

הוראות התקנה והפעלה לכיריים

RTV 640 / RTV 750



הרכבה, התקנה, הפעלה ראשונית ותיקון המכשיר,
ייעשו רק ע"י מתקין גז מוסמך מטעם רשות ממשלתית

ROSIÈRES

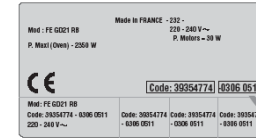
online
Trade and Marketing (PT) Millenium Ltd.

רח' המגשימים 3 קרית מטלון פתח תקוה מיקוד 49348 תד. 7691 טל: 03-9292000, פקס: 03-9211704
www.on-line.co.il

הוראות כלליות

קראו בתשומת לב את הוראות הפעלה כדי לאפשר לכם להפיק את מלוא התועלת מהכיריים שלכם.
אנו ממליצים לכם לשמור על הוראות השימוש לכל היועצות עתידית, ולציין כאן למטה, טרם התקנת הכיריים, את המספר הסידורי של הכיריים במידה וייווצר בעתיד צורך בקבלת שרות.

לוחית זיהוי (ממוקמת על התא התחתון של הכיריים)
קוד מוצר :
מס' סידורי :



- הרחיקו ילדים קטנים מכל החלקים הנגישים שמתחממים בעת פעולת הכיריים.
- אנו ממליצים על ניקוי קל של הכיריים לאחר כל שימוש, כדי למנוע הצטברות כתמים ושומנים. על מנת למנוע התחממות מחדש בעת שימוש נוסף והתפחמות, תוך שחרור עשן וריחות בלתי נעימים.
- כאשר אתם מבשלים עם שומן או עם שמן, הקפידו תמיד להשגיח במשך הבישול כיוון שחומם יתר של שומנים או שמן עלול לגרום להתלקחות מהירה.

כל המאפיינים הללו ניתנים כהנחיה יסודית. מתוך עניין מתמיד לשפר את איכות הבישול, היצרן יוכל להכניס במתקניו שינויים המותנים בפיתוח טכני בהתאם לתנאים שנקבעו בסעיף R 2-132 של חוק הצרכנות.

CE מתקנים מותאמים לתקן אירופאי CEE 90/396, 73/23, 49/109, 89/336

כיריים	דגמים 60 ס"מ	דגמים 60 ס"מ	דגמים 60 ס"מ
מבער בישול	4 להבות גז	3 להבות גז	4 להבות גז
מתח זינה (V/Hz) הספק חשמלי (W)	230/50 -	230/50 1500	230/50 -
לחץ גז טבעי	8,75	6,25	8,75
מידות המוצר (רוחב x עומק) מ"מ מידות פתח התקנה (A X B)	595x530 560x480	595x530 560x480	595x510 560x480

כיריים בישול	דגמים 60 ס"מ	דגמים 75 ס"מ	דגמים 70 ס"מ
מבער בישול	4 להבות גז	5 להבות גז	3 להבות גז
מתח זינה (V/Hz) הספק חשמלי (W)	230/50 -	230/50 -	230/50 1500
לחץ גז טבעי	8,75 636	12,0 873	6,25 454
מידות המוצר (רוחב x עומק) מ"מ מידות פתח התקנה (A X B)	705x510 560x480	745x510 560x480	595x510 560x480

** התקנה מראש במפעל

- גוף המבער: ניקוי סדיר יאפשר שימור המראה המקורי.

השתמשו במטלית נוספת של חומר ניקוי שטפו ויבשו היטב. אם הפתחים סתומים, הברישו במי סבון, שטפו ויבשו היטב בבד.

בעת ההרכבה מחדש, וודאו כי הכיפה וגוף המבער נוגבו היטב. החזירו כל חלק למקומו המדויק לפני שימוש מחדש בכיריים הבישול.

הקפידו לא להניח למים להסתנן אל פנים מבער הגז.

משטחי הצלייה

לפי דגם כיריים הבישול, המשטחים הנם ממתכת אמייל או ברזל בציפוי אמייל.
הן מונחות בפשטות, הרימו להוצאה. לניקוי, לעולם אל תשתמשו במוצרים שורטים, בספוגים מתכתיים או בחפצים חדים.
כאשר המתקן קר, נקו בפשטות במי סבון, שטפו ונגבו בעזרת מטלית מתאימה יבשה.

הפלטת החשמלית

חממו אותה מעט אם יש צורך, עד השיירים השרופים ייקבעו. לאחר ניתוק הזרם והתקררות הפלטה, נגבו בעזרת נייר סופג. בכל מקרה, רצוי לשמור את הפלטה מפני לחות. אל תשתמשו במוצרים שורטים.

לאחר כל שימוש, נקו את משטח המגן במטלית משומנת קלות.

הפלטה צריכה להישאר יבשה, או משומנת קלות אם אינה בשימוש לתקופות ממושכות. במקרה חלודה, השתמשו במטלית שפשוף עדינה המיועדת ומומלצת להסרת החלודה. או השתמשו בחומר מסחרי המתאים במיוחד לפלטות חשמליות.

מסגרת הכיריים

לניקוי ללא נזק, השתמשו במטלית וחומר ניקוי, שטפו ונגבו בעזרת בד רך.

סיוע טכני

לפני קריאה לשרות סיוע טכני

- אם הכיריים אינן פועלות, אנו מציעים:
- וודאו כי התקע מוכנס היטב בשקע.
- וודאו זרימת גז סדירה.
- אם סיבת התקלה לא נמצאה:
- כבו את המכשיר, אל תגעו וקראו לשרות הסיוע הטכני.
- וודאו כי ספח האחריות מומלא בשלמותו, עם תארך הקניה של הכיריים.

משטחי צלייה ומבערים מצופים כרום

משטחי צלייה ומבערים מצופים כרום נוטים להשחיר במהלך השימוש. זו תופעה רגילה ובלתי נמנעת, אך אין בה כדי לסכן את שימושיות הכיריים. עם זאת, ישנם חלקי חילוף זמינים, לפי דרישה, אצל המפיץ שלכם או בשרות לאחר הקנייה שלנו.

מוצר זה משווק בהסכם עם הדירקטיבה האירופית CE 96/2002 על אובדן ציוד חשמלי ואלקטרוני (DEEE).

כאשר אתם מוודאים כי מוצר זה ממוחזר כראוי, אתם משתתפים במניעת התוצאות השליליות לסביבה ולבריאות הציבור אשר עלולות להיגרם בהיפטרות לא נאותה מן המוצר.

הסמל על מוצר זה מצייין כי אין לנהוג בו כפסולת ביתית. יש להביאו לנקודת מחזור לפסולת חשמלית ואלקטרונית. איסוף מוצר זה צריך להתבצע בהתאם לתקנות הסביבתיות הנוגעות לפסולת מסוג זה.

למידע על נושא טיפול, איסוף ומחזור ל מוצר זה, הואילו להתקשר אל העירייה שלכם, מרכז הטיפול בפסולת או לחנות בה רכשתם את המוצר.



6	גבוה מאוד	אומצות, צלעות, טיגון...
---	-----------	-------------------------

עצות

להשגת שביעות רצון מלאה מהכיריים שלכם, חיוני לנקוט במספר אמצעי זהירות או לציית למספר תנאים.

- השתמשו בסירים עבים ובתחתית שטוחה:
- תחתית שטוחה לחלוטין תמנע את נקודות חימום היתר מן המזון הבא עמה במגע, ועובי המתכת יאפשר חלוקה מושלמת של החום.
- וודאו כי תחתית המיכלים יבשה:
- אמצעי זהירות זה ימנע הצמדות לפלטה עקב לחות.
- השתמשו בסירים בעלי קוטר מספיק לכסוי כל הפלטה.
- אחרת יהיה בזבז אנרגיה מיותר ובמקרה של גלישה, הפלטה החשמלית תהפוך לדביקה וקשה לאחזקה (חלודה, פגמים...).
- לעולם אל תשאירו את הפלטה החשמלית פועלת "על ריק":
- היא עלולה להתענות ולגרום לכך שלא תוכלו לקבל תוצאות בישול משביעות רצון.
- כאשר אתם מבשלים עם שומן או שמן, אל תתרחקו מכיריים הבישול. חימום יתר של השומנים והשמן עלול להתלקח במהירות.
- כאשר הפלטה חמה, הימנעו מכל מגע עם מיכלים מחומרים פלסטיים ונייר אלומיניום.

זהירות:

בעת פעולת הפלטה החשמלית פני השטח חמים מאוד, לכן מומלץ להרחיק ילדים קטנים.

שימוש: אחזקה

לפני כל פעולת ניקוי או פירוק, חיוני:

- לנתק את הכיריים ממקור זינת החשמל.
- להמתין להתקררות מוחלטת של הכיריים.

לעולם אל תשתמשו:

בחומרים שורטים, מטליות מתכתיות או חפצים חדים לניקוי הכיריים.

מומלץ לשמור בריחוק מהכיריים כל פריט שעלול להינמס, כגון חפצים מחומר פלסטי, סוכר ומוצרים בעלי תכולת סוכר גבוהה.

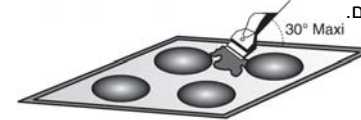
זכוכית:

- הסירו שאריות מוצרי ניקוי במיוחד ממשטחי זכוכית.
- שפשפו כתמים, אם יש, בעזרת מטלית לחה או נייר סופג מורטב קלות.
- יבשו במטלית רכה או נייר סופג עד למשטח נקי.

אם לאחר מכן נותרו כתמים:

- הסירו שוב שאריות מוצרי ניקוי ומירוק.

קוצפו בעזרת מרית (שפכטל) בזווית של 30° ביחס לכיריים על להיעלמות הכתמים הסוריים.



- יבשו בעזרת מטלית רכה או נייר סופג עד להשגת משטח נקי.
- חזרו על הפעולה לפי הצורך.
- השימוש בסכין גילוח או במגרד לא אמור להזיק למשטח אם נשמרת זווית של 30°.
- הרחיקו מנגישות לידים.
- עצה: ניקוי תכופ מעניק שכבת הגנה הנחוצה למניעת פסים ובלאי.

וודאו כי המשטח מוכן כיאות לפני שימוש נוסף. להסרת סימני מים ואבנית, המתניו להתקררות מוחלטת של הכיריים והשתמשו במספר טיפוח של חומץ לבן או מיץ לימון. לסיים יבשו בעזרת נייר סופג ואז בעזרת מספר טיפוח של חומר ניקוי עדין ונגבו.

מתכת אמיל:

כאשר המתקן קר נקו בפשטות במי סבון, שטפו ונגבו בעזרת מטלית מתאימה ויבשה. בניקוי אמיל חם, קיים סיכון להכתמה.

נירוסטה:

נקו בפשטות במי סבון ושטפו. חומר לניקוי כלי נירוסטה יאפשר לכם לשמר את המראה המקורי.

המוטות - לניקוי עמוק, תוכלו להוציא את המוטות הרצויים ולמשוך אותם כלפי מעלה.

נקו במי סבון, שטפו ויבשו היטב לפני ההחזרה למקום.

- אל תנסו להוציא את הטבעות חסניות המים. הן קבועות במקור, ואין להוציאן בשום מקרה.

מבערי הגז

לניקוי רגיל, מומלץ להסיר את כל התוצרים השמונים או השרופים בעזרת מוצרי אמוניה או מוצרי ניקוי מסחריים. איננו ממליצים על שימוש במוצרים שעשויים לגרום לשריטות של הציפוי.

- **כיפת המבער:** היא פשוט מונחת על גוף המבער. הסירו את הרשת, הוציאו את כיפת המבער ונקו אותה בעזרת מטלית לחה מסובבת קלות. שטפו ויבשו. **כיפת מבער אמיל:** אל תטבלו במים קרים מייד לאחר השימוש, למניעת הלם תרמי אשר יגרום לסדיקת האמיל. **כיפת מבער מפליז:** במהלך השימוש חומר הכיפה מוכתם. כדי לחזור לברק הפליז הראשוני, השתמשו במוצר לניקוי "נחושת, פליז וארד" הזמין מסחרית. אל תשתמשו במוצר זה לניקוי הברזים.

התקנה - לטכנאי גז מורשה בלבד!

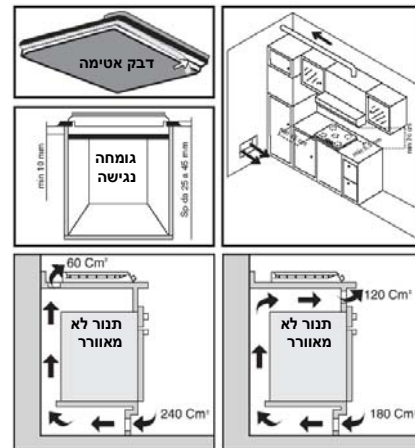
ההתקנה לשימוש של מכשירים ביתיים בסביבתם הנה פעולה עדינה אשר, אם אינה מבוצעת כיאות, עלולה לגרום לנזקים בטיחותיים קשים לצרכנים. בתנאים אלה, חיוני להפיקד משימה זו בידי בעל מקצוע אשר יבצע אותה בהתאם לתקנות הטכניות החלות על המוצר. אם, בניגוד להמלצה זו, הצרכן יבצע בכוחות עצמו את ההתקנה, היצרן מתנער מכל אחריות לפגמים טכניים במוצר כולו או לנזקים לרכוש ו/או בבני אדם.

הרכבת הכיריים

הרכבה: הרהיט או התמיכה בה יותקנו הכיריים, גם אם דמה כי הרהיט יכול לקלוט אותם בעצמו, חייב להיות מחומר עמיד לטמפרטורה גבוהה. מעבר לכך, יש צורך שהמשטח המכסה או התומך ברהיט יהיה מקובע לקיר במטו או תומך חסין לחום על מנת למנוע הינתקות. אם, תוך כדי הרכבת הכיריים, החלק התחתון של התא נמצא באזור הנגיש בדרך כלל בעת הטיפול ו/או ההכנות, התקינו מתיחה במרחק 1 ס"מ מתחתית התא, עם פתח של 10 x 4 ס"מ מן הפינה הימנית, למניעת כל סיכון של כווייה או פגיעה. בעת ההתקנה, יש לשים לב במיוחד לחיבור המקיף את קצה הכיריים למניעת כשל בתמיכת הרהיט.

זהירות: בעת הרכבת החיבור לחלק האחורי, שימו לב לא לחסום את מעבר האוויר הנחוץ לבעירה.

תא הכיריים מצויד בחלקו התחתון ב-4 מקומות המתוכננים להרכבת האוגנים לקיבוע הכיריים במקום המיועד להם. מקמו את 4 האוגנים כך שמשטח העבודה יכסה את הרהיט באופן מושלם.



חיבור הגז

כיריים אילו אינן מחוברות למכשיר פניני מוצרים מתלקחים. יש להרכיב ולחבר בהתאם לתקנות הבטיחות החלות בארץ לציוד גז ו/או חשמל. יש לשים לב במיוחד למכשירים המתאימים לאזור. זרם האוויר הנחוץ לבעירה צריך להיות לפחות 2 מ"ק ל- kW חשמל.

החיבור לגז חייב להתבצע בהתאם לתקנות החלות בארץ, רק לאחר ווידוא כי סוג הגז המווסת בשימוש תואם להתקנה. אם אין זה המקרה, עקבו אחר הפעולות המצוינות בסעיף **שינוי גז**.

בכל מקרה, דאגו לזרימת הגז דרך ברז בטחון, מפחית לחץ או משחרר לחץ לגז פרופאן. השתמשו רק בברזים גמישים, מפחיתי לחץ, קצוות צנרת הנושאים את הסימן הרשמי של תו התקן של מכון התקנים.

מקמו את הכיריים בגומחת בישול קבועה.

- בוטאן קשיח - צינור גמיש לקצוות מכנים (1) - פרופאן קשיח - צינור גמיש לקצוות מכנים (1) - טבעי קשיח - צינור גמיש לקצוות מכנים (1) - (1) בתנאי שהצינור הגמיש ניתן להשגחה למלא אורכו וכי הוא מונח באופן בו לא יהיה נגיש ללהבות, אינו ניזוק מגז בעירה, מחלקים חמים של המתקן או גלישה של מוצרים חמים.

יתן לחבר בשני אופנים:

• חיבור בצינור קשיח

חיבור ישיר לקצה חיבור ההתקן החזיק.

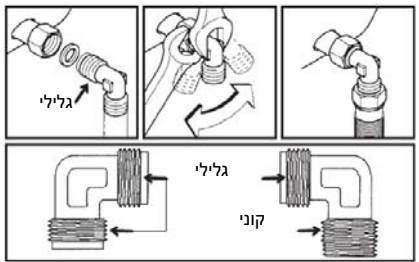
• חיבור בצינור גמיש לקצה מכני

(אנו ממליצים על סוג חיבור זה).

הבריו ישרות את האומים של הצינור הגמיש על חיבור הקצה מצד אחד ועל הברז של עצירת הזרימה מצד שני. במקרה של התקנת גז עם חיבור גמיש, אנו ממליצים על שימוש בצינור גמיש לקצוות מכנים מסוג GAZINOX** לצינור זה תכונה של אורך חיים לא מוגבל, והוא מבטיח התקנה בטוחה ופשוטה יותר.

** הציוד נמכר בנפרד בחנויות חשמל ביתי.

חשוב: לביצוע החיבור, בצעו בקרת אטימות למים של כל החיבורים עם מי סבון, **הבדיקה באמצעות להבה אסורה לחלוטין.** וודאו כי הצינור הגמיש אינו בא במגע עם כל חלק נע של הכיריים או הגומחה (למשל מגרה) וכי הוא נמצא במצב שבו לא יפגע.



החיבור החשמלי

זהירות: וודאו את רצף הארקה לפני התקדמות החיבורים. האחריות שלנו אינה חלה על כל המקרים בהם התוצאות הנסיבתיות עלולות להיגרם כתוצאה משימוש במתקן שאינו מחובר לארקה בה הרצף פגום.

התקנת המתקן חייבת להיות בהתאם ל-NFC 15100.

החיבור לחשמל צריך להתבצע באמצעות שקע חשמל מוארך, או לעבור דרך התקן ניתוק כלל-קוטבי המתאפיין במרחק פתיחת מגעים מינימלי של 3 מ"מ.

ההתקנה חייבת להיות מוגנת על ידי נתיכים מתאימים, ולכלול חוטים בעובי מתאים להזנה רגילה של המתקן.

מתקן זה מצויד בכבל אספקת מתח שאותו ניתן לחבר אך ורק למקור הספקת מתח AC של 230V בין פאזות או בין פאזה לבין חיבור ניטרלי.

- חברו לשקע זינה לזרם 10/16 אמפר, לאחר שתוודאו:**
- מתח הזינה.
 - התאמת נתיך אוטומטי ומפסק פחת.
 - כיול הנתיך.
 - רציפות ההארקה.

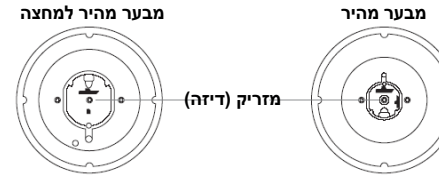
הערה: פתח השקע חייב להיות נגיש לכל התערבות אפשרית, שימו לב למיקומו בזמן הרכבת משטח הבישול.

שינוי גז

הכיריים תוכננו במפעל לפעולה עם גז שטבעו מצוין על האריזה ומוזכר בתווית הצמודה למכשיר. במקרה של הפעלה עם גז שונה, יש צורך להתאים את המכשיר באופן הבא:

שינוי הדיזות במבערים

- כל דיזה מזוהה בכתם. כדי להגיע לדיזה, יש צורך:
- למשוך את משטח הצלייה השולחני,
 - להסיר את הכיפה ואת גוף המבער,
 - בעזרת מפתח צינורות לפתוח את הברגת הדיזה,
 - למקם את הדיזה התואמת לסוג המבער ולסוג הגז המופץ,
 - להבריג למקום,
 - לווסת את טבעת האוויר,
 - להחזיר את גוף המבער, הכיפה ומשטח הצלייה.

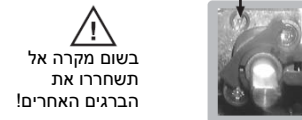


מבערי כיריים		מסיע		מחיר למחצה		מחיר		מהירות על	
גז	Mbar	דיזה	kW	דיזה	kW	דיזה	kW	דיזה	kW
•	G 30	29	1.00	66	1.75	80	2.50	94	3,50
•	G 31	37	1.00	66	1.75	80	2.50	94	3,20
דיזה – kW = הספק המבער									
• וויסות מקורי: G30 - 30mbar, G31 - 31 mbar									

• ויסות סרק

אם אתם מתקדמים בשינוי הגז, חשוב לוודא את יציבות הלהבה במצב סרק. כדי להגיע למעקף מבערי הכיריים, הוציאו את מוטות לוח המחוננים.

בורג מעקף של מבער כיריים



בשום מקרה אל תשחררו את הברגים האחרים!

(א) בגז טבעי:

- פתחו את הברגת המעקף בסיבוב.
- הדליקו את האש בלהבה נמוכה.
- הבריגו את בורג המעקף עד השגת הלהבה מונמכת, השאירו ביציבות עד אש מלאה במצב סרק.

(ב) בגז בוטאן – פרופאן:

הוויסות מושג בהברגה למקום (לא בחוזקה) של בורג המעקף שבו הפתיחה המכילת מוודאת להבה מונמכת.

שימוש

מבערי הגז

- כל מבער מבוקר על ידי ברז לוויסות מתקדם אשר מאפשר לכם:
- טווח של ויסות מתקדם וארוך יותר של העמדה המרבית עד לסרק העדין ביותר, בגמישות.
 - התאמה וכוונון פשוטים של להבת המבער בהתאם לקוטר הסיר.
 - אין סיכון ל"קלקול" או כיבוי בעת הנמכה מהירה של הלהבה.

הדלקה

זהירות: כאשר המבערים אינם בשימוש, ברז

- הספקת הגז הכללי צריך להיות סגור**
- פתחו את ברז הספקת הגז.
 - סמן הממוקם ליד כל ברז מאפשר להבחין בתא הרצוי.

החזיקו וסובבו את ברז המבער הרצוי עד לסמל המשיכו להחזיק עד להצתה. לדגמים שאינם מצוידים בהצתה חשמלית, או במקרה של הפסקת חשמל, סובבו את הברז עד למקום הציתו את הלהבה בעזרת גפרור או מצת.

שימו לב: לדגמים המצוידים באבטחת

THERMOCOUPLE המשיכו להחזיק בברז במשך מספר שניות כדי להפעיל את מערכת הבטיחות, אם עוזבים את הברז במהירות, מערכת האבטחה אינה מופעלת והלהבה תכבה. במקרה כזה, יש לחדש את פעולת ההצתה ולהמתין מעט יותר זמן לאחר הצתת הלהבה.

האבטחה עבור THERMOCOUPLE זמינה

באופן קבוע לניתוק אוטומטי של הזנת הגז למבער במקרה של כבוי אקראי של הלהבה.

אם תנאים מקומיים מסוימים של זרימת גז מקשים על ההדלקה, מומלץ לחזור על פעולת ההצתה כאשר הברז מכוון לסרק.

- ווסתו את הלהבה לפי צורך הבישול שלכם. בין שתי עמדות זרימה מרבית וסרק נמצאים כל שלבי הביניים.
- כדי לעצור את להבת המבער, העבירו את הברז אל עמדה "0".
- במקרה של כבוי אקראי של הלהבה, יש להדליק מחדש לפי ההוראות הנ"ל.

סירים

לשימוש מיטבי במבערים, אנו ממליצים להשתמש בכיפות בקוטר שאינו קטן מאלה הנקובים להלן:

- קוטר 18 ס"מ ויותר
- אולטרא מהיר 18 ס"מ ויותר
- מהיר \varnothing 16 עד 18 ס"מ
- מהיר למחצה \varnothing 12 ס"מ

עזר \varnothing 10 ס"מ

- אל תשתמשו בכיפות עם בסיס קעור או קמור.
- סירי אלומיניום עלולים להשאיר סימני שקעים על משטח האמיל. ניתן להסירם בקלות בעזרת מטלית לחה ושפשוף קל.

מספר עצות...

- הימנעו מבישול ברתיחה גבוהה מדי. ה"מבערים הגדולים" אינם מבשלים מהר יותר, אך מספר מרכיבי מזון עוברים טלטלה אלימה העלולה לגרום לאיבוד טעמים.
- הלהבות אינן אמורות לעבור את גובה הסירים, אחרת ייגרם בזבז גז.
- אל תפעילו את מבער הגז עם סיר או כלי ריק.

הפלטה החשמלית

הפלטה החשמלית: עוצמת הפלטה מותנית במקום הווסת (ראו בטבלה למטה). הפלטה החשמלית הנה מסוג מהיר ובעלת הגנה עצמית, היא מצוידת בתרמוסטט פנימי המנמיך את העוצמה באופן אוטומטי במקרה של טמפרטורה בלתי רגילה דוגמה: פעילות "על ריק".

לפני השימוש בפלטה החשמלית:

- לפני שימוש ראשון בפלטה החשמלית, חממו אותה מספר דקות "על ריק" (ללא מיכל מעליה).
- חימום מרבי דיו להקשות את הצפוי המגן.

שימוש:

- אנו ממליצים לכם, כדי להצליח בבישול, להתחיל בשלב חימום מרבי ולהמשיך לאחר מכן בחום בינוני בהתאם לנתונים ולנפח.
- סמן העוצמה ממקם את עצמו כאשר הפלטה פועלת.
- כדי להחזיר אותה לעצירה, סובבו את המוט הפנימה אל עמדה "0".

רמות החום השונות:

ההתוויות המצוינות לעיל הן לאינדיקציה, ניסיונכם האישי יאפשר לכם למתאים את הוויסותים לפי נוחותכם.

עמדות	מספר עצות
1 נמוך מאוד	לשמירת חום הכלי, המסת חמאה ושוקולד...
2 נמוך	בישול איטי, רטבים, נזיד, פודינג אורז, ביצים שלוקות
3 מתון	שעועית, מזון קפוא, פירות, מים רותחים...
4 בינוני	תפוחים מאודים, ירקות טריים, פסטה, קרפים, דגים...
5 גבוה	בישול אינטנסיבי יותר, חביתות, אומצות...