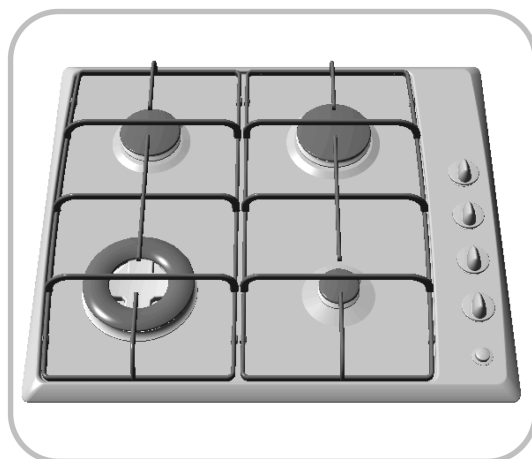


Sauter

הוראות הפעלה והתקנה לכיריים
לגז דגם: G6500



אלקטרה סהר בע"מ 
מקבוצת אלקו

לקוחות יקרים!

אנו מודים לכם ושמחים שהצטרפתם למשפחת אלקטרה.

בכירים לגז היוקרתיים החדשים מתוצרת *Sauter* המיובאים ע"י חברת **אלקטרה סחר בע"מ** מיושמות הטכנולוגיות החדישות ביותר המעניקות ביצועי חימום בישול וטיגון מעולים ומבטיחים בטיחות מושלמת ונוחות מרבית בשימוש.

ב**אלקטרה** רואים בנוחות שלכם אתגר עליון ושוקדים ללא הרף לשיפור השירות המוענק ללקוחות.

הוראות ההתקנה וההפעלה מאפשרות לכם שימוש נוח ויעיל במכשיר. נא קראו בעיון רב את ההוראות ואנו משוכנעים שתפיקו הנאה מושלמת מהכיריים.


באיחולי הצלחה והנאה


אלקטרה סחר בע"מ 

תוכן העניינים

4	הוראות בטיחות.....
5	תיאור הכירים.....
5	התקנת הכירים.....
5	מידות התקנה מומלצות.....
6	מיקום הצבת הכירים.....
6	סרט אטימה.....
7	חיזוק הכירים למשטח העבודה.....
8	חיבורי החשמל.....
8	חיבור לצנרת הגז.....
9	נתוני צריכה והספק.....
10	השימוש בכירים.....
10	הדלקת המבערים עם מנגנון בטיחות.....
11	קוטר הסירים/מחבתות המומלצים לשימוש.....
12	ניקוי ותחזוקה.....
13	איתור תקלות.....
14	מדריך לבישול בכירים.....
15	שירות לאחר המכירה.....
בגב החוברת	תחנות שירות ברחבי הארץ.....

משמעות הסימנים המופיעים בחוברת:

אזהרה, סיכון בטיחותי 

מידע, המלצות, עצות 

הוראות בטיחות

כאשר מתגלה פגם כלשהו בכיריים, אל תשתמשו בכיריים ופנו מיד לתחנת השרות הקרובה.

במקרה וקשה לסובב ברז של מבער כלשהו, אל תפעילו כוח - פנו לתחנת השרות הקרובה.

אם מכשירים חשמליים אחרים מחוברים לשקע החשמל שנמצא בסמוך לכיריים, וודאו שכבל החשמל לא יבוא במגע עם האזורים החמים של הכיריים.

לפני כל פעולת ניקוי או תחזוקה של הכיריים סגרו את ברז הגז הראשי במטבח, ונתקו את הכיריים מרשת החשמל ע"י הוצאת התקע מהשקע שבקיר.

כדי למנוע סכנה של דליפת גז, סגרו את ברז הגז הראשי במטבח בסיום פעולת הבישול.

⚠ אזהרה

קראו היטב את הוראות הבטיחות והפעילו את הכיריים בהתאם להוראות ההפעלה!
חברת אלקטרה לא תהיה אחראית לכל נזק לגוף או לרכוש שיגרם כתוצאה משימוש בכיריים שלא בהתאם להוראות!

לתשומת לבכם:

החיבור לרשת הגז ייעשה ע"י טכנאי מוסמך לגז בלבד!

הכיריים מיועדים לשימוש ביתי ולצורך בישול צלייה וטיגון בלבד.

הוראות בטיחות

התקנת הכיריים וחיבורם למערכת הגז והחשמל חייבת להתבצע ע"י טכנאי מוסמך בלבד!

חובה להתקין ולהדק היטב את הכיריים לתוך משטח עבודה שבארונות המטבח או לתוך השיש במטבח בהתאם להוראות ההתקנה שבפרק "התקנה".

השימוש בכיריים יוצר חום ולחות בתוך החדר בו ממוקמים הכיריים. לכן עליכם לוודא תמיד כי המטבח מאוורר כראוי.

עליכם לוודא קיום פתח אוורור טבעי נגיש ופתוח תמיד, או מתקן אוורור עם יניקה מכנית (כגון: קולט אדים וכיו"ב) הספק היניקה הנדרש $2 \text{ m}^3/\text{h}$ (2 מ"ק לשעה).

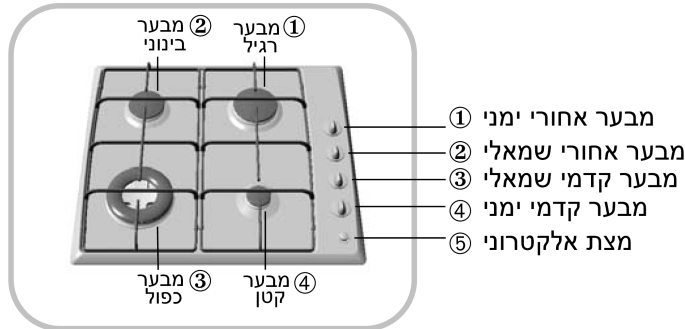
בבישול אינטנסיבי וממושך בכיריים דאגו לדרכי אוורור נוספים כגון: פתיחת חלון נוסף או אוורור יעיל יותר כגון: הגדלת עוצמת קולט האדים (אם קיים).

כדי למנוע התלקחות שמן טיגון או מזון המכיל שומן, השגיחו בעת פעולת בישול או טיגון שהמזון לא יגלוש ללהבה.

וודאו לפני הפעלת הכיריים שהמבערים יבשים, לא משומנים ולא מכוסים בשאריות מזון שנקרש.

אל תאחסנו בארון שמתחת לכיריים מוצרי ניקוי, חומרים דליקים, תרסיסים, מוצרים שונים באריזות לחץ, ניירת, ספרי בישול וכיו"ב. אל תניחו חפצים או כלים כלשהם על הכיריים שלא לצורך.

תיאור הכיריים



התקנת הכיריים

מידות התקנה מומלצות

עובי	עומק	רוחב	
משטח העבודה	49 ס"מ	56 ס"מ	מידות חיתוך סטנדרטיות
5,8 ס"מ	53 ס"מ	58,5 ס"מ	מידות כלליות מעל משטח
3,4 ס"מ	47,5 ס"מ	55 ס"מ	מידות כלליות מתחת למשטח העבודה

מינימלית (מינימום $2 \text{ m}^3/\text{h}/\text{kW}$) מעוקב לשעה לכל 1 ק. וואט) הנדרשת לבעירה.
לדוגמא:
 הספק כולל:
 $0,85 + 1,5 + 2,30 + 4 = 8,65 \text{ kW}$
 נפח האוויר המינימלי הנדרש:

$8,65 \text{ kW} \times 2 = 17,30$ מ' מעוקב של אספקת אוויר לכל שעת עבודה.

הערה: נתוני ההספק מתייחסים לכיריים עם כיפות למבערים מפלדה. בכיריים עם כיפות מברזל יצוק, זמן הבישול מעט מתארך.

התקנת הכיריים והחיבור לגז תיעשה אך ורק על ידי טכנאי מוסמך.

לפני ההתקנה וודאו שמערכת אספקת הגז תקנית ותקינה, ולחץ הגז המגיע לכיריים: **30mbar**.

השימוש בכיריים יוצר חום ולחות בתוך המטבח בו ממוקמים הכיריים. לכן עליכם לוודא קיום פתח אוורור טבעי נגיש ופתוח תמיד.

לשימוש אינטנסיבי וממושך בכיריים נדרשים אמצעי אוורור נוספים כגון: פתיחת חלון נוסף או מתקן אוורור מכני (כגון: קולט אדים וכי"ב), כדי לאפשר אספקת חמצן

⚠ **נא שמרו את הוראות השימוש בסמוך לכיריים.**

התקנת הכיריים

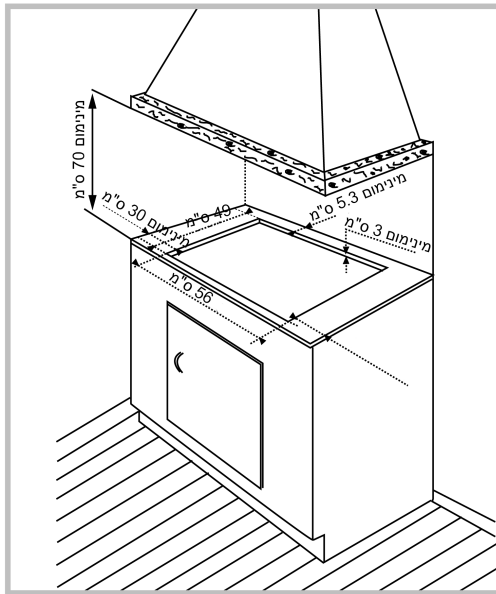
מיקום הצבת הכיריים

פרקו את תומכי הסירים, הכיפות והמבערים לפני תחילת ההתקנה.

הכיריים מיועדות להתקנה במשטח עבודה (שיש או ארון מטבח המיועד לכך ובעובי 3 ס"מ לפחות) ישר, יציב, ועמיד בחום.

לקבלת משטח עבודה לבישול חופשי, הקפידו על קיום מרווח צדדי של 30 ס"מ לפחות מריהוט, קיר או מחיצה.

במידה וקיימת מחיצה אופקית מתחת לכיריים שמרו על מרווח של 10 - 15 ס"מ לפחות מהחלק העליון של משטח העבודה. בכל מיקרה אל תאחסנו חומרים דליקים, כימיקלים במכלי לחץ או תרסיסים כלשהם מתחת לכיריים. לפני כל טיפול או ניקוי הכיריים, יש להוציא את תקע החשמל מהשקע שבקיר ולסגור את ברז אספקת הגז הראשי.



סרט אטימה

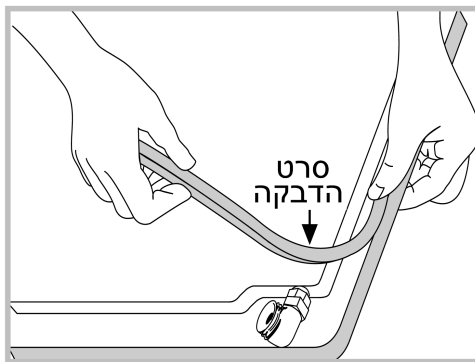
להבטחת אטימה טובה בין הכיריים למשטח העבודה הדביקו את סרט האטימה למסגרת החיצונית שבתחתית הכיריים כדלקמן:

1. הסירו את פס הנייר מאחד הקצוות של סרט ההדבקה.

2. והניחו את הקצה הגלוי על אחת הפינה הסמוכה לצינור הכניסה של הגז.

3. הדביקו את הסרט על המסגרת החיצונית תוך כדי משיכה והסרת פס הנייר המודבק על סרט ההדבקה.

4. הרכיבו את המבערים ותומכי הסירים על הכיריים.



התקנת הכיריים

חיזוק הכיריים למשטח העבודה

בערכה המצורפת לכיריים נמצאים כל החומרים והאביזרים הדרושים לחיזוק הכיריים למשטח העבודה.

הדביקו את סרט ההדבקה מסביב לשוליים החיצוניים בתחתית הכיריים לפני התקנתם.

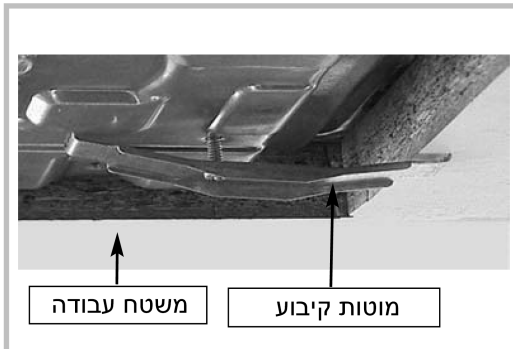
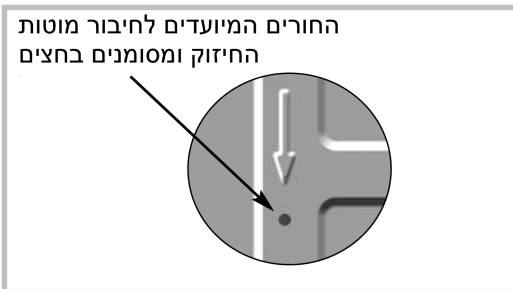
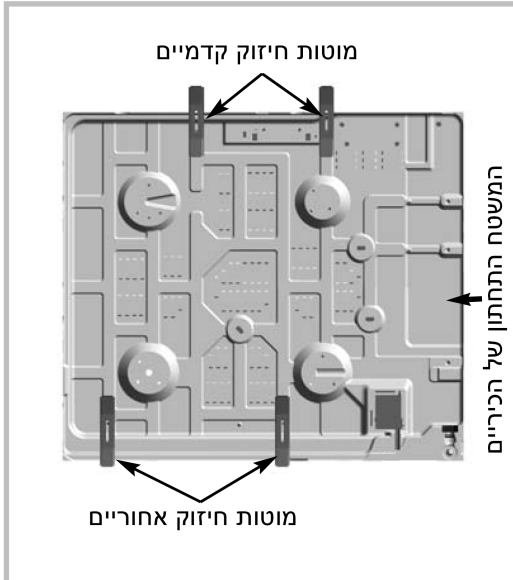
הפכו את הכיריים והניחו אותם בזהירות מעל לפתח הכיריים במשטח העבודה כדי לא לגרום נזק לכפתורים, למצתים ולמבערים.

הרכיבו את 4 התפסים למשטח התחתון של משטח העבודה בעזרת הברגים הקוניים המיועדים להברגה לתוך משטחי עץ.

הניחו את הכיריים על משטח העבודה. וודאו שהם מונחים היטב במקומם.

חזקו את הרגליות לתחתית הכיריים באמצעות 4 הברגים הנותרים. שימו לב בשלב זה אין להבריגם עד הסוף.

הדקו את בורגי העץ למשטח העבודה, ולאחר מכן הדקו את הברגים לכיריים.



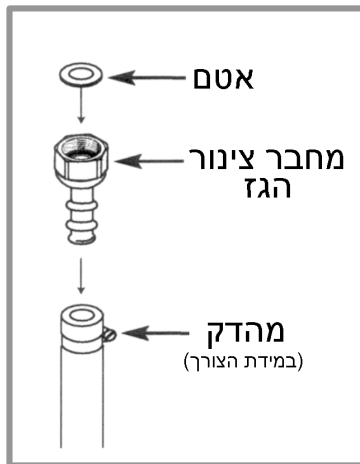
התקנת הכיריים

חיבורי החשמל

במידה וכל החשמל ניזוק נתקו מיד את הכיריים מרשת החשמל ולפנות לתחנת השרות הקרובה עפ"י הרשימה שבגב החוברת.
החלפת כבל החשמל תיעשה על ידי טכנאי מוסמך בלבד!
עליכם לוודא לפני התקנת הכיריים שמוליך ההארקה שצבעו ירוק/צהוב מחובר לנקודת ההארקה שבכיריים.
חברו את הכיריים לשקע המוגן בנתיך של 10 אמפר לפחות.

החיבור לרשת החשמל יבוצע לפי חוקי החשמל יבוצע על ידי טכנאי מוסמך בלבד!
אין לחבר את הכיריים לשקע שלא מוארק באופן תקיני!
הכיריים שלכם מסופקים עם כבל חשמלי (מסוג H05V2V2F – T90 או מסוג H05VVF – T105 בעובי חתך של 1 מ"מ) עם 3 מוליכים (2 מוליכים מחוברים לרשת החשמל והמוליך השלישי בצבע ירוק/צהוב המחובר להארקה).

חיבור לצנרת הגז



הכיריים שרכשתם מיועדים לשימוש בגז בישול גפ"מ (בוטן/פרופן) ויש לוודא לפני ההתקנה שמערכת אספקת הגז תקינית ותקינה, ולחץ הגז המגיע לכיריים: 30mbar.
במידה והכיריים שלכם ממוקמים בקרבת תנור או מכשיר הפולט חום, וודאו שחיבורי הגז לא ייפגעו מחימום יתר. אם תשתמשו בצינור רך וגמיש, עליו להיות מותקן כך שלא יבוא במגע עם פריטי רהוט ניידים העלולים ליצור חיכוך מיותר, כמו כן אין להניחו במעבר חסום או אטום.
הניחו את צינור הגז במקום גלוי לעין, ודאגו להחליפו כשמופיעים סדקים או כשהגומי מתייבש.

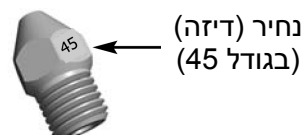
וודאו שצינור הגז מרוחק ממקור המקרין חום בטמפרטורה הגבוהה מ-30°C.



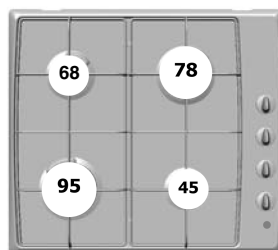
התקנת הכיריים

נתוני צריכה והספק

נתונים טכניים	סוג המבער
95 3,15 (kW) 250 (g/h)	מבער כפול גודל הנחיר (דיזה) הספק להבה נומינלי צריכת גז בשעה
78 1,90 (kW) 150 (g/h)	מבער רגיל גודל הנחיר (דיזה) הספק להבה נומינלי צריכת גז בשעה
68 1,4 (kW) 111 (g/h)	מבער בינוני גודל הנחיר (דיזה) הספק להבה נומינלי צריכת גז בשעה
45 0,63 (kW) 51 (g/h)	מבער קטן גודל הנחיר (דיזה) הספק להבה נומינלי צריכת גז בשעה
7,08 (kW) 562 (g/h)	סה"כ הספק כולל צריכת גז כוללת בשעה



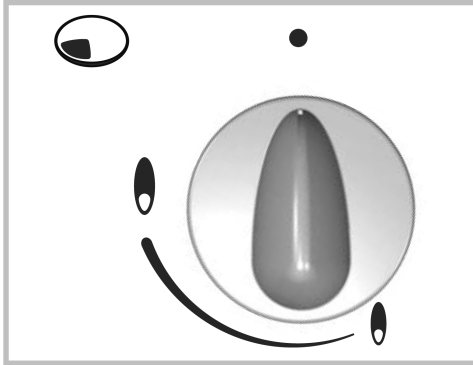
מיקום המבערים לפי
גודל הנחיר (דיזה)



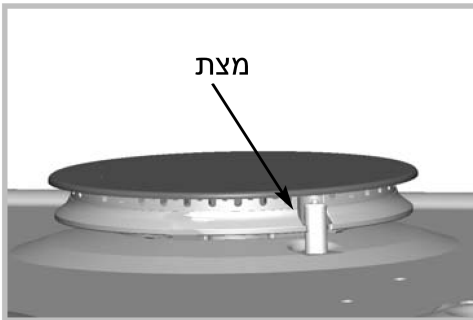
השימוש בכיריים

השימוש במבערי הגז

הדלקת המבערים



- הכיריים מצוידות בלחצן הצתה ומנגנון הצתה אלקטרוני המשולב במבערים.
- בחרו את המבער הרצוי לפי הסימן המוטבע ליד ברז המבער (לדוגמא: המבער הקדמי שמאלי (1)).
- הנקודה (2) מסמנת כי ברז הגז סגור.
- להנמכת עוצמת הלהבה סובבו את כפתור הברז למצב הרצוי בין הסימן (3) והסימן (4).
- להצתת המבער הרצוי, סובבו את כפתור הברז בכיוון השעון עד למצב המרבי (5) ולחצו על לחצן ההצתה.
- בעת הפסקת חשמל תוכלו להצית את המבערים בגפרורים.



- במקרה והלהבה כבית בטעות, הציתו את הלהבה חזרה בלחיצה על ברז המבער.
- הכיריים מצוידות במנגנון הצתה המשולב בברז, ולכן בעת הלחיצה על הברז יופיעו ניצוצות.
- אם הברז אינו מסתובב בקלות אל תפעילו כוח, ופנו לתחנת השרות הקרובה.



השימוש במבערי הגז

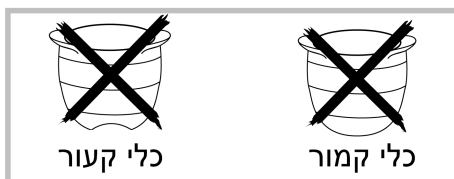
● קוטר הסירים/מחבתות המומלצים לשימוש:

להבה קטנה		להבה בינונית	להבה גדולה
מבער קטן	מבער בינוני	מבער רגיל	מבער כפול
12 – 16 ס"מ	14 – 22 ס"מ	16 - 26 ס"מ	20 - 30 ס"מ
בישול איטי	הכנת רטבים וחימום מזון	בישול מזון	טיגון והרתחה



להבה טובה

להבה גרועה



כלי קעור

כלי קמור



כוונו את גודל הלהבה כך שלא תהיה גדולה מקוטר כלי הבישול.

אל תשתמשו בכלי עם תחתית קעורה או קמורה.

אל תשאירו כלי בישול ריקים על המבערים בעודם דולקים.

אל תשתמשו בכלי בישול המסתירים את ברזי המבערים.

אל תניחו מוצרי מזון ישירות על המבערים.

אל תשתמשו בסירים/מחבתות המכסים חלקית את הכפתורים.

בשימוש אינטנסיבי וממושך בכיריים נדרשים אמצעי אוורור נוספים כגון: פתיחת חלון נוסף או מתקן אוורור מכני (כגון: קולט אדים וכיו"ב), כדי לאפשר אספקת חמצן מינימלית (מינימום $2 = 2m^3/h/kW$ מ' מעוקב לשעה לכל 1 ק. וואט) הנדרשת לבעירה.



לדוגמא:

$$0,85 + 1,5 + 2,30 + 4 = 8,65kW$$

הספק כולל: 8,65kW

נפח האוויר המינימלי הנדרש:

$$17,30 = 8,65kW \times 2$$

מ' מעוקב של אספקת אוויר לכל שעת עבודה.

ניקוי ותחזוקה

ניקוי הכיריים קל יותר כאשר המשטח לא התקרר לגמרי, אולם אין לתחזק/לנקות את הכיריים כשאחת הלהבות דולקת. סגרו את כל ברזי הגז ונתקו את הכיריים מרשת החשמל.

שימוש בתכשירים	פעולות לביצוע	
<p>- מברשת קטנה עם שיער קשה</p>	 <p>- הנחיריים (דיזות) הגז ממוקמות במרכז המבערים. הקפידו שלא יסתמו בעת פעולת הניקוי, על מנת לא לפגוע בביצועי המבער ואיכות הלהבה. - במקרה והחריצים במבער נסתמים או שהמצתים מלוכלכים ניתן לנקותם במברשת עם שיער קשה.</p>	<p>ניקוי המבערים והנחיריים (דיזות)</p>
<p>- סבון כלים עדין. - ספוג ניקוי.</p>	<p>- לניקוי כיפות המבערים ומחזיקי הסירים השתמשו בספוג עדין הטבול בתמיסת נזל כלים ונגבו בנייר מגבת. - במקרה של כתמים עיקשים תוכלו להשתמש בסמרטוט עדין ומשחת הברקה ואח"כ לשטוף במים זורמים. - יש לנגב בעדינות את הכיפות לפני שימוש חוזר בכיריים</p>	<p>ניקוי מחזיקי הסירים וכיפות המבערים</p>
<p>- סבון כלים עדין. - תכשיר מיוחד לניקוי נירוסטה.</p>	<p>- את הכיריים תוכלו לנקות בעזרת סמרטוט הטבול בתמיסת סבון עדין לניקוי כלים. לאחר מכן ספגו את המים ונגבו בנייר מגבת. - נקו מיד ממשטחי אמאייל נתזים וטיפות של נזלים חומציים כמו למשל, חומץ, לימון וכו', כדי למנוע היווצרות וכתמים. - משטחים העשויים מנירוסטה נקו בעזרת תכשיר מיוחד המיועד לניקוי משטחי נירוסטה.</p>	<p>ניקוי משטחי אמאיל ונירוסטה</p>

- מומלץ לנקות היטב את הכיריים לפני השימוש הראשוני, והקפידו לנקות בקביעות את הכיריים לאחר כל שימוש. - הקפידו לייבש את כל חלקי המבערים והמצתים לפני שתרכיבו אותם חזרה.



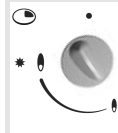
במידה ומגלה פגם או שבר במשטח העליון או באחד מרכיבי הכיריים, נתקו את הכיריים מרשת החשמל כדי למנוע סכנת התחשמלות, סגרו את ברז אספקת הגז ופנו לתחנת השרות המוסמכת הקרובה למקום מגוריכם.



איתור תקלות

אם אינכם בטוחים שהכירים פועלות כהלכה, אין פירושו שקיימת תקלה. כאשר מופיעה בעיה כלשהי, נסו לפתור אותה בעזרת הטבלה שלהלן:

הבעיה...	הפתרון
הדלקת המבערים: הלחיצה על לחצן המצת לא גורמת לניצוץ	- וודאו שהכיריים מחוברים לחשמל. - בדקו האם המצתים מלוכלכים. - וודאו שהמבערים מותקנים כהלכה.
הלחיצה על אחד הברזים גורמת לניצוצות בכל המבערים	- מצב זה הוא מצב טבעי. המכשיר מצויד במערכת הצתה מרכזית אשר מציתה את כל המצתים בו זמנית.
קיים ניצוץ, אך לא ניתן להדליק את המבערים	- וודאו שצינור אספקת הגז תקין ולא מקופל. - וודאו שאורכו של צינור הגז קצר מ- 2 מטרים. - בדקו האם יש גז בבלון הגז או במערכת הגז המרכזית. - כאשר תתקינו את הכיריים או תחליפו את בלון הגז, פתחו את הברז עד הסוף עד שהגז יגיע למבער. - וודאו שהנחיר (דיזה) לא סתום. ואם כן, הסירו את החסימה בעזרת מחט. - הדליקו את המבער לפני שתניחו עליו את סיר הבישול.
אם הכיריים מצוידים במנגנון בטיחות לכיבוי אוטומטי: בזמן ההצתה, ניתן להדליק את המבערים אך לאחר מכן הלהבה כבית ברגע שמשחררים הלחיצה	- המשיכו ללחוץ על כפתור הברז עד הסוף כמה שניות לאחר הופעת הלהבה. - וודאו שחלקי המבער הותקנו בצורה יציבה ובמיקום הנכון. - בדקו האם טבעות הבידוד ניצבות היטב במקומן. - מנעו ממשבי רוח להגיע לכיריים. - הדליקו את המבער לפני שתניחו עליו את סיר הבישול.
בסיבוב איטי של כפתור הברז, המבער כבה או להפך, גובה הלהבות גדל.	- מנעו ממשבי רוח להגיע לכיריים. - ייתכן שהנחיריים לא מתאימים, או שלחץ הגז לא יציב.
הלהבות לא יציבות ובווערות בצורה לא אחידה	- וודאו שהמבערים יציבים ומותקנים היטב. - בדקו האם קיימת כמות מספקת של גז במיכל הגז.
בזמן הבישול כפתורי הברזים מתחממים	- הניחו סירי בישול קטנים בקרבת הברזים. את הסירים הגדולים יש הניח מעל המבערים הגדולים יותר, המרוחקים מהברזים. - הניחו את סירי הבישול במרכז המבער. אסור שסיר יגיע לברזים.



מדריך לבישול בכיריים

מבער קטן	מבער בינוני	מבער רגיל	מבער גדול	זמן	מתכונים	
		X	X	8-10 דקות	מרק צח מרק ירקות	מרקים
			X	8-10 דקות	מאודים צלויים	דגים
			X	8-10 דקות		
X	X			10 דקות	הולנדי	רטבים
X	X				בשמל	
		X	X	25-30 דקות 15-20 דקות	תרד אפונה עגבניות ממולאות תפ"א מטוגנים פסטה	ירקות
		X	X			
		X	X			
			X	90 דקות 10-12 דקות 10 דקות	סטייק אוסו בוקו, עגל שניצל סטייק פילה	בשר
			X			
			X			
			X		צ'יפס לביבות	מטוגנים
X	X	X	X	25 דקות	אורז בחלב לפתן פירות	קינוחים
	X		X	3-4 דקות	חביתיות	
X			X	3-4 דקות	שוקולד	
X	X		X	10 דקות	קרום אנגלי קפה ("פינג'ן")	

שירות לאחר המכירה

חשוב

- כל תיקון או טיפול בכיריים יבוצע על ידי טכנאי מוסמך בלבד. רק בתחנות השירות המוסמכות המופיעות בכריכה האחורית בחוברת זו:
 - מכירים את המכשיר, את תכונותיו ואת דרכי ואופן פעולתו.
 - מיישמים את כל הוראות היצרן בכל הקשור בכוונון, פעולות תחזוקה ותיקון.
 - משתמשים בחלפים מקוריים בלבד.
- **כל התערבות, טיפול או תיקון על ידי מי שלא הוסמך על ידי היצרן או חברת אלקטרה, ו/או פעולות הנוגדות את האמור בחוברת הדרכה תגרום להסרה מידית של אחריות היצרן והיבואן למכשיר.**
- במקרה של פעולה לא תקינה של המכשיר, תלונה או הזמנת חלקים או אביזרים, ציינו את כל פרטי המכשיר (שם מותג, סוג המכשיר, דגם ומספר סידורי). פרטים אלו מופיעים על תווית הזיהוי המודבקת לחוברת זו.
- חלפים מקוריים: בעת פעולת תיקון המצריכה החלפת חלקים, דרשו מהטכנאי חלפים מקוריים בלבד המסומנים בסימן המסחרי:



9962-8482 - 04/03

Sauter

Made in France

תחנות שירות ברחבי הארץ

03-9530900	טל' - שירות אלקטרה, רח' שפירא 4, א.ת. חדש, ראשל"צ	1. אזור מרכז
1-700-504000	טל' - שירות קובי, אלפי מנשה	2. אזור שומרון
1-700-504000	טל' - שירות אלקטרה, רח' מרקוני 16/20 צ'ק פוסט	3. אזור חיפה והצפון
02-5389767	טל' - שירות גור, רח' רש"י 48	4. ירושלים
1-700-504000	טל' - שירות אלקטרה, רח' יאיר 18	5. באר שבע
08-6335311	טל' - סלון ששון, א.ת. ביתן 70	6. אילת

כתובתנו באינטרנט: <http://www.electra-sherut.co.il>

לקוחות נכבדים,
החברה שומרת לעצמה זכות לשנות את המפרטים המצויים בהוראות ההפעלה ללא מתן הודעה מוקדמת, ומבלי שתחול עליה חבות כל שהיא עקב כך.

שימו לב! שמרו על חוברת זו ואת המדבקה המודבקת כאן.

אלקטרה סהוד בע"מ

מקבוצת אלקו

רח' שפירא 4, א.ת. חדש, ראשון לציון, מיקוד 75143, טל' שיווק 03-9530600