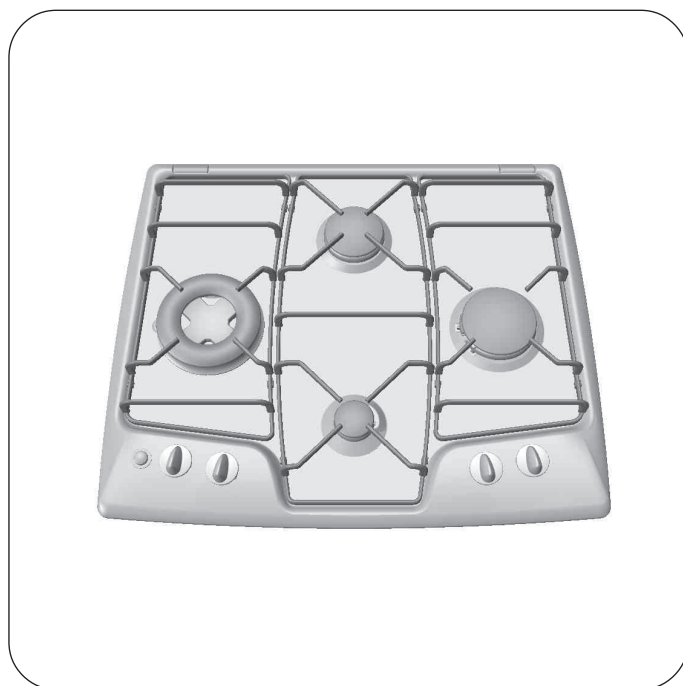


חברת למתקין ולמשתמש

כיריים גז



Sauter

צרפת

אנו מברכים אתכם על רכישת אחד מדגמי הכיריים שלנו.
 כדי להפיק את המרב מן המכשיר החדש, מומלץ לקרוא בעיון את המידע הכלול בחוברת זו.

הצגת המכשיר	
כיריים 4 מבערים	עמ' 3
כיריים 5 מבערים	עמ' 3

חלק 2: למשתמש	
השימוש במבערי הגז	עמ' 7
- הדלקת הכיריים ללא ניצרת בטיחות גז - הדלקת הכיריים עם ניצרת בטיחות גז - באילו כלים ניתן להשתמש בעת הבישול?	
ניקוי הכיריים	עמ' 9
כמה עצות	עמ' 10
שאלות ותשובות	עמ' 11
מדריך בישול	עמ' 12
שירות	עמ' 12

חלק 1: למתקין	
מידע כללי	עמ' 4
שילוב הכיריים בארון המטבח	עמ' 4
התקנת הכיריים	עמ' 5
ייצוב הכיריים	עמ' 5
חיבור הכיריים לגז	עמ' 6
מאפייני הגז של כיריים 4/5 מבערים	עמ' 6

בעקבות המדריך...



להתקשר



לקרוא בעיון



אזהרה



טיפ

הכיריים מסופקים כשהם מותאמים לפעולה עם גז בוטאן



את הכיריים, הכוללים מבער גז אחד או יותר, יש להתקין בהתאם לתקנות התקפות, ולהשתמש בהם אך ורק במקום מאוורר היטב. כיריים אלה נועדו לשימושם של צרכנים פרטיים בדירות מגורים.

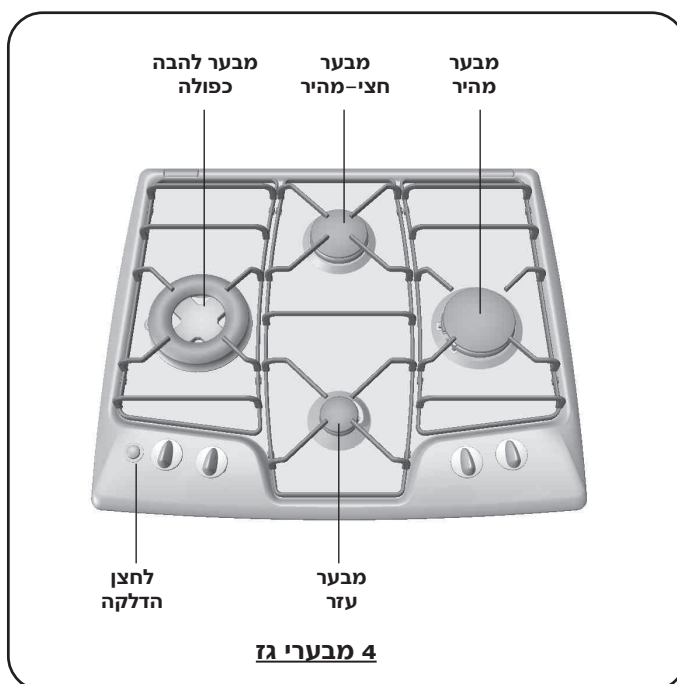
עיינו היטב בחוברת זו לפני ההתקנה והשימוש בכיריים.

מתוך רצון לשפר את מוצרינו, אנו שומרים לעצמנו את הזכות להכניס שיפורים טכניים במאפייניהם.

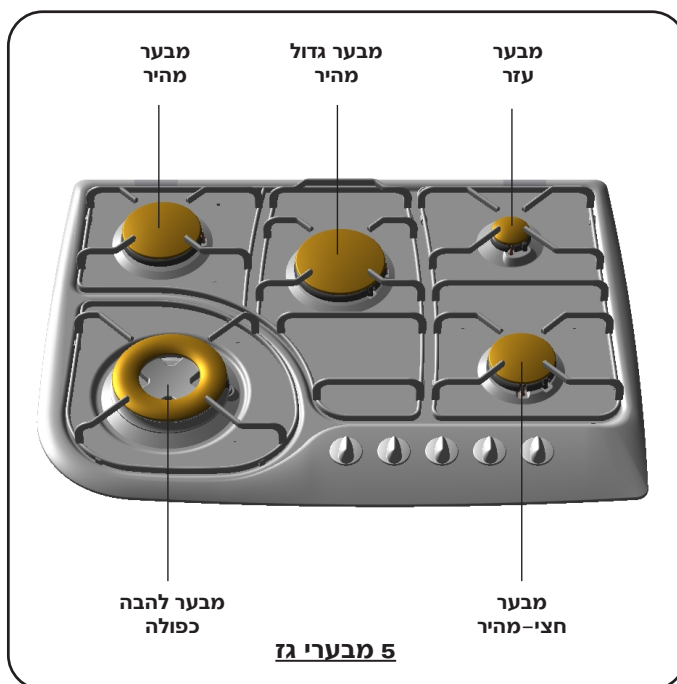
כיריים אלה נועדו אך ורק לבישול מוצרי מזון ומשקאות.

מוצרים אלה אינם מכילים רכיבי אזבסט.

כיריים 4 מבערים:



כיריים 5 מבערים:



ההתקנה תבוצע אך ורק על-ידי מתקין או טכנאי מוסמך.

האוויר צריכה להיות בהספק של 2 מ"ק/שעה לכל קילוואט הספק גז).

דוגמה: כיריים 4 מבערים:

הספק כולל:

$$7.25 = 0.75 + 1.25 + 1.9 + 3.35$$

קילוואט

$$14.5 = 2 * 7.25$$

מינימום.

- לפני ההתקנה, יש לוודא שמאפייני הגז (סוג ולחץ) תואמים את הכיוונונים של המכשיר.

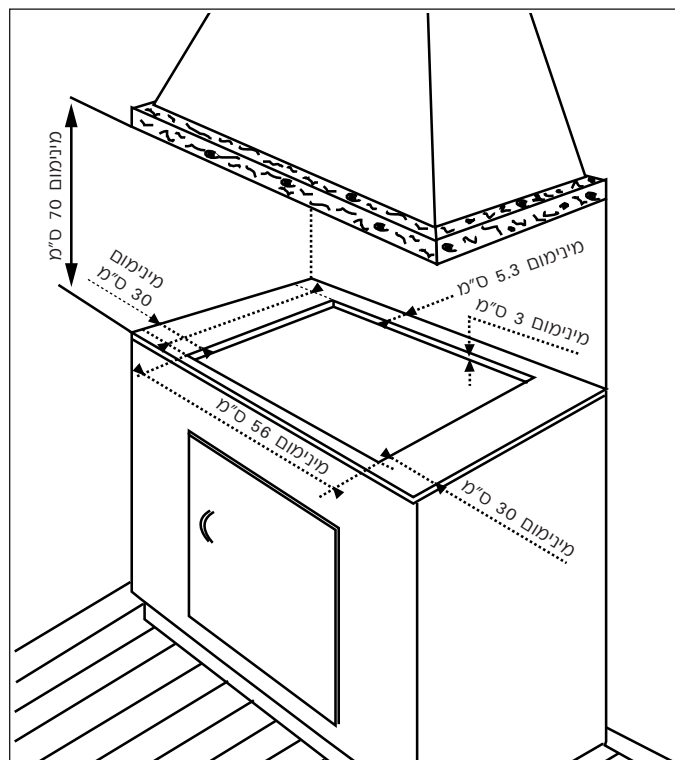


- כיריים אלה נועדו לשימושם של צרכנים פרטיים בדירות מגורים.
- הכיריים אינם מחוברים למתקן פינוי גזי בעירה; לפיכך, יש להתקינם בהתאם לתקנות התקפות, ולהשתמש בהם במקום מאוורר היטב. יש לשים לב במיוחד להוראות האוורור.
- בהקשר זה, הואיל והבעירה מתאפשרת רק בשל נוכחות חמצן באוויר, חשוב מאוד שהאוויר יתחדש כל הזמן, ושתהיה אפשרות פינוי של גזי הבעירה (הספקת

שילוב הכיריים בארון המטבח:

- אם קיימת מחיצה אופקית מתחת לכיריים, עליה להימצא במרחק שבין 10 ל- 15 ס"מ ממשטח העבודה. בכל מקרה, אין לאחסן מכלי ריסוס או מכלי לחץ אחרים בארון שמתחת לכיריים.

- יש לשלב את הכיריים בארון תומך בן 3 ס"מ עובי מינימום, העשוי מחומר עמיד בחום או עם ציפוי עמיד בחום.
- כדי למנוע הפרעה למיקומם של כלי הבישול, אין למקם ארון או מחיצה במרחק של פחות מ- 30 ס"מ משמאל או מימין לכיריים.



חלק 1 : למתקין

התקנת הכיריים

• הדביקו את המחבר המסופק לפני התקנת הכיריים.

לפני שאתם משלבים את הכיריים בארון המטבח:

1- היפכו את הכיריים והניחו אותם בזירות מעל לפתח הארון, כדי שלא להזיק לכפתורים, לפתילי ההדלקה ולמוטות המתכתיים של נצרות בטיחות הגז.

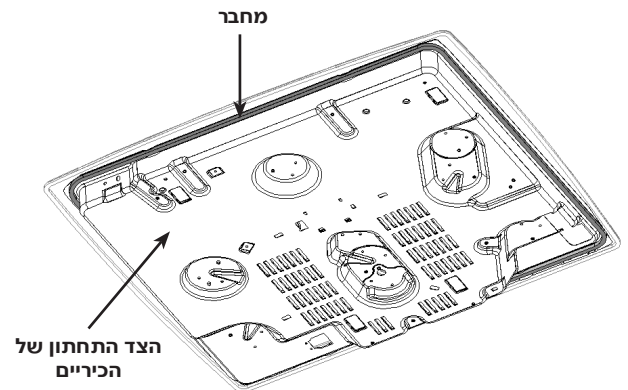
2- הדביקו את המחבר שסופק עם המכשיר **סביב ההיקף החיצוני של הכיריים**. מחבר זה משמש כאטם, המונע כל מגע בין הכיריים למשטח העבודה.

3- הניחו את הכיריים בתוך פתח הארון, במרכז.

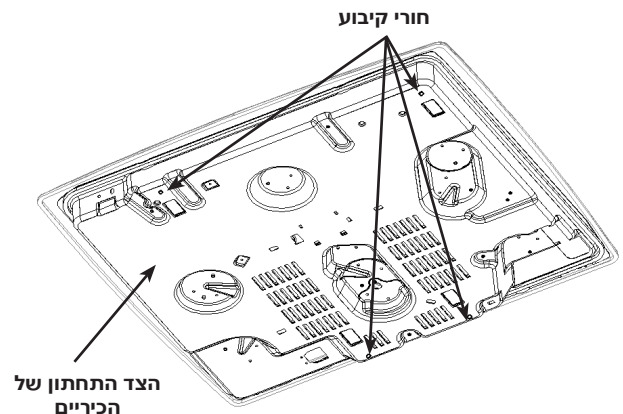
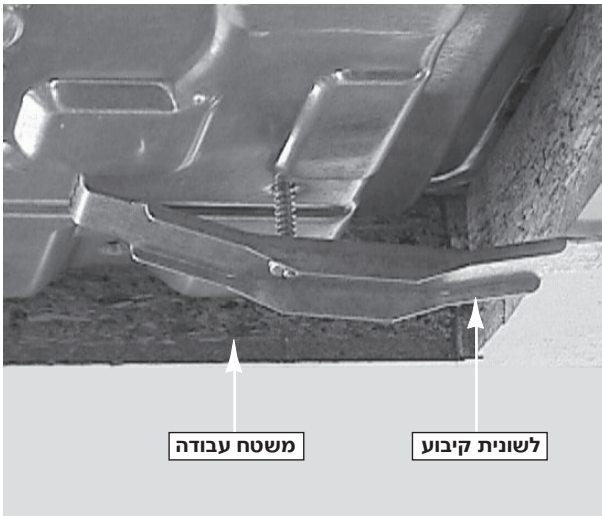
4- הניחו את ראשי הבעירה, את כיסויי הבעירה ואת הסבכות.

5- חברו את כבל החשמל של הכיריים לשקע החשמל במטבח (ראו **"חיבור הכיריים לחשמל"**).

6- חברו את הכיריים לגז (ראו **"חיבור הכיריים לגז"**).



ייצוב הכיריים



חיבור הכיריים לחשמל

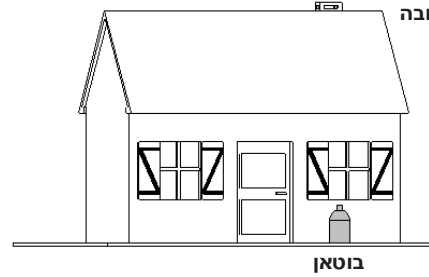
• את הכיריים יש לחבר למעגל חשמלי חד-פאזי במתח 230 וולט, באמצעות שקע דו-פאזי + הארקה לפי תקן CEE 7, או באמצעות מפסק אוטומטי בעל מרחק פתיחה מינימלי של 3 מ"מ בין המגעים.

אזהרה: חיווט המגן (ירוק/צהוב) מחובר לסימון ההארקה ⊕ של המכשיר, ויש לחברו בקצהו השני לסימון ההארקה ⊕ של המעגל החשמלי.

חתך הכבל בשימוש	
רשת	זרם חילופין 230 וולט ~ - 50 הרץ
כבל H05V2V2F – T90 סימוכין: SAV: 77X9060	3 מוליכים בהם 1 להארקה
חתך המוליכים בממ"ר	1
נתיך	10 אמפר

חיבור הכריים לגז

בוטאן - שסתום
הפחתת לחץ - חובה



בוטאן

חלוקת גז בבלונים או מאגרים (גז בוטאן)

תזכורת: כדי למנוע התחממות של החיבור העליון בטמפרטורה של 30 מעלות צלסיוס, יש לוודא שאין מקורות חום בסביבה.



הערה: יש להבריג את פתח היציאה מבלי לחרוג מ- $2.5 \text{ m/daN (m/kgF)}$

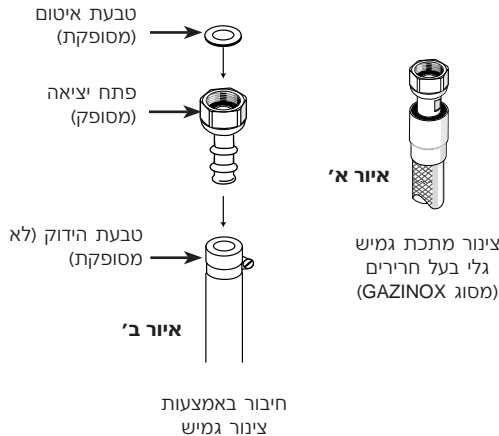
הערות מקדימות:

- כריים אלה מסופקים כאשר הכוונון מיועד לשימוש עם גז בוטאן.



למען בטיחות המשתמש, מומלץ שהחיבור ייעשה – אם ניתן – באמצעות צינור קשיח, או באמצעות צינור מתכת גמיש וגלי (אורך מכסימלי של 2 מטר) (איור א').

במקרה של התקנה קיימת שבה לא ניתן להרכיב צינור גמיש, קיימת אפשרות לבצע את החיבור באמצעות צינור גמיש (אורך מכסימלי של 2 מטר) **עם שתי טבעות הידוק:** האחת בפתח היציאה (איור ב') והשניה על שסתום הפחתת לחץ.



המאפיינים של כריים 4/5 מבערים:

בוטאן G30 30mbar	
95 3,35 270	מבער להבה כפולה סימון על המזרק הספק קלורי נומינלי הספק לשעה (ק"ואט) (גר/שעה)
88 2,55 200	מבער גדול מהיר סימון על המזרק הספק קלורי נומינלי הספק לשעה (ק"ואט) (גר/שעה)
78 1,90 160	מבער מהיר סימון על המזרק הספק קלורי נומינלי הספק לשעה (ק"ואט) (גר/שעה)
62 1,25 100	מבער חצי מהיר סימון על המזרק הספק קלורי נומינלי הספק לשעה (ק"ואט) (גר/שעה)
45 0,75 59	מבער עזר סימון על המזרק הספק קלורי נומינלי הספק לשעה (ק"ואט) (גר/שעה)
9,80 789	כריים 5 מבערים הספק קלורי נומינלי הספק מרבי (ק"ואט) (גר/שעה)
7,25 589	מבער 4 מבערים עם להבה כפולה הספק קלורי נומינלי הספק מרבי (ק"ואט) (גר/שעה)

הדלקת כיריים עם ניצרת בטיחות גז (בהתאם לדגם)

- בטיחות המבערים מובטחת על-ידי פתיל מתכת המצוי בסמוך ללהבה.
- בחרו את המבער הרצוי תוך התייחסות לסמלים המסומנים ליד הכפתורים (לדוגמה: ☼ למבער ימין).
- כל מבער מבוקר על-ידי ברז המצוייד **במתקן בטיחות**; במקרה של כיבוי מקרי של הלהבה (רוח פרצים, תבשיל גולש), המתקן גורם לניתוק מהיר ואוטומטי של הספקת הגז, ומונע את התנדפותו.
- כיריים מצויידים במערכת הצתה של המבערים, המשולבת בכפתורים.
- להדלקת מבער, לחצו עד הסוף על הכפתור וסובבו אותו נגד כיוון השעון ↺ עד למצב המכסימום ☼.
- מנמיכים את עוצמת האש על-ידי העברת הכפתור למצב שבין הסמל ☼ לסמל ☾.

להפעלת מערכת הבטיחות, החזיקו את הכפתור לחוץ עד הסוף למשך 3 עד 5 שניות אחרי הופעת הלהבה.



הדלקת הכיריים (ללא ניצרות בטיחות גז) (בהתאם לדגם)

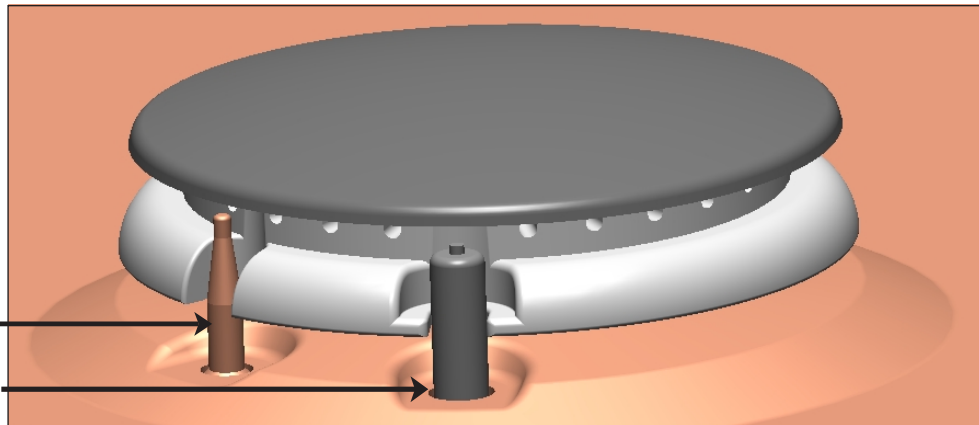
- כל מבער מוזן באמצעות ברז, שאותו פותחים על-ידי לחיצה עליו וסיבובו בניגוד לכיוון השעון ↺.
- הנקודה (●) מסמנת את מיקום נעילת הברז.
- בחרו במבער הרצוי תוך התייחסות לסמלים המסומנים ליד הכפתורים (דוגמה: ☼ למבער ימין).
- כדי להנמיך את עוצמת האש מעבירים את הכפתור למצב שבין הסמל ☼ לסמל ☾.

- אם הכיריים מצויידים בלחצן הצתה: להדלקה של מבער, לוחצים על לחצן ההצתה האלקטרונית תוך כדי סיבוב הכפתור עד למכסימום ☼.



ממשיכים ללחוץ על לחצן ההצתה עד שהמבער נדלק.

- במקרה של הפסקת חשמל, מקרבים גפרור דולק למבער אחרי שמסובבים את כפתור המבער.



הערה:

- במקרה של כיבוי מקרי של הלהבה, מדליקים אותה מחדש לפי הוראות ההדלקה.
- הכיריים מצויידים במתקן הצתה משולב (בהתאם לדגם), לפיכך יופיעו גיצים בכל המבערים.
- במקרה של קושי לסובב כפתור, אין להפעיל כוח. התקשרו למתקין.
- במקרה של הפסקת חשמל, ההצתה המשולבת לא תפעל. במקרה כזה יש להשתמש בגפרורים.



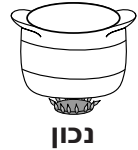
חלק 2: למשתמש

באילו כלים ניתן להשתמש בעת הבישול?

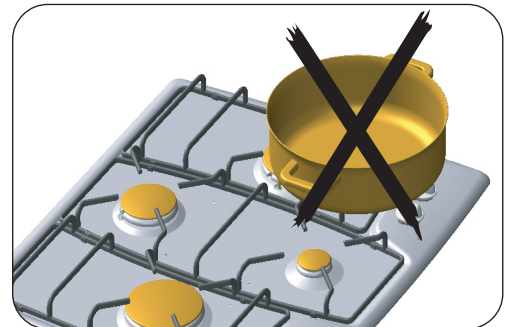
• הקטרים המומלצים לסירים:

מבער גדול	מבער גדול מהיר (לפי דגם)	מבער בינוני מהיר	מבער קטן חצי מהיר	מבער עזר
20 – 30 ס"מ	18 – 28 ס"מ	16 – 22 ס"מ	12 – 20 ס"מ	8 – 14 ס"מ

- כווננו את כתר הלהבה כך שהלהבה לא תחרוג מקוטר הסיר.
- אין להשתמש בסיר בעל תחתית קעורה או קמורה.
- אין להשאיר סיר ריק על מבער דולק.



- אין להשתמש בסירים/מחבתות המכסים חלקית את הכפתורים.



המלצות:

- השימוש בכיריים מופעלים בגז גורם להפקת חום ולחות בחדר בו הם מותקנים. יש לדאוג לאוורור נאות של המטבח. פיתחו את פתחי האוורור הטבעיים, או התקינו מתקן אוורור מכני ("זנטה").
- שימוש אינטנסיבי וממושך במכשיר עשוי לחייב אוורור נוסף, למשל על-ידי פתיחת החלון או באמצעות אוורור יעיל יותר, למשל על-ידי הגברת העוצמה של מערכת האוורור המכני (אם יש כזו). (קצב הזרימה המינימלי של האוויר צריך להיות 2 מ"ק/שעה לכל קילוואט הספק גז).

לדוגמה: כיריים 4 מבערים:

$$\text{הספק כולל: } 0.75+1.25+1.9+3.35 = 7.25 \text{ kW}$$

$$7.25 \text{ kW} \times 2 = 14.5 \text{ m}^3/\text{h} \text{ קצב זרימת אוויר מינימלי.}$$

- לבטיחותכם, בתום השימוש אל תשכחו **לסגור את הברז** של בלון הגז.

ניקוי הכיריים



קל יותר לנקות את הכיריים כשהם עדיין פושרים. לעולם אין לנקות את הכיריים בעודם פועלים. יש לסגור את כל הכפתורים.



חומרים ועזרים	כיצד לפעול?	ניקוי הסבכות והמבערים
<ul style="list-style-type: none"> • משחת ניקוי עדינה • ספוג נקי • מברשת קטנה וקשיחה 	<ul style="list-style-type: none"> • במקרה של כתמים עקשניים, השתמשו במשחה בלתי שוחקת ושטפו במים נקיים. נגבו היטב כל חלק במבער לפני הפעלת הכיריים מחדש. במקרה של סתימת פתילי ההצתה, נקו אותם במברשת קטנה בעלת זיפים נוקשים (אך לא מתכתיים). • מזרק הגז נמצא במרכז המבער הקעור. בעת הניקוי יש לוודא שאינו סתום, דבר העלול להפריע לפעולת הכיריים. 	

• פגמים במראה החיצוני שאינם מונעים את ההפעלה או את השימוש בכיריים לא ייכללו במסגרת האחריות.



אמצעי זהירות: אין לאחסן **חומרי ניקוי דליקים** בארון שמתחת לכיריים (מכלי ריסוס או מכלי לחץ, נייר, ספרי מתכונים וכו').





תוכלו ליהנות מן העבודה במטבח אם תשמרו על מספר כללי תחזוקה מינימליים.

ניקיון הכלים

- כלי פלדת אלחלד:
הופעת כתמים לבנים:
גורם: מלח הוסף למים קרים.
פתרון: להוסיף את המלח כאשר המים רותחים.
הופעה של נקודות קטנות:
גורם: מים קשים.
פתרון: להרתיח בסיר מים עם חומץ, לשטוף ולנגב.

לניקוי כלים עשויים פלדת אלחלד אין להשתמש בחומרים שוחקים. יש לנקותם בספוג בלבד.

- שאריות שנשרפו ונדבקו לתחתית הסיר:
גורם: טמפרטורה גבוהה מדי.
פתרון: להשרות את הסיר במים, או להרתיח בו מים בתוספת נוזל כלים (1/10 ליטר לכל ליטר מים).

סירי לחץ עשויים פליז יש לנקות בספוג, במברשת ניילון או בחומר בלתי שוחק אחר. במקרה של כתמים עקשניים בתחתית אין לקרצף בכוח, אלא להרתיח ליטר מים בתוספת כוס אקונומיקה. כדי להחזיר לסיר את הברק שלו, נגבו אותו עם מעט חומץ. טיפ זה מתאים לסירי לחץ מפליז המצופים אמייל צבעוני. במקרה של סיר שחור מאט, אין להשתמש באקונומיקה אלא רק בחומץ, לשמן היטב ולנגב במגבת נייר.

תחזוקה כללית

- יש לנקות את המבערים באופן סדיר: הדבר חיוני לתפקוד התקין של הכיריים, וכדי להבטיח להבה יציבה.
- אל תשכחו את פתילי ההצתה: יבשו כל פריט של המבער לפני שאתם מחזירים אותו למקומו.

הדלקה באמצעות ניצרת בטיחות גז

(לפי הדגם)

- לאחר הופעת הלהבה, החזיקו את הכפתור לחוץ במשך 5 - 3 שניות, כדי להפעיל את מערכת הבטיחות.
- במקרה של הפסקת חשמל, ניתן להדליק את המבער על-ידי קירוב גפרור דולק למבער, תוך המשך להחיצה על הכפתור המתאים.

השימוש בכלים

- השתמשו תמיד בכלים יציבים בעלי תחתית שטוחה. כלים אלה חייבים להיות עמידים בחום.

עצות לבישול

- ירקות ירוקים (כגון תרד, חסה) או ירקות עשירים במרכיבי גפרית (כרוב, בצל) יש לבשל בסיר פתוח עם כמות גדולה של מים רותחים: זמן הבישול יואץ, והצבע הירוק (של ירקות מסוימים) ותכולת הויטמינים והמינרלים שלהם יישמרו.

בזמן הבישול, פסטה, אורז, דגנים וכו' סופגים נוזלים ותופחים: יש לבשלם בכמות גדולה של מי מלח רותחים, כדי לדלל היטב את העמילן. השתמשו בסיר גדול דיו כדי למנוע גלישה; אין לכסות את הסיר (כדי למנוע היווצרות קצף וגלישה).

פטריות יש לבשל עם כמות קטנה של מי מלח, חמאה ומיץ לימון.

טיפים

- יש להנמיך את האש ברגע שהמים מתחילים לרתוח; כך תמנעו גלישה.
- הניחו מכסה על הסיר כאשר אופן הבישול מאפשר זאת: כך תחסכו אנרגיה.

חלק 2: שאלות ותשובות

שאלות	תשובות
<ul style="list-style-type: none"> • בעת התקנת הכיריים, היכן מדביקים את מחבר האיטום המסופק עם חוברת זו? 	<ul style="list-style-type: none"> - את המחבר מדביקים מתחת לכיריים (ראו פרק: "התקנת הכיריים")
<ul style="list-style-type: none"> • בעת ההתקנה, האם יש לקבע את הכיריים למשטח העבודה בעזרת הלשוניות שסופקו? 	<ul style="list-style-type: none"> - אם המשטח חלק, מומלץ לקבע את הכיריים למשטח כדי להבטיח תמיכה טובה בכיריים ולהקל את פעולת הניקיון (ראו פרק: "ייצוב הכיריים")
<ul style="list-style-type: none"> • הדלקת המבערים: - אין גיצים כשלוחצים על הכפתורים או על הלחצן - כשלוחצים על הכפתור, יש גיצים בכל המבערים - יש גיצים אך המבערים אינם נדלקים 	<ul style="list-style-type: none"> - ודאו שחיבור הכיריים לחשמל תקין. - ודאו שפתילי ההצתה נקיים. - ודאו שהמבערים נקיים ומורכבים כנדרש. - זהו מצב תקין. ההצתה היא מרכזית ומפעילה את כל המבערים בו-זמנית. - בידקו את פתח הספקת הגז. - אם אתם משתמשים בבלוני גז, ודאו שהם אינם ריקים. - אם התקנתם את הכיריים או החלפתם את בלון הגז באחרונה, החזיקו את הכפתור לחוץ במצב של פתיחה מרבית במשך 3 - 5 שניות עד שיגיע גז למבער.
<ul style="list-style-type: none"> • אם הכיריים מצויידיים בניצרת בטיחות גז: בעת ההדלקה הלהבה מופיעה, ונכבית כשעוזבים את הכפתור 	<ul style="list-style-type: none"> - לחצו את הכפתורים עד הסוף, והחזיקו במשך 3 - 5 שניות לאחר הופעת הלהבה.
<ul style="list-style-type: none"> • קשה לכוון את המבער לפעולה איטית (הספק נמוך) 	<ul style="list-style-type: none"> - להבה קטנה מופיעה על-ידי סיבוב הכפתור עד הסוף נגד כיוון השעון.
<ul style="list-style-type: none"> • הלהבה אינה יציבה 	<ul style="list-style-type: none"> - ודאו שהמבערים נקיים, במיוחד החריצים ברכיבי האלומיניום והמזרקים שמתחת למבערים. - ודאו שהמבערים הורכבו כהלכה.
<ul style="list-style-type: none"> • הכפתורים מתחממים בעת הבישול 	<ul style="list-style-type: none"> - השתמשו בכלים קטנים על המבערים שליד הכפתורים. - כלים גדולים יש להניח על המבערים המרוחקים מן הכפתורים. - הניחו את הסיר במרכז המבער. אסור שהסיר יכסה את הכפתור.
<ul style="list-style-type: none"> • מה תפקיד שני המסתורים הפלסטיים שמאחורי הכיריים? 	<ul style="list-style-type: none"> - הם נועדו להתקנה של מכסה זכוכית (אופציה) (התקשרו למחלקת שירות)
<ul style="list-style-type: none"> • חומרי ניקוי למבערים 	<ul style="list-style-type: none"> - השתמשו במשחת קרצוף עדינה ובספוג נקי. לכתמים עקשניים, השתמשו במברשת קטנה בעלת זיפים נוקשים (אך לא מתכתיים).

לפי הדגם

מבקר עזר	מבקר חצי מהיר	מבקר מהיר	מבקר גדול מהיר	להבה כפולה	זמן	מתכונים	
		X	X	X	8-10 דקות	מרק צח מרק ירקות	מרקים
			X X	X	5-10 דקות 8-10 דקות	מאודים צלויים	דגים
X X	X X				10 דקות	הולנדי בשמל	רטבים
		X X X	X X X X	X	25-30 דקות 15-20 דקות	תרד אפונה עגבניות ממולאות תפ"א מטוגנים פסטה	ירקות
			X X X X	X X	90 דקות 10-12 דקות 10 דקות	סטייק אוסו בוקו, עגל שניצל סטייק פילה	בשר
			X X	X X		צ'יפס לביבות	מטוגנים
X X X	X X X	X	X X		25 דקות 3-4 דקות 3-4 דקות 10 דקות	ארוז בחלב לפתן פירות חביתיות שוקולד קרום אנגלי קפה (כלי קטן)	קינוחים

מחלקת שירות

• במקרה של תלונה או כדי להזמין חלפים מן המפיץ, ציינו את פרטי המכשיר (סמל מסחרי, סוג המכשיר ומספר סידורי מלא). פרטים אלה מופיעים על תווית הסימון המודבקת להלן.



• **חלפים מקוריים:** בעת תיקון, דרשו מן הטכנאי חלפים מקוריים בלבד.

• כל תיקון יבוצע על-ידי טכנאי מוסמך. רק מפיצי המותג שלנו:

- מכירים את המכשיר ואת אופן פעולתו.
- מיישמים את כל שיטות הכוונון, התחזוקה והתיקון הנדרשות.
- משתמשים בחלפים מקוריים בלבד.



• כל התערבות של טכנאי שמקורה בהתקנה או באופן שימוש הסותרים את הוראות החוברת לא תוכל להחשב כפעולת תיקון במסגרת אחריות היצרן, ואחריות זו אף תבוטל באופן סופי.

שימו לב! יש לשמור חוברת זו ואת תווית הסימון המודבקת כאן.