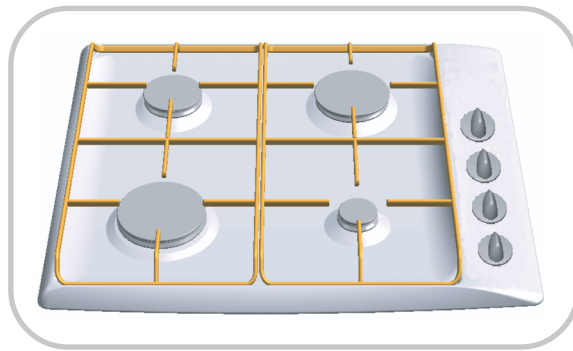




# המדריך למשתמש בכיריים



***Sauter***



## תוכן העניינים

|     |  |
|-----|--|
| 4   | <b>בטיחות הכיריים</b>                    |
| 5   | <b>תיאור הכיריים</b>                     |
| 5   | <b>התקנת הכיריים בקלות</b>               |
| 5-7 | עצות לשילוב הכיריים במשטח העבודה         |
| 8   | חיבור לחשמל                              |
| 9   | חיבור לגז                                |
| 10  | מאפייני הגז                              |
| 11  | <b>נוחות השימוש בכיריים</b>              |
| 11  | השימוש במבערי הגז                        |
| 12  | הכלים המתאימים ביותר לשימוש על מבערי הגז |
| 13  | <b>תחזוקת הכיריים</b>                    |
| 14  | <b>תקלות קלות ותקלות חריגות</b>          |
| 15  | <b>מדריך לבישול בגז</b>                  |

במדריך זה, הסמל:

מצביע על הוראות בטיחות



מצביע על עצות והמלצות





## מבוא

לקוחות יקרים,

אנו מודים לכם על רכישת כיריים חדשים מתוצרת סאוטר.

צוותי המחקר שלנו עיצבו עבורכם דור חדש של מכשירים, על-מנת לסייע לכם לממש את מלוא כישורי הבישול שלכם, כדי שתוכלו ליהנות ממטעמי המטבח בכל עת.

הודות לקווים הנקיים ולעיצוב החדשני שלהם, הכיריים החדשים של סאוטר משתלבים בצורה הרמונית במטבח, ומציגים באופן מושלם נוחות בשימוש עם ביצועים מעולים.

כמו-כן, במסגרת קו המוצרים של סאוטר, תוכלו לגלות מבחר עצום של כיריים, תנורי אפייה, קולטי אדים, מדיחי כלים, תנורי מיקרוגל ומקררים משתלבים, שאותם תוכלו להתאים לכיריים החדשים של סאוטר.

וכמובן, מתוך רצון לתת מענה טוב יותר לדרישותיכם, שירות הלקוחות שלנו עומד לרשותכם כדי לענות על כל שאלה ולהאזין לכל בקשה.

סאוטר, המומחית בתחום הבישול, תורמת להצלחת התבשילים שלכם, לשיתוף בהנאות המטבח ולאירוח מושלם באמצעות מוצרים נאים, מהימנים, בעלי ביצועים מעולים, נוחים לשימוש ושומרים על איכות הסביבה.

חברת סאוטר



## בטיחות הכיריים

### שימוש בטיחותי בכיריים

- במקרה של שימוש במגירה הנמצאת מתחת לכיריים, אנו ממליצים שלא לאחסן בה כלים הרגישים לחום (כלי פלסטיק, נייר, מכלי תרסיס וכו').

- לפני כל פעולת תחזוקה בכיריים, יש לנתק את החיבור לגז ולחשמל.

- בשעת חיבור מכשירי חשמל לשקע הסמוך לכיריים, יש לוודא שכבל החשמל אינו מצוי במגע עם משטחים חמים.

- כאמצעי בטיחות, לאחר השימוש יש לסגור את ברז הגז הראשי או את ברז בלון גז הבוטאן/פרופאן.

- צינור החיבור צריך להיות גלוי לכל אורכו, ויש להחליפו לפני תאריך התפוגה שלו (המופיע על גבי הצינור).

- בלי קשר לאופן החיבור שנבחר, לאחר ההתקנה ודא שהוא אטום, באמצעות מי סבון.

- במקרה של קושי בסיבוב כפתור כלשהו, **אין להפעיל כוח**. פנו למתקין בהקדם.

- תו התקן **CE** מוטבע בכיריים אלה.

- כיריים אלה הותאמו לשימוש ביתי.

- מתוך רצון לשיפור מתמיד של מוצרינו, אנו שומרים לעצמנו את הזכות לערוך כל שינוי במאפיינים הטכניים, התפעוליים או הצורניים של המוצר, וכן במאפיינים הקשורים בפיתוח טכנולוגי.

- בכיריים אלה, שנועדו אך ורק לבישול מנות מזון ומשקאות, אין כל רכיב המכיל אסבסט.

- אין להשאיר סירים על האש ללא השגחה.

- יש לעיין במדריך זה לפני התקנת המכשיר והשימוש בו.

- אין לאחסן **חומרי ניקוי** או **חומרים דליקים** אחרים (כגון מכלי תרסיס, ניירות, ספרי מתכונים) בארון המטבח הנמצא מתחת לכיריים.

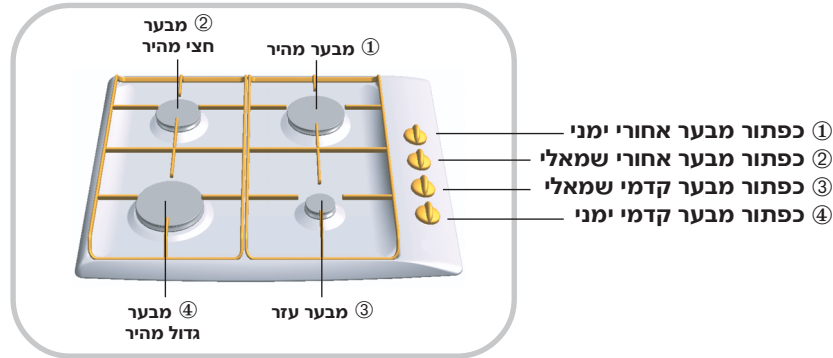
- השימוש במכשיר בישול בגז גורם להתהוות חום ולחות בחדר שבו הוא מותקן. יש לדאוג לאוורור מתאים של המטבח: יש לוודא שקיימים פתחי אוורור טבעיים, או להתקין מנגנון אוורור מכני. שימוש מאומץ וממושך בכיריים עשוי לחייב אוורור נוסף, כגון פתיחת חלון או אוורור יעיל יותר, כולל הגברה של עוצמת האוורור, אם קיים.

**הכיריים סופקו כשהם מכוונים מראש לשימוש בגז בוטאן/פרופאן.**





## תיאור הכיריים



## התקנת הכיריים בקלות

### עצות לשילוב הכיריים במשטח העבודה

| דגם                                 | רוחב   | עומק     | עובי           |
|-------------------------------------|--------|----------|----------------|
| מידות משטח העבודה                   | 60 ס"מ | 49 ס"מ   | לפי ארון המטבח |
| מידות ללא אביזרים מעל משטח העבודה   | 56 ס"מ | 53 ס"מ   | 5.8 ס"מ        |
| מידות ללא אביזרים מתחת למשטח העבודה | 55 ס"מ | 47.5 ס"מ | 3.4 ס"מ        |

מכשיר זה אינו מחובר למנגנון פינוי תוצרי בעירה. יש לשים לב במיוחד להוראות בנושא אורזור. בהקשר זה, הואיל ובעירה אפשרית רק בנוכחות החמצן שבאוויר, יש לדאוג לחידוש תדיר של האוויר ולפינוי תוצרי הבעירה (יש צורך בזרימת אוויר מינימלית של 2 מ"ק/שעה לכל ק"ו של גז).

כיריים אלה עומדים בדרישות התקן הישראלי למוצרים SI 907 ו-SI 829.

**ההתקנה תבוצע אך ורק על-ידי מתקינים או טכנאים מוסמכים.**

**לפני ההתקנה, יש לוודא שהתנאים המקומיים לגבי סוג הגז, לחץ הגז וכוונוני המכשיר מותאמים לדרישות.**

כיריים אלה תוכננו לשימוש ביתי במבנה מגורים. פרטי הכונון מופיעים על גבי התווית שבמעטפה ועל אריזת המכשיר.

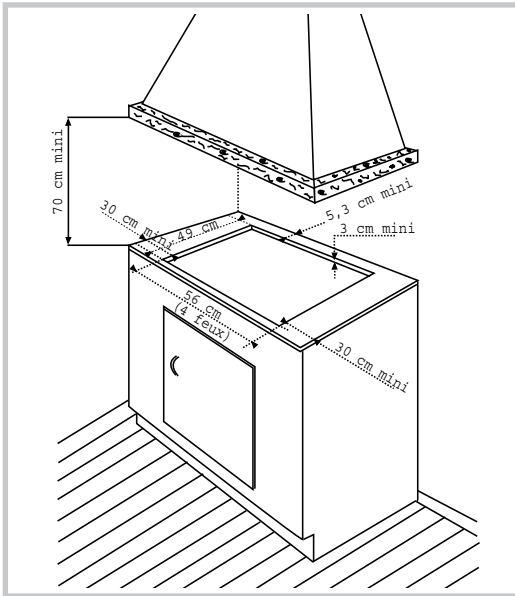
יש להתקין ולחבר מכשיר זה בהתאם לתקנות התקפות, ולהשתמש בו אך ורק במקום מאוורר היטב. יש לעיין במדריך זה לפני התקנת המכשיר והשימוש בו.





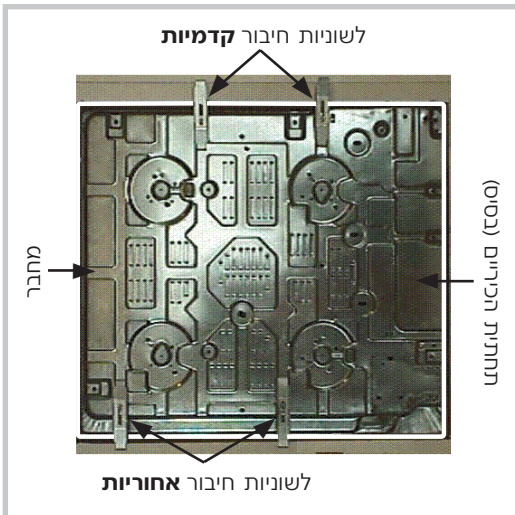
## התקנת הכיריים בקלות

### עצות לשילוב הכיריים במשטח העבודה (המשך)



יש לשלב את הכיריים במשטח העבודה מעל ארון תומך בעובי דופן של 3 ס"מ לפחות, העשוי מחומר עמיד בחום או מצופה חומר כזה. כדי למנוע כל הפרעה לכלי הבישול, יש להתקין את הכיריים במרחק של 30 ס"מ לפחות מהקיר או מארון המטבח.

אם קיימת מחיצה אופקית מתחת לכיריים, יש למקם אותה במרחק של 10 עד 15 ס"מ מחלקו העליון של משטח העבודה. בשום מקרה אין לאחסן מכלי תרסיס במדף שנמצא מתחת לכיריים.



כדי להבטיח את האיטום בין מכלול הכיריים למשטח העבודה, יש להדביק את המחבר הגמיש שסופק במעטפה לפני התקנת הכיריים.

**1** – הוצא את הסבכות נושאות הסירים, את כיסויי המבערים ואת ראשי המבערים; זכור את מיקומו של כל אחד מהם.

**2** – הפוך את הכיריים והנח אותם בזהירות מעל פתח ההתקנה, כדי למנוע כל נזק לכפתורים ולמצתים.

**3** – הדבק את המחבר הגמיש **על-גבי המסגרת החיצונית של הכיריים**.

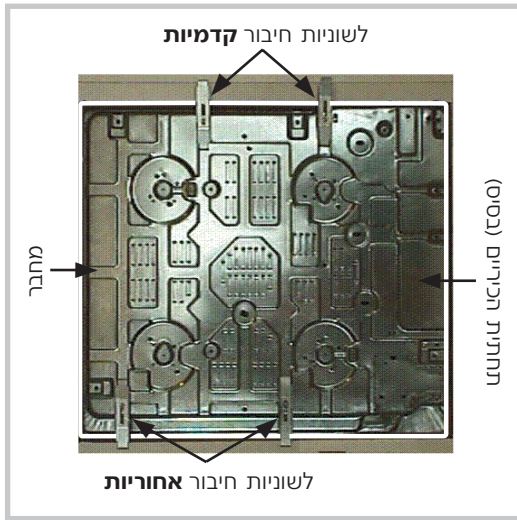
**4** – החזר למקומם את ראשי המבערים, הכיסויים והסבכות נושאות הסירים.





## התקנת הכיריים בקלות

### עצות לשילוב הכיריים במשטח העבודה (המשך)



- הנח את הכיריים במרכזו של פתח ההתקנה במשטח העבודה.

- החזר למקומם את ראשי המבערים, כיסויי המבערים והסבכות שהסרת קודם לכן.

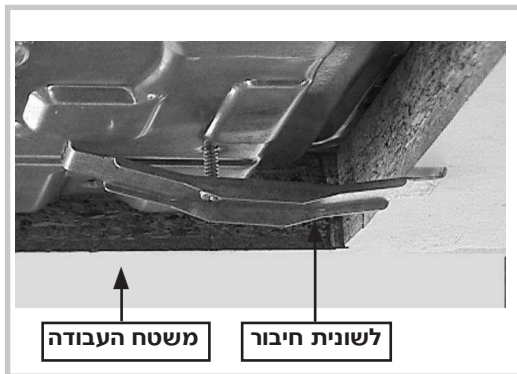
- חבר את כבל החשמל של הכיריים לשקע החשמל המתאים (ראה "חיבור לחשמל").

- חבר את הגז ("חיבור הכיריים לגז")

לפי הצורך, תוכל לקבע את הכיריים באמצעות ארבע הלשוניות והברגים שסופקו לך (עיין בתרשים). **השתמש אך ורק בחורים שנועדו לכך.**

**אל תמשיך בהברגה אם הלשונית מתחילה להתעוות.**

**אין להשתמש במברגה.**





## התקנת הכיריים בקלות

## חיבור לחשמל

| שימוש בחתך הכבל           |  |
|---------------------------|--|
| 220-240 V~ - 50 Hz<br>גז  |  |
| 3 מוליכים בהם:<br>1 הארקה | כבל H05VVF - T105<br>או H05V2V2F - T90 |
| 1                         | חתך המוליכים<br>בממ"ר                  |
| 10 אמפ'                   | נתיך                                   |

כיריים אלה מסופקים עם כבל חשמל (מסוג H05V2V2F-T90 או H05VVF-T105 שטח חתך 1 מ"מ) בעל 3 מוליכים (פאזה + הארקה + אפס) ויש לחברם לרשת חשמל חד פאזית 220-240 וולט באמצעות תקע פאזה + הארקה + אפס העומד בתקן CEI 60083, תוך הבטחת נגישות לאחר ההתקנה, או למנגנון אל פסק רב קוטבי עם מרווח 3.5 מ"מ לפחות בין המגעים.

התקע חייב להיות נגיש לאחר ההתקנה.



⚠️ חוט המיגון (ירוק/צהוב) מחובר לפין הארקה ⚡ של המכשיר ויש לחברו לפין הארקה ⚡ של ההתקנה.

נתיך ההתקנה חייב להיות מותאם לזרם של 10 אמפר.

במקרה של נזק לכבל החשמל, יש להחליפו בכבל או במכלול מיוחד, שניתן להשיגו אצל היצרן או במחלקת השירות שלו.

במקרה של שימוש בכיריים שאינם מחוברים להארקה, או שתקע הארקה פגום, אין היצרן נושא באחריות במקרה של תאונה והשלכותיה האפשריות.







## התקנת הכיריים בקלות

### חיבור לגז

#### גז המסופק באמצעות בלונים או מאגר (גז בוטאן/פרופאן)

יש לחבר את המכשיר בהתאם לכללי התקנת הגז התקפים במדינה.

בשעת חיבור הכיריים לגז, אם יש צורך לשנות את כיוון הברך המורכבת על הכיריים:

① יש להחליף את האטם (שבמעטפה)

② יש להבריג את אום הברך מבלי לחרוג מצימוד הברגה של 17 ניוטון מטר.

כדי למנוע התחממות של החיבור מעבר ל-30°C, ודא שאין בקרבתו רכיבים חמים. הברג את צינורית הקצה עם צימוד שאינו עולה על 2.5 ניוטון מטר.



צינור החיבור צריך להיות גלוי לכל אורכו, ויש להחליפו לפני תאריך התפוגה שלו (המופיע על גבי הצינור).

בלי קשר לאופן החיבור שנבחר, לאחר ההתקנה ודא שהוא אטום, באמצעות מי סבון.



## התקנת הכיריים בקלות

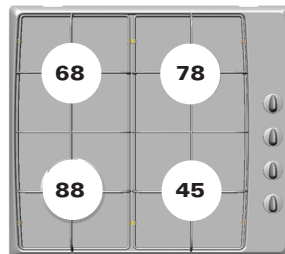
### מאפייני הגז

| בוטאן<br>G30<br>30 מיליבר  |  |
|----------------------------|--|
| <b>88</b><br>2.55<br>200   | <b>מבער מהיר גדול</b> (קדמי שמאלי)<br>סימון על המצת<br>הספק קלורי נומינלי/PCI<br>הספק לשעה |
| <b>78</b><br>1.90<br>150   | <b>מבער מהיר</b> (אחורי ימני)<br>סימון על המצת<br>הספק קלורי נומינלי/PCI<br>הספק לשעה      |
| <b>68</b><br>1.4<br>111    | <b>מבער חצי-מהיר</b> (אחורי שמאלי)<br>סימון על המצת<br>הספק קלורי נומינלי/PCI<br>הספק לשעה |
| <b>45</b><br>0.63<br>51    | <b>מבער עזר</b> (קדמי ימני)<br>סימון על המצת<br>הספק קלורי נומינלי/PCI<br>הספק לשעה        |
| <b>סה"כ</b><br>6.48<br>512 | הספק קלורי כללי/PCI<br>הספק מרבי   |

### מיקום המצתים



הטבלה הבאה מפרטת את מיקום המצתים על גבי המכשיר. כל מספר מסומן על-גבי המצת עצמו.





## נוחות השימוש בכיריים

### השימוש במבערי הגז

#### ● הדלקה בטיחותית של הכיריים

● בטיחות המבערים מובטחת באמצעות סליל מתכתי, המצוי ממש בקרבת הלהבה.

הנקודה "●" היא נקודת הסגירה של הברז.

● בחר במבער הרצוי, היעזר בסמלים המצויים ליד הכפתורים (דוגמה: מבער קדמי שמאלי).

● כל מבער מבוקר באמצעות ברז עם מנגנון בטיחות אש. במקרה שהלהבה נכבית (כתוצאה מגלישת תבשיל, רוח פרצים), המנגנון מפסיק במהירות ובאופן אוטומטי את זרימת הגז ומונע דליפה.

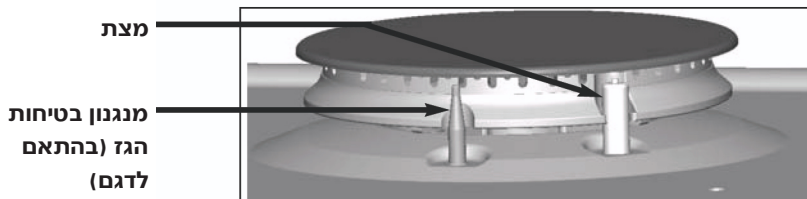
● הכיריים כוללים אפשרות הדלקת מבערים המשולבת בכפתורים.

● כדי להדליק מבער, לחץ עד הסוף על הכפתור וסובב אותו כנגד כיוון השעון, עד למצב המקסימום \*.

● כוונן להספק נמוך יותר מבוצע בין הסמל \* לסמל \*.



**⚠ החזק את הכפתור לחוץ עד הסוף במשך מספר שניות אחרי הופעת הלהבה, כדי לגרום להפעלת מנגנון הבטיחות.**



- במקרה של כיבוי פתאומי של הלהבה, יש להדליק שוב בצורה רגילה בהתאם להוראות ההדלקה.

- להבות המבער נמוכות יותר בגובה "אצבעות" הסבכה, כדי להגן על האמייל של הסבכה.

- הרעש הנוצר על-ידי מבערים מסוימים קשור לעוצמתם הרבה ולבעירת הגז, והדבר אינו פוגם באיכות הבישול.



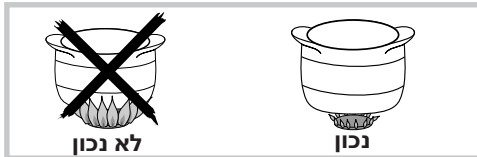


## נוחות השימוש בכיריים

### הכלים המתאימים ביותר לשימוש על מבערי הגז

• קוטר הכלים המומלצים:

| מבערים קטנים |              | מבער בינוני  | מבער גדול    |
|--------------|--------------|--------------|--------------|
| מבער-עזר     | חצי-מהיר     | מהיר         | מהיר גדול    |
| 12 עד 24 ס"מ | 14 עד 24 ס"מ | 16 עד 28 ס"מ | 18 עד 28 ס"מ |



כוון את כתר הלהבה כך שלא יחרוג מהיקף הכלי.



**אין להשתמש** בכלי בישול בעל תחתית קמורה או קעורה.



**אין להשאיר** להבה המופעלת בגז מתחת לכלי בישול ריק.

**אין להשתמש** בכלי בישול המכסים באופן חלקי את הכפתורים.

יש לוודא שקיימים פתחי אוורור טבעיים, או להתקין מנגנון אוורור מכני (קולט אדים). שימוש מאומץ או ממושך במכשיר עשוי לחייב אוורור נוסף, למשל על-ידי פתיחת חלון, או אוורור יעיל יותר, כגון הגדלת הספק האוורור המכני, אם קיים (חייבת להיות זרימת אוויר בהספק מינימלי של 2 מ"ק/שעה לכל ק"ו הספק גז). דוגמה:



הספק כולל: כיריים 60 ס"מ - 4 מבערי גז

$$0.85 + 1.5 + 2.35 + 3.2 = 7.9 \text{ kW}$$

$$7.9 \text{ kW} \times 2 = 15.8 \text{ m}^3/\text{h}$$





## ניקוי הכיריים

ניקוי הכיריים יהיה פשוט יותר אם יתבצע לפני שיתקררו לחלוטין. עם זאת, לעולם אין לנקות את המכשיר בזמן שהוא פועל. יש לאפס את כל כפתורי הבקרה של הגז והחשמל.

| מוצרים ואביזרים שבהם יש להשתמש   | אופן הפעולה   |  |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- מברשת קטנה בעלת שיער קשיח</li> <li>- סיכת ביטחון</li> </ul>   |  <p>- מצתים מלוכלכים יש לנקות בעזרת מברשת קטנה בעלת שיער קשיח (אך לא מתכתי). מזרק הגז, בצורת כוסית, נמצא במרכז המבער. בשעת הניקוי יש לוודא שהמזרק לא ייסתם, כדי שלא לפגוע בתפקוד הכיריים. במקרה של סתימה, יש לפתוח אותה בעזרת סיכת ביטחון.</p> | <p><b>ניקוי המצתים ומזרקי הגז</b></p>      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- חומר הברקה עדין</li> <li>- ספוגית ניקוי</li> </ul>            | <p>- במקרה של כתמים קשים, יש להשתמש בחומר ניקוי בלתי שוחק, ולשטוף במים נקיים. יש לנגב היטב כל חלק של המבער לפני השימוש החוזר בכיריים.</p>   | <p><b>ניקוי הסבכות ומבערי הגז</b></p>      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- חומר הברקה עדין</li> <li>- חומר מיוחד לפלדת אלחלד.</li> </ul> | <p>- כדי לנקות את האמייל של הכיריים, יש להשתמש בחומר הברקה. יש להבריק בעזרת אריג יבש.</p> <p>- אין להשאיר על האמייל נוזלים חומצתיים כגון מיץ לימון, חומץ וכו'.</p> <p>- כדי לנקות את חלקי הכיריים העשויים פלדת אלחלד, יש להשתמש בספוג ובמי סבון, או בחומר מיוחד לפלדת אלחלד.</p>  | <p><b>ניקוי חלקי אמייל ופלדת אלחלד</b></p> |

- עדיף לנקות את רכיבי הכיריים ביד ולא במדיח כלים.
- אין להשתמש בסקוטש ברייט לניקוי הכיריים.
- אין להשתמש במכשיר ניקוי בקיטור.





## תקלות קלות ותקלות חריגות

במקרה של ספק לגבי התפקוד הנאות של הכיריים. לא מדובר בהכרח בתקלה. בכל המקרים, יש לבדוק את הנקודות הבאות:

| מה לעשות?   | התופעה  |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- יש לבדוק את חיבור הכיריים לחשמל.</li> <li>- יש לוודא שהמצתים נקיים.</li> <li>- יש לוודא שהמבערים נקיים ומורכבים כיאות.</li> <li>- אם הכיריים משולבים במשטח העבודה, יש לוודא שלשוניות החיבור אינן מעוותות.</li> <li>- ודא שטבעות האיטום בתחתית המבערים לא יצאו ממקומן.</li> </ul> <p>זוהי תופעה רגילה. פעולת ההדלקה היא מרכזית, ומפעילה את כל המבערים בבת אחת.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ודא שצינור הגז אינו מעוקם.</li> <li>- ודא שאורך צינור הגז קצר מ- 2 מטר.</li> <li>- בדוק את פתח כניסת הגז.</li> <li>- אם הגז מאוחסן בבלון או במאגר, בדוק שהוא אינו ריק.</li> <li>- אם התקנת זה עתה את הכיריים או החלפת בלון גז, החזק את הכפתור לחוץ פנימה במצב פתיחה מרבית, עד שיגיע הגז למבערים.</li> <li>- ודא שהמזרק אינו סתום, ואם כן, פתח את הסתימה באמצעות סיכת ביטחון.</li> <li>- הדלק את המבער לפני שתניח עליו את הסיר.</li> </ul> | <p><b>הדלקת המבערים:<br/>אין ניצוצות כאשר לוחצים על כפתור ההדלקה.</b></p> <p><b>כשלווחצים על כפתור ההדלקה,<br/>מופיעים ניצוצות בכל המבערים.</b></p> <p><b>יש ניצוצות, אך המבערים אינם נדלקים.</b></p> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- יש ללחוץ עד הסוף על הכפתורים, ולהחזיקם במצב זה במשך מספר שניות לאחר הופעת הלהבת.</li> <li>- יש לוודא שחלקי המבער הורכבו כנדרש.</li> <li>- ודא שטבעות האיטום בתחתית המבערים לא יצאו ממקומן.</li> <li>- יש למנוע רוח פרצים בסביבת הכיריים.</li> <li>- הדלק את המבער לפני שתניח עליו את הסיר.</li> </ul>  | <p><b>אם הכיריים מצוידים במנגנון<br/>בטיחות גז: בשעת ההדלקה,<br/>הלהבות נדלקות וכבות מייד לאחר<br/>שחרור הכפתור.</b></p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- יש למנוע רוח פרצים בסביבת הכיריים.</li> <li>- בדוק שסוג הגז הנמצא בשימוש אכן מתאים למזרקים המותקנים (ראה סימון מזרקים בפרק "מאפייני הגז").</li> <li>- תזכורת: הכיריים סופקו כשהם מותאמים לגז בוטאן/פרופאן.</li> </ul>  | <p><b>כשמנסים להקטין את האש,<br/>המבער כבה או שהלהבה נשארת<br/>גבוהה.</b></p>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- ודא שהמבערים והמזרקים נקיים, שהמבערים מורכבים נכון, וכו'.</li> <li>- ודא שיש מספיק גז בבלון.</li> </ul>  | <p><b>מראה הלהבה אינו אחיד.</b></p>   |
| <p>השתמש בסירים קטנים על המבערים הקרובים לכפתורים. סירים גדולים יותר יש להניח על המבערים הגדולים, המרוחקים מן הכפתורים. הסיר צריך להיות מונח באופן יציב במרכז המבער. גודל הסיר לא יחרוג מעבר לכפתורים.</p>  | <p><b>בשעת הבישול, הכפתורים<br/>מתחממים.</b></p>  |

## מדריך לבישול בגז

| מתכונים        |  | זמן  | מהיר גדול             | מהיר        | מהיר למחצה      | מבער עזר       |
|----------------|--|--|-----------------------|-------------|-----------------|----------------|
| <b>מרקים</b>   | מרק צח<br>מרק סמיר   | 10-8 דקות                                  | X                     | X           |                 |                |
| <b>דגים</b>    | מרק דגים<br>דג מטוגן   | 10-8 דקות<br>10-8 דקות                     | X<br>X                |             |                 |                |
| <b>רטבים</b>   | רוטב בשמל<br>חולנז   | 10 דקות                                    |                       |             | X<br>X          | X<br>X         |
| <b>ירקות</b>   | ירקות עליים, תרד<br>אפונה מבושלת<br>עגבניות פחובנסל<br>תפוחי אדמה<br>אטריות  | 30-25 דקות<br>20-15 דקות                   | X<br>X<br>X<br>X<br>X | X<br>X<br>X |                 |                |
| <b>בשר</b>     | סטייק<br>עגל, אוסו בקלו<br>שניצל במחבת<br>מטוגן                              | 90 דקות<br>12-10 דקות<br>10 דקות           | X<br>X<br>X<br>X      |             |                 |                |
| <b>טיגון</b>   | ציפס<br>ליבות  |  | X<br>X                |             |                 |                |
| <b>קינוחים</b> | אורז בחלב<br>לפתן פירות<br>קרפים<br>שקולד<br>קורם אנגלו<br>קפה (בפינג'ן קטן) | 25 דקות<br>4-3 דקות<br>4-3 דקות<br>10 דקות |                       | X           | X<br>X<br><br>X | X<br><br><br>X |



9963-3551 - 20/04

חברת מניות רגילה בערבון מוגבל להון של 10,000,000 יורו - **Brandt Appliances**

RCS Nanterre 440 302 347

סימוכין מכשירים: G6200\*/\*

