

GENESIS II

E-310 • E-410



سَجِّل اليوم

اكتشف السعادة والمتعة أثناء الشوي: سجل شواية الغاز II GENESIS واستلم محتوى خاصًا يكسبك مهارة فائقة في الشواء في الفناء الخلفي.

إجراءات التسجيل سهلة وكل ما تقوم به فقط هو طرح بعض الأسئلة السريعة. في أقل من دقيقتين، نشط حسابك Weber-ID (معرف Weber) الفريد واكتشف خبرة وإرشادات من WEBER مدى الحياة. كن ملهمًا طوال الوقت.



الهاتف



الهاتف المحمول



البريد الإلكتروني



عبر الإنترنت

54798

100118
ar - Arabic (IL)

احتفظ بدليل المالك هذا للرجوع إليه مستقبلاً، وقرأه بعناية، وإذا كانت لديك أي أسئلة، يُرجى الاتصال بنا اليوم.

معلومات مهمة بخصوص الأمان

خطر، وتحذير، وتنبه هي عبارات مستخدمة في دليل المالك هذا بأكملها للتأكيد على معلومات مهمة وحاسمة. اقرأ هذه العبارات واتبعها لمساعدتك في ضمان السلامة وتجنب تلف الممتلكات. العبارات محددة أدناه.

⚠️ **خطر:** يشير إلى موقف محفوف بالمخاطر، إذا لم يتم تجنبه، سيؤدي إلى وفاة أو إصابة خطيرة.

⚠️ **تحذير:** يشير إلى موقف محفوف بالمخاطر، إذا لم يتم تجنبه، يمكن أن يؤدي إلى وفاة أو إصابة خطيرة.

⚠️ **تنبيه:** يشير إلى موقف محفوف بالمخاطر، إذا لم يتم تجنبه، يمكن أن يؤدي إلى إصابة ثانوية أو خطيرة.

⚠️ خطر

إذا شممت رائحة غاز:

• أغلق الغاز المتجه إلى الجهاز (الشواية).

• أطفئ أي لهب مكشوف.

• افتح الغطاء.

• إذا استمرت الرائحة، ابتعد عن الجهاز

(الشواية) واتصل فوراً بمورد الغاز أو

خدمات طوارئ الحرائق.

⚠️ تحذير

• لا تقم بتخزين أو استخدام البنزين أو غيره

من السوائل أو الأبخرة القابلة للاشتعال

بجوار هذه (الشواية) أو أي جهاز آخر.

• ينبغي عدم تخزين أسطوانة غاز البترول

المسال غير الموصولة للاستخدام بجوار

هذه (الشواية) أو أي جهاز آخر.

استخدمها خارج البيت فقط.

اقرأ هذه الإرشادات قبل استخدام الجهاز (الشواية).

ملحوظة لفني التركيب: ينبغي ترك هذه الإرشادات مع المستهلك.

ملحوظة للمستهلك: احتفظ بهذه الإرشادات للرجوع إليها مستقبلاً.

التركيب والتجميع

⚠️ **خطر:** هذه الشواية غير مخصصة للتركيب داخل سيارات أو قوارب الرحلات أو عليها.

⚠️ **تحذير:** لا تستخدم هذه الشواية إلا بعد تركيب جميع أجزائها في مكانها الصحيح وتجميع الشواية وفقاً لتعليمات التجميع.

⚠️ **تحذير:** لا تضع موديل هذه الشواية في أي بنية مدمجة أو متحركة.

⚠️ **تحذير:** لا تُعدّل الجهاز. الغاز النفطي المسال ليس غازاً طبيعياً. إن تحويل وحدة غاز نفطي مسال أو محاولة استخدام الغاز الطبيعي فيها أو الغاز النفطي المسال في وحدة غاز طبيعي غير آمن وسيطل ضمانك.

• يجب على المستخدم عدم تغيير أي أجزاء مختومة بواسطة الشركة المصنّعة.

التشغيل

⚠️ **خطر:** احرص على استخدام الشواية في الخارج في منطقة جيدة التهوية فقط. ولا تستخدمها داخل مرآب، أو مبنى أو ممر مغلق أو خيمة أو أي منطقة أخرى مغلقة، أو تحت بنية علوية قابلة للاحتراق.

⚠️ **خطر:** لا تستخدم الشواية في أي مركبة أو منطقة تخزين أو منطقة أمتعة أي مركبة. ويشمل ذلك على سبيل المثال، وليس الحصر، السيارات والشاحنات والسيارات العائلية والشاحنات المقلّعة الصغيرة والسيارات الرياضية متعددة الاستخدام وسيارات الرحلات والقوارب.

⚠️ **خطر:** عند الاستخدام، يجب ألا تكون المواد القابلة للاحتراق ضمن 61 سم (24 بوصة) من خلف الشواية أو جوانبها.

⚠️ **خطر:** حافظ على خلو منطقة الطهي من الأبخرة والسوائل سريعة الاشتعال، مثل البنزين والكحول وما إلى ذلك، والمواد القابلة للاحتراق.

⚠️ **خطر:** يجب أن يُحفظ هذا الجهاز بعيداً عن المواد القابلة للاشتعال في أثناء الاستخدام.

⚠️ **خطر:** لا تضع غطاء الشواية أو أي شيء قابل للاشتعال على منطقة التخزين أو فيها تحت الشواية عندما تكون الشواية قيد التشغيل أو ساخنة.

⚠️ **خطر:** في حالة اشتعال الدهون، أطفئ جميع المواقد وارك الغطاء مغلقاً إلى أن تطفئ النار.

⚠️ **تحذير:** قد تكون الأجزاء الظاهرة التي يمكن الوصول إليها ساخنة جداً. احرص على أن يكون الأطفال الصغار بعيداً.

⚠️ **تحذير:** قد يؤدي تناول الكحول، أو العقاقير الموصوفة بواسطة الطبيب أو غير الموصوفة، أو العقاقير غير المشروعة إلى التأثير سلبيًا على قدرة المستهلك على تجميع الشواية، أو نقلها، أو تخزينها، أو تشغيلها على النحو الملائم والأمن.

⚠️ **تحذير:** لا تترك الشواية مطلقاً دون رقابة أثناء التسخين المسبق أو الاستعمال. توخ الحذر عند استعمال هذه الشواية. يصبح صندوق الطهي ساخناً بالكامل عند الاستعمال.

⚠️ **تحذير:** استخدم كفوفاً أو قفازات للثناء مقاومة للحرارة (مطابقة لمعيار EN 407، تصنيف الحرارة الملموسة مستوى 2 أو أكبر) عند تشغيل الشواية.

⚠️ **تحذير:** لا تحرك الجهاز في أثناء الاستخدام.

⚠️ **تحذير:** أبق سلك الإمداد الكهربي وخرطوم إمداد الوقود بعيداً عن أي أسطح ساخنة.

⚠️ **تنبيه:** تم اختبار سلامة هذا المنتج واعتماده للاستخدام في بلد معين فقط. الرجوع إلى تصنيف البلد الموجود على الجزء الخارجي من الصندوق.

• تجنب استخدام الفحم، أو قوالب الفحم الحجري، أو الصخور البركانية في الشواية.

التخزين و/أو عدم الاستخدام

⚠️ **تحذير:** قم بإيقاف إمداد الغاز في أسطوانة الغاز بعد الاستخدام.

⚠️ **تحذير:** يجب تخزين أسطوانات الغاز النفطي المسال في الأماكن المفتوحة بعيداً عن متناول الأطفال ويجب عدم تخزينها في مبنى أو جراج أو أي مكان مغلق آخر.

⚠️ **تحذير:** بعد فترة التخزين و/أو عدم الاستخدام، يتعين فحص شواية الغاز للتحقق من عدم وجود تسربات للغاز وعوائق في الموقد قبل الاستخدام.

• لا يسمح بتخزين الشواية في الأماكن المغلقة إلا في حالة فصل أسطوانة الغاز النفطي المسال وإزالتها من الشواية.

جدول المحتويات

2 مرحبًا بكم في WEBER

معلومات مهمة بخصوص السلامة

4 تعهد شركة Weber

الضمان

5 ميزات المنتج

ميزات الشوايات من سلسلة GENESIS II

نظام الشواء GS4

6 نصائح وإرشادات

اللهب - المباشر أو غير المباشر

الواجبات والمحظورات في الشواء

8 بدء الاستعمال

معلومات مهمة عن توصيلات الغاز

والغاز النفطي المُسال

مقاسات فوهات صمام الموقد

وبيانات الاستهلاك الخاصة بالشوايات

من سلسلة GENESIS II

تركيب أسطوانة الغاز النفطي المُسال

والتحقق من عدم وجود تسريبات

12 التشغيل

في المرة الأولى على الإطلاق تقوم فيها

بالشواء

في كل مرة تقوم فيها بالشواء

إشعال الشواية

14 العناية بالمنتج

التنظيف والصيانة

16 استكشاف الأعطال

وإصلاحها

18 دليل الشواء

19 قطع الاستبدال

مرحبًا!

يسرنا للغاية انضمامك إلينا في تجربة ممتعة في الشواء. يُرجى تخصيص بعض الوقت لقراءة دليل المالك هذا بعناية لضمان أنك جاهز لتقوم بالشواء بسرعة وسهولة. نحن نريد أن نكون بصحبتك مدى عمر شوايتك، لذلك يُرجى تخصيص فقط دقيقتين لتسجيل شوايتك. ونحن نعدك بأننا لن نبيع معلوماتك أو نزعجك برسائل بريد إلكتروني غير ضرورية أبداً. وما نعدك به هو أن نكون بجانبك، في كل خطوة من الطريق. عند التسجيل للاشتراك في حساب WEBER-ID الخاص بك كجزء من عملية التسجيل، سنقدم لك محتوى خاصاً من أجلك فقط ولشوايتك لتستمتع بها. لذلك، أسرع وانضم إلينا عبر الإنترنت، أو الهاتف الذكي، أو بأي طريقة أخرى تناسبك لتظل على اتصال بنا. شكرًا لك لاختيار WEBER. يسرنا وجودك بصحبتنا.



الهاتف



الهاتف المحمول



البريد الإلكتروني



عبر الإنترنت

تعهد شركة WEBER (ضمان أوروبا والشرق الأوسط وأفريقيا التطوعي لمدة 10 أعوام)

في شركة WEBER، نفخر بتقديم ميزتين هما: صنع شوايات تدوم طويلاً وتقديم خدمة عملاء ممتازة مدى الحياة.

نشكركم على شراء منتج Weber. تعهد Weber-Stephen Products LLC، الكائنة في 60067 Palatine, Illinois, 1415 S. Roselle Road، ووحدة الأعمال الدولية (المذكورة في نهاية هذا الدليل) الخاصة بها (المشار إليها مجتمعة بلفظة "WEBER") بتقديم منتج يتمتع بالأمان والمتانة والموثوقية. وهذا الضمان الطوعي من شركة Weber توفره لك من دون أي رسوم إضافية. وهو يتضمن المعلومات التي تحتاج إليها لإصلاح منتج WEBER أو استبداله في حالة حدوث عطل أو تلف وهو أمر بعيد الاحتمال.

بمقتضى القوانين المعمول بها، يتمتع المالك بالعديد من الحقوق في حال إذا كان المنتج معيباً، وتشمل هذه الحقوق أداءً إضافياً أو استبدالاً وتخفيفاً لسعر الشراء والتعويض. في بعض الدول بالاتحاد الأوروبي على سبيل المثال يكون هذا الضمان ضماناً قانونياً لمدة عامين يبدأ من تاريخ تسليم المنتج. ولا تتأثر هذه الحقوق القانونية وغيرها ببند هذا الضمان التطوعي، ففي حقيقة الأمر، يمنح هذا الضمان التطوعي حقوقاً إضافية للمالك بشكل مستقل عن البنود القانونية.

ضمان WEBER التطوعي

تضمن WEBER لمشتري منتج WEBER (أو في حالة الهدية أو الحالات الترويجية، أن الشخص الذي تم شراء المنتج من أجله هدية أو مادة ترويجية)، (المشار إليه فيما بعد بلفظة "المالك") خلو المنتج من عيوب المواد الخام والصناعة لمدة عشرة (10) أعوام بدءاً من تاريخ الشراء وقت تجميعه وتشغيله بما يتوافق مع دليل المالك الوارد مع المنتج. (ملاحظة: إذا فقدت دليل مالك WEBER أو أضاعته، يتوفر بديل على الإنترنت على الموقع www.weber.com) يسري الضمان في أوروبا والشرق الأوسط وأفريقيا (EMEA). وتتوافق WEBER على إصلاح أو استبدال القطعة التي بها عيوب من حيث المادة الخام أو الصناعة بشكل يخضع للقيود وإخلاءات المسؤولية والاستثناءات المذكورة أدناه. وإلى الحد الذي يسمح به القانون المعمول به، يمتد هذا الضمان فقط إلى المشتري الأصلي ولا يمكن تحويله لملاك لاحقين، باستثناء في حالة الهدايا والمواد الترويجية كما ذكر أعلاه.

تدافع WEBER عن منتجاتها، ومن دواعي سرورها منحك الضمان التطوعي الخاص بعيوب المواد الخام في الشواية أو مكوناتها الخاصة بها، باستثناء البلب والتآكل الطبيعيين.

يشمل "البلب والتآكل الطبيعيين" التلف من حيث الشكل الجمالي والتلفيات غير الأساسية الأخرى التي قد تنتج عن امتلاك الشواية مع مرور الوقت، مثل صدأ الطبقة السطحية، والتآكل / الخدوش، إلخ.

ومع ذلك، تحترم WEBER هذا الضمان الخاص بالشواية أو مكوناتها ذات الصلة حينما يحدث تلف أو خلل وظيفي نتيجة عيوب المادة الخام.

تشمل "عيوب المادة الخام" إصابة قطع معينة بالصدأ أو الاحتراق، أو أي تلفات أخرى أو أعطال من شأنها عرقلة قدرتك على استخدام الشواية بشكل آمن / صحيح.

مسؤوليات المالك بمقتضى هذا الضمان التطوعي / إسقاط الضمان

من المهم (ولكن ليس ضرورياً) أن تسجل منتج WEBER الخاص بك على الإنترنت عبر الموقع الإلكتروني www.weber.com، وذلك لتحقيق تغطية الضمان بلا عناء. من فضلك احتفظ بأصل إيصال البيع و/أو الفانورة أيضاً، حيث إن تقديم دليل الشراء مطلوب لتغطية الضمان. تطلب WEBER أيضاً الحصول على صور فوتوغرافية لأي عيوب مزعومة، إلى جانب تقديم الرقم التسلسلي لشوايتك، قبل التعامل مع أي مطالبة متعلقة بالضمان. ويؤكد تسجيل منتج WEBER لتغطية الضمان ويقدم رابطاً مباشراً بينك وبين WEBER إذا احتجنا إلى الاتصال بك.

لا يسري الضمان أعلاه إلا إذا اعتنى المالك بمنتج WEBER على نحو معقول عن طريق اتباع جميع تعليمات التجميع، وتعليمات الاستعمال، والصيانة الوقائية كما هو مبين في دليل المالك الوارد مع المنتج، إلا إذا تمكن المالك من إثبات أن عيب المادة الخام أو العطل لا صلة له بعدم الامتثال للالتزامات المذكورة أعلاه، إذا كنت تعيش في منطقة ساحلية، أو كان منتجك موجوداً بالقرب من حمام سباحة، فإن الصيانة تشمل غسل الأسطح الخارجية وشطفها بانتظام على النحو المبين في دليل المالك الوارد مع المنتج.

يسقط هذا الضمان في حال وجود أعطال، و/أو تلفيات، و/أو تغييرات في اللون، و/أو صدأ، لا تكون WEBER مسؤولة عنها، ناتجة عن:

- سوء الاستعمال، والاستخدام الخاطئ، والتغيير، والتعديل، وسوء التطبيق، والتخريب، والإهمال، والتجميع أو التركيب غير الصحيح، وعدم الالتزام بإجراء الصيانة العادية والروتينية كما ينبغي؛
- الحشرات (مثل العناكب)، بما في ذلك، على سبيل المثال لا الحصر، تلف خراطيم الغاز؛
- التعرض للهواء المالح و/أو مصادر الكلور كما هو الحال في حمامات السباحة وأحواض الاستحمام الساخنة/الحمامات المعدنية (المنتجات الصحية)؛
- ظروف الطقس القاسية مثل الترد، أو الأعاصير، أو الزلازل، أو التسونامي، أو السيول، أو الزواجع، أو العواصف العاتية.
- الأمطار الحمضية والعوامل البيئية الأخرى.

يؤدي استخدام و/أو تركيب قطع غير قطع WEBER الأصلية في منتج WEBER إلى إبطال هذا الضمان، وأي أعطال ناجمة عن ذلك لا يغطيها هذا الضمان التطوعي. يؤدي إدخال أي تغيير في شواية الغاز دون تصريح من WEBER، ولا يتم تنفيذ من قبل فني خدمة معتمد من WEBER إلى إلغاء هذا الضمان التطوعي.

التعامل مع الضمان

إذا كنت تعتقد حصولك على قطعة يغطيها هذا الضمان، يرجى التواصل مع الوكيل الذي قمت بالشراء منه. كما يمكنك التواصل مع خدمة عملاء WEBER، إذا لزم الأمر، باستخدام بيانات الاتصال الموجودة على موقعنا الإلكتروني (www.weber.com). وسوف تقوم WEBER (حسبما يتراءى لها)، بعد الفحص، بإصلاح أو استبدال القطعة التالفة التي يغطيها هذا الضمان التطوعي. وفي حال تعذر إجراء هذا الإصلاح أو الاستبدال، قد تختار WEBER (حسبما يتراءى لها) استبدال الشواية قيد الفحص بشواية جديدة بالقيمة نفسها أو أكبر. وقد تطلب منك WEBER إرجاع القطع لفحصها، ودفع رسوم الشحن مسبقاً من قبل المالك. سيتم تعويض رسوم الشحن للمالك إذا كان الضمان يغطي العيب.

- عند التواصل مع الوكيل الذي قمت بالشراء منه، يرجى تقديم المعلومات الآتية:
- دليل الشراء
- صور فوتوغرافية للعيوب المزعومة
- الرقم التسلسلي للمنتج

إخلاء المسؤولية

بصرف النظر عن الضمان وإخلاءات المسؤولية على النحو المبين في بيان الضمان هذا، لا يوجد صراحةً أي ضمان آخر أو إعلانات تطوعية أخرى للمسؤولية مقدمة هنا تتجاوز المسؤولية القانونية التي تسري على WEBER. كما لا يقيد بيان الضمان الحالي أو يستثنى موافق أو مطالبات حيثما تكون WEBER عليها مسؤولية إلزامية كما ينص القانون.

لن تسري أي ضمانات بعد مدة عشرة (10) أعوام لهذا الضمان. إن Weber غير مُلزمة بأي ضمانات أخرى مقدمة من أي شخص، بما في ذلك الوكيل أو بائع التجزئة، فيما يتعلق بأي منتج (على سبيل المثال "الضمانات الممتدة"). إن التعويض الوحيد لهذا الضمان هو إصلاح، أو استبدال القطعة، أو المنتج. لن يكون الاسترداد أيًا كان نوعه بموجب هذا الضمان التطوعي في أي حال من الأحوال أكبر من مبلغ سعر شراء منتج Weber المبيع.

يتم ضمان القطع والملحقات المستبدلة بموجب هذا الضمان للفترة المتبقية فقط من فترة الضمان الأصلية المذكورة أعلاه التي مدتها عشرة (10) أعوام.

لا يسري هذا القيد في حالات الإهمال المتعمد والجسيم وحالات الإضرار بحياة الإنسان أو الإصابة الصحية أو الشخصية سواء كانت الإصابة خطأ WEBER أو ممثلها أو وكلائها القانونيين.

لا يسري هذا الضمان إلا على الاستخدام الخاص، ولا يسري على شوايات WEBER* المستخدمة في الأماكن التجارية، أو المشتركة، أو متعددة الوحدات، على سبيل المثال المطاعم، أو الفنادق، أو المنجعات، أو العقارات المخصصة للإيجار.

يجوز أن تغير WEBER تصميم منتجاتها من حين لآخر. ولا يُفسر أي شيء ورد ذكره في هذا الضمان على أنه يُلزم WEBER بإدخال تغييرات التصميم هذه على المنتجات المصنعة في وقت سابق، ولا تُفسر هذه التغييرات على أنها إقرار بأن التصميمات السابقة كانت معيبة.



أحم استثمارك

حافظ على الشواية من العوامل الطبيعية بواسطة غطاء الشواية الممتاز قوي الاحتمال.

نظام الشواء GS4 عالي الأداء

يضع نظام الشواء GS4 عالي الأداء المعيار في عالم الشواء بالغاز وينبأ بسلسلة Weber في فئة مستقلة بذاتها. نظام الشوي القوي هذا مستبد إلى ما يزيد عن 70 عامًا من الخبرة في الشوي، والبراعة في الطهو، والأهم، رغبات واحتياجات جمهورنا الذي يهتما أكثر - مجتمع محبي الشوي خاصتنا. كل مكون في النظام



GS4 تم تصميمه بشكل فريد من أجل سهولة الاستخدام ولتوفير رضا لا مثيل له لتجربتك في الشوي في الفناء الخلفي.

1 المشعل INFINITY

المشعل Infinity مضمون للإشعال. يمكنك الاطمئنان إلى أنك ستقوم بالشواء من أول مرة، و في كل مرة.

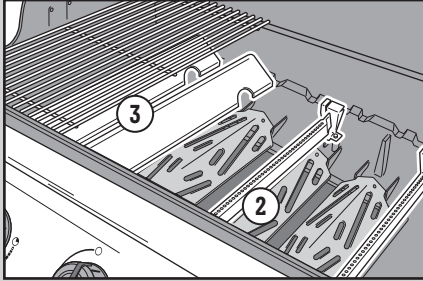


2 المواقد

الشكل المستدق الفريد يمنح تدفق غاز متسقًا من الأمام إلى الخلف، وهذا يوفر توزيع حرارة فائتًا، مما يضمن شوي الطعام بتساوٍ واتساق في أي مكان على شبكات الطهي.

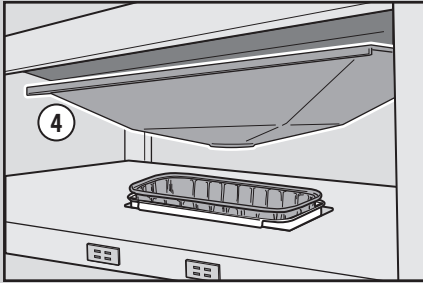
3 القضبان FLAVORIZER BARS

تتخذ القضبان الفولاذية المقاومة للصدأ FLAVORIZER BARS زاوية مناسبة تمامًا لتجميع الدهون المتساقطة التي يتم تدخينها وقدها، مما يضيف تلك النكهة المدخنة التي لا تقاوم التي يعرفها ويحبها جميعنا في طعامك.

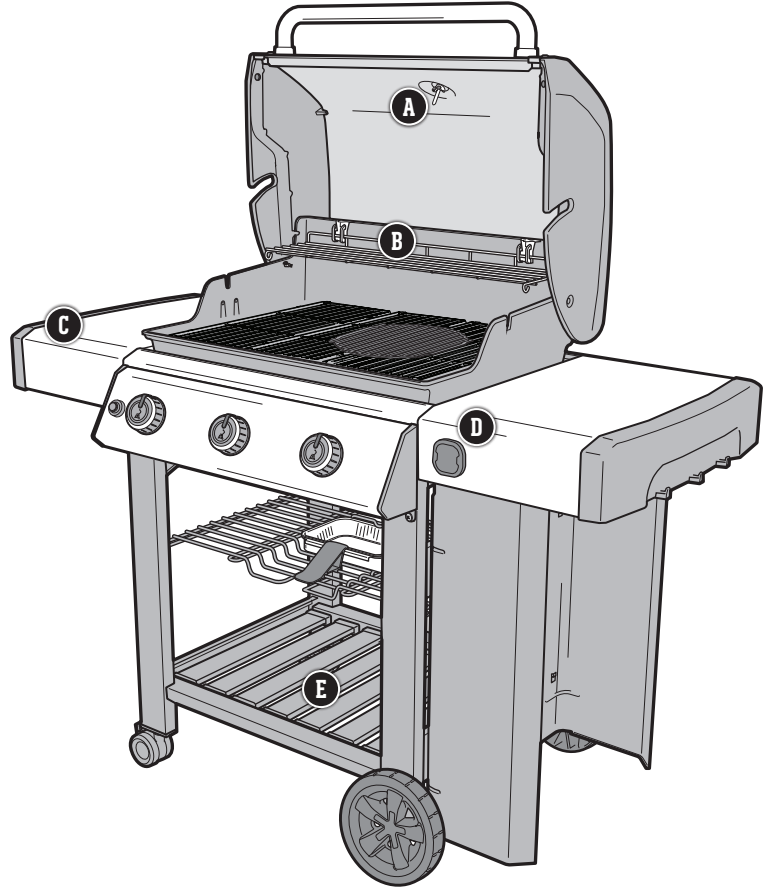


4 نظام إدارة الدهون

تسرب الشحوم المتساقطة التي لا تُبخرها القضبان FLAVORIZER BARS بعيدًا عن المواقد إلى وعاء التقطير القابل للتخلص منه، الواقع داخل وعاء التجميع القابل للإزالة تحت وعاء الطهي. ما عليك إلا إخراج وعاء التجميع واستبدال وعاء التقطير حسبما يلزم.



مميزات الشوايات من سلسلة GENESIS II



A مقياس درجة حرارة مدمج

إدراك درجة الحرارة داخل شوايتك يسمح لك بضبط الحرارة عند الحاجة.

B رف التدفئة TUCK-AWAY

يُبقى الطعام دافئًا، أو يُحمص الأرزفة الصغيرة المستديرة، أثناء الانتهاء من شوي الطبق الرئيسي على شبكة الطهي. إنبه لأسفل عند عدم استخدامه لسهولة التخزين.

C طاولات جانبية بخطافات أدوات مدمجة

استخدم الطاولات الجانبية لإبقاء الأطباق الكبيرة، والتوابل، والأدوات في متناول اليد. علّق أدوات الشواء الأساسية خاصتك على الخطافات من أجل سهولة الوصول إليها وتنظيم مساحة عملك في الفناء الخلفي.

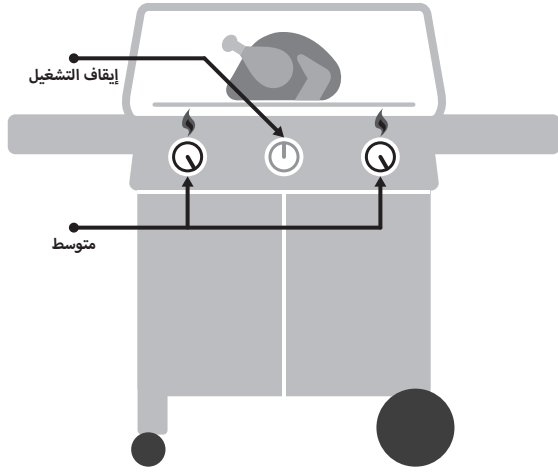
D متوافق مع iGRILL 3

يراقب مقياس درجة الحرارة المتصل بالتطبيق iGrill 3 طعامك من بداية إعداده حتى تكملته، ليعرض درجة الحرارة بشكل فوري على جهازك المحمول. (ملحق يُباع منفصلًا).

E تصميم على شكل عربة مفتوحة

تصميم العربة المفتوحة المصقول يوفر إمكانية الوصول إلى أدوات الشواء خاصتك.

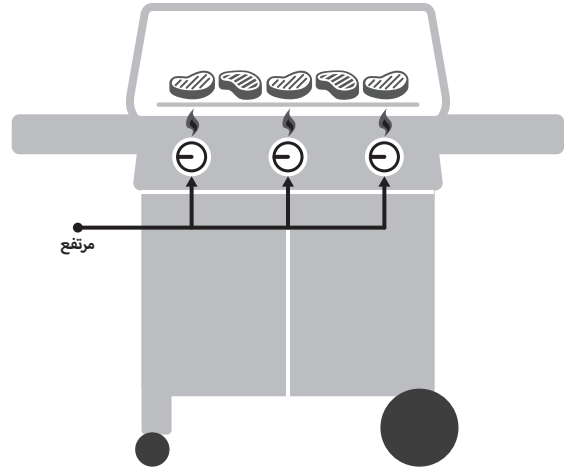
اللهب- المباشر أو غير المباشر



إعداد الحرارة غير المباشرة

استخدم الطريقة غير المباشرة لقطع اللحم الأكبر حجمًا التي تستغرق مدة شواء قدرها 20 دقيقة أو أكثر، أو للأطعمة الرقيقة للغاية التي قد تجف تمامًا أو تحترق قليلاً عند التعرض المباشر للحرارة، مثل: قطع اللحم، وقطع الدواجن غير المخلية، والأسماك الكاملة، وسمك الفيليه الرقيق، والدجاج الكامل، والدبوك الرومي، والضلوع. يمكن استخدام الحرارة غير المباشرة أيضًا لإضفاء اللمسات الأخيرة على الأطعمة الأكثر سُمكًا أو القطع غير المخلية التي تم تشويحها أو تحميرها أولاً على حرارة مباشرة.

مع الحرارة غير المباشرة، تكون الحرارة ممتدة على كل من جانبي الشواية، ومطفأة على جانب واحد من الشواية. يوضع الطعام فوق الجزء غير المشتعل على شبكة الطهي.



إعداد الحرارة المباشرة

استخدم الطريقة المباشرة لقطع الطعام الصغيرة والطرية التي يستغرق طهيها أقل من 20 دقيقة مثل: الهامبورجر، وشرائح اللحم البقري، وشرائح اللحم بالضلوع، وأصابع الكباب، وقطع الدجاج المخلية، وسمك الفيليه، والخضراوات المقطعة إلى شرائح.

مع الحرارة المباشرة، تكون النار أسفل الطعام مباشرة. وهي تشوّح أسطح الطعام، وتبرز النكهات، والقوام، والكثافة اللذيذة بينما تطهو الطعام وصولاً إلى الوسط.

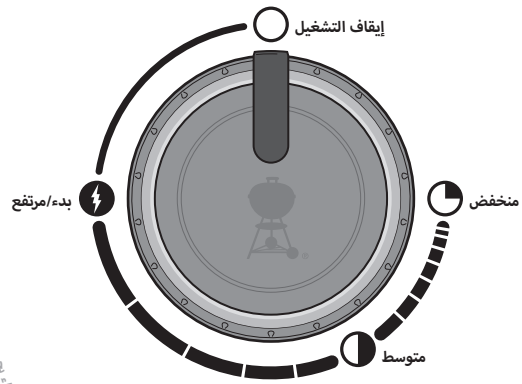


قفازات الشواء

عند الارتياح، ارتديها. الأنواع الجيدة منها معزولة وتحمي اليد والساعد على السواء.

المؤقت

كل ما عليك فعله هو ضبط المؤقت لتجنب الشعور بالإحباط الناتج عن إحراق العشاء. لا يلزم وجود أجهزة باهظة - يلزم فقط وجود جهاز واحد يمكن الاعتماد عليه ويتميز بسهولة الاستخدام.

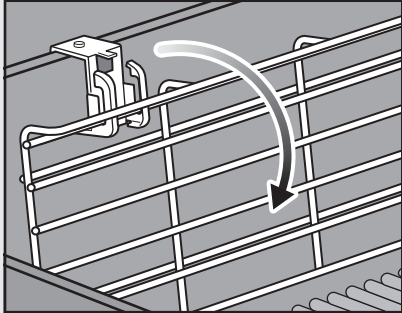
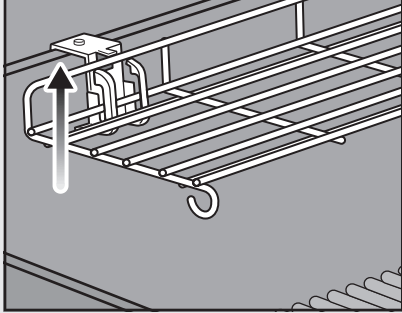
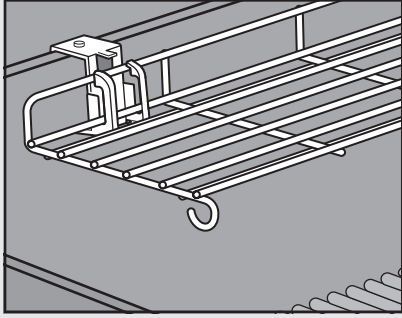


تعظيم استغلال مساحة الشواية

استخدام رف التدفئة TUCK-AWAY

استخدم رف التدفئة مرفوعًا في إبقاء الطعام دافئًا أو إتيه لأسفل عند عدم استخدامه.

لثني رف التدفئة لأسفل، ارفق الرف قليلاً ودوّزه لأسفل. استخدم كرفوقاً أو قفازات مقاومة للحرارة (مطابقة لمعيار EN 4٧، تصنيف الحرارة الملموسة المستوى ٢ أو أكبر) عند ضبط الرف.



حاول ألا تختلس النظر.

الغطاء الموجود على الشواية هو الأكثر من مجرد حجب المطر، والأكثر أهمية، هو لمنع دخول هواء أكثر مما ينبغي، وخروج حرارة دخان أكثر مما ينبغي. عندما يكون الغطاء مغلقًا، تكون شبكة الطهي أكثر سخونة، ومُدّد الشواء أسرع، والمذاق المدخن أقوى، ومرات اشتعال النار أقل. لذلك ضع غطاءً عليها!

قم بالتقليب مرة واحدة فقط.

ماذا يوجد أفضل من شريحة لحم بقري طرية مشوّحة بعمق وكثير من القضمات المكتملة بشكل جميل. المفتاح لتحقيق هذه النتائج هو إبقاء طعامك في مكانه الصحيح. أحيانًا لدينا ميل إلى تقليب طعامنا قبل أن يصل إلى المستوى المطلوب من اللون والنكهة. في جميع الحالات تقريبًا، ينبغي أن تقلب الطعام مرة واحدة فقط. إذا كنت تعبت به أكثر من ذلك، من المحتمل أنك أيضًا تفتح الغطاء كثيرًا للغاية، مما يتسبب في مجموعة المشكلات. لذلك تراجع وضع ثقك في الشواية.

اعرف متى تكبح اللهب.

عندما تقوم بالشواء، أحيانًا أهم شيء هو معرفة متى يجب أن تتوقف. أكثر طريقة جديدة بالثقة لاختبار نضوج طعامك هي الاستمرار في مقياس حرارة بالغمد. هذه الأداة الصغيرة والنحيفة والقيمة ستساعدك على أن تحدد بدقة اللحظة الحاسمة التي يكون فيها طعامك في أفضل حالاته.

لا تخش التجربة.

بالعودة إلى الخمسينيات، كان الشواء يعني شيئًا واحدًا: اللحم (واللحوم فقط) المسفوعة على اللهب المكشوف. لا يحتاج طاه الفناء الخلفي المعاصر إلى مطبخ لإعداد وجبة متكاملة. استخدم الشواية لإعداد مقبلات مشوية ومسفوعة وأطباق جانبية وحتى أطباق تحلية. سجّل شوايتك لتلقي محتوى مميز سيُلهمك في كل خطوة. تُب الانضمام إليك في مغامراتك في الشواء.

الأوامر والنواهي في الشواء

قم بالتسخين مسبقًا كل مرة.

إذا لم تكن شبكة الطهي ساخنة بما فيه الكفاية، سيلتصق الطعام، ومن المحتمل ألا تأتيك فرصة أبدًا لتشويحه بشكل صحيح أو وضع علامات الشواء الجميلة تلك. حتى إذا كانت الوصفة تتطلب حرارة متوسطة أو منخفضة، قم دائمًا بتسخين الشواية مسبقًا على أعلى إعداد أولًا. افتح الغطاء، وراقب الحرارة، وأغلق الغطاء، ثم دع شبكة الطهي تسخن لحوالي عشر دقائق أو إلى أن تصل قراءة مقياس حرارة الغطاء إلى 260 درجة مئوية (500 درجة فهرنهايت).

لا تقم بالشواء على شبكة متسخة.

إلقاء الطعام على شبكة الطهي قبل تنظيفها ليست فكرة جيدة على الإطلاق. تعمل الأشياء المتبقية على الشبكة كالغراء، مما يجعلها تلتصق بالشبكة والطعام الجديد. لتجنب تذوق عشاء الليلة الماضية على غداء اليوم، احرص على أن تقوم بالشواء على شبكة طهي نظيفة. حالما تسخن الشبكة مُقدّمًا، استخدم فرشاة شواية ذات شعر غليظ من الفولاذ المقاوم للصدأ لجعل السطح نظيفًا وأملس.

كن حاضرًا في العملية.

قبل إشعال الشواية، تأكد من أن كل ما تحتاج إليه في متناول اليد. لا تنس أدوات الشواء الضرورية، والطعام المتبل والمزيت مسبقًا، والإضافات اللذاعة أو الصلصة، وأطباق التقديم الكبيرة النظيفة للطعام المطهي. الاضطراب للرؤس عائدًا إلى مطبخك لا يعني فوات المتعة فقط، بل يمكن أن يؤدي إلى إحراق طعامك أيضًا. الطهارة الفرنسيون يسمّون هذا "mise en place" (بمعنى، "ضع الأشياء في أماكنها"). ونحن نسميه "الحضور".

حدّد مساحة صغيرة كافية للتحرك.

تكدس كمية طعام كبيرة للغاية على شبكة الطهي تقيد مرونتك. اترك ربع شبكة الطهي على الأقل خاليًا، مع وفرة في المسافة بين كل صنف من الطعام، لكي تصل بالملقاط إلى هناك وتحرك الطعام بسهولة. أحيانًا يتضمن الشواء قرارات تجربة ثانية والقدرة على نقل الطعام من مكان إلى آخر. لذلك أعط نفسك مساحة كافية للعمل.

معلومات هامة عن غاز البترول المُسال وتوصيلات الغاز

ما غاز البترول المُسال؟

غاز البترول المُسال عبارة عن منتج ذي أساس بترولي قابل للاشتعال يُستخدَم لتزويد الشواية بالوقود. وهو غاز عند درجات حرارة وضغط متوسط عندما يتم وضعه في حاوية. لكن عند الضغط المتوسط داخل حاوية، مثل أسطوانة، يكون غاز البترول المُسال عبارة عن سائل. بينما يحرر الضغط من الأسطوانة، يتبخر السائل فوراً ويصبح غازاً.

تلميحات للتعامل الآمن مع أسطوانات غاز البترول المُسال

- ربما تكون أسطوانة غاز البترول المُسال المنبجعة أو الصدئة خطيرة، وينبغي فحصها من جانب مورّد غاز البترول المُسال لديك. لا تستخدم أسطوانة بها صمام تالف.
- على الرغم من أن أسطوانة غاز البترول المُسال قد تبدو فارغة، ربما لا يزال هناك غاز موجود، وينبغي نقل الأسطوانة وتخزينها وفقاً لذلك.
- يجب تركيب ونقل وتخزين أسطوانة غاز البترول المُسال في وضعية عمودية وأمنة. ينبغي عدم إسقاط الأسطوانات أو التعامل معها بخشونة.
- لا تقم أبداً بتخزين أو نقل أسطوانة غاز البترول المُسال إلى أماكن يمكن أن تصل درجات الحرارة فيها إلى 50 درجة مئوية (125 درجة فهرنهايت) (ستصبح الأسطوانة أسخن من أن تستطيع إمساكها باليد).

متطلبات أسطوانة غاز البترول المُسال

- استخدم أسطوانات ذات سعة دُنيا قدرها 3 كجم وسعة قصوى قدرها 13 كجم.

ما المنظم؟

تُؤد شواية الغاز بمنظم ضغط (يُباع منفصلاً)، وهو جهاز للتحكم والحفاظ على ضغط غاز منتظم بينما يحرر الغاز من أسطوانة غاز البترول المُسال.

متطلبات المنظم والخرطوم

- في المملكة المتحدة، يجب أن تكون هذه الشواية مجوّزة بمنظم مطابق للمعيار البريطاني 3016، بأن يكون له إخراج اسمي قدره 37 مللي بار.
- يجب ألا يتجاوز طول الخرطوم 1.5 متر.
- تجنب نبي الخرطوم.
- يجب أن تكون مجموعتا المنظم والخرطوم البديلين على النحو المحدد من جانب Weber-Stephen Products LLC.
- يُرجى اتباع متطلبات معهد المعايير الإسرائيلي.

مقاسات فوهات صمام الموقد وبيانات الاستهلاك الخاصة بالشوايات من سلسلة GENESIS II

مقاسات فوهات صمام الموقد		الدولة	فئة الغاز	طرز الموقد الثلاثة	طرز الموقد الأربعة
المواقد الرئيسية 1,02 ملليمتر		إستونيا، إسرائيل، الدانمارك، السويد، الصين، الترويج، الهند، اليابان، آيسلندا، تركيا، جمهورية التشيك، جمهورية سلوفاكيا، جنوب إفريقيا، روسيا، رومانيا، سلوفينيا، سنغافورة، فنلندا، قبرص، كوريا، لاتفيا، ليتوانيا، مالطا، هنجارياء هولندا، هونج كونج	I _{BB,P} (30 مللي بار أو 2.8 كيلو باسكال)	المواقد الرئيسية 0,98 ملليمتر	
المواقد الرئيسية 0,94 ملليمتر				المواقد الرئيسية 0,91 ملليمتر	
المواقد الرئيسية 0,94 ملليمتر		إسبانيا، البرتغال، المملكة المتحدة، اليونان، أيرلندا، إيطاليا، بلجيكا، سويسرا، فرنسا، لكوسمبورغ	I _{BP} (37 مللي بار)	المواقد الرئيسية 0,94 ملليمتر	
المواقد الرئيسية 0,86 ملليمتر				المواقد الرئيسية 0,82 ملليمتر	
المواقد الرئيسية 0,86 ملليمتر		النمسا، ألمانيا	I _{BB,P} (50 مللي بار)	المواقد الرئيسية 0,86 ملليمتر	

بيانات الاستهلاك

طرز الموقد الثلاثة	طرز الموقد الأربعة
11,4 كيلو واط برويان	14,1 كيلو واط برويان
13,2 كيلو واط بوتان	16,4 كيلو واط بوتان
815 جرام/ساعة برويان	1007 جرام/ساعة برويان
961 جرام/ساعة بوتان	1193 جرام/ساعة بوتان

▲ هام: نوصي بأن تستبدل مجموعة خرطوم الغاز في شواية الغاز كل خمسة أعوام. بعض الدول بها اشتراطات بضرورة استبدال خرطوم الغاز خلال أقل من خمسة أعوام، وفي هذه الحالة تكون الأولوية لاشتراطات الدولة.

لاستبدال الخرطوم، والمنظم، ومجموعات الصمامات، اتصل بمندوب خدمة العملاء في منطقتك باستخدام معلومات الاتصال الموجودة على موقع الويب الخاص بنا. سجّل الدخول إلى weber.com.

تركيب أسطوانة الغاز النفطي المسال والتحقق من عدم وجود تسريبات

توصيل المنظم بالأسطوانة

(1) تأكد من أن جميع مقايض التحكم في المواعيد في وضع إيقاف التشغيل. ○. تحقق من خلال الضغط على المقابض إلى الداخل وإدارتها في اتجاه دوران عقارب الساعة.

(2) حدد نوع المنظم الخاص بك ووصله بأسطوانة الغاز النفطي المسال باتباع تعليمات التوصيل الصحيحة. ملاحظة: تأكد من غلق صمام أسطوانة الغاز النفطي المسال أو ذراع المنظم قبل التوصيل.

وصل عن طريق الإدارة باتجاه حركة عقارب الساعة (A)
قم بإدارة المنظم لإحكام تثبيته بالأسطوانة من خلال إدارة قطعة التركيب باتجاه حركة عقارب الساعة (a). قم بتحديد موضع المنظم بحيث يكون ثقب التهوية (b) وجهته لأسفل.

وصل عن طريق الإدارة باتجاه معاكس لحركة عقارب الساعة (B)
قم بإدارة المنظم لإحكام تثبيته بالأسطوانة من خلال إدارة قطعة التركيب عكس اتجاه حركة عقارب الساعة.

وصل عن طريق إدارة الذراع وإطباقه في موضعه حتى يصدر صوت طقة (C)
قم بإدارة ذراع المنظم (a) باتجاه حركة عقارب الساعة إلى وضع إيقاف التشغيل. ادفغ المنظم لأسفل على صمام الأسطوانة إلى أن ينطق المنظم ويثبت في موضعه مُصدرًا صوت طقة (b).

وصل من خلال تحريك الجلبة (D)
تأكد من أن ذراع المنظم في وضع إيقاف التشغيل (a). حرك الجلبة المنظم لأعلى (b). ادفغ المنظم لأسفل على صمام الأسطوانة واستمر في الضغط. حرك الجلبة لأسفل للغلق (c). إذا لم يتم تثبيت المنظم في موضعه كرر الإجراء.

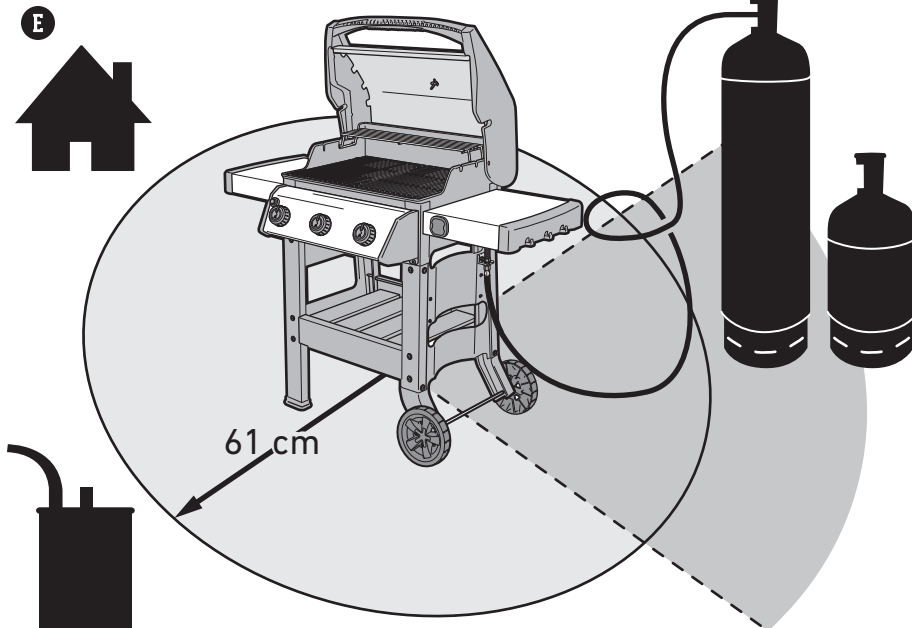
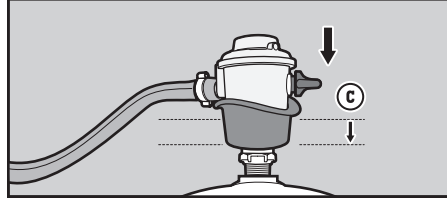
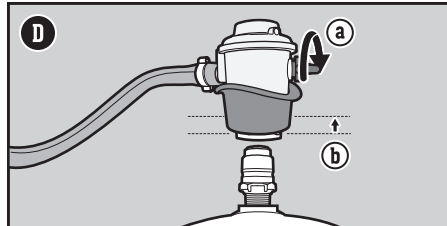
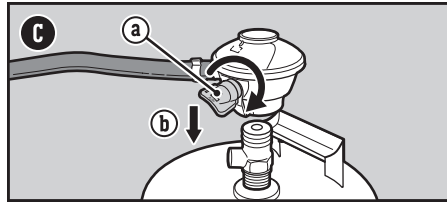
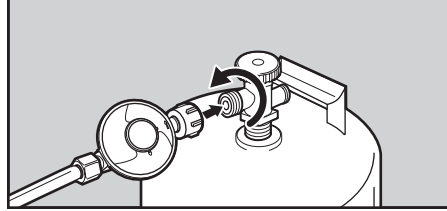
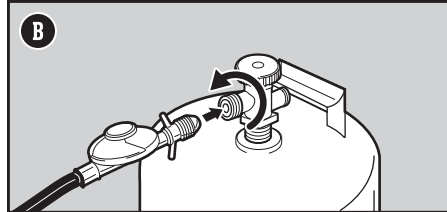
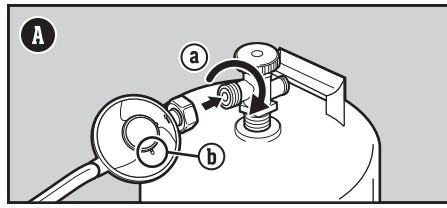
ملاحظة: الرسومات التوضيحية للمنظم في هذا الدليل ربما لا تكون مماثلة للمنظم الذي تستخدمه لشوايتك، نظرًا لاختلاف البلد أو القوانين الإقليمية.

وضع أسطوانة الغاز النفطي المسال

يحدد حجم الأسطوانة وشكلها ما إذا كانت الأسطوانة توضع على حمالة الأسطوانة أو على الأرض. (1) حدد نوع أسطوانة الغاز النفطي المسال واتبع التعليمات المناسبة لطريقة وضعها.

الوضع على الأرض (E)

ضع الأسطوانة على الأرض خارج كابينة القاعدة على الجانب الأيمن من الشواية. قم بإدارة الأسطوانة بحيث تكون فتحة الصمام مواجهة لمقدمة الشواية.



ما المقصود بفحص التسرب؟

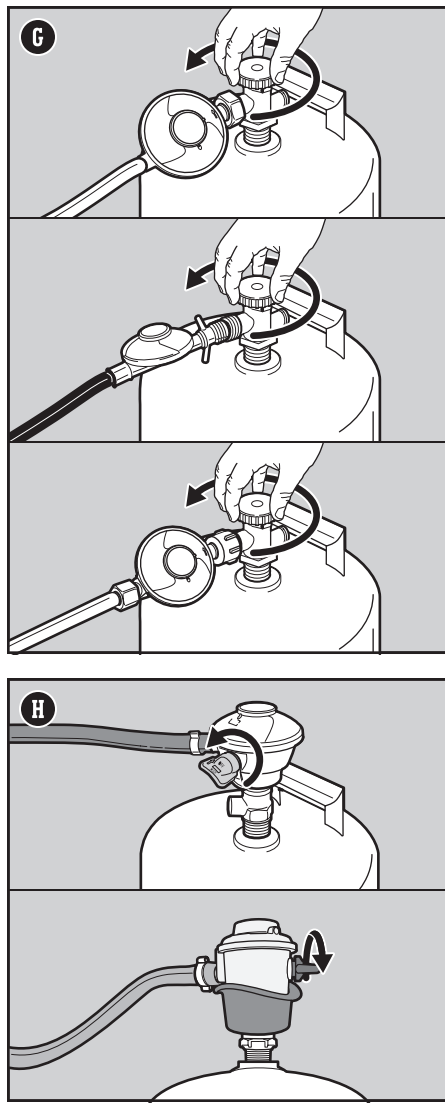
بمجرد تركيب أسطوانة الغاز النفطى المسال بشكل صحيح، من الضروري إجراء فحص للتحقق من عدم وجود تسريب. بعد الفحص للتحقق من عدم وجود تسريبات طريقة موثوقة للتحقق من عدم تسرب الغاز بعد توصيل الأسطوانة. يجب اختبار التركيبات التالية في كل مرة يتم فيها إعادة تعبئة الأسطوانة وإعادة تركيبها:

- حيثما يتصل المنظم بالأسطوانة.
- حيثما يتصل خرطوم الغاز بالحاجز.
- حيثما يتصل الحاجز بخط الغاز المموج.

الفحص للتحقق من عدم وجود تسريبات غاز

(1) تَبَلُّ التركيبات بمحلول ماء وصابون، باستخدام زجاجة بخاخ، أو فرشاة، أو خرقة. يمكنك تحضير محلول الصابون والماء الخاص بك بمزج 20% صابون سائل مع 80% ماء؛ أو، يمكنك شراء محلول إجراء فحص للتحقق من عدم وجود تسريبات من قسم السبابة بأي متجر معدات.

(2) حدد نوع المنظم. شغل إمداد الغاز عن طريق إدارة صمام الأسطوانة عكس اتجاه دوران عقارب الساعة (F) أو عن طريق تحريك ذراع المنظم إلى وضع التشغيل (G).



⚠ خطر: لا تستخدم لهبًا للتحقق من وجود تسرب غاز. تأكد من عدم وجود شرر أو السنة لهب مكشوفة في المنطقة أثناء تحققك من عدم وجود تسرب.

⚠ خطر: تسرب الغاز ربما يتسبب في وقوع حريق أو انفجار.

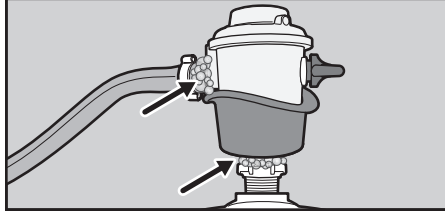
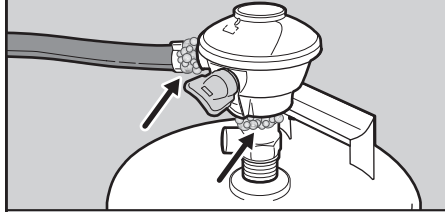
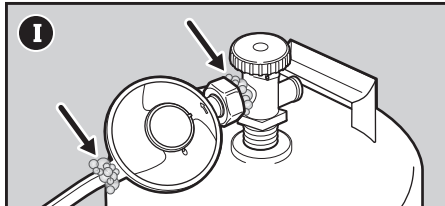
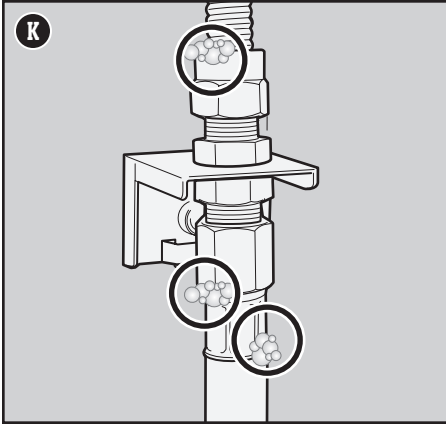
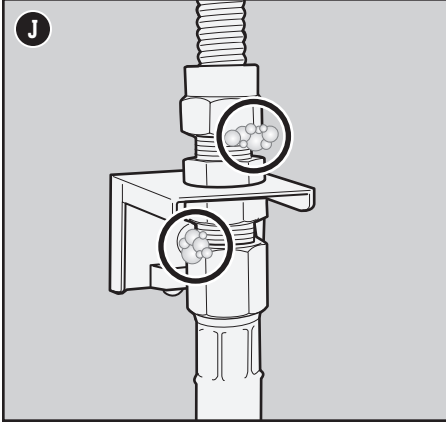
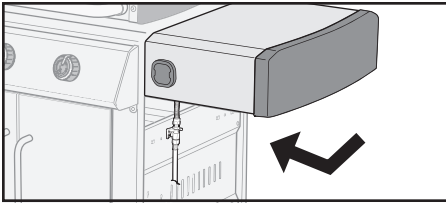
⚠ خطر: لا تقم بتشغيل الشواية إذا كان هناك تسرب غاز.

⚠ خطر: إذا رأيت أو شممت أو سمعت هسهسة غاز يتسرب من أسطوانة غاز البترول المسال:

1. ابتعد عن أسطوانة غاز البترول المسال.
2. لا تحاول إصلاح المشكلة بنفسك.
3. اتصل بخدمات طوارئ الحرائق.

⚠ خطر: ألقِ صمام الأسطوانة دائمًا قبل فصل المنظم. لا تحاول فصل منظم الغاز ومجموعة الخرطوم أو أية تركيبات غاز بينما هذه الشواية قيد التشغيل.

⚠ خطر: لا تخزن أية أسطوانة غاز بترول مسال احتياطية تحت هذه الشواية أو بالقرب منها. لا تملأ أبدًا الأسطوانة بالكامل فوق 80%. الإخفاقي في اتباع هذه البيانات بالضبط ربما يؤدي إلى وقوع حريق مما يتسبب في وفاة أو إصابات خطيرة.



3) إذا ظهرت فقاعات فهناك تسريب:

(a) إذا كان التسريب عند وصلة المنظم بالأسطوانة أو وصلة خرطوم المنظم بالمنظم (H)، فأوقف تشغيل إمداد الغاز. لا تُشغّل الشواية. اتصل بممثل خدمة العملاء في منطقتك باستخدام بيانات جهات الاتصال المتاحة في موقعنا الإلكتروني.

(b) إذا كان يوجد تسريب من أي تركيبات مشار إليها في الرسم التوضيحي (I)، فأعدّ إحكام التركيب باستخدام مفتاح ربط وأعدّ التحقق من عدم وجود تسريبات باستخدام محلول من الماء والصابون. إذا استمر التسريب، فأوقف تشغيل الغاز. لا تُشغّل الشواية.

(c) إذا كان يوجد تسريب من أي تركيبات مشار إليها في الرسم التوضيحي (J)، فأوقف تشغيل الغاز. لا تُشغّل الشواية.

في حالة وجود تسريب، اتصل بممثل خدمة العملاء في منطقتك باستخدام بيانات جهات الاتصال المتاحة في موقعنا الإلكتروني.

(4) إذا لم تظهر فقاعات، فقد اكتمل فحص التحقق من عدم وجود تسرب:

(a) قم بإيقاف تشغيل إمداد الغاز واشطف الوصلات بالماء.

ملاحظة: نظرًا لأن بعض محاليل اختبار التسرب، بما في ذلك الصابون والماء، ربما تكون آكلة بعض الشيء، يجب شطف جميع الوصلات بالماء بعد الفحص الخاص بالتسريبات.

تدابير وقائية إضافية للتحقق من عدم وجود تسريبات

يجب اختبار التركيبات التالية للتحقق من عدم وجود تسريبات غاز في كل مرة يتم فيها إعادة تعبئة الخزان وإعادة تركيبه:

• عند المنظم وحيثما يتصل المنظم بالأسطوانة (H).

اتباع التعليمات الخاصة بإجراء «التحقق من عدم وجود تسريبات الغاز».

فصل المنظم عن الأسطوانة

(1) تأكد من غلق صمام أسطوانة الغاز النقطي المسال أو ذراع المنظم تمامًا.

(2) افصل المنظم.

في المرة الأولى على الإطلاق تقوم فيها بالشواء

إجراء إشعال مبدئي

سخن الشواية على أعلى إعداد، والغطاء مغلق، لمدة 20 دقيقة على الأقل قبل الشوي أول مرة.

في كل مرة تقوم فيها بالشواء

صيانة بعد كل وجبة

تشمل خطة الصيانة بعد كل وجبة الخطوات الآتية البسيطة، ولكنها مهمة، التي يجب تنفيذها دائماً قبل الشوي.

التحقق من عدم وجود الدهون

صممت شوايتك بنظام إدارة الدهون الذي يصرف الدهون بعيداً عن الطعام في وعاء يمكن التخلص منه، فبينما تطهو، يتم توجيه الدهون إلى وعاء الدهون المنزلق للخارج وإلى وعاء تقطير يمكن التخلص منه ببطء وعاء التجميع. يجب تنظيف هذا النظام في كل مرة تشوي فيها لمنع اندلاع الحرائق.

(1) تأكد من أن الشواية مطفأة وباردة.

(2) أزل وعاء الدهون المنزلق للخارج بسحب الوعاء خارج الخزانة (أ). تخلص من الشحوم الزائدة باستخدام كاشطة بلاستيكية.

(3) قم بإزالة وعاء التجميع من خلال الضغط لأسفل على قفل وعاء التجميع (B). تحقق من عدم وجود كميات زائدة من الدهون في وعاء تقطير يمكن التخلص منه ببطء وعاء التجميع. تخلص من وعاء التقطير الذي يمكن التخلص منه عند الضرورة واستبدله بأخر جديد.

(4) أجد تركيب المكونات.

فحص الخرطوم

إن الفحص الدوري للخرطوم يعد أمراً ضرورياً.

(1) تأكد من أن الشواية مطفأة وباردة.

(2) افحص الخرطوم بحثاً عن أية علامات تشقق، أو تآكل، أو قطوع (C). إذا وُجد الخرطوم تالفاً بأي شكل من الأشكال، فلا تستعمل الشواية.

تسخين الشواية مسبقاً

إن تسخين الشواية مسبقاً مهم للغاية من أجل القيام بالشوي الناجح. ويساعد التسخين المسبق على منع التصاق الطعام بالشبكة ويجعل الشبكة ساخنة على نحو كافي لترك علامات الشواء كما ينبغي. كما أنه يحرق بقايا الوجبة التي طهيت قبل ذلك.

(1) افتح غطاء الشواية.

(2) أشعل الشواية طبقاً لتعليمات الإشعال الواردة في دليل المالك.

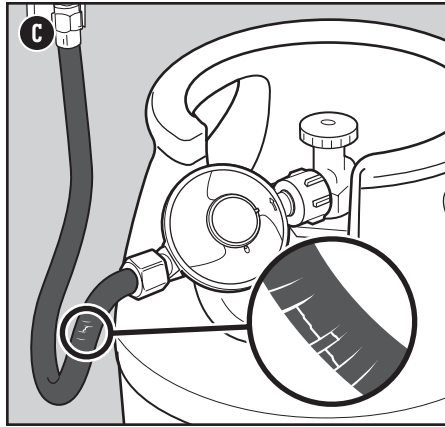
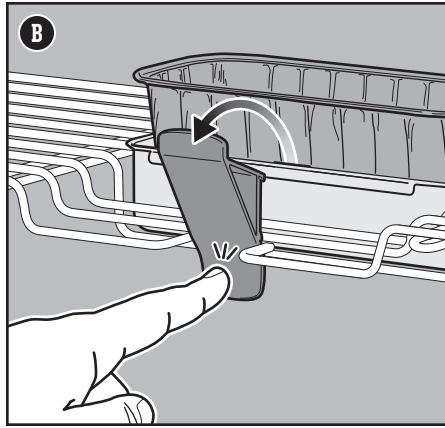
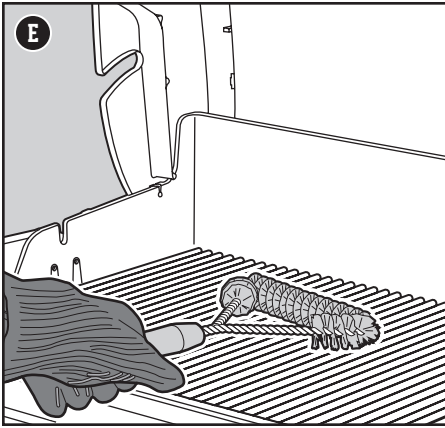
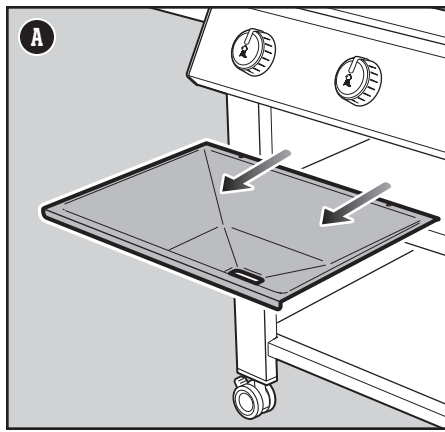
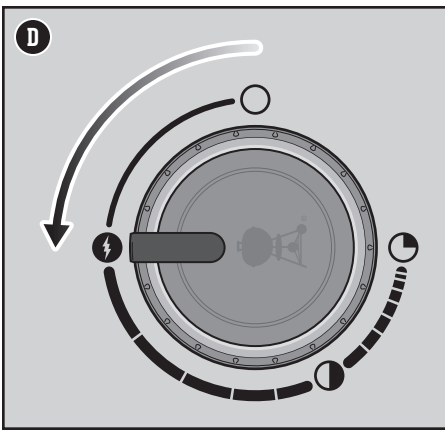
(3) أغلق الغطاء.

(4) سخّن الشواية مسبقاً بجميع المواقف في وضع البدء المرتفع لمدة تتراوح بين 10 و15 دقيقة أو حتى يسجل مقياس الحرارة 260 درجة مئوية (500 درجة فهرنهايت) (D).

تنظيف شبكة الطهي

بعد التسخين المسبق، ستكون إزالة أي فتات أو بقايا طعام تركت من استعمال المرة السابقة أمراً أكثر سهولة. كما أن الشبكات النظيفة ستحول دون التصاق وجبتك القادمة.

(1) نظّف الشبكات بفرشاة شواية بشعيرات مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ فوراً بعد التسخين المسبق (E).



⚠ خطر: لا تبتّل وعاء الدهون المنزلق للخارج أو صندوق الطهي بورق الألمنيوم المعدني.

⚠ خطر: افحص وعاء الدهون المنزلق للخارج وعاء التجميع للتأكد من عدم وجود دهون متراكمة قبل كل استعمال. وتخلص من الدهون الزائدة لتجنب اشتعال الدهون.

⚠ تحذير: استخدم كفوفاً أو قفازات للشواء مقاومة للحرارة (مطابقة لمعيار EN 607، تصنيف الحرارة للملوسة المستوى ٢ أو أكبر) عند تشغيل الشواية.

⚠ تحذير: يجب فحص فرش الشواية بصفة منتظمة للتأكد من عدم وجود شعيرات سائبة وتآكل مفراط. استبدل الفرشاة في حالة وجود شعيرات سائبة على شبكات الطهي أو الفرشاة. وتوصي Weber بشراء فرشاة شواية جديدة ذات شعيرات مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ في بداية كل ربيع.

⚠ تحذير: إذا وُجد الخرطوم تالفاً بأي شكل من الأشكال، فلا تستعمل الشواية. استبدل به خرطومًا بديلاً معتمداً من WEBER فقط.

⚠ تحذير: احرص على بقاء فتحات التهوية المحيطة بالخزان غير مسدودة وخالية من بقايا الطعام.

قفازات الشواء

عند الارتياح، ارتديها. الأنواع الجيدة منها معزولة وتحمي اليد والساعد على السواء.

استخدام نظام الإشعال الإلكتروني لإشعال الشواية يعمل كل مقبض تحكم على تشغيل موقد فردي ويتم إشعال كل موقد بشكل مستقل. يبدأ إشعال المواقد من اليسار إلى اليمين. ينبغي إشعال جميع المواقد للتسخين المسبق، ومع ذلك، لا يلزم إشعال جميع المواقد أثناء عملية الشواء.

(1) افتح غطاء الشواية (A).

(2) تأكد من أن جميع مقابض التحكم في المواقد في وضع إيقاف التشغيل O. تحقق من خلال الضغط على المقابض إلى الداخل وإدارتها في اتجاه دوران عقارب الساعة (B).

ملاحظة: من المهم أن تكون جميع مقابض التحكم في المواقد في وضع O إيقاف التشغيل قبل تشغيل أسطوانة الغاز النفطي المُسال.

(3) شغل إمداد الغاز من خلال إدارة صمام الأسطوانة عكس اتجاه دوران عقارب الساعة أو من خلال تحريك ذراع المنظم إلى وضع التشغيل بناء على وصلة الأسطوانة/المنظم لديك.

(4) ابدأ بالموقد الأبعد من ناحية اليسار. اضغط على مقبض التحكم في الموقد إلى الداخل وأدره عكس اتجاه حركة عقارب الساعة إلى وضع البدء/المرتفع (C).

(5) اضغط مع الاستمرار على زر الإشعال الإلكتروني (D). سوف تسمع صوت طقطقة.

(6) تحقق من اشتعال الموقد من خلال النظر عبر شبكات الطهي وعبر القِطع نصف الدائري في القضبان FLAVORIZER BARS.

(7) في حالة عدم اشتعال الموقد، أدر مقبض التحكم في الموقد إلى وضع إيقاف التشغيل O وانتظر لمدة خمس دقائق للسماح للغاز بأن يتبدد قبل محاولة إشعال الموقد مرة أخرى.

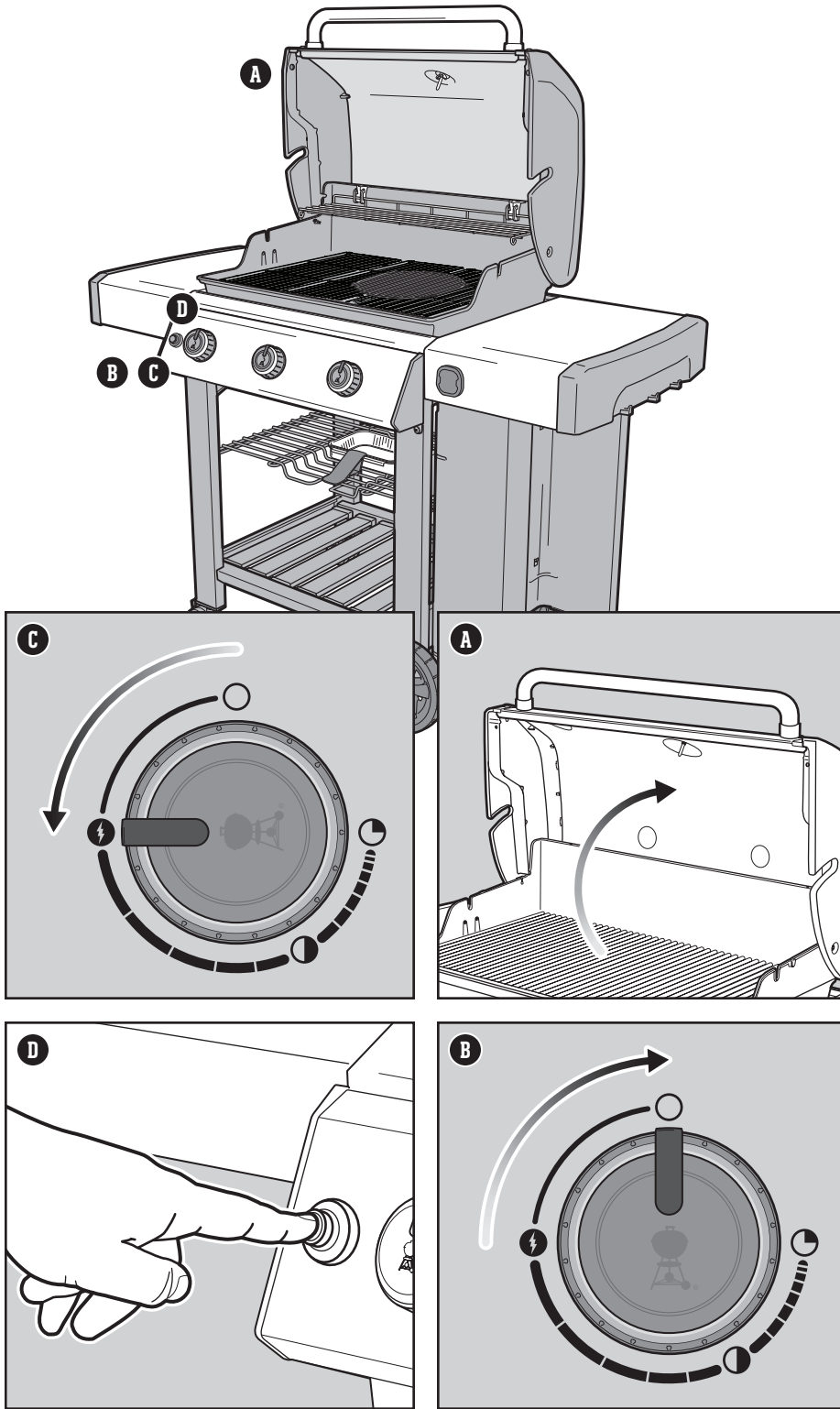
(8) في حالة اشتعال الموقد، كرر الخطوة 4 من خلال الخطوة 6 لإشعال المواقد المتبقية.

في حالة عدم اشتعال المواقد باستخدام الإشعال الإلكتروني، ارجع إلى قسم استكشاف الأعطال وإصلاحها. وستعثر على تعليمات حول إشعال الشواية يعود ثقاب للمساعدة في تحديد المشكلة بالضبط.

إطفاء المواقد

(1) ادفع كل مقبض من مقابض التحكم في الموقد للداخل ثم قم بإدارته باتجاه حركة عقارب الساعة بالكامل إلى وضع O إيقاف التشغيل.

(2) أوقف تشغيل إمداد الغاز من أسطوانة الغاز النفطي المُسال.



⚠ تحذير: افتح الغطاء أثناء الإشعال.

⚠ تحذير: لا تكي على الشواية المفتوحة أثناء الإشعال أو الطهي.

⚠ تحذير: يجب أن يتم إشعال كل موقد على حدة عن طريق الضغط على زر الإشعال الإلكتروني.

⚠ تحذير: إذا لم يحدث الإشعال خلال أربع ثوانٍ من محاولة إشعال الموقد الأول، فأدر مقبض التحكم في الموقد إلى وضع إيقاف التشغيل. انتظر خمس دقائق للسماح بتبديد الغاز المتجمع، ثم كرر إجراء الإشعال.

التنظيف والصيانة

تنظيف الشواية من الداخل

بمرور الوقت، يمكن أن يقل أداء الشواية إذا لم تتم صيانتها كما ينبغي. درجات الحرارة المنخفضة، والحرارة غير الموزعة بالتساوي، والتصادق الطعام بشبكات الطهي جميعها علامات على تأخر موعد التنظيف والصيانة. عندما تكون الشواية مغطاة وباردة، ابدأ بتنظيف الجزء الداخلي، من أعلى إلى أسفل. ويوصى بإجراء عملية تنظيف شاملة على الأقل مرتين في السنة، وقد يستدعي الاستعمال المنتظم إجراء عمليات تنظيف كل ثلاث أشهر.

تنظيف الغطاء

من وقت لآخر، قد تلاحظ قشور "تشبه الطلاء" على الغطاء من الداخل. أثناء الاستعمال، تتحول الدهون وأبخرة الدخان ببطء إلى كربون وترسب على الغطاء من الداخل. وسوف تتقشر هذه الرواسب في النهاية، وتبدو مشابهة تمامًا للطلاء. وهذه الرواسب ليست سامة، ولكن قد تسقط القشور في طعامك إذا لم تنظف الغطاء بانتظام.

1 نظف بالفرشاة الدهون المكربنة من الجزء الداخلي للغطاء بفرشاة شواية مزودة بشعيرات من الفولاذ المقاوم للصدأ (A). وللحد من تراكم المزيد، يمكن مسح الغطاء من الداخل بمنشفة ورقية بعد الشواء بينما لا تزال الشواية دافئة (ليست ساخنة).

تنظيف شبكات الطهي

إذا كنت تنظف شبكات الطهي كما هو موصى به، فإن بقايا الطعام على شبكاتك يجب أن تكون قليلة.

1 بينما تكون الشبكات مركبة في مكانها، نظف شبكة الطهي من بقايا الطعام بفرشاة شواية مزودة بشعيرات من الفولاذ المقاوم للصدأ (B).

2 فك الشبكات وضعها جانبًا.

تنظيف القضبان FLAVORIZER BARS

تلتقط القضبان FLAVORIZER BARS الدهون المتساقطة من الشواء التي يتم تدخينها وقرحها، مما يضيف نكهة إلى طعامك. أي دهون متساقطة لا يتم تبخيرها بواسطة القضبان FLAVORIZER BARS يتم تصريفها بعيدًا عن الموقد. ويساعد هذا على منع اندلاعات اللهب داخل شوايتك، ويحمي الموقد من الانسداد.

1 اكشط القضبان FLAVORIZER BARS باستخدام كاشطة بلاستيكية (C).
2 قم بتنظيف القضبان FLAVORIZER BARS باستخدام فرشاة شواية مزودة بشعيرات من الفولاذ المقاوم للصدأ، عند الضرورة.
3 فك قضبان FLAVORIZER BARS وضعها جانبًا.

تنظيف الموقد

هناك منطقتان على الموقد تُعد أساسيتين لتحقيق أفضل أداء، ألا وهما المنافذ (فتحات صغيرة بطول الموقد) وحواجز منع العناكب/الحشرات على أطراف الموقد. بعد الاحتفاظ بهذه المناطق نظيفة أمرًا أساسيًا للتشغيل الآمن.

تنظيف منافذ الموقد

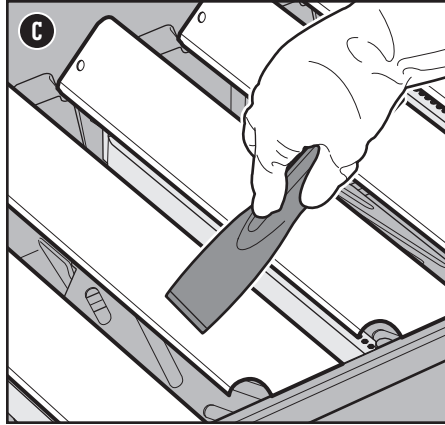
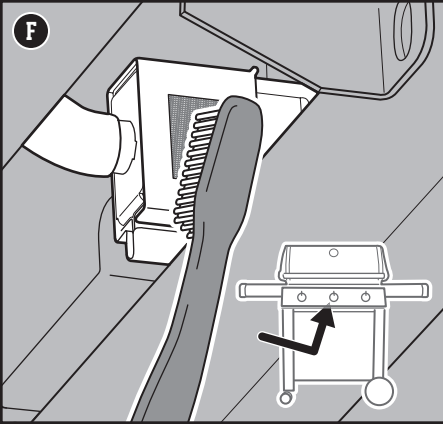
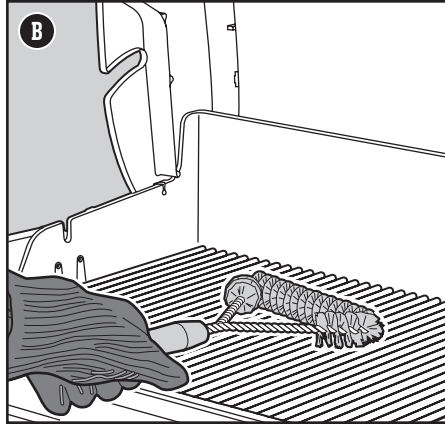
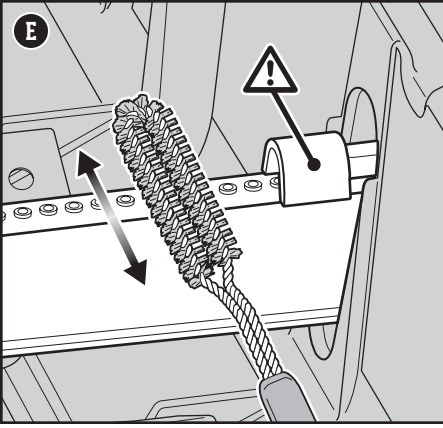
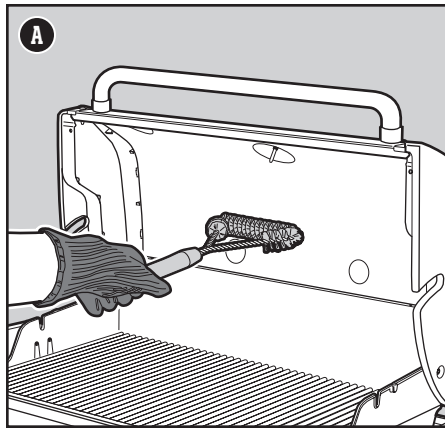
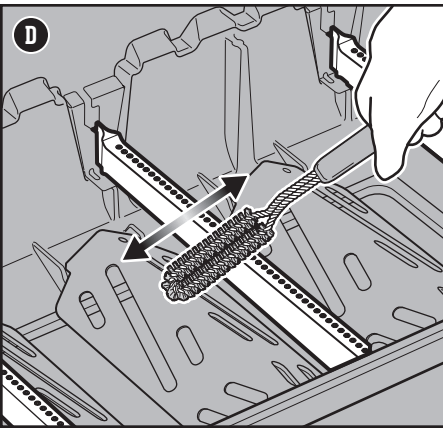
1 استخدم فرشاة شواية مزودة بشعيرات من الفولاذ المقاوم للصدأ لتنظيف الموقد من الخارج باستخدام الفرشاة عبر الجزء العلوي لمنافذ الموقد (D).

2 عند تنظيف الموقد، تجنب إتلاف القطب الكهربائي لجهاز الإشعال عن طريق توكي الحذر عند التنظيف بالفرشاة حوله (E).

تنظيف حواجز منع العناكب

1 قم بتحديد موضع طرفي الموقد في الجانب السفلي للوحة التحكم حيث يلتقيان مع الصمامات.

2 نظف حواجز منع العناكب/الحشرات في كل موقد باستخدام فرشاة شعيرات ناعمة (F).



تحذير: أطفئ الشواية وانتظر أن تبرد قبل تنظيفها على نحو شامل.

تحذير: بمرور الوقت، يمكن تراكم الكثير من الشحوم على قضبان إكساب النكهة. يُوصى بارتداء قفازات عند الإمساك. لا تنظف قضبان إكساب النكهة أو شبكة الطهي في حوض أو غسالة الأطباق أو فرن ذاتي التنظيف.

تحذير: عند تنظيف الشعلات، لا تستخدم أبدًا فرشاة سيق استخدامها لتنظيف شبكة الطهي. لا تضع أبدًا أشياء حادة داخل ثقوب منفذ الشعلة.

تنبيه: لا تضع أيًا من مكونات الشواية على الألواح الجانبية حيث إنها ربما تخدش الطلاء أو الأسطح المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ.

تنبيه: لا تستخدم أبدًا ما يلي لتنظيف الشواية: مواد صقل أو طلاء كاشطة من الفولاذ المقاوم للصدأ، أو منظفات تحتوي على حمض، أو كحول معدني أو زايلين، أو منظف فرن، أو منظفات كاشطة (منظفات المطبخ)، أو مناشف تنظيف كاشطة.



قطع الاستبدال

للحصول على قطع الاستبدال، اتصل ببائع التجزئة المحلي في منطقتك أو سجّل الدخول على الموقع الإلكتروني weber.com

• عدم اشتعال الموقد عند اتباع تعليمات الإشعال الإلكتروني الواردة في قسم "التشغيل" من دليل المالك هذا.

الحل

السبب

في حالة عدم اشتعال الشواية، يتم القيام بالخطوة الأولى في تحديد ما إذا كان هناك غاز متدفق إلى الموقد. للتحقق من هذا، اتبع التعليمات الواردة أدناه الخاصة من أجل "استخدام عود ثقاب لتحديد ما إذا كان هناك غاز متدفق إلى الموقد".

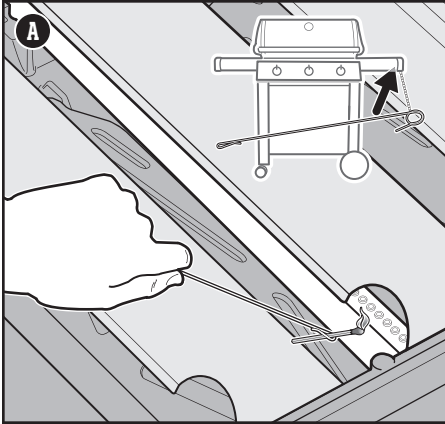
هناك مشكلة في تدفق الغاز.

في حالة عدم نجاح الإشعال باستخدام عود ثقاب، اتبع مقترحات استكشاف أعطال "تدفق الغاز" وإصلاحها في الصفحة التالية.

في حالة عدم اشتعال الشواية، يتم القيام بالخطوة الأولى في تحديد ما إذا كان هناك غاز متدفق إلى الموقد. للتحقق من هذا، اتبع الإرشادات الواردة أدناه من أجل "استخدام عود ثقاب لتحديد ما إذا كان هناك غاز متدفق إلى الموقد".

هناك مشكلة في نظام الإشعال الإلكتروني.

في حالة نجاح الإشعال باستخدام عود ثقاب، اتبع التعليمات الواردة أدناه من أجل "فحص مكونات نظام الإشعال الإلكتروني".



التحقق من مكونات نظام الإشعال الإلكتروني

عند الضغط على زر الإشعال، ينبغي أن تسمع صوت طقطقة. إذا تعذر عليك سماع صوت طقطقة، تحقق من البطارية، ثم تحقق من الأسلاك.

التحقق من البطارية

هناك ثلاث مشكلات محتملة يلزم فحصها في البطارية التي تمد بالطاقة لوحدة الإشعال:

- 1) بعض البطاريات بها غلاف بلاستيكي واقٍ حولها. (لا تخلط بين هذه القطعة البلاستيكية وملصق البطارية). تحقق من أن هذا الغطاء البلاستيكي متزوج.
- 2) تأكد من تركيب البطارية على نحو صحيح (C).
- 3) إذا كانت البطارية قديمة، استبدلها ببطارية جديدة.

التحقق من الأسلاك

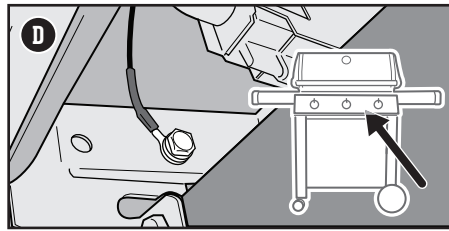
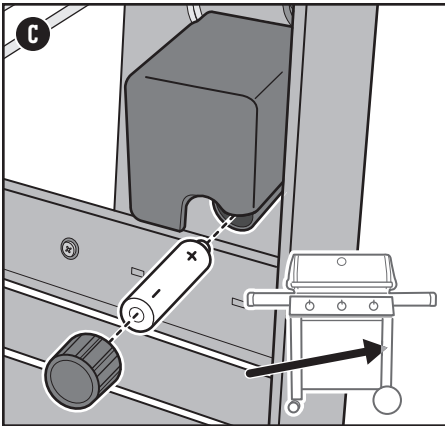
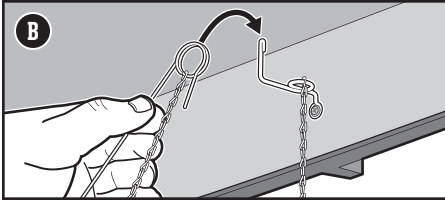
هناك موضعاً عُطِّلَ محتملان يلزم فحصهما:

- 1) تحقق من أن أسلاك الإشعال موصولة بإحكام بأطراف التوصيل في زر الإشعال تحت لوحة التحكم.
- 2) تأكد من أن أسلاك الإشعال ملتصقة بوحدة الإشعال بشكل صحيح. أطراف توصيل الأسلاك مصنفة حسب اللون لكي تتطابق مع أطراف التوصيل في وحدة الإشعال. ستفاوت عدد الأسلاك بحسب الطراز.

التحقق من السلك المؤرض

الطرز 310، و315، و435 لديها سلكاً مؤرضاً متصلاً بكتييفة المشعّب. ويكون هذا مرتباً عند العرض تحت لوحة التحكم (D):

- 1) تحقق من أن السلك المؤرض مثبت بشكل صحيح باستخدام البرغي.



استخدام عود ثقاب لتحديد ما إذا كان هناك تدفق غاز إلى الموقد

1) افتح غطاء الشواية.

2) تحقق من أن جميع مقابض التحكم في الموقد في وضع إيقاف التشغيل. تحقق من خلال الضغط على المقابض إلى الداخل وإدراجها في اتجاه دوران عقارب الساعة. ملاحظة: من المهم أن تكون جميع مقابض التحكم في الموقد في وضع إيقاف التشغيل قبل أن تقوم بتشغيل أسطوانة الغاز النفتي المُسال.

3) شغل إمداد الغاز من خلال إدارة صمام الأسطوانة عكس اتجاه دوران عقارب الساعة أو من خلال تحريك ذراع المنظم إلى وضع التشغيل بناء على وصلة الأسطوانة/المنظم لديك.

4) ابدأ بالموقد الأبعد من ناحية اليسار. ضغ عود ثقاب في ماسك أعواد الثَّقَابِ وأشعله. (ماسك أعواد الثَّقَابِ موقعه أسفل الطاولة على الجانب الأيمن). أدخل عود ثقاب مشتعلًا من الأسفل عبر شبكات الطهي، وراء القضبان FLAVORIZER BARS وبجوار الموقد (A).

5) اضغط على مقبض التحكم في الموقد إلى الداخل وأدره عكس اتجاه حركة عقارب الساعة إلى وضع البدء المرتفع.

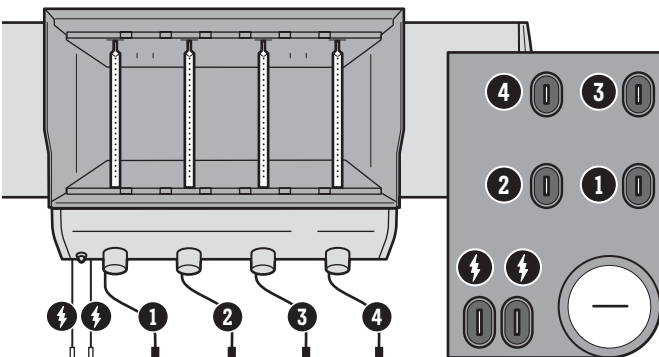
6) تحقق من اشتعال الموقد من خلال النظر عبر شبكات الطهي وعبر القطع نصف الدائري في القضبان FLAVORIZER BARS.

7) إذا لم يشتعل الموقد خلال 4 ثوانٍ، أدر مقبض التحكم في الموقد إلى وضع إيقاف التشغيل وانتظر خمس دقائق للسماح بتبديد الغاز قبل محاولة إشعال الموقد مرة أخرى. إذا فشلت المحاولات المتكررة، فأتبع تعليمات اكتشاف أخطاء تدفق الغاز وإصلاحها في الصفحة التالية.

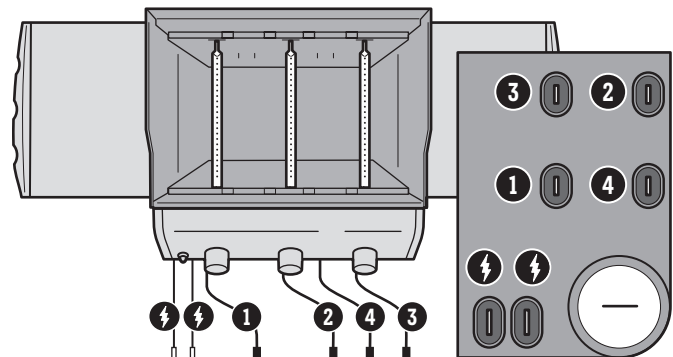
8) إذا اشتعلت الموقد، فإن المشكلة تكمن في نظام الإشعال. اتبع تعليمات "التحقق من مكونات نظام الإشعال الإلكتروني".

9) استبدل ماسك أعواد الثَّقَابِ من خلال التعليق مباشرة أسفل الطاولة على الجانب الأيمن (B).

مخطط أسلاك وحدة جهاز الإشعال 410



مخطط أسلاك وحدة جهاز الإشعال 310



تدفق الغاز

العَرَض

- لا تصل الشواية إلى درجة الحرارة المطلوبة أو تُسَخَّن على نحو غير متساوٍ.
- شعلة أو أكثر تخفق في الإشعال.
- اللهب منخفض عندما تكون الشعلة على الوضع المرتفع.
- لا يشتعل اللهب على طول الشعلة بأكملها.
- نمط اللهب غير منتظم.

السبب

بعض الدول بها منظمات ذات "جهاز لحد من التدفق" وقد تم تفعيله. ميزة الأمان هذه المدمجة في المنظم تحد من تدفق الغاز في حالة حدوث تسرب غاز. يمكن أن تفعل ميزة الأمان هذه سهوًا دون وجود تسرب غاز. عادةً ما يحدث هذا عندما تفتح الغاز في أسطوانة غاز البترول المُسال وأحد مقايض التحكم أو أكثر ليست في وضعية الإغلاق. يمكن أن يحدث أيضًا إذا فتحت أسطوانة غاز البترول المُسال بسرعة كبيرة.

أسطوانة غاز البترول المُسال منخفضة أو فارغة.

خرطوم الوقود مُتَّخَن أو مُلْتَو.

فتحات الشعلات متسخة.

العَرَض

توجد رائحة غاز بالتزامن مع لهب الشعلة الذي يبدو أصفر وبطيئًا.

السبب

حواجز العناكب في الشعلات مسدودة.

الحل

نظف حواجز العناكب. ارجع إلى "تنظيف حواجز العناكب" في فقرة العناية بالمنتج. ارجع أيضًا إلى الأشكال التوضيحية والمعلومات الواردة في هذه الفقرة عن أنماط اللهب السليمة وحواجز العناكب.

العَرَض

• رائحة غاز أو / وصوت هسهسة خفيف.

السبب

يمكن أن يكون مانع التسرب المطاطي الداخلي في صمام أسطوانة غاز البترول المُسال تالفًا.

الحل

فحص مانع التسرب المطاطي بحثًا عن تلف. إذا كان تالفًا، أعد أسطوانة غاز البترول المُسال إلى تاجر التجزئة المحلي.

الشواية المشحمة (الدهان المتقشر والاشتعال المفاجئ)

العَرَض

• يبدو الجزء الداخلي من الغطاء به مظهر دهان متقشر.

السبب

الرقاقات التي تراها هي أبخرة طهي متراكمة تحولت إلى كربون.

يحدث هذا بمرور الوقت بعد الاستخدام المتكرر للشواية. ليس هذا عيبًا. نظف الغطاء. ارجع إلى فقرة "العناية بالمنتج".

العَرَض

• مصادفة اشتعال مفاجئ عند الشواء أو التسخين المسبق.

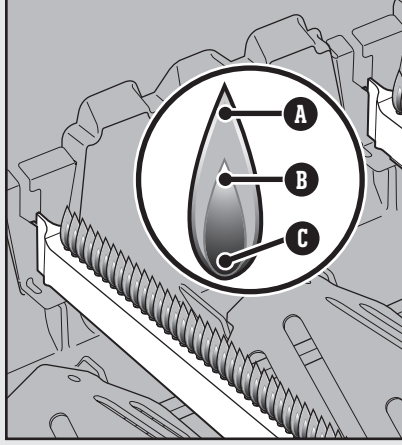
السبب

هناك بقايا طعام من الوجبة السابقة.

اتباع الخطوات الواردة في فقرة "التنظيف والصيانة" لتنظيف الجزء الداخلي من الشواية من الأعلى إلى الأسفل.

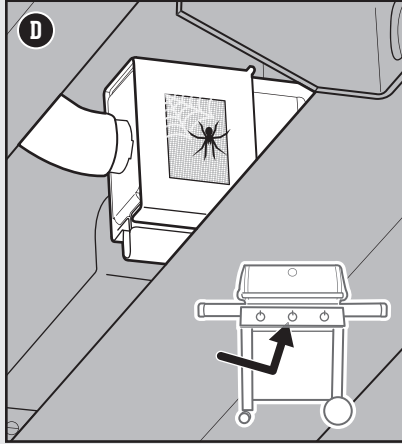
الشكل الصحيح للهب الموقد

إن الموقد في الشواية مضبوطة من المصنع على المزيج الصحيح من الهواء والغاز. وعندما تعمل الموقد بطريقة صحيحة، سوف ترى شكلًا معينًا للهب. قد تضيء أطراف أسنة اللهب أحيانًا باللون الأصفر (A)، مع انحدار لون اللهب بلون أزرق فاتح (B) إلى أزرق غامق (C).



حواجز منع العناكب

إن فتحات هواء احتراق الموقد (D) مزودة بحواجز مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ لمنع العناكب والحشرات الأخرى من نسج الشباك وبناء الأعشاش داخل الموقد. بالإضافة إلى ذلك، يمكن أن يتجمع الغبار وبقايا الطعام على حواجز منع العناكب/الحشرات من الخارج ويعيق تدفق الأكسجين إلى الموقد.



الاتصال بخدمة العملاء

إذا كنت لا تزال تواجه أي مشاكل، فاتصل بممثل خدمة العملاء في منطقتك باستخدام بيانات جهات الاتصال المتاحة على الموقع الإلكتروني weber.com

⚠ تحذير: لا تحاول إجراء أي إصلاح في مكونات حمل الغاز، أو احتراق الغاز، أو مكونات الإشعال أو مكونات الهيكلية دون الاتصال بقسم خدمة العملاء في Weber-Stephen Products LLC.

⚠ تحذير: الإخفاق في استخدام قطع غيار Weber-Stephen الأصلية لأي إصلاح أو إحلال سيلغي حماية الضمان.

⚠ تنبيه: يجب وضع فتحات أنبوب الشعلة بشكل صحيح على فوهات الصمام.

اللحم الأحمر



من 4 إلى 6 دقائق حرارة عالية مباشرة	شُك 19 مم	شرائح اللحم: شريحة لحم نيويورك، و شريحة لحم البقر، ولحم الضلع، و شريحة لحم سمكة، و شريحة لحم قبليه (لحم طري)
من 6 إلى 8 دقائق حرارة عالية مباشرة	شُك 25 مم	
من 14 إلى 18 دقيقة التحمير من 6 إلى 8 دقائق حرارة عالية مباشرة، ثم التعرض إلى حرارة عالية غير مباشرة لمدة تتراوح بين 8 و 10 دقائق	شُك 50 مم	
من 8 إلى 10 دقائق حرارة متوسطة مباشرة	0.68 إلى 0.90 كجم، شُك 19 مم	شرائح من لحم الخاوية
من 8 إلى 10 دقائق حرارة متوسطة مباشرة	شُك 19 مم	فطائر محشوة بلحم البقر المفروم
من 45 إلى 60 دقيقة 15 دقيقة في حرارة متوسطة مباشرة، ثم التعرض إلى حرارة متوسطة غير مباشرة لمدة تتراوح من 30 إلى 45 دقيقة	من 1.3 إلى 1.8 كجم	قطعة لحم طرية

الدواجن



من 8 إلى 12 دقيقة حرارة متوسطة مباشرة	من 170 إلى 226 جم	صدور الدجاج: مخلية من العظم، منزوعة الجلد
من 8 إلى 10 دقائق حرارة متوسطة مباشرة	113 جم	فخذ الدجاج: مخلية من العظم، منزوعة الجلد
من 36 إلى 40 دقيقة من 6 إلى 10 دقائق في حرارة منخفضة مباشرة، ثم التعرض إلى حرارة متوسطة غير مباشرة لمدة 30 دقيقة	من 85 إلى 170 جم	قطع الدجاج: بالعظم، مشكّلة
من 1 إلى 1 ساعة في حرارة متوسطة غير مباشرة	1.8 - 2.2 كجم	الدجاج: دجاجة كاملة
من 60 إلى 70 دقيقة حرارة متوسطة غير مباشرة	0.68 - 0.90 كجم	دجاج كورنولي
من 2 إلى 2 ساعة حرارة متوسطة غير مباشرة	4.5 - 5.4 كجم	الديك الرومي: كامل، غير محشو

المأكولات البحرية



من 3 إلى 5 دقائق حرارة متوسطة مباشرة	شُك من 6.3 إلى 12.7 مم	السّمك، أو القليبي، أو شرائح السّمك: سمك الهاليبوت، وسمك النهاش، و السلمون، وسمك القاروس، وسمك أبو سيف، وسمك التونا
من 10 إلى 12 دقيقة حرارة متوسطة مباشرة	شُك 25 - 31 مم	
من 15 إلى 20 دقيقة حرارة متوسطة غير مباشرة	0.454 كجم	السّمك: سمكة كاملة
من 30 إلى 45 دقيقة حرارة متوسطة غير مباشرة	1.36 كجم	

الخضروات

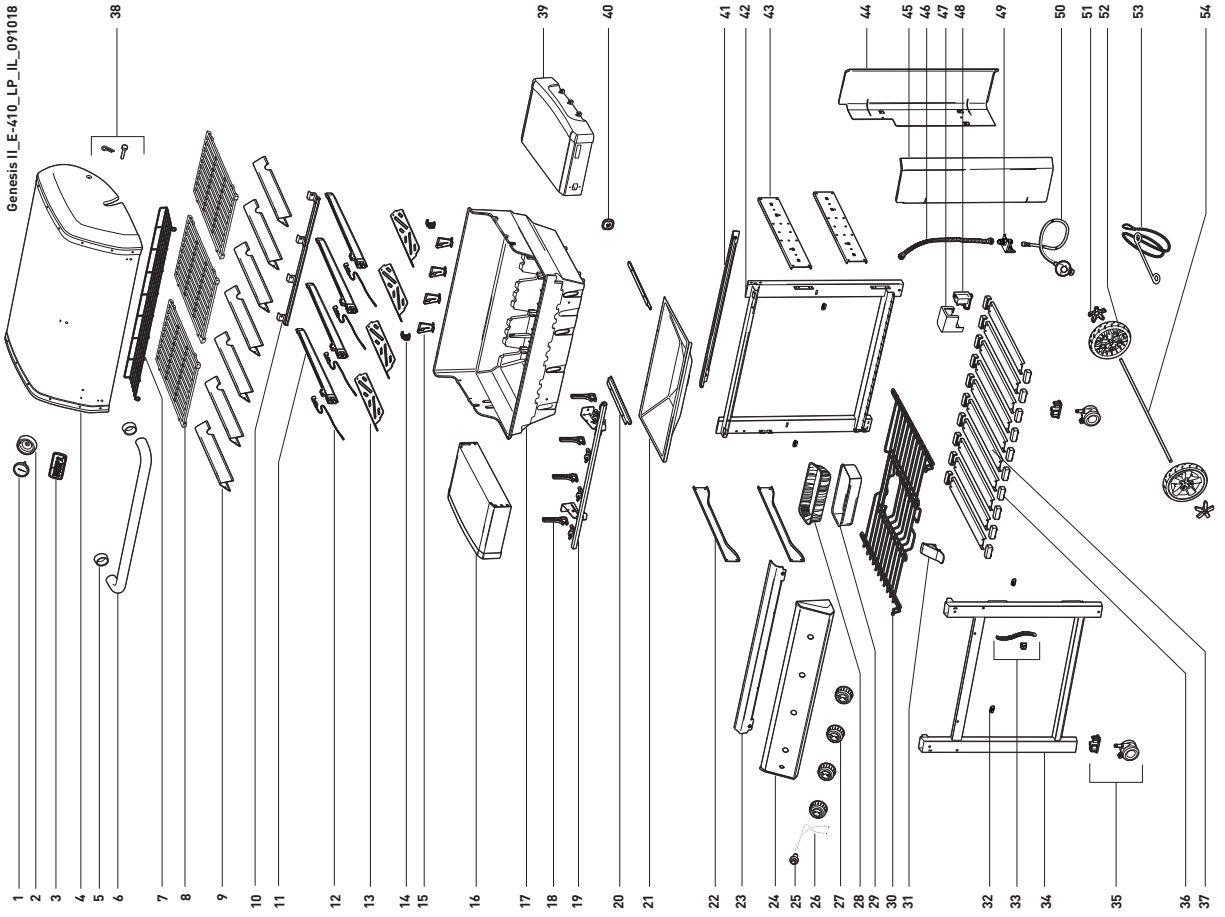
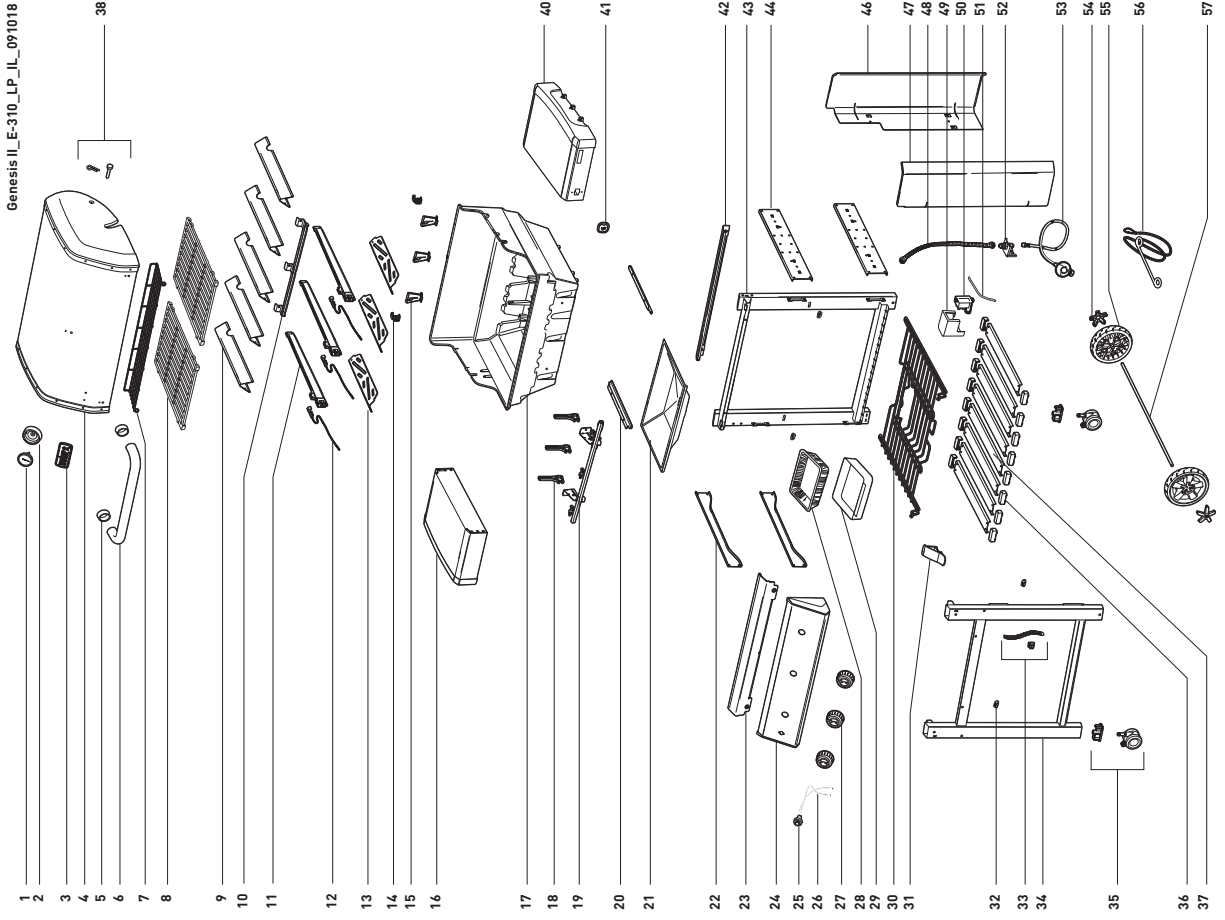


من 6 إلى 8 دقائق حرارة متوسطة مباشرة	قطره 12.7 مم	الهلبيون
من 25 إلى 30 دقيقة حرارة متوسطة مباشرة	بالقشر	الذرة
من 10 إلى 15 دقيقة حرارة متوسطة مباشرة	مقشر	
من 8 إلى 10 دقائق حرارة متوسطة مباشرة	شبتاكي أو نبات فطر صغير	فطر عيش الغراب (المشروم)
من 10 إلى 15 دقيقة حرارة متوسطة مباشرة	يونتويللو	
من 35 إلى 40 دقيقة حرارة متوسطة غير مباشرة	مقسوم نصفين	البصل
من 8 إلى 12 دقيقة حرارة متوسطة مباشرة	شرائح بشمك 12.7 مم	
من 45 إلى 60 دقيقة حرارة متوسطة غير مباشرة	كاملة	البطاطس
من 9 إلى 11 دقيقة سلق لمدة 3 دقائق، ثم التعرض إلى حرارة متوسطة مباشرة لمدة تتراوح من 6 إلى 8 دقائق	شرائح بشمك 12.7 مم	

تُستخدم القطع، والسُّمك، والأوزان، وأوقات الشواء المذكورة أعلاه باعتبارها إرشادات توجيهية، ويمكن لعوامل مثل الارتفاع والرياح ودرجة الحرارة في الخارج أن تؤثر على أوقات الطهي. قاعدتان تجريبيتان: شواء شرائح اللحم، وشرائح السمك، و قطع الدجاج بدون عظم، والخضروات باستخدام الطريقة المباشرة في المدة المحددة في المخطط (أو حتى تصل إلى درجة الطهي المرغوب بها)، وتقليب الطعام مرة واحدة في منتصف وقت الشواء. شواء قطع اللحم الكبيرة، أو الدواجن كاملة، أو قطع الدجاج بالعظم، أو السمكة كاملة، أو قطع أكثر سمكًا باستخدام الطريقة غير المباشرة للمدة المحددة في المخطط (أو حتى يسجل قراءة مقياس الحرارة الفوري درجة الحرارة الداخلية المطلوبة). تسمر أوقات طهي اللحم البقري ولحم الضأن درجة النضج المتوسطة ما لم يذكر غير ذلك. قبل التقطيع، اترك شرائح اللحم الكبيرة و قطع اللحم الأكبر ولحم

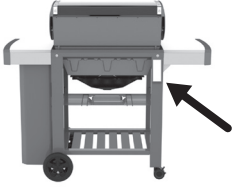
الأضلاع السمكة، و شرائح اللحم لمدة تتراوح من 0 إلى 10 دقائق بعد الطهي. سترتفع درجة الحرارة الداخلية للحم من 0 إلى 10 درجات خلال هذا الوقت.







الرقم التسلسلي



اكتب الرقم التسلسلي لشوايتك في المربع أعلاه للرجوع إليه مستقبلاً. ويوجد الرقم التسلسلي على ملصق البيانات الموجود على الجانب الخلفي الأيمن لهيكل الشواية.

جنوب أفريقيا
Weber-Stephen Products (South Africa) Pty Ltd.
+27 11 454 2369
info@weber.co.za

روسيا
Weber-Stephen Vostok LLC
+7 495 956 63 21
info.ru@weberstephen.com

سويسرا
Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
service-ch@weber.com

فرنسا
Weber-Stephen France SAS
+33 0810 19 32 37
service-fr@weber.com

نيوزيلندا
WEBER New Zealand ULC
+64 9 570 6630

هولندا
Weber-Stephen Holland B.V.
+31 202 623 978
service-nl@weber.com

بالنسبة إلى جمهورية أيرلندا، يُرجى الاتصال عبر:
..Weber-Stephen Products (U.K.) Limited

بالنسبة إلى البلاد الأوروبية الشرقية، على سبيل المثال رومانيا، أو سلوفينيا، أو كرواتيا، أو اليونان، يُرجى الاتصال عبر:
.Weber-Stephen Deutschland GmbH

بالنسبة إلى دول بحر البلطيق، يُرجى الاتصال عبر:
.Weber-Stephen Nordic ApS

weber.com

النمسا
Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 (0)7 242 89 0135
service-at@weber.com

الهند
Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.
080 42406666
customercare@weberindia.com

الولايات المتحدة الأمريكية
Weber-Stephen Products LLC
847 934 5700
support@weberstephen.com

أيسلندا
Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

إيطاليا
Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 367 911
service-it@weber.com

بلجيكا
Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 15 28 30 90
service-be@weber.com

بولندا
Weber-Stephen Polska Sp. z o.o.
+48 22 392 04 69
info-pl@weberstephen.com

تركيا
Weber-Stephen Turkey
+90 212 059 64 80
info-de@weberstephen.com

تشيلي
Weber-Stephen Chile SpA.
+01 56 2-3224-3936

جمهورية التشيك
Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.
+42 267 312 973
info-cz@weberstephen.com

إسبانيا
Weber-Stephen Ibérica SRL
+34 935 844 055
service-es@weber.com

أستراليا
Weber-Stephen Products LLC
R. McDonald Co. PTY. LTD.
+61.8.8221.6111

إسرائيل
D&S Imports
+972 392 41119
info@weber.co.il

الإمارات العربية المتحدة
Weber-Stephen Deutschland GmbH, Dubai Branch
+971 4 454 1626
info@weberstephen.ae

الدنمارك
Weber-Stephen Nordic ApS
+45 99 36 30 10
service-dk@weber.com

ألمانيا
Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 (0) 30 219 0710
service-de@weber.com

المجر
Weber-Stephen Magyarország Kft.
+36 70 / 70-89-813
info-hu@weberstephen.com

المكسيك
Weber-Stephen Products S.A. de C.V.
+01800-00-WEBER [93237] Ext. 105
105 الرقم الداخلي +01800-00-WEBER [93237]

المملكة المتحدة
Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
service-uk@weber.com



العلامة اللغظية Bluetooth® والشعارات هي علامات تجارية مسجلة مملوكة لشركة Bluetooth SIG, Inc. وأي استخدام لهذه العلامات من جانب شركة Weber-Stephen LLC يخضع لترخيص. العلامات التجارية والأسماء التجارية الأخرى تُحُصّ مالكها المعنيين.

حقوق الطبع والنشر © لعام 2018 من تصميم وهندسة شركة Weber-Stephen Products LLC، الكائنة في S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA 1415

GENESIS II

E-310 • E-410



REGISTER *today*



Unlock grilling happiness: Register your GENESIS II gas grill and receive special content to make you the ultimate backyard hero.

Registration is easy and we only ask a few quick questions. In less than two minutes, activate your unique WEBER-ID, and unlock a lifetime of WEBER knowledge and guidance. Stay inspired along the way.



PHONE



MOBILE



EMAIL



ONLINE

54799

Keep this Owner's Manual for future reference, thoroughly read through it, and if you have any questions please contact us today.

100118
enIL - English

Important Safety Information

DANGER, WARNING, and CAUTION statements are used throughout this Owner's Manual to emphasise critical and important information. Read and follow these statements to help ensure safety and prevent property damage. The statements are defined below.

- ⚠ **DANGER:** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, *will result in death or serious injury.*
- ⚠ **WARNING:** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, *could result in death or serious injury.*
- ⚠ **CAUTION:** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, *could result in minor or moderate injury.*

⚠ DANGER

If you smell gas:

- Shut off gas to the appliance (barbecue).
- Extinguish any open flame.
- Open lid.
- If odour continues, keep away from the appliance (barbecue) and immediately call your gas supplier or the emergency fire services.

⚠ WARNING

- Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapours in the vicinity of this (barbecue) or any other appliance.
- An LPG cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this (barbecue) or any other appliance.

USE OUTDOORS ONLY.

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE (BARBECUE).

NOTICE TO INSTALLER: These instructions must be left with the consumer.

NOTICE TO CONSUMER: Retain these instructions for future reference.

Installation and Assembly

- ⚠ **DANGER:** This barbecue is not intended to be installed in or on recreational vehicles or boats.
- ⚠ **WARNING:** Do not use this barbecue unless all parts are in place and the barbecue was properly assembled according to the assembly instructions.
- ⚠ **WARNING:** Do not build this model of barbecue in any built-in or slide-in construction.
- ⚠ **WARNING:** Do not modify the appliance. LP gas is not natural gas. The conversion or attempted use of natural gas in an LP gas unit or LP gas in a natural gas unit is unsafe and will void your warranty.
- Any parts sealed by the manufacturer must not be altered by the user.

Operation

- ⚠ **DANGER:** Only use the barbecue outdoors in a well-ventilated area. Do not use in a garage, building, breezeway, tent, any other enclosed area, or beneath an overhead combustible structure.
- ⚠ **DANGER:** Do not use the barbecue in any vehicle or in any storage or cargo area of any vehicle. This includes, but is not limited to, cars, trucks, station wagons, mini-vans, sport utility vehicles, recreational vehicles, and boats.
- ⚠ **DANGER:** When in use, combustible materials should not be within 61 cm (24 inches) of the back or sides of the barbecue.
- ⚠ **DANGER:** Keep the cooking area clear of flammable vapours and liquids such as petrol, alcohol, etc., and combustible materials.
- ⚠ **DANGER:** This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- ⚠ **DANGER:** Do not put a barbecue cover or anything flammable on, or in the storage area under the barbecue while it is in operation or is hot.
- ⚠ **DANGER:** Should a grease fire occur, turn off all burners and leave lid closed until fire is out.
- ⚠ **WARNING:** Accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- ⚠ **WARNING:** The use of alcohol, prescription drugs, non-prescription drugs, or illegal drugs may impair the consumer's ability to properly and safely assemble, move, store, or operate the barbecue.
- ⚠ **WARNING:** Never leave the barbecue unattended during pre-heating or use. Exercise caution when using this barbecue. The entire cookbox gets hot when in use.
- ⚠ **WARNING:** Use heat-resistant barbecue mitts or gloves (conforming to EN 407, Contact Heat rating level 2 or greater) when operating barbecue.
- ⚠ **WARNING:** Do not move the appliance during use.
- ⚠ **WARNING:** Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces.
- ⚠ **CAUTION:** This product has been safety-tested and is only certified for use in a specific country. Refer to country designation located on outside of box.
- Do not use charcoal, briquettes or lava rock in the barbecue.

Storage and/or Nonuse

- ⚠ **WARNING:** Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- ⚠ **WARNING:** LPG cylinders must be stored outdoors out of the reach of children and must not be stored in a building, garage or any other enclosed space.
- ⚠ **WARNING:** After a period of storage and/or nonuse, the barbecue should be checked for gas leaks and burner obstructions before use.
- Storage of the barbecue indoors is permissible only if the LPG cylinder is disconnected and removed from the barbecue.

CE:2531CS-0186
ID: 2531

Hello!

We are so glad that you have joined us on the journey to barbecuing happiness. Please take some time to read through this Owner's Manual to ensure that you are up and barbecuing quickly and easily. We want to be with you for the life of your grill, so please take just a couple of minutes to register your grill. We promise that we will never sell your information or spam you with unnecessary emails. What we do promise is to be by your side, every step of the way. When you sign up for a WEBER-ID as part of your registration, we will deliver special barbecue-related content just for you to enjoy.

So, come along and join us online, on your smartphone or however else you'd like to stay in touch.

Thank you for choosing WEBER. We are happy you are here.



PHONE



MOBILE



EMAIL



ONLINE

TABLE OF CONTENTS

- 2 Welcome to Weber
 - Important Safety Information
- 4 The Weber Promise
 - Warranty
- 5 Product Features
 - GENESIS II Features
 - The GS4 Grilling System
- 6 Tips and Hints
 - The Flame - Direct or Indirect
 - Barbecuing Do's and Don'ts
- 8 Getting Started
 - Important Information about LP Gas & Gas Connections
 - GENESIS II Burner Valve Orifice Sizes & Consumption Data
 - LPG Cylinder Installation & Leak Checking
- 12 Operation
 - The Very First Time You Grill
 - Every Time You Grill
 - Igniting the Grill
- 14 Product Care
 - Cleaning and Maintenance
- 16 Troubleshooting
- 18 Barbecuing Guide
- 19 Replacement Parts

The WEBER Promise (10 year EMEA voluntary warranty)

At WEBER, we pride ourselves on two things: making barbecues that last and providing a lifetime of excellent customer service.

Thank you for purchasing a WEBER product. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 and its International Business Units (listed at the end of this manual) ("WEBER") pride ourselves on delivering a safe, durable, and reliable product.

This is WEBER's Voluntary Warranty provided to you at no extra charge. It contains the information you will need to have your WEBER product repaired or replaced in the unlikely event of a failure or defect.

Pursuant to applicable laws, the Owner has several rights in case the product is defective. Those rights may include supplementary performance or replacement, abatement of the purchasing price, and compensation. In some countries in the European Union, for example, this would be a two-year statutory right starting on the date of the handover of the product. These and other statutory rights remain unaffected by this Voluntary Warranty provision. In fact, this Voluntary Warranty grants additional rights to the Owner that are independent from statutory provisions.

WEBER's Voluntary Warranty

WEBER warrants, to the Purchaser of the WEBER product (or in case of a gift or promotional situation, the person for whom it was purchased as a gift or promotional item) ("Owner") that the WEBER product is free from defects in material and workmanship for ten (10) years from the date of purchase when assembled and operated in accordance with the accompanying Owner's Manual. (Note: If you lose or misplace your WEBER Owner's Manual, a replacement is available online at www.weber.com) The Warranty is applicable in Europe, the Middle East and Africa (EMEA). WEBER agrees to repair or replace the part that is defective in material or workmanship subject to the limitations, disclaimers, and exclusions listed below. TO THE EXTENT ALLOWABLE BY APPLICABLE LAW, THIS WARRANTY IS EXTENDED ONLY TO THE ORIGINAL PURCHASER AND IS NOT TRANSFERABLE TO SUBSEQUENT OWNERS, EXCEPT IN THE CASE OF GIFTS AND PROMOTIONAL ITEMS AS NOTED ABOVE.

WEBER stands by its products and is happy to provide you with this Voluntary Warranty described for material defects in the barbecue or its relevant components, normal wear and tear excepted.

- 'Normal wear and tear' includes cosmetic and other immaterial deterioration that may come with ownership of your barbecue over time, such as surface rust, dents / scratches, etc.

However, WEBER will honour this Voluntary Warranty for the barbecue or its relevant components where damage or dysfunction results from a material defect.

- 'Material defect' includes rust through or burn through of certain parts, or other damage or failure inhibiting your ability to safely / properly use your barbecue.

Owner's Responsibilities Under this Voluntary Warranty / Exclusion of Warranty

To ensure trouble-free Warranty coverage, it is important (but not required) that you register your WEBER product online at www.weber.com. Please also retain your original sales receipt and/or invoice as Proof of Purchase is required for Warranty coverage. WEBER will also require photographs of any alleged defect, and the serial number of your barbecue, prior to processing a Warranty claim. Registering your WEBER product confirms your Warranty coverage and provides a direct link between you and WEBER in case we need to contact you.

The above Voluntary Warranty only applies if the Owner takes reasonable care of the WEBER product by following all assembly instructions, usage instructions, and preventative maintenance as outlined in the accompanying Owner's Manual, unless the Owner can prove that the material defect or failure is independent of non-compliance with the above mentioned obligations. If you live in a coastal area, or have your product located near a pool, maintenance includes regular washing and rinsing of the exterior surfaces as outlined in the accompanying Owner's Manual.

This Voluntary Warranty lapses if there are damages, deteriorations, discolourations, and/or rust for which WEBER is not responsible caused by:

- Abuse, misuse, alteration, modification, misapplication, vandalism, neglect, improper assembly or installation, and failure to properly perform normal and routine maintenance;
- Insects (such as spiders) and rodents (such as squirrels), including but not limited to damage to gas hoses;
- Exposure to salt air and/or chlorine sources such as swimming pools and hot tubs/spas;
- Severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes, tsunamis or surges, tornadoes or severe storms.
- Acid rain and other environmental factors.

The use and/or installation of parts on your WEBER product that are not genuine WEBER parts will void this Voluntary Warranty, and any damages that result hereby are not covered by this Voluntary Warranty. Any conversion of a gas barbecue not authorised by WEBER and performed by a WEBER authorized service technician will void this Voluntary Warranty.

Warranty Processing

If you believe that you have a part which is covered by this Voluntary Warranty, please contact your purchase dealer. If needed, you may also contact WEBER Customer Service using the contact information on our website (www.weber.com). WEBER will, upon investigation, repair or replace (at its option) a defective part that is covered by this Voluntary Warranty. In the event that repair or replacement are not possible, WEBER may choose (at its option) to replace the barbecue in question with a new barbecue of equal or greater value. WEBER may ask you to return parts for inspection, shipping charges to be pre-paid by the Owner. The shipping charges will be reimbursed to the Owner if the defect is covered by the Warranty.

When you contact your purchase dealer, please have the following information available:

- Proof of Purchase
- Photographs of the alleged defect
- Product serial number

Disclaimers

APART FROM THE WARRANTY AND DISCLAIMERS AS DESCRIBED IN THIS VOLUNTARY WARRANTY STATEMENT, THERE ARE EXPLICITLY NO FURTHER WARRANTY OR VOLUNTARY DECLARATIONS OF LIABILITY GIVEN HERE WHICH GO BEYOND THE STATUTORY LIABILITY APPLYING TO WEBER. THE PRESENT VOLUNTARY WARRANTY STATEMENT ALSO DOES NOT LIMIT OR EXCLUDE SITUATIONS OR CLAIMS WHERE WEBER HAS MANDATORY LIABILITY AS PRESCRIBED BY STATUTE.

NO WARRANTIES SHALL APPLY AFTER THE TEN (10) YEAR PERIOD OF THIS VOLUNTARY WARRANTY. NO OTHER WARRANTIES GIVEN BY ANY PERSON, INCLUDING A DEALER OR RETAILER, WITH RESPECT TO ANY PRODUCT (SUCH AS ANY "EXTENDED WARRANTIES"), SHALL BIND WEBER. THE EXCLUSIVE REMEDY OF THIS VOLUNTARY WARRANTY IS REPAIR OR REPLACEMENT OF THE PART OR PRODUCT.

IN NO EVENT UNDER THIS VOLUNTARY WARRANTY SHALL RECOVERY OF ANY KIND BE GREATER THAN THE AMOUNT OF THE PURCHASE PRICE OF THE WEBER PRODUCT SOLD.

PARTS AND ACCESSORIES REPLACED UNDER THIS VOLUNTARY WARRANTY ARE WARRANTED ONLY FOR THE REMAINING PERIOD OF THE ABOVE MENTIONED ORIGINAL TEN (10) YEAR VOLUNTARY WARRANTY PERIOD.

THIS LIMITATION DOES NOT APPLY IN CASES OF INTENT AND GROSS NEGLIGENCE AND CASES OF INJURY TO HUMAN LIFE OR HEALTH OR PERSONAL INJURY WHETHER THE INJURY WAS THE FAULT OF WEBER OR ITS LEGAL REPRESENTATIVES OR AGENTS.

THIS VOLUNTARY WARRANTY APPLIES TO PRIVATE USE ONLY AND DOES NOT APPLY TO WEBER BARBECUES USED IN COMMERCIAL, COMMUNAL OR MULTI-UNIT SETTINGS SUCH AS RESTAURANTS, HOTELS, RESORTS, OR RENTAL PROPERTIES.

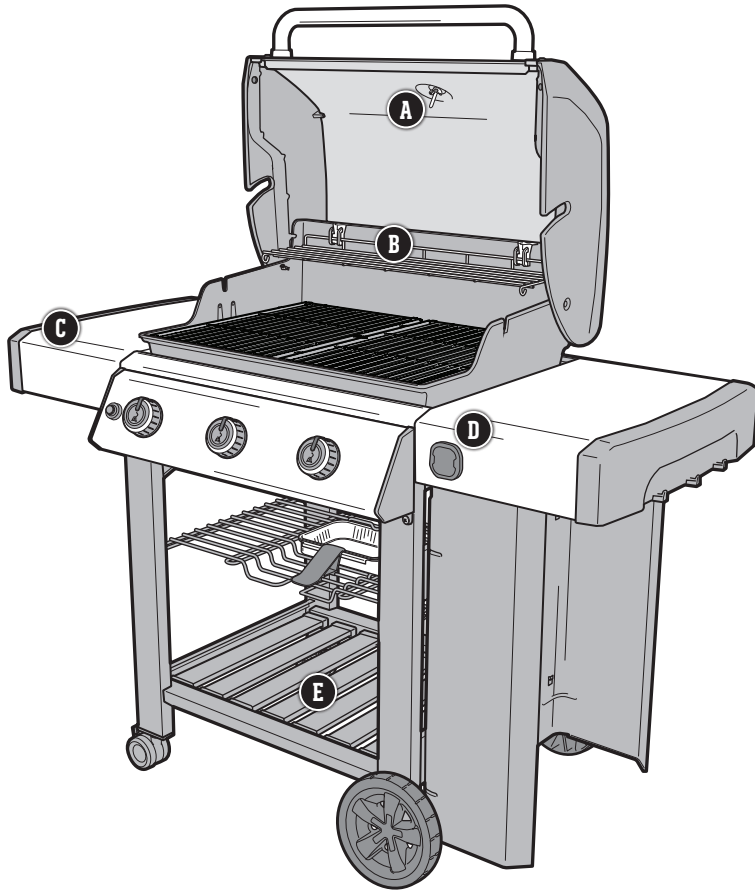
WEBER MAY FROM TIME TO TIME CHANGE THE DESIGN OF ITS PRODUCTS. NOTHING CONTAINED IN THIS VOLUNTARY WARRANTY SHALL BE CONSTRUED AS OBLIGATING WEBER TO INCORPORATE SUCH DESIGN CHANGES INTO PREVIOUSLY MANUFACTURED PRODUCTS, NOR SHALL SUCH CHANGES BE CONSTRUED AS AN ADMISSION THAT PREVIOUS DESIGNS WERE DEFECTIVE.



PROTECT YOUR INVESTMENT

Shield your grill from the elements with a heavy-duty premium grill cover.

GENESIS II FEATURES



A Built-In Thermometer

Being aware of the temperature inside of your grill allows you to adjust the heat when needed.

B TUCK-AWAY Warming Rack

Keeps food warm, or toasts buns, while the main course finishes grilling on the grate. Fold it down when not in use for easy storage.

C Side Tables with Integrated Tool Hooks

Use the side tables to keep platters, seasonings, and tools within arm's reach. Hang your essential grilling tools on the hooks for easy access and organization of your backyard workspace.

D iGRILL 3 Compatible

The iGrill 3 app-connected thermometer monitors food from beginning to end, displaying the real-time temperature on your mobile device. (Accessory sold separately.)

E Open Cart Design

The sleek open-cart design provides easy accessibility of your grilling tools.

GS4 HIGH PERFORMANCE GRILLING SYSTEM



The GS4 high performance grilling system sets the standard in the world of gas grilling, and lands Weber in a class of its own. This powerful grilling system is based on over 65 years of grilling experience, culinary expertise, and most importantly, the wants and needs of the people who matter most – our grilling community. Each component of GS4 was uniquely designed for ease-of-use and to provide an unequalled satisfaction to your backyard grilling experience.

1 INFINITY Ignition



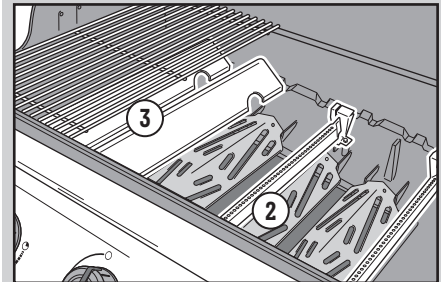
The Infinity Ignition is guaranteed to ignite. Rest assured that you'll be up-and-grilling the first time, every time.

2 Burners

The unique, tapered shape delivers a consistent gas flow from front to back. This provides ultimate heat distribution, ensuring that food grills evenly and consistently anywhere on the cooking grates.

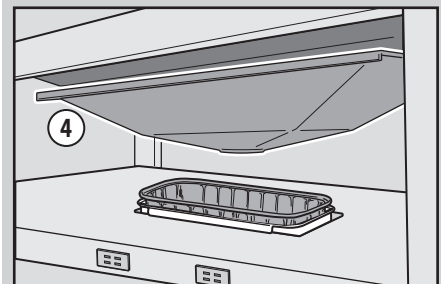
3 FLAVORIZER BARS

Stainless Steel FLAVORIZER BARS are angled just right to catch drippings that smoke and sizzle, adding that irresistible smoky flavor that we all know and love to your food.

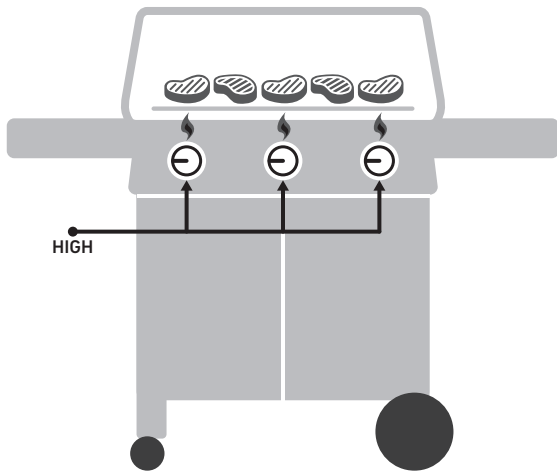


4 Grease Management System

Drippings that are not vaporized by the FLAVORIZER BARS are funneled away from the burners into the disposable drip tray, located within the removable catch pan under the cookbox. Simply remove the catch pan and replace the drip tray as needed.



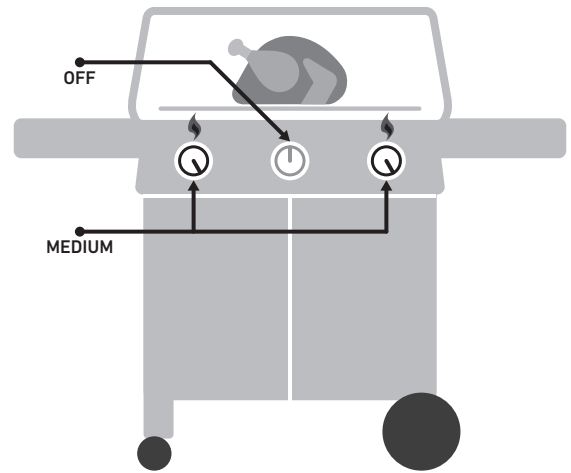
The Flame-Direct or Indirect



DIRECT HEAT SETUP

Use the direct method for small, tender pieces of food that take less than 20 minutes to cook, such as: hamburgers, steaks, chops, kebab sticks, boneless chicken pieces, fish fillets, and sliced vegetables.

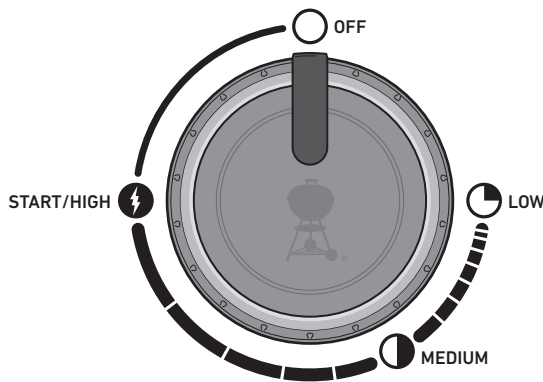
With direct heat, the fire is right below the food. It sears the surfaces of the food, developing flavours, texture, and delicious caramelisation while cooking the food all the way to the centre.



INDIRECT HEAT SETUP

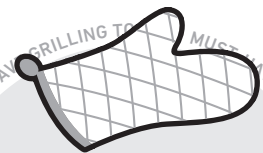
Use the indirect method for larger cuts of meat that require 20 minutes or more of barbecuing time, or for foods so delicate that direct exposure to the heat would dry them out or scorch them, such as: roasts, bone-in poultry pieces, whole fish, delicate fish fillets, whole chickens, turkeys, and ribs. Indirect heat can also be used for finishing thicker foods or bone-in cuts that have been seared or browned first over direct heat.

With indirect heat, the heat is on both sides of the barbecue, or off to one side of the barbecue. The food sits over the unlit part on the cooking grate.



TIMER

Avoid the disappointment of torching your dinner by simply setting a timer. Nothing fancy needed—just one that is reliable and easy to use.



BARBECUE MITTS

When in doubt, wear them. The good ones are insulated and protect both hand and forearm.

Barbecuing Do's and Don'ts

Preheat each and every time.

If the cooking grates aren't hot enough, food will stick, and you will likely never have a chance of searing properly or developing those handsome barbecue marks. Even if a recipe calls for medium or low heat, always preheat the barbecue on the highest setting first. Open the lid, turn up the heat, close the lid, and then let the cooking grate heat up for about ten minutes or until the lid thermometer reads 260°C (500°F).

Don't barbecue on dirty grates.

Tossing food onto the cooking grates before they have been cleaned is never a good idea. Leftover "stuff" on the grates acts like glue, binding it to the grates and your new food. To avoid tasting last night's dinner on today's lunch, make sure that you are barbecuing on a clean cooking grate. Once the grates are preheated, use a stainless steel bristle barbecue brush to make a clean, smooth surface.

Be present in the process.

Before firing up your barbecue, make sure that everything you need is within arm's reach. Don't forget your essential barbecuing tools, already oiled and seasoned food, glazes or sauces, and clean cooking platters for cooked food. Having to run back to your kitchen not only means missing out on the fun, but could also result in burning your food. French chefs call this "mise en place" (meaning, "put in place"). We call it "being present".

Create a little elbow room.

Packing too much food onto the cooking grates restricts your flexibility. Leave at least one-quarter of the cooking grates clear, with plenty of space between each food item, in order to get your tongs in there and easily move the food around. Sometimes barbecuing involves split-second decisions and the ability to jockey food from one area to another. So give yourself enough room to operate.

Try not to peek.

The lid on your barbecue is for more than just keeping the rain out. Most importantly, it's for preventing too much air from getting in, and too much heat and smoke from getting out. When the lid is closed, the cooking grates are hotter, the barbecuing times are faster, the smoky tastes are stronger, and the flare-ups are fewer. So put a lid on it!

Only flip once.

What's better than a juicy steak with a deep sear and plenty of beautifully caramelised bits? The key to accomplishing these results is to keep your food in place. Sometimes we have the tendency to flip our food before it reaches the desirable level of colour and flavour. In nearly all cases, you should turn food just once. If fiddling with it more than that, you are probably also opening the lid too much, which causes its own set of problems. So step back and trust the barbecue.

Know when to tame the flame.

When barbecuing, sometimes the most important thing to know is when to stop. The most reliable way to test doneness of your food is to invest in an instant-read thermometer. This slim little gem will help you pinpoint that critical moment when your food is at its best.

Don't be afraid to experiment.

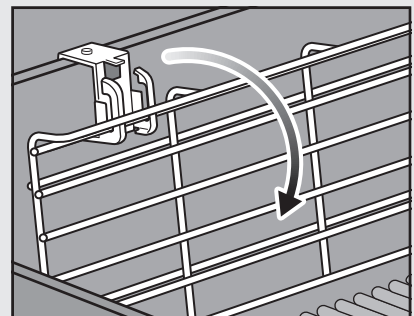
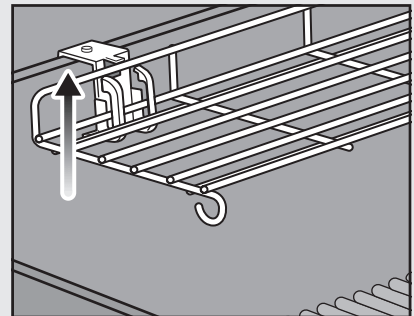
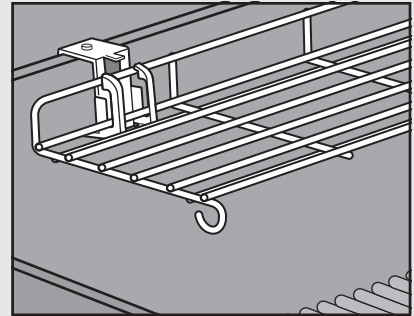
Back in the 1950s, barbecuing meant one thing: meat (and only meat) charred over open flames. The modern day backyard chef doesn't need a kitchen in order to prepare a full course meal. Use your barbecue to make char-barbecued appetisers, sides, and even desserts. Register your barbecue to receive special content that will inspire you along the way. We'd love to join you on your barbecuing adventures.

Optimize Grill Space

Using the TUCK-AWAY Warming Rack

Use the warming rack up to keep food warm or fold it down when not in use.

To fold the warming rack down, lift rack slightly and rotate downward. Use heat-resistant mitts or gloves (conforming to EN 407, Contact Heat rating level 2 or greater) when adjusting rack.



Important Information about LP Gas & Gas Connections

What is LPG?

Liquefied petroleum gas, also called LPG or LP gas, is the flammable, petroleum-based product used to fuel your barbecue. It is a gas at moderate temperatures and pressure when it is not contained. But at moderate pressure inside a container, such as a cylinder, LPG is a liquid. As pressure is released from the cylinder, the liquid readily vaporises and becomes gas.

Safe Handling Tips for LPG Cylinders

- A dented or rusty LPG cylinder may be hazardous and should be checked by your LP gas supplier. Do not use a cylinder with a damaged valve.
- Although your LPG cylinder may appear to be empty, gas may still be present, and the cylinder should be transported and stored accordingly.
- The LPG cylinder must be installed, transported, and stored in an upright, secure position. Cylinders should not be dropped or handled roughly.
- Never store or transport the LPG cylinder where temperatures can reach 50°C (125°F) (the cylinder will become too hot to hold by hand).

LPG Cylinder Requirements

- Use cylinders with a minimum capacity of 3 kg and a maximum capacity of 13 kg.

What is a Regulator?

To connect the device to the gas tank, one must purchase a regulator (sold separately). This is a device meant to control the gas pressure and keep the gas pressure uniform and per standards when gas is released from the LPG tank.

Regulator and Hose Requirements

- In the United Kingdom, this barbecue must be fitted with a regulator complying with BS 3016, having a nominal output of 37 millibars.
- The length of the hose must not exceed 1.5 metres.
- Avoid kinking the hose.
- Replacement regulator and hose assemblies must be as specified by Weber-Stephen Products LLC.
- Please follow the requirements of the Israeli Standards Institute.

GENESIS II Burner Valve Orifice Sizes & Consumption Data

BURNER VALVE ORIFICE SIZES			
Country	Gas Category	3 Burner Models	4 Burner Models
China, Cyprus, Czech Republic, Denmark, Estonia, Finland, Hong Kong, Hungary, Iceland, India, Israel, Japan, Korea, Latvia, Lithuania, Malta, Netherlands, Norway, Romania, Russia, Singapore, Slovak Republic, Slovenia, South Africa, Sweden, Turkey	I _{3B/P} (30 mbar or 2.8 kPa)	Main Burners 1,02 mm	Main Burners 0,98 mm
Belgium, France, Greece, Ireland, Italy, Luxembourg, Portugal, Spain, Switzerland, United Kingdom	I ₃ (28-30/37 mbar)	Main Burners 0,94 mm	Main Burners 0,91 mm
Poland	I _{3P} (37 mbar)	Main Burners 0,94 mm	Main Burners 0,91 mm
Austria, Germany	I _{3B/P} (50 mbar)	Main Burners 0,86 mm	Main Burners 0,82 mm
CONSUMPTION DATA			
		3 Burner Models	4 Burner Models
		11,4 kW Propane	14,1 kW Propane
		13,2 kW Butane	16,4 kW Butane
		815 g/h Propane	1007 g/h Propane
		961 g/h Butane	1193 g/h Butane

⚠ **IMPORTANT:** We recommend that you replace the gas hose assembly on your gas barbecue every five years. Some countries may have requirements that the gas hose be replaced within less than five years, in which case that country's requirement would take precedence.

For replacement hose, regulator, and valve assemblies, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log on to weber.com.

LPG Cylinder Installation & Leak Checking

Connect the Regulator to the Cylinder

- 1) Check that all burner control knobs are in the off \circ position. Check by pushing in and turning knobs clockwise.
- 2) Identify your regulator type and connect the regulator to the LPG cylinder by following the appropriate connection instructions.
Note: Confirm that the LPG cylinder valve or regulator lever is closed before connecting.

Connect by Turning Clockwise (A)

Screw regulator onto cylinder by turning fitting clockwise (a). Position the regulator so that the vent hole (b) faces down.

Connect by Turning Anti-Clockwise (B)

Screw regulator onto cylinder by turning fitting anti-clockwise.

Connect by Turning Lever and Snapping into Position (C)

Turn regulator lever (a) clockwise to the off position. Push regulator down on cylinder valve until regulator snaps into position (b).

Connect by Sliding Collar (D)

Make sure regulator lever is in the off position (a). Slide the collar of the regulator up (b). Push the regulator down onto the cylinder valve and maintain pressure. Slide collar down to close (c). If regulator does not lock, repeat procedure.

Note: The regulator illustrations shown in this manual may not be similar to the regulator you are using for your barbecue, due to different country or regional regulations.

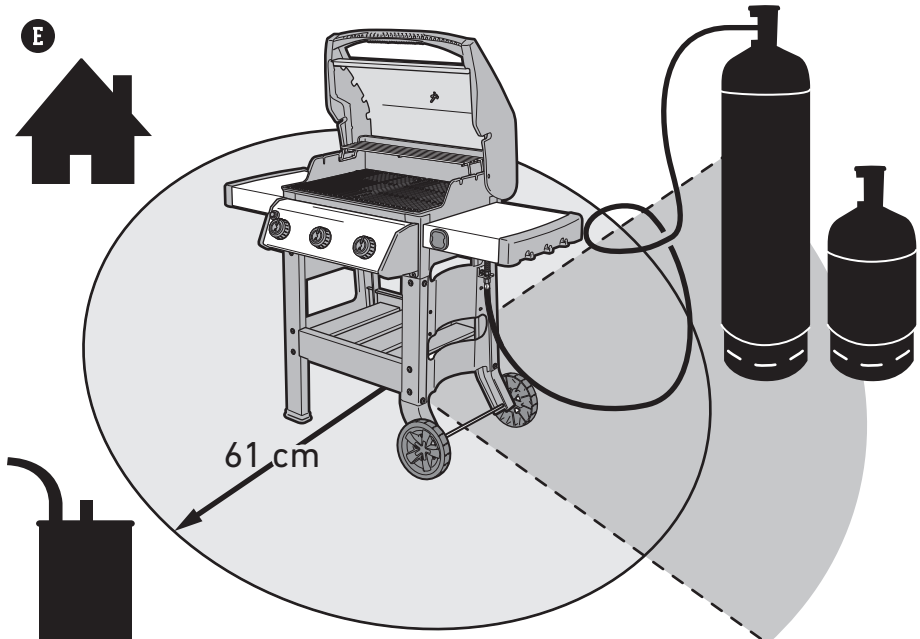
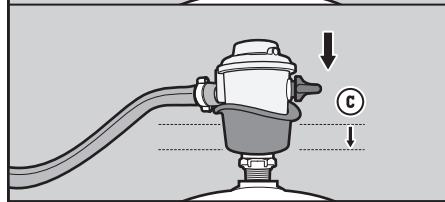
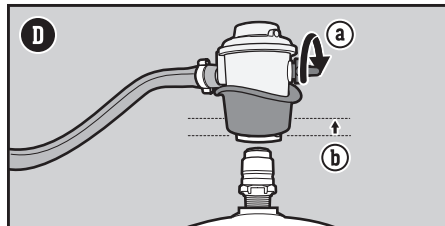
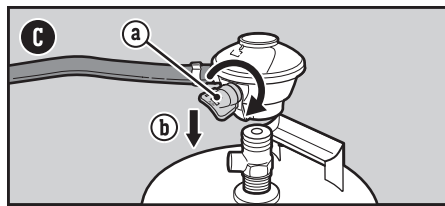
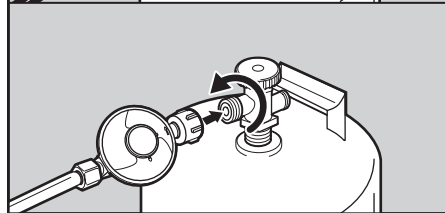
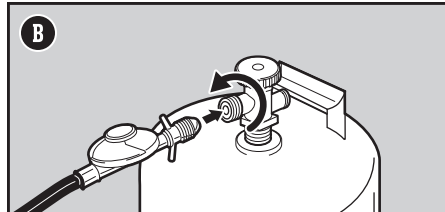
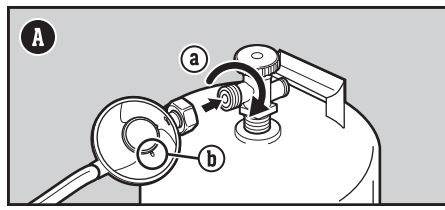
Placement of the LPG Cylinder

The size and shape of the cylinder determine if the cylinder is placed on the cylinder hanger or placed on the ground.

- 1) Identify your LPG cylinder type and follow the appropriate placement instructions.

Ground Placement (E)

Place the cylinder on the ground outside the base cabinet on the right side of the barbecue. Turn the cylinder so the valve opening faces the front of the barbecue.



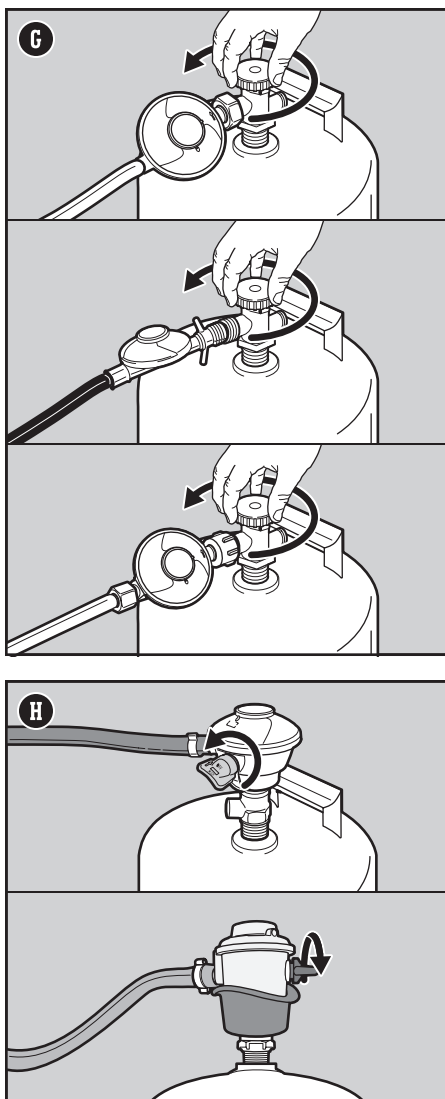
What is a Leak Check?

Once the LPG cylinder is properly installed, it is necessary to perform a leak check. A leak check is a reliable way to verify that gas is not escaping after you connect the cylinder. The following fittings should be tested each time a cylinder is refilled and reinstalled:

- Where the regulator connects to the cylinder.
- Where the gas hose connects to the bulkhead.
- Where the bulkhead connects to the corrugated gas line.

Checking for Gas Leaks

- 1) Wet fittings with a soap and water solution, using a spray bottle, brush or rag. You can make your own soap and water solution by mixing 20% liquid soap with 80% water; or, you can purchase leak check solution in the plumbing section of any hardware store.
- 2) Identify your regulator type. Turn gas supply on by turning cylinder valve anti-clockwise (F) or by moving regulator lever to the on position (G).



⚠ **DANGER:** Do not use a flame to check for gas leaks. Be sure there are no sparks or open flames in the area while you check for leaks.

⚠ **DANGER:** Leaking gas may cause a fire or explosion.

⚠ **DANGER:** Do not operate the barbecue if there is a gas leak present.

⚠ **DANGER:** If you see, smell, or hear the hiss of gas escaping from the LPG cylinder:

1. Move away from LPG cylinder.
2. Do not attempt to correct the problem yourself.
3. Call the emergency fire services.

⚠ **DANGER:** Always close the cylinder valve before disconnecting the regulator. Do not attempt to disconnect the gas regulator and hose assembly or any gas fitting while this barbecue is in operation.

⚠ **DANGER:** Do not store a spare LPG cylinder under or near this barbecue. Never fill the cylinder beyond 80% full. Failure to follow these statements exactly may result in a fire causing death or serious injury.

3) If bubbles appear there is a leak:

- a) If the leak is at the regulator-to-cylinder connection or the regulator hose-to-regulator connection (**H**), turn gas supply off. **DO NOT OPERATE THE BARBECUE.** Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website.
- b) If the leak is at any fittings indicated in illustration (**I**), re-tighten fitting with a wrench and recheck for leaks with soap and water solution. If leak persists, turn off the gas. **DO NOT OPERATE THE BARBECUE.**
- c) If the leak is at any fittings indicated in illustration (**J**), turn off the gas. **DO NOT OPERATE THE BARBECUE.**

If a leak is present, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website.

4) If bubbles do not appear, leak checking is complete:

- a) Turn gas supply off and rinse connections with water.

NOTE: Since some leak test solutions, including soap and water, may be slightly corrosive, all connections should be rinsed with water after checking for leaks.

Additional Leak Check Precautions

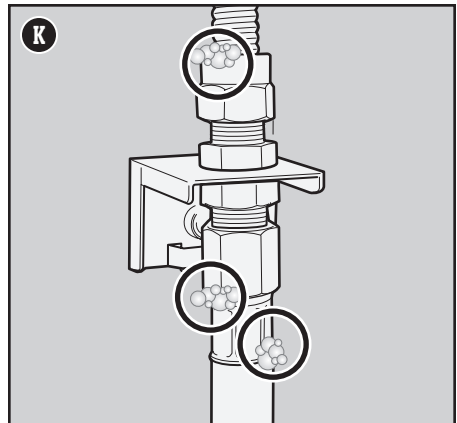
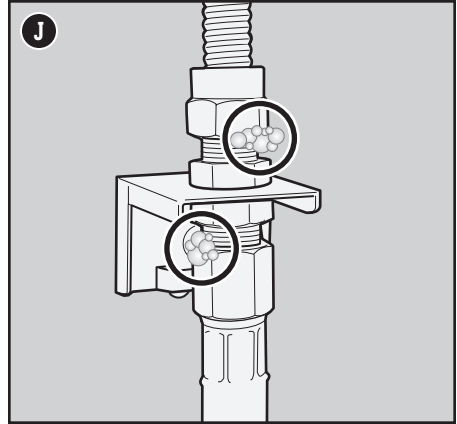
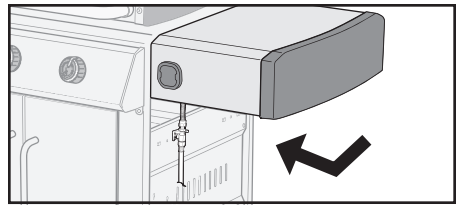
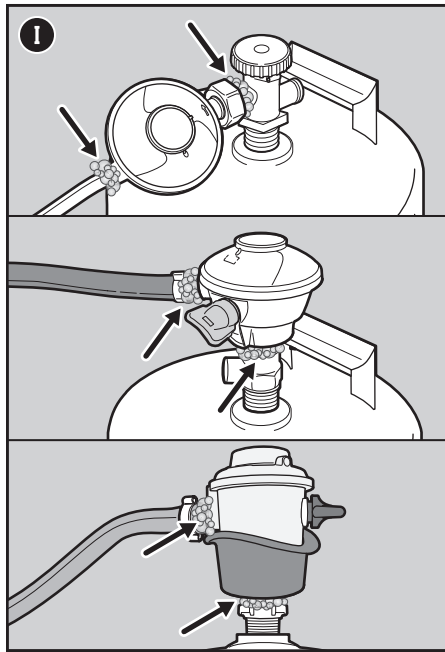
The following fittings should be tested for gas leaks each time a tank is refilled and reinstalled:

- At the regulator and where the regulator connects to the cylinder (**H**).

Follow the instructions for "Checking for Gas Leaks".

Disconnect the Regulator from the Cylinder

- 1) Confirm that the LPG cylinder valve or regulator lever are fully closed.
- 2) Disconnect the regulator.



The Very First Time You Grill

Perform an Initial Burn-Off

Heat the grill on the highest setting, with the lid closed, for at least 20 minutes prior to grilling for the first time.

Every Time You Grill

Meal-to-Meal Maintenance

The Meal-To-Meal Maintenance plan includes the following simple, yet important, steps that should always be performed prior to grilling.

Check for Grease

Your grill was built with a grease management system that funnels grease away from food and into a disposable container. As you cook, grease is channeled down the slide-out grease tray and into a disposable drip tray that lines the catch pan. This system should be cleaned each and every time you grill to prevent fires.

- 1) Confirm that the grill is off and cool.
- 2) Remove the slide-out grease tray by pulling the tray out of the cabinet (A). Remove excess grease with a plastic scraper.
- 3) Remove the catch pan by pressing down on the catch pan latch (B). Check for excessive amounts of grease in the disposable drip tray that lines the catch pan. Discard disposable drip pan when necessary and replace with a new one.
- 4) Reinstall all components.

Inspect the Hose

Routine inspection of the hose is necessary.

- 1) Confirm that the grill is off and cool.
- 2) Check hose for any signs of cracking, abrasions, or cuts (C). If the hose is found to be damaged in any way, do not use the grill.

Preheat the Grill

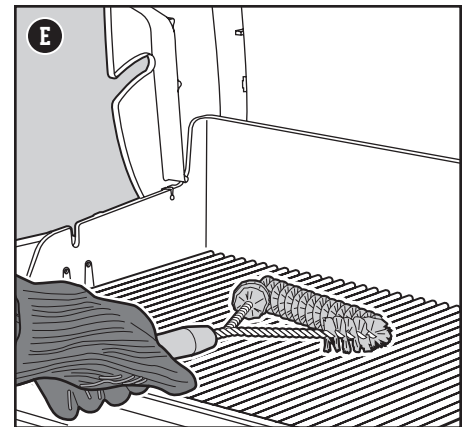
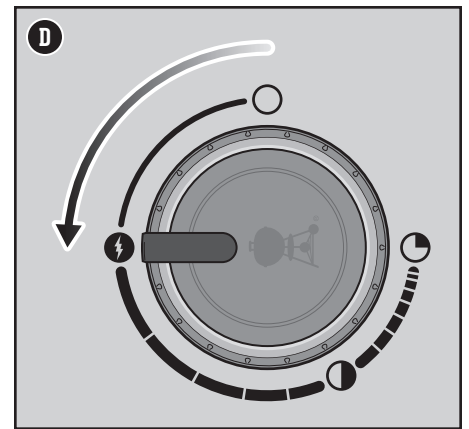
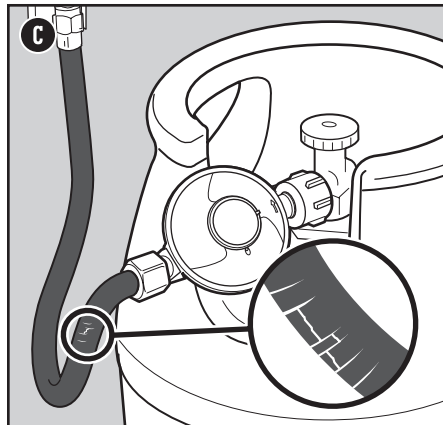
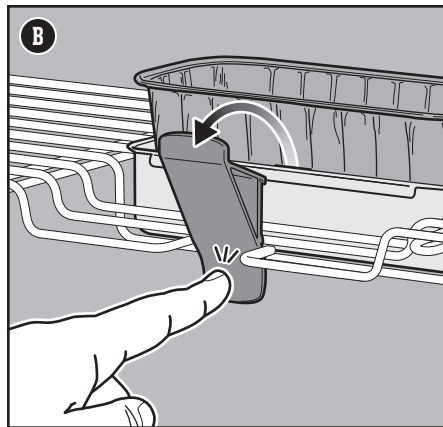
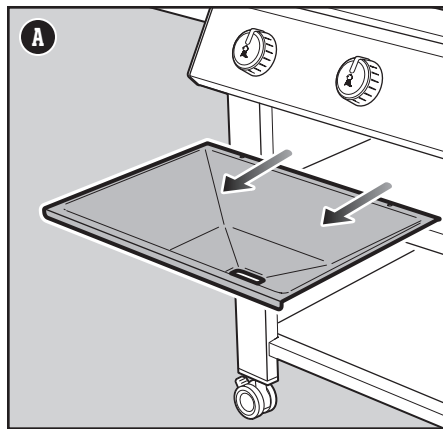
Preheating the grill is critical to successful grilling. Preheating helps to prevent food from sticking to the grate and gets the grate hot enough to sear properly. It also burns off residue of a previously cooked meal.

- 1) Open the grill lid.
- 2) Ignite your grill according to the ignition instructions in this Owner's Manual.
- 3) Close lid.
- 4) Preheat the grill with all burners on the start/high position for 10 to 15 minutes or until thermometer registers 260°C (500°F) (D).

Clean the Cooking Grate

After preheating, any bits of food or debris left over from previous use will be easier to remove. Cleaned grates will also prevent your next meal from sticking.

- 1) Brush the grates with a stainless steel bristle grill brush immediately after preheating (E).



⚠ **DANGER:** Do not line the slide-out grease tray or cookbox with aluminum foil.

⚠ **DANGER:** Check the slide-out grease tray and catch pan for grease build-up before each use. Remove excess grease to avoid a grease fire.

⚠ **WARNING:** Use heat-resistant barbecue mitts or gloves (conforming to EN 407, Contact Heat rating level 2 or greater) when operating barbecue.

⚠ **WARNING:** Grill brushes should be checked for loose bristles and excessive wear on a regular basis. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grates or brush. WEBER recommends purchasing a new stainless steel bristle grill brush at the beginning of every spring.

⚠ **WARNING:** If the hose is found to be damaged in any way, do not use the grill. Replace using only WEBER authorised replacement hose.





⚠ **WARNING:** Keep ventilation openings around tank clear and free of debris.



Igniting the Grill


Using the Electronic Ignition System to Ignite the Grill

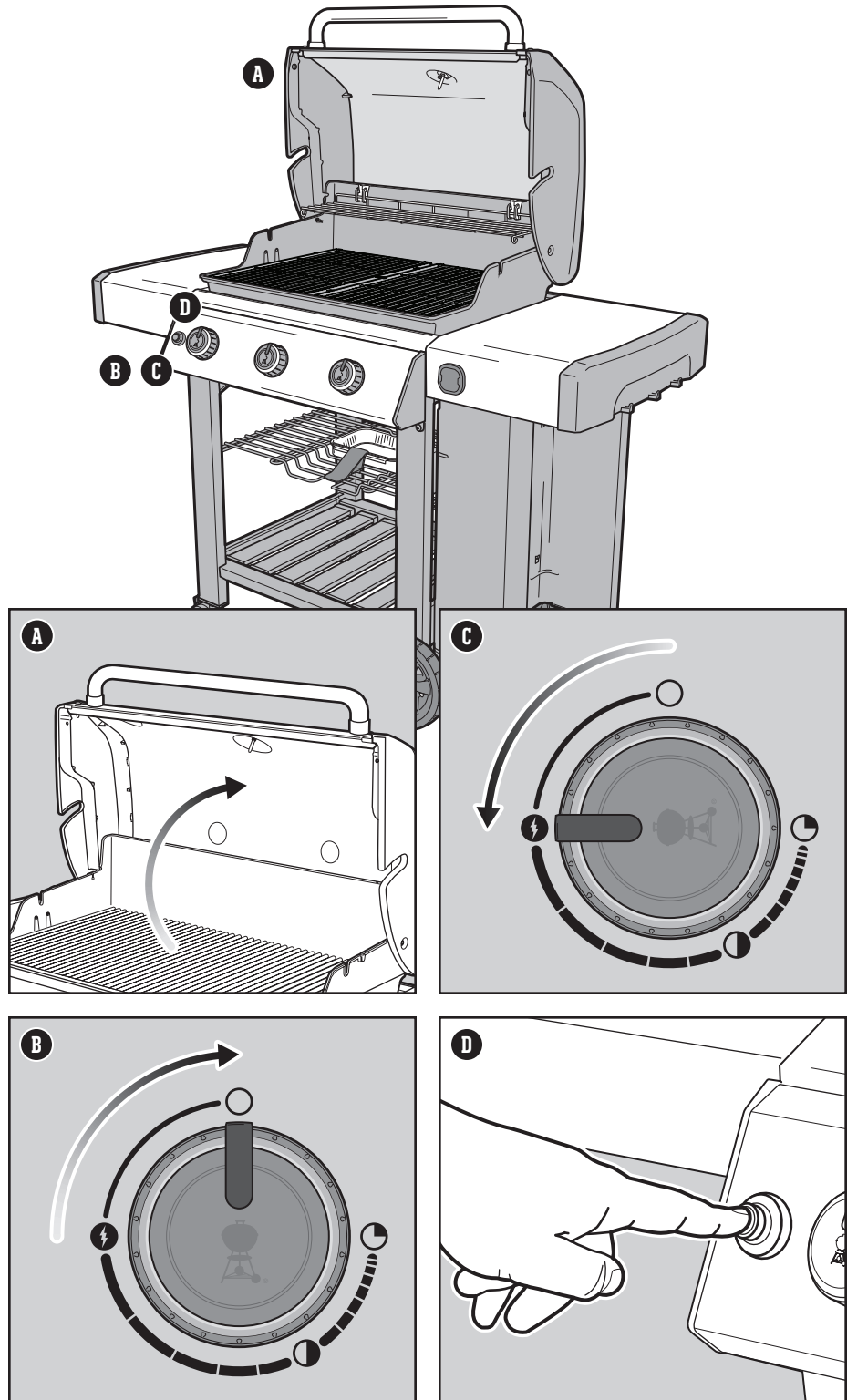
Each control knob operates an individual burner, and each burner ignites independently. Ignite the burners starting from left to right. All burners should be lit for preheating, however, all burners do not have to be lit while grilling.

- 1) Open the grill lid (A).
- 2) Check that all burner control knobs are in the off  position. Check by pushing in and turning knobs clockwise (B).
Note: It is important that all burner control knobs are in the off  position before turning on the LPG cylinder.
- 3) Turn gas supply on by turning cylinder valve anti-clockwise or by moving regulator lever to the on position depending on your regulator/cylinder connection.
- 4) Begin with the burner furthest to the left. Push the burner control knob in and turn it anti-clockwise to the start/high  position (C).
- 5) Push and hold the electronic ignition button (D). You will hear it ticking.
- 6) Check that the burner is lit by looking through the cooking grates and through the half-circle cutout in the FLAVORIZER BARS.
- 7) If the burner does not ignite, turn burner control knob to the off  position and wait five minutes to allow the gas to clear before attempting to light the burner again.
- 8) If the burner ignites, repeat steps 4 through 6 to light the remaining burners.

Should the burners fail to ignite using the electronic ignition, refer to the TROUBLESHOOTING section. There you will find instructions on igniting the grill with a match to help determine the exact problem.

To Extinguish Burners

- 1) Push each burner control knob in and then turn clockwise all the way to the off  position.
- 2) Turn gas supply off at the LPG cylinder.



- ⚠ WARNING: Open lid during ignition.
- ⚠ WARNING: Do not lean over open grill while igniting or cooking.
- ⚠ WARNING: Each burner must be ignited individually by pushing the electronic ignition button.
- ⚠ WARNING: If ignition does not occur within four seconds of attempting to light the first burner, turn the burner control knob to the off position. Wait five minutes to allow accumulated gas to dissipate, and then repeat the lighting procedure.

Cleaning and Maintenance

Cleaning the Inside of the Grill

Over time, the performance of your grill can diminish if it has not been maintained properly. Low temperatures, uneven heat, and food sticking to cooking grates are all signs that cleaning and maintenance are overdue. When your grill is off and cool, start by cleaning the inside, from the top down. A thorough cleaning is recommended at least twice a year. Consistent use may require quarterly cleanings.

Cleaning the Lid

From time to time you may notice "paint-like" flakes on the inside of the lid. During use, grease and smoke vapours slowly change into carbon and deposit on the inside of your lid. These deposits will eventually peel, and look very similar to paint. These deposits are non-toxic, but the flakes could fall onto your food if you do not clean the lid regularly.

- 1) Brush the carbonised grease from the inside of the lid with a stainless steel bristle grill brush (A). To minimise further build-up, the inside of the lid can be wiped with a paper towel after grilling while the grill is still warm (not hot).

Cleaning the Cooking Grates

If you have been cleaning your cooking grates as recommended, the debris on your grates should be minimal.

- 1) With grates installed, brush the debris off your cooking grate with a stainless steel bristle grill brush (B).
- 2) Take the grates out and set aside.

Cleaning the FLAVORIZER BARS

FLAVORIZER BARS catch drippings that smoke and sizzle, adding flavour to your food. Any drippings that are not vaporised by the FLAVORIZER BARS are funneled away from the burners. This helps prevent flare-ups inside of your grill, and protects the burners from getting clogged.

- 1) Scrape the FLAVORIZER BARS with a plastic scraper (C).
- 2) If necessary, brush the FLAVORIZER BARS with a stainless steel bristle grill brush.
- 3) Remove FLAVORIZER BARS and set aside.

Cleaning the Burners

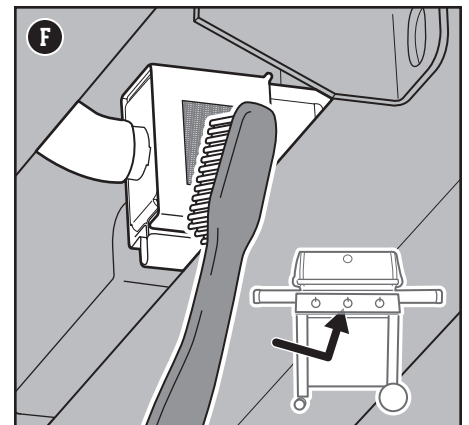
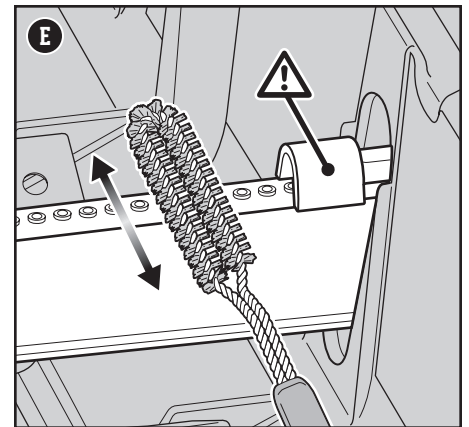
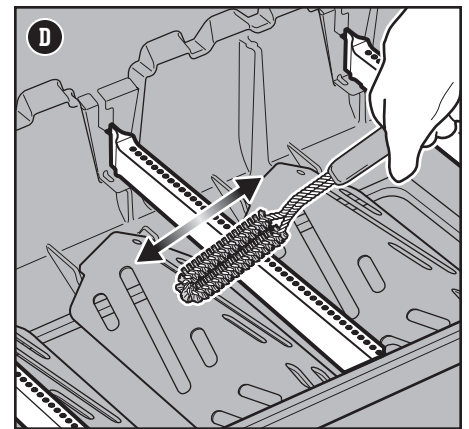
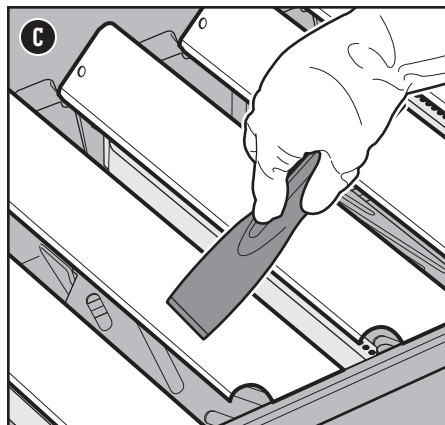
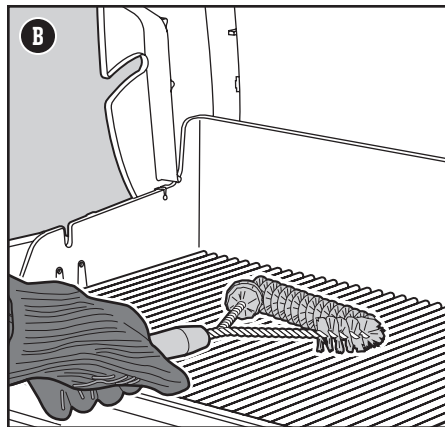
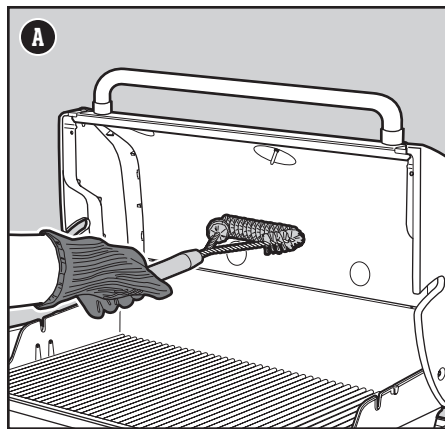
Two areas on the burners that are key to optimum performance are the ports (small raised openings running along the length of the burners) and the spider/insect screens on the ends of the burner. Keeping these areas clean is essential for safe operation.

Cleaning the Burner Ports

- 1) Use a clean stainless steel bristle grill brush to clean the outside of the burners by brushing across the top of the burner ports (D).
- 2) When cleaning the burners, avoid damaging the ignition electrode by carefully brushing around it (E).

Cleaning the Spider Screens

- 1) Locate the ends of the burners on the underside of the control panel where they meet the valves.
- 2) Clean the spider/insect screens on each of the burners using a soft bristle brush (F).



REPLACEMENT PARTS

To obtain replacement parts, contact the local retailer in your area or log onto weber.com.

WARNING: Turn your barbecue off and wait for it to cool before thoroughly cleaning.

WARNING: Over time, the development of rough surfaces can form on the FLAVORIZER BARS. Wearing gloves is recommended when handling. Do not clean FLAVORIZER BARS or cooking grates in a sink, dishwasher, or self-cleaning oven.

WARNING: When cleaning the burners, never use a brush that has already been used to clean the cooking grates. Never put sharp objects into the burner port holes.

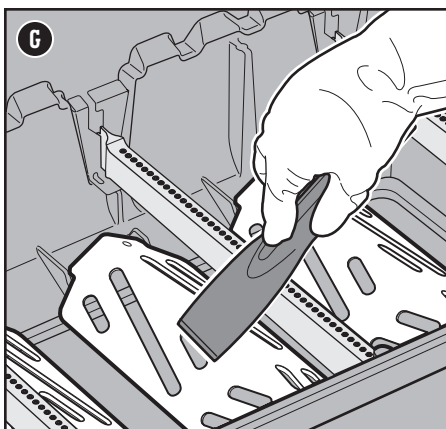
CAUTION: Do not place any barbecue components onto the side tables as they may scratch the paint or stainless steel surfaces.

CAUTION: Do not use any of the following to clean your barbecue: abrasive stainless steel polishes or paints, cleaners that contain acid, mineral spirits or xylene, oven cleaner, abrasive cleansers (kitchen cleansers), or abrasive cleaning pads.

Cleaning the Heat Deflectors

Located under the burners, the heat deflectors distribute heat evenly throughout the cookbox while cooking. Keeping heat deflectors clean will enhance the cooking performance of your grill.

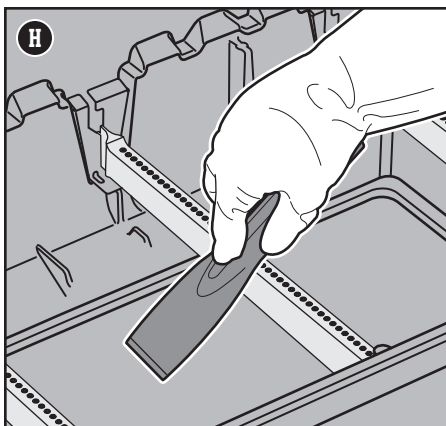
- 1) Scrape the heat deflectors with a plastic scraper (G).
- 2) If necessary, brush the heat deflectors with a stainless steel bristle grill brush.
- 3) Remove heat deflectors and set aside.



Cleaning the Cookbox

Look inside the cookbox for any grease accumulation or leftover food particles. Excessive accumulation can cause a fire.

- 1) Use a plastic scraper to scrape debris off the sides and bottom of the grill into the opening in the bottom of the cookbox (H). This opening leads debris into the slide-out grease tray.



Cleaning the Grease Management System

The grease management system consists of an angled slide-out grease tray and a catch pan. These components were designed to be easily removed, cleaned, and replaced; an essential step every time you prepare to grill. Instructions on inspecting the grease management system can be found in MEAL-TO-MEAL MAINTENANCE.

Cleaning the Outside of the Grill

The outside of your grill may include stainless steel, porcelain-enameled, and plastic surfaces. WEBER recommends the following methods based on the surface type.

Cleaning Stainless Steel Surfaces

Clean stainless steel using a non-toxic, non-abrasive stainless steel cleaner or polish designed for use on outdoor products and grills. Use a microfiber cloth to clean in the direction of the grain of the stainless steel. Do not use paper towels.

Note: Do not risk scratching your stainless steel with abrasive pastes. Pastes do not clean or polish. They will change the colour of the metal by removing the top chromium oxide film coating.

Cleaning Painted, Porcelain-Enameled Surfaces and Plastic Components

Clean painted, porcelain-enameled and plastic components with warm soapy water, and paper towels or cloth. After wiping down the surfaces, rinse and dry thoroughly.

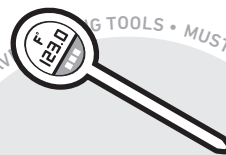
Cleaning the Outside of Grills that are in Unique Environments

If your grill is subject to a particularly harsh environment, you will want to clean the outside more often. Acid rain, pool chemicals, and salt water can cause surface rusting to appear. Wipe down the outside of your grill with warm soapy water. Follow up with a rinse and thorough drying. Additionally, you may want to apply a stainless steel cleaner weekly to prevent surface rust.



FOIL PANS

Perfect for lining the catch pan to make cleanup convenient and easy.



THERMOMETER

Small and relatively inexpensive, this gadget is essential for quickly gauging the internal temperature of the meat when grilling.



GRILL BRUSH

A must-use before you even dream of grilling. A quick once-over on hot grates prevents the charred remains of meals past from sticking to your meals present.

BARBECUE WILL NOT IGNITE

SYMPTOM

• Burner does not ignite when following the electronic ignition instructions in the “Operation” section of this Owner’s Manual.

CAUSE

There is a problem with gas flow.

SOLUTION

If the barbecue will not ignite, the first step is to determine if there is gas flowing to the burners. To check this, follow the instructions below for “Using a Match to Determine if there is Gas Flow to the Burners.”

If **match lighting IS NOT successful**, follow the gas flow troubleshooting suggestions on the next page.

There is a problem with the electronic ignition system.

If the barbecue will not ignite, the first step is to determine if there is gas flowing to the burners. To check this, follow the instructions below for “Using a Match to Determine if there is Gas Flow to the Burners.”

If **match lighting IS successful**, follow the instructions below for “Checking the Components of the Electronic Ignition System.”

Using a Match to Determine if there is Gas Flow to the Burners

- 1) Open the grill lid.
- 2) Check that all burner control knobs are in the off \bigcirc position. Check by pushing in and turning knobs clockwise.
Note: It is important that all burner control knobs be in the off \bigcirc position before you turn on the LPG cylinder.
- 3) Turn gas supply on by turning cylinder valve anti-clockwise or by moving regulator lever to the on position depending on your regulator/cylinder connection.
- 4) Begin with the burner furthest to the left. Put match in the matchstick holder and strike match. (Matchstick holder is located under right side table.) Insert lit match down through the cooking grates, past the FLAVORIZER BARS and next to the burner (A).
- 5) Push the burner control knob in and turn it anti-clockwise to the start/high ⦿ position.
- 6) Check that the burner is lit by looking through the cooking grates and through the half-circle cutout in the FLAVORIZER BARS.
- 7) If the burner does not ignite within 4 seconds, turn burner control knob to the off \bigcirc position and wait five minutes to allow the gas to clear before attempting to light the burner again. If repeated attempts fail, follow the gas flow troubleshooting instructions on the next page.
- 8) If the burner ignites, the problem lies in the ignition system. Follow the instructions for “Checking the Components of the Electronic Ignition System”.
- 9) Replace the matchstick holder by hanging underneath right side table (B).

Checking the Components of the Electronic Ignition System

When pressing the ignition button you should hear a ticking sound. If you cannot hear the ticking sound, check the battery, then check the wires.

Checking the Battery

There are three potential issues with the battery that supplies the power to your ignition module that need to be checked:

- 1) Some batteries have a plastic protective wrap around them. (Do not confuse this plastic with the battery label.) Check that this plastic wrap is removed.
- 2) Confirm that the battery is installed correctly (C).
- 3) If the battery is old, replace it with a new battery.

Checking the Wires

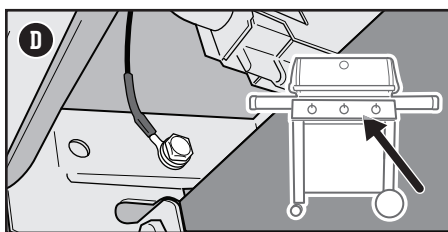
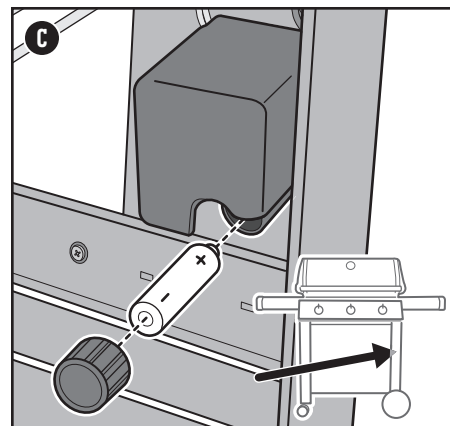
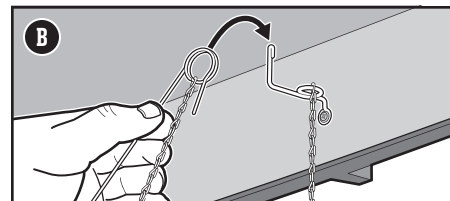
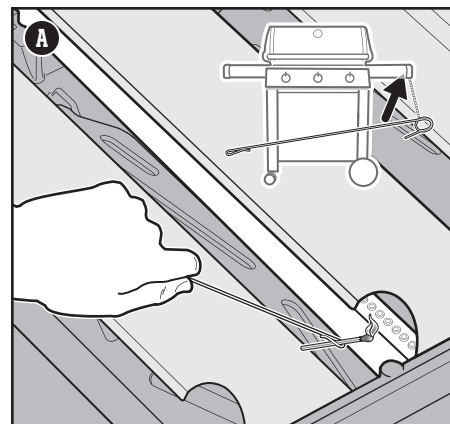
There are two potential trouble spots that need to be checked:

- 1) Check that the ignition wires are connected securely to the terminals on the ignition button under the control panel.
- 2) Make sure the ignition wires are properly attached to the ignition module. The wire terminals are colour coded to correspond with the terminals on the ignition module. The number of wires will vary per model.

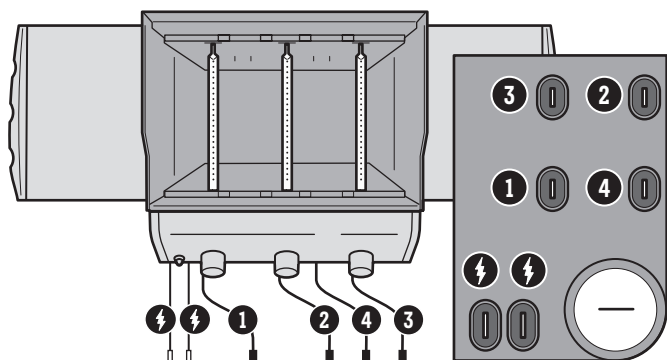
Checking the Earthed Wire

Models 310, 315 and 435 have an earthed wire connected to the manifold bracket. This is visible when viewing under the control panel (D):

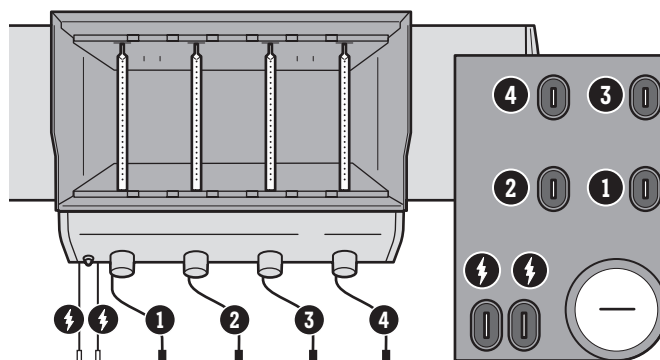
- 1) Check that the earthed wire is properly secured with a screw.



310 Igniter Module Wire Chart



410 Igniter Module Wire Chart



GAS FLOW

SYMPTOM

- Barbecue does not reach desired temperature or heats unevenly.
- One or more of the burners fail to ignite.
- Flame is low when burner is on high position.
- Flames do not run the whole length of the burner.
- Burner flame pattern is erratic.

CAUSE

SOLUTION

Some countries have regulators with a "flow limiting device" that has been activated. This safety feature built into the regulator restricts the gas flow in the event of a gas leak. You can inadvertently activate this safety feature without having a gas leak. This typically occurs when you turn on the gas at the LPG cylinder and one or more of the control knobs are not in the off position. It may also occur if you turn on the LPG cylinder too quickly.

Reset the "flow limiting device" by closing the LPG cylinder valve and turning all the burner control knobs to the off \odot position. Wait five minutes to allow accumulated gas to dissipate, then ignite the barbecue again following the instructions in the "Operation" section.

The LPG cylinder is low or empty.

Refill LPG cylinder.

Fuel hose is bent or kinked.

Straighten fuel hose.

Burner ports are dirty.

Clean burner ports. Refer to "Cleaning the Burner Ports."

SYMPTOM

- Gas is smelled in conjunction with burner flames that appear yellow and lazy.

CAUSE

SOLUTION

Spider screens on the burners are obstructed.

Clean spider screens. Refer to "Cleaning the Spider Screens" in the Product Care section. Also refer to the illustrations and information in this section about proper flame pattern and spider screens.

SYMPTOM

- The smell of gas and/or a light hissing sound.

CAUSE

SOLUTION

The internal rubber seal in the LPG cylinder valve could be damaged.

Inspect the rubber seal for damage. If damaged, return LPG cylinder to local retailer.

GREASY BARBECUE (Peeling Paint & Flare-Ups)

SYMPTOM

- Inside of lid appears to have the appearance of peeling paint.

CAUSE

SOLUTION

The flakes you see are accumulated cooking vapours that have turned into carbon.

This happens over time after repeated use of your barbecue. This is not a defect. Clean the lid. Refer to the "Product Care" section.

SYMPTOM

- Experiencing flare-ups when barbecuing or preheating.

CAUSE

SOLUTION

There is leftover food from the previous meal.

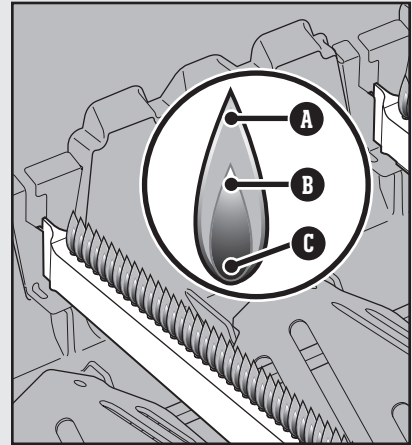
Always preheat the barbecue on the highest setting for 10 to 15 minutes.

The inside of the barbecue needs to be cleaned thoroughly.

Follow the steps in the "Cleaning and Maintenance" section to clean the barbecue inside from the top down.

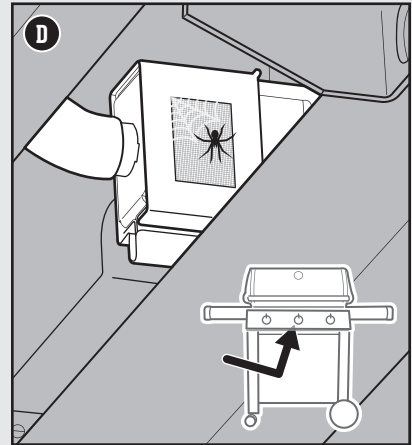
Proper Burner Flame Pattern

The burners in your grill were factory set for the correct air and gas mixture. When the burners are performing correctly, you will see a specific flame pattern. The tips may occasionally flicker yellow (A), with a descending light blue (B) to dark blue flame (C).



Spider Screens

The combustion air openings of the burners (D) are fitted with stainless steel screens to prevent spiders and other insects from spinning webs and building nests inside the burners. Additionally, dust and debris can accumulate on the outside of the spider/insect screen and obstruct the oxygen flow to the burners.



CALL CUSTOMER SERVICE





If you are still experiencing any problems, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on weber.com.

⚠ **WARNING:** Do not attempt to make any repair to gas carrying, gas burning, ignition components or structural components without contacting Weber-Stephen Products LLC, Customer Service Department.

⚠ **WARNING:** Failure to use genuine Weber-Stephen parts for any repair or replacement will void all warranty protection.

⚠ **CAUTION:** The burner tube openings must be positioned properly over the valve orifices.

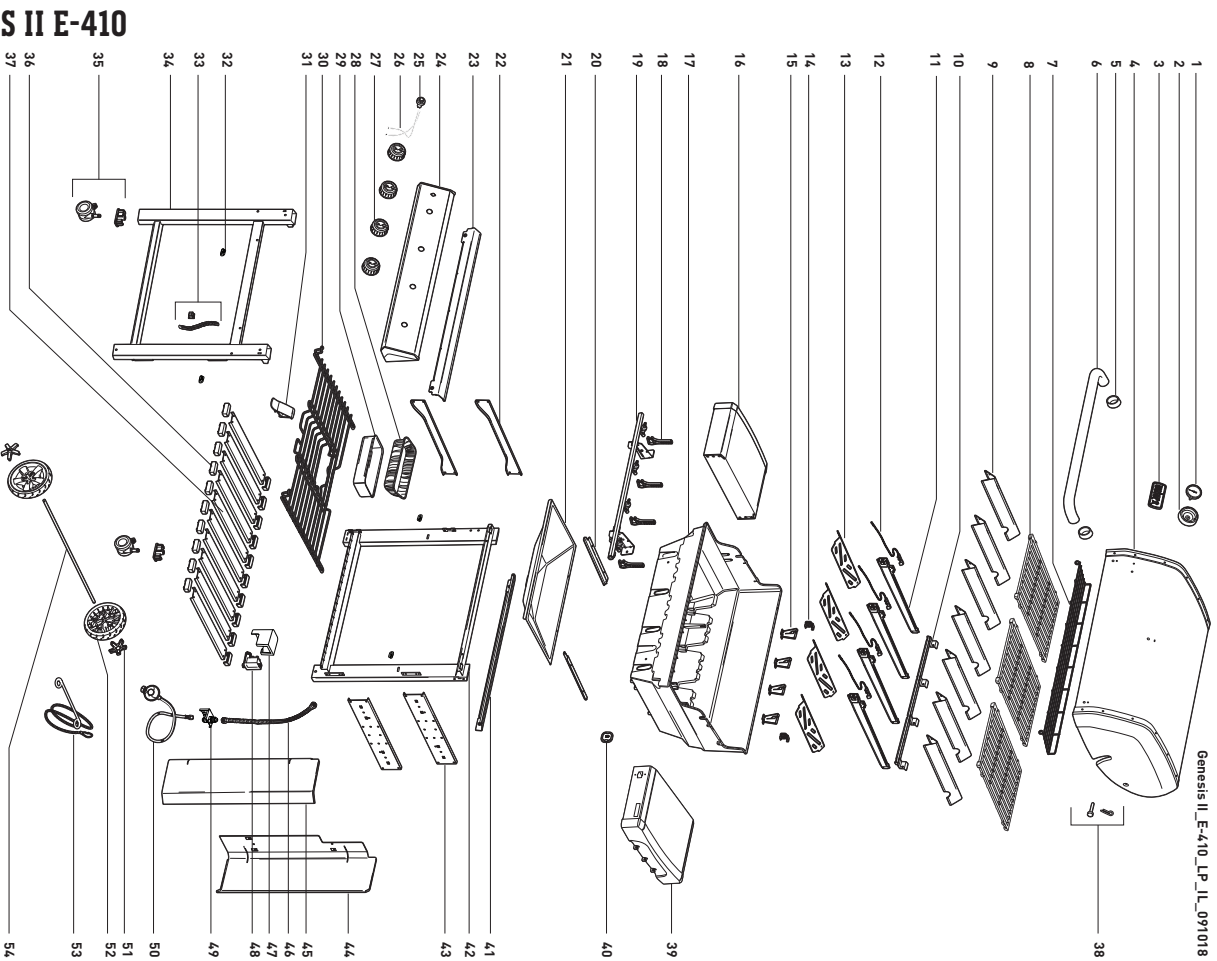
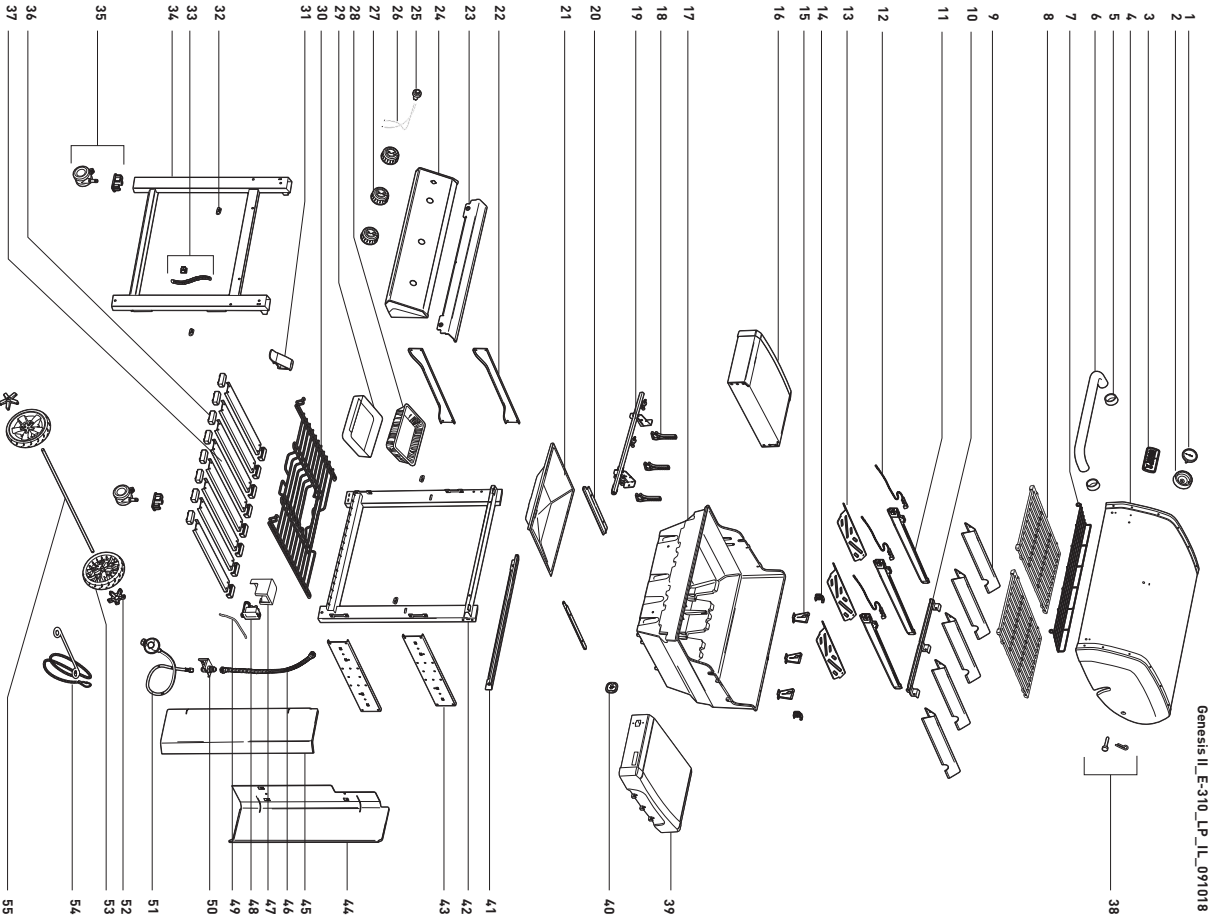
Barbecuing Guide

Type	Thickness/Weight	Approximate Total Barbecue Time
 RED MEAT		
Steak: New York strip, porterhouse, rib-eye, T-bone, and filet mignon (tenderloin)	19 mm thick	4 to 6 minutes direct high heat
	25 mm thick	6 to 8 minutes direct high heat
	50 mm thick	14 to 18 minutes sear 6 to 8 minutes direct high heat, then 8 to 10 minutes indirect high heat
Flank Steak	0.68 to 0.90 kg, 19 mm thick	8 to 10 minutes direct medium heat
Ground Beef Patty	19 mm thick	8 to 10 minutes direct medium heat
Tenderloin	1.3 to 1.8 kg	45 to 60 minutes 15 minutes direct medium heat, then 30 to 45 minutes indirect medium heat
 POULTRY		
Chicken Breast: boneless, skinless	170 to 226 g	8 to 12 minutes direct medium heat
Chicken Thigh: boneless, skinless	113 g	8 to 10 minutes direct medium heat
Chicken Pieces: bone in, assorted	85 to 170 g	36 to 40 minutes 6 to 10 minutes direct low heat, then 30 minutes indirect medium heat
Chicken: whole	1.8 - 2.2 kg	1 to 1½ hours indirect medium heat
Cornish Game Hen	0.68 - 0.90 kg	60 to 70 minutes indirect medium heat
Turkey: whole, unstuffed	4.5 - 5.4 kg	2 to 2½ hours indirect medium heat
 SEAFOOD		
Fish, Fillet, or Steak: halibut, red snapper, salmon, sea bass, swordfish, and tuna	6.3 to 12.7 mm thick	3 to 5 minutes direct medium heat
	25 - 31 mm thick	10 to 12 minutes direct medium heat
Fish: whole	0.454 kg	15 to 20 minutes indirect medium heat
	1.36 kg	30 to 45 minutes indirect medium heat
 VEGETABLES		
Asparagus	12.7 mm in diameter	6 to 8 minutes direct medium heat
	in husk	25 to 30 minutes direct medium heat
Corn	husk removed	10 to 15 minutes direct medium heat
	shiitake or button	8 to 10 minutes direct medium heat
Mushroom	portobello	10 to 15 minutes direct medium heat
	halved	35 to 40 minutes indirect medium heat
Onion	12.7 mm slices	8 to 12 minutes direct medium heat
	whole	45 to 60 minutes indirect medium heat
Potato	12.7 mm slices	9 to 11 minutes parboil 3 minutes, then 6 to 8 minutes direct medium heat

The cuts, thicknesses, weights, and barbecuing times above are meant to be guidelines. Factors such as altitude, wind, and outside temperature can affect cooking times. Two rules of thumb: Barbecue steaks, fish fillets, boneless chicken pieces, and vegetables using the direct method for the time given on the chart (or to the desired doneness), turning food once halfway through barbecuing time. Barbecue roasts, whole poultry, bone-in poultry pieces, whole fish and thicker cuts using the indirect method for the time given on the chart (or until an instant-read thermometer registers the desired internal temperature). Cooking times for beef and lamb are to medium doneness unless otherwise noted. Before carving, let roasts, larger cuts of meat, and thick chops and steaks rest for 5 to 10 minutes after cooking. The internal temperature of the meat will rise by 5 to 10 degrees during this time.



Replacement Parts

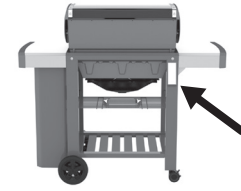


GENESIS II E-310

GENESIS II E-410



Serial Number



Write your grill's serial number in the above box for future reference. The serial number is on the data label located on the back, right-hand side of the grill frame.

AUSTRALIA

Weber-Stephen Products LLC
R. McDonald Co. PTY. LTD.
+61.8.8221.6111

AUSTRIA

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 (0)7 242 89 0135
service-at@weber.com

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 15 28 30 90
service-be@weber.com

CHILE

Weber-Stephen Chile SpA.
+01 56 2-3224-3936

CZECH REPUBLIC

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.
+42 267 312 973
info-cz@weberstephen.com

DENMARK

Weber-Stephen Nordic ApS
+45 99 36 30 10
service-dk@weber.com

FRANCE

Weber-Stephen France SAS
+33 0810 19 32 37
service-fr@weber.com

GERMANY

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 (0) 30 219 0710
service-de@weber.com

HUNGARY

Weber-Stephen Magyarország Kft.
+36 70 / 70-89-813
info-hu@weberstephen.com

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.
080 42406666
customercare@weberindia.com

ISRAEL

D&S Imports
+972 392 41119
info@weber.co.il

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 367 911
service-it@weber.com

MEXICO

Weber-Stephen Products S.A. de C.V.
+01800-00-WEBER [93237] Ext. 105

NETHERLANDS

Weber-Stephen Holland B.V.
+31 202 623 978
service-nl@weber.com

NEW ZEALAND

WEBER New Zealand ULC
+64 9 570 6630

POLAND

Weber-Stephen Polska Sp. z o.o.
+48 22 392 04 69
info-pl@weberstephen.com

RUSSIA

Weber-Stephen Vostok LLC
+7 495 956 63 21
info.ru@weberstephen.com

SOUTH AFRICA

Weber-Stephen Products (South Africa) Pty Ltd.
+27 11 454 2369
info@weber.co.za

SPAIN

Weber-Stephen Ibérica SRL
+34 935 844 055
service-es@weber.com

SWITZERLAND

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
service-ch@weber.com

TURKEY

Weber-Stephen Turkey
+90 212 059 64 80
info-de@weberstephen.com

UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Dubai Branch
+971 4 454 1626
info@weberstephen.ae

UNITED KINGDOM

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
service-uk@weber.com

USA

Weber-Stephen Products LLC
847 934 5700
support@weberstephen.com

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other eastern European countries, such as ROMANIA,
SLOVENIA, CROATIA, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.

weber.com



The Bluetooth® word mark and logos are registered trademarks owned by Bluetooth SIG, Inc. and any use of such marks by Weber-Stephen Products LLC is under license. Other trademarks and trade names are those of their respective owners.

© 2018 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.

מדריך למשתמש בפרופאן נוזלי

GENESIS II

E-310 • E-410



הירשם היום

השמחה שבגריל: רשום את גריל הגז GENESIS II שברשותך וקבל תוכן מיוחד שיהפוך אותך לגיבור היום.

הרישום פשוט והתשובות לשאלות הנן קלות ומהירות. בפחות משתי דקות תפעיל את ה-WEBER-ID הייחודי שלך ותקבל לידיך ידע והדרכה שישמשו אותך לאורך זמן. השראה לכל אורך הדרך.



טלפון



נייד



דוא"ל



מקוון

79417

100118
he - Hebrew

שמור את המדריך למשתמש לעיון עתידי, קרא אותו ביסודיות ואם יש לך שאלות, אנא צור קשר עוד היום.

מידע בטיחותי חשוב

הצהרות **סכנה**, **אזהרה** ו**התראה** מופיעות לאורך המדריך למשתמש ומדגישות מידע קריטי וחשוב. עליך לעיין בהצהרות אלה ולעקוב אחריהן להבטחת בטיחות ולמניעת נזקים. ההצהרות מופיעות להלן.

▲ **סכנה:** מציין מצב מסוכן שאם אין נמנעים ממנו, **ייתיים במוות או פציעה חמורה**.

▲ **אזהרה:** מציין מצב מסוכן שאם אין נמנעים ממנו, **עשוי להסתיים במוות או פציעה חמורה**.

▲ **התראה:** מציין מצב מסוכן שאם אין נמנעים ממנו, **עשוי להסתיים בפציעה קלה או בינונית**.

▲ סכנה:

אם הרחת גז:

- יש לכבות את אספקת הגז למכשיר (לגריל).
- יש לכבות כל להבה חשופה.
- יש לפתוח את המכסה.
- אם הריח ממשיך, יש להתרחק מהמכשיר, (מהגריל) ולהתקשר מיד לספק הגז שלך או למכבי האש.

▲ אזהרה

- אין לאחסן או להשתמש בדלק או בנוזלים או אדים דליקים אחרים בקרבת מכשיר זה (הגריל) או מכשירים אחרים.
- אין לאחסן מכל גפ"מ שאינו מחובר לשימוש בקרבת מכשיר זה (הגריל) או מכשירים אחרים.

לשימוש בחוץ בלבד.

יש לקרוא את ההוראות לפני שימוש במכשיר (הגריל).

הודעה למתקין: יש להשאיר הוראות אלו אצל הצרכן.

הודעה לצרכן: שמור הוראות אלו לעיון עתידי.

התקנה והרכבה

▲ **סכנה:** גריל זה אינו מיועד להתקנה בתוך כלי רכב או כלי שיט או עליהם.

▲ **אזהרה:** אין להשתמש בגריל זה אלא אם כל החלקים נמצאים במקומם והגריל הורכב בהתאם להוראות ההרכבה.

▲ **אזהרה:** אין להרכיב דגם זה של הגריל בקונסטרוקציה מובנית או שניתנת להחלקה.

▲ **אזהרה:** אין לבצע שינוי במתקן. גז פחמימני מעובה אינו גז טבעי. ההמרה לגז טבעי או הניסיון להשתמש בגז טבעי במתקן גז פחמימני מעובה או בגז פחמימני מעובה במתקן של גז טבעי אינו בטוח ויגרום לביטול תוקף האחריות שלך.

• אסור למשתמש לבצע שינויים בחלקים שנאטמו על ידי היצרן.

אופן פעולה

▲ **סכנה:** יש להשתמש בגריל רק בחוץ ובאזור שהנו מאוורר היטב. אין להשתמש במוסך, בניין, אכסדרה, אוהל, או כל אזור סגור אחר, או מתחת למבנה העשוי חומר דליק.

▲ **סכנה:** אין להשתמש בגריל בתוך כלי רכב או באזור אחסון או מטען של כלי רכב. אזהרה זו כוללת מכוניות, משאיות, מכוניות סטיישן, מיני-וואן, ג'יפים, רכבי שטח וסירות, אך אין להשתמש בהם.

▲ **סכנה:** בעת השימוש יש להשאיר חומרים דליקים במרחק של 61 ס"מ לפחות מהחלק האחורי או הצדדים של הגריל.

▲ **סכנה:** יש לשמור על אזור הבישול נקי מהצטברות של אדים ונוזלים דליקים כגון דלק, אלכוהול, וכו', וחומרים מתלקחים.

▲ **סכנה:** יש להרחיק מכשיר זה מחומרים דליקים בעת השימוש.

▲ **סכנה:** אין להניח כיסוי גריל או כל דבר דליק על, או בתוך שטח האחסון שמתחת לגריל כאשר הגריל פועל או חם.

▲ **סכנה:** אם מתרחשת דליקת גז, יש לכבות את כל המבערים ולהשאיר את המכסה סגור עד לכיבוי האש.

▲ **אזהרה:** חלקים נגישים עלולים להיות חמים. יש להרחיק ילדים.

▲ **אזהרה:** השימוש באלכוהול, תרופות במרשם, תרופות ללא מרשם או סמים מסוכנים עשוי לפגום ביכולתו של הצרכן להרכיב, להעביר, לאחסן או להפעיל את הגריל כראוי ובצורה בטוחה.

▲ **אזהרה:** לעולם אין להשאיר את הגריל ללא השגחה במהלך חימום מוקדם או שימוש. יש לנהוג בזהירות בעת שימוש בגריל. תא הצלייה מתחמם בשלמותו בעת השימוש.

▲ **אזהרה:** יש להשתמש בכפפות העמידות בפני חום (בהתאם ל-EN 407, דירוג חום במגע בדרגה 2 או יותר), בעת שימוש בגריל.

▲ **אזהרה:** אין להזיז את המתקן במהלך השימוש.

▲ **אזהרה:** יש להרחיק כבלי חשמל ואת צינור אספקת הדלק ממשטחים חמים.

▲ **התראה:** בטיחות מוצר זה נבדקה והוא אושר לשימוש במדינה ספציפית בלבד. יש לעיין במדינות המצוינות בחלק החיצוני של התא.

• אין להשתמש בפחמים, לבני פחם, או אבן לבה בגריל שלך.

אחסון ו/או אי-שימוש

▲ **אזהרה:** יש לכבות את אספקת הגז במכל הגז לאחר השימוש.

▲ **אזהרה:** יש לאחסן מכלי גפ"מ בחוץ, מחוץ להישג ידם של ילדים, ואין לאחסן אותם בבניין, מוסך או כל מקום סגור אחר.

▲ **אזהרה:** לאחר פרק זמן ארוך של אחסון ו/או חוסר-שימוש יש לבדוק את הגריל לפני השימוש, לאיתור דליפות גז וחסימות במבער.

• אחסון הגריל בחדר פנימי מותר רק אם מכל הגפ"מ מנותק ואינו מחובר לגריל.

תוכן העניינים

2	ברוכים הבאים ל-WEBER מידע בטיחותי חשוב
4	ההבטחה של WEBER אחריות
5	מאפייני המוצר מאפייני ה-GENESIS II מערכת הצלייה GS4
6	עצות ורמזים צלייה - ישירה או עקיפה עשה ואל תעשה במהלך הצלייה
8	מתחילים מידע חשוב אודות גז פחמימני מעובה וחיבורי גז מידות פתחי שסתום המבער ונתוני צריכה של GENESIS II התקנת מכל הגפ"מ ובדיקת נזילות
12	אופן פעולה השימוש הראשון שלך בגריל בכל פעם שאתה משתמש בגריל הדלקת הגריל
14	טיפול במוצר ניקוי ותחזוקה
16	איתור תקלות
18	מדריך הצלייה
19	חלקי חילוף

שלום!

אנו שמחים שהצטרפת אלינו במסע אל האושר שעל הגריל. עיין במדריך למשתמש כדי להבטיח שדרכך לצלייה תהיה קלה ופשוטה. אנו רוצים להיות אתך במשך כל אורך חייו של הגריל, ולכן מבקשים שתקדיש מספר דקות לתהליך הרישום. אנו מבטיחים שלא נמכור את המידע שלך או נשלח אליך הודעות מיותרות ומתחייבים לעמוד לצידך בכל שלב. כשתירשם לקבלת WEBER-ID נשלח לך תוכן מיוחד לגבי צלייה.

אז בוא והצטרף אלינו באינטרנט, בטלפון החכם או בכל דרך בה תבחר כדי לשמור על קשר.

תודה שבחרת ב-WEBER. אנו שמחים שאתה כאן.



טלפון



נייד



דוא"ל



מקוון

ההבטחה של WEBER (10 שנות כתב אחריות מרצון לאירופה, המזרח התיכון ואפריקה) אנו ב-WEBER גאים בשני דברים: ייצור מכשירי גריל שניתן להשתמש בהם לאורך זמן ומתן שרות לקוחות מצטיין לכל החיים.

תודה שרכשת מוצר של WEBER. Weber-Stephen. תודה שרכשת מוצר של WEBER. Weber-Stephen, Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine והיחידות העסקיות הבינלאומיות (הרשומות בסוף מדריך זה) (WEBER) מתגאים בכך שאנו מספקים מוצר בטיחותי, יציב ואמין.

להלן האחריות מרצון של WEBER הניתנת לך ללא עלות נוספת. היא כוללת את המידע הדרוש לך על מנת לתקן את המוצר במקרה בלתי-סביר של כשל או תקלה.

בהתאם לחוקים המתאמים, ללקוח יש מספר זכויות במקרה שהמוצר פגום. זכויות אלה כוללות ביצוע משלים או החלפה, הפחתת מחיר הרכישה ופיצוי. באיחוד האירופי לדוגמה, תהיה זו אחריות לשנתיים מעוגנת בחוק, החל מתאריך קבלת המוצר על ידי הלקוח. זכויות אלה ואחרות שהנן מעוגנות בחוק אינן מושפעות מהוראת אחריות זו. למעשה, אחריות זו מעניקה זכויות נוספות לבעלים, שהנן בלתי תלויות בהוראת האחריות המעוגנת בחוק.

אחריות מרצון של WEBER

WEBER מעניקה לקונה של המוצר של WEBER (או במקרה של מתנה או מצב קידום מכירות, האדם שעבורו נרכש המוצר כמתנה או כפריט קידום מכירות) ("הבעלים"), אחריות על היעדר פגמים במוצר WEBER, מבחינת חומרים ועבודה, עבור עשר (10) שנים מתאריך הרכישה, כאשר הרכבת המוצר והפעלתו נעשים בהתאם למדריך למשתמש. (הערה: אם תאבד או תניח שלא במקום את המדריך למשתמש של WEBER, ניתן לקבל תחליף מקוון בכתובת www.weber.com). כתב האחריות ישימה באירופה, המזרח התיכון ואפריקה (EMEA). WEBER מסכימה לתקן או להחליף את החלק שהנו פגום מבחינת חומר או מרכיבים, בכפוף למגבלות, כתיב הווייתור וההחרגות הרשומים הלקן. בהתאם לחוק המתאים, אחריות זו ניתנת לבעלים המקוריים בלבד ואינה ניתנת להעברה לבעלים אחרים, אלא במקרה של מותנות וכפריטים מקדמי מכירות בהתאם מופיע לעיל.

WEBER תומכת במוצריה ושמה לספק לך את כתב האחריות המתואר לגבי פגמים בחומרים בגריל, או ברכיבי הגריל הרלוונטיים, למעט בלאי רגיל.

• בלאי רגיל כולל פגמים שעלולים להתהוות במשך זמן הבעלות של הגריל, כגון חלודה שטחית, פגיעות ושריטות וכו'. למרות זאת, WEBER תכבד אחריות זו עבור הגריל או הרכיבים הרלוונטיים, במקום בו הנזק או הליקוי הנם כתוצאה מפגם בחומר.

• פגם בחומר כולל חלודה או צריבה בחלקים מסוימים, או נזק אחר או כשל שמונע ממך להשתמש בגריל בצורה בטיחותית / נכונה.

אחריות הבעלים תחת כתב האחריות / החרגת אחריות

כדי להבטיח כיסוי ללא בעיות, חשוב (אך לא חובה) לרשום את מוצר ה-WEBER שלך באופן מקוון בכתובת: www.weber.com. נא לשמור את הקבלות והחשבוניות כהוכחה לרכישה בהתאם למתחייב בכתב האחריות. לחברת WEBER דרושים צילומים של פגמים לכאורה, ואת המספר הסידורי של הגריל, לפני טיפול בתביעה בהתאם לכתב האחריות. רישום המוצר הנו אישור של כיסוי המוצר תחת אחריות והוא מספק קשר ישיר בינך ובין WEBER במקרה ויהיה לנו הצורך ליצור קשר איתך.

האחריות לעיל ישימה רק אם הבעלים מטפל במוצר כנדרש, כולל הוראות הרכבה, הוראות שימוש ותחזוקה מונעת. בהתאם למדריך למשתמש, אלא אם ביכולתו של הבעלים להוכיח שהפגם או הכשל אינם קשורים לאי-מילוי ההתחייבויות המופיעות לעיל. אם אתה מתגורר באזור החוף, או שהמוצר נמצא ליד בריכת שחיה, התחזוקה כוללת שטיפה של המשטחים החיצוניים, בהתאם למדריך למשתמש.

תוקף אחריות זו פג אם קיימים נזקים, התדרדרות, דהייט צבע ו/או חלודה שאינם באחריות WEBER ושנגרמו על-ידי:

- שימוש לרעה, שימוש שגוי, שינוי, התאמה, יישום שגוי, השחתה, הזנחה, הרכבה שגויה או התקנה, וכן אי ביצוע תחזוקה רגילה קבועה;
- חרקים (כגון עכבישים), מכרסמים (כגון סנאים), כולל אך אינו מוגבל לנזק לרכיבים חשמליים;
- חשיפה למקורות מלח ו/או כלור כגון בריכות שחיה וגי'קוזי/ספא;
- תנאי מזג אוויר קשים כגון ברד, הוריקן, רעידות אדמה, צונמי, שיטפונות, טורנדו, או סערות.
- גשם חומצי וגורמים סביבתיים נוספים.

שימוש ו/או התקנה של חלקים שאינם מקוריים של WEBER יבטלו אחריות זו ונזקים הנובעים מכך אינם מכוסים על ידי אחריות זו. כל המרה של גריל גז שלא אושרה על ידי WEBER ושלא נעשתה על ידי טכנאי מוסמך של WEBER, תבטל את תוקף אחריות זו.

טיפול בתביעות

אם אתה מאמין שיש לך חלק [פגום] המכוסה על ידי כתב אחריות זו, צור קשר עם הספק ממנו רכשת את המוצר. במידת הצורך, באפשרותך להתקשר לשרות לקוחות של WEBER בהתאם למידע ליצירת הקשר המופיע באתר (www.weber.com). לאחר בדיקה, WEBER תתקן או תחליף (בהתאם לשיקול דעתה) את החלק הפגום המכוסה תחת אחריות זו. במקרה שלא ניתן לתקן או להחליף, WEBER עשויה (בהתאם לשיקול דעתה) להחליף את הגריל בגריל חדש שמחירו שווה-ערך או יקר יותר. WEBER עשויה לבקש ממך להחזיר את החלקים לבדיקה. יש לשלם מראש את דמי ההעברה. עלויות המשלוח יחזרו לבעלים אם הפגם מכוסה על ידי כתב האחריות.

- בעת יצירת קשר עם הספק, יש להכין מראש את הפרטים הבאים:
- הוכחת רכישה
 - צילומים של הפגם לכאורה
 - מספר סידורי של המוצר

ויתורים

חזן מהאחריות והויתורים המתוארים בהצהרת אחריות זו, אין עוד אחריות או הצהרות של אחריות מרצון הניתנות כאן אשר הן מעבר לאחריות החוקית של WEBER. הצהרת האחריות הנוכחית אינה מגבילה או שוללת מצבים או תביעות בהם יש ל-WEBER אחריות מנדטורית בהתאם לחוק.

לא ניתן יהיה ליישם אחריות כלשהיא לאחר פרק הזמן בן עשר (10) השנים של אחריות זו. כל אחריות אחרת הניתנת על ידי אדם כלשהו, כולל ספק או קמעונאי, למוצר כלשהו (כגון אחריות מורחבת כלשהי), אינה מחייבת את WEBER. התרופה הבלעדית של אחריות זו הינה תיקון או החלפה של החלק או המוצר.

בכל מקרה בהתאם לאחריות מרצון זו, לא יהיה פיצוי מכל סוג שהוא גדול יותר ממחיר מוצר WEBER בעת הקניה.

חלקים ואביזרים המוחלפים תחת אחריות זו, יהיו תחת אחריות רק ליתרת פרק הזמן של תעודת האחריות המקורית, באורך עשר (10) שנים.

מגבלה זו אינה מתייחסת למקרים של כוונה ורשלנות חמורה ומקרים של פגיעה בנזק אדם או בבריאות או פגיעה בין אם באשמת WEBER או נציגיה או סוכניה החוקיים.

תעודת אחריות זו מתייחסת לבית פרטי או דירה בלבד ואינה מתייחסת לגרילים של WEBER בהם נעשה שימוש מסחרי, קהילתי או ביחידות מרובות, כגון מסעדות, בתי מלון, אתרי נופש, או בנכסים מושכרים.

מעט לעת, WEBER עשויה לשנות את העיצוב של מוצריה. לא ניתן יהיה לפרש כל שמופיע באחריות זו כמחייב את WEBER לכלול שינויי עיצוב אלה במוצרים קודמים, ואין לפרש שינויים אלה כהודאה בכך שהעיצובים הקודמים היו פגומים.



שמור על ההשקעה שלך הגן על הגריל שלך מאיתני הטבע באמצעות כיסוי גריל עמיד ויוקרתי.

GS4 מערכת צלייה בעלת ביצועים גבוהים

מערכת הצלייה GS4 בעלת הביצועים הגבוהים מגדירה מחדש את הרף בעולם הבישול בגז, ומציבה את Weber רמה אחת מעל כולם. מערכת צלייה עצמתית זו מבוססת על יותר מ-65 שנות ניסיון בצלייה, על מומחיות קולינרית וחשוב מכל, על הרצונות והצרכים של האנשים שחשובים באמת - קהילת אוהבי הצלייה שלנו. כל רכיב ב-GS4 עוצב באופן ייחודי, כך שיהיה קל לשימוש ויספק חווית צלייה מספקת ללא מתחרים.



1 הצתת INFINITY

הצתת ה-Infinity מבטיחה הצתה בכל פעם. כך שניתן להתחיל בצלייה מיד, בפעם הראשונה ובכל פעם לאחר מכן.

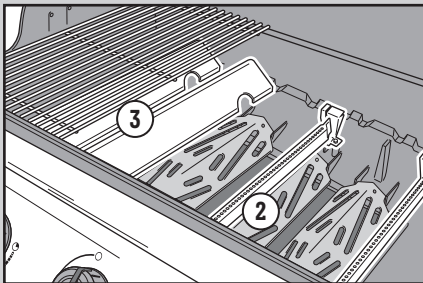


2 מבערים

העיצוב הייחודי מספק זרימת גז עקבית מהצד הקדמי אל הצד האחורי. כך מובטחת חלוקת חום שווה המבטיחה כי צליית הבשר תהיה אחידה ועקבית בכל מקום על משטחי הצלייה.

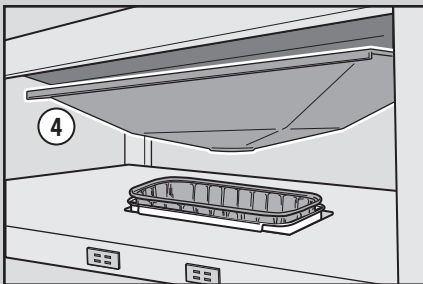
3 FLAVORIZER BARS

פסי ה-FLAVORIZER BARS מפלדת אל-חלד מוצבים בזווית המתאימה כדי לקלוט את השומנים הלוהטים, "לעשן" את האוכל ולהעניק לו את הטעם המוכר והאהוב שקשה לעמוד בפניו.

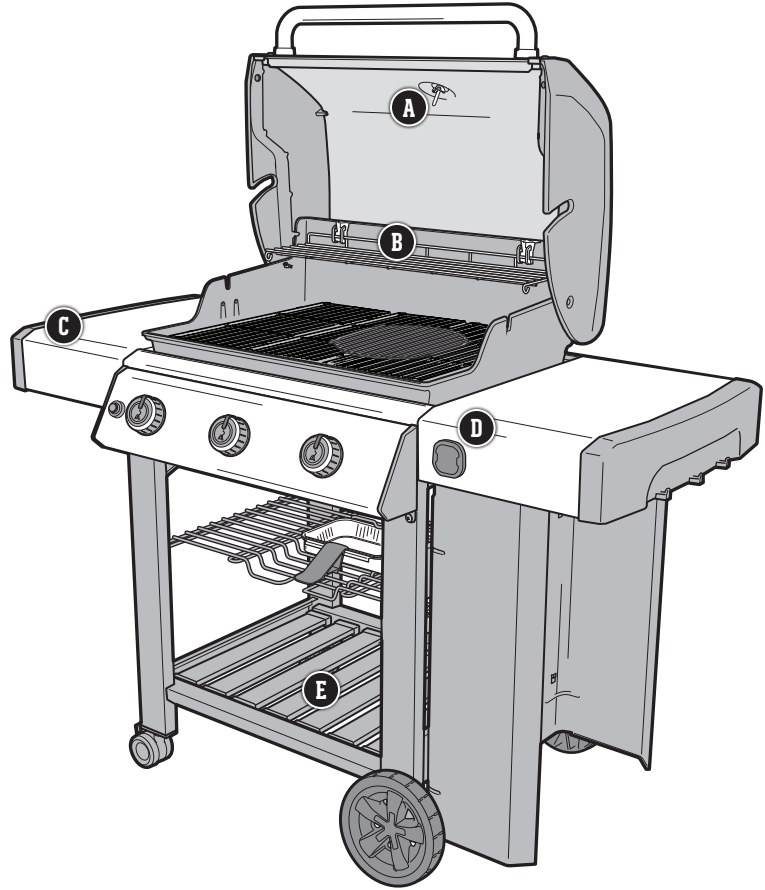


4 מערכת לאיסוף שומן

טפטופים שאינם מתאדים על ה-FLAVORIZER BARS מנותבים מהמבערים אל תוך מגש טפטוף חד-פעמי הממוקם בתוך כלי הניקוח הנשלף, מתחת למשטח הצלייה. עליך רק להסיר את כלי הניקוח ולהחליף את מגש הטפטוף במידת הצורך.



מאפייני GENESIS II



A מד-חום מובנה

תשומת לב לחום בתוך הגריל מאפשר לך לכוונן את החום לפי הצורך.

B מדף חימום נשלף

מאפשר לשמור על המזון חם או לקלות לחמניות במקביל לצליית המנה העיקרית על משטח הצלייה. מתקפל לאחסון קל כשאינו בשימוש.

C מגשים צידיים עם וויי כלים משולבים

השתמש במגש הצידי כדי שצלחות, תבלינים וכלים יהיו בטווח יד. תלה את כלי הגריל החיוניים שלך על הוויי, על מנת לאפשר גישה קלה וסדר בשטח העבודה שלך בחצר האחורית.

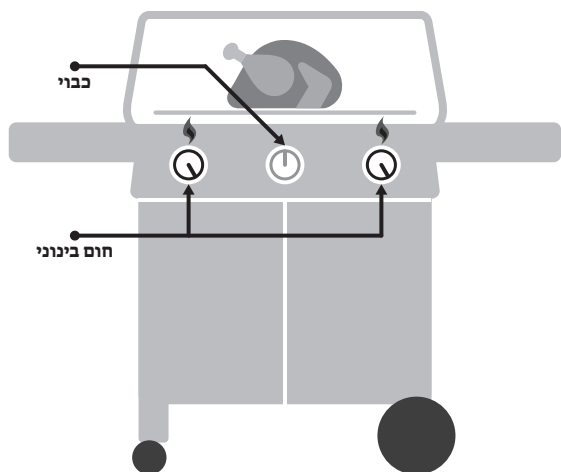
D תואם iGRILL 3

מדחום ה-iGrill 3 המחובר לאפליקציה מנטר את האוכל מתחילת הבישול ועד סופו ומציג את טמפרטורת הליבה בזמן-אמת במכשיר הנייד שלך. (האביזר נמכר בנפרד.)

E עיצוב עגלה פתוחה

עיצוב העגלה הפתוחה המלוטש מקל על הגישה לכל כלי הגריל.

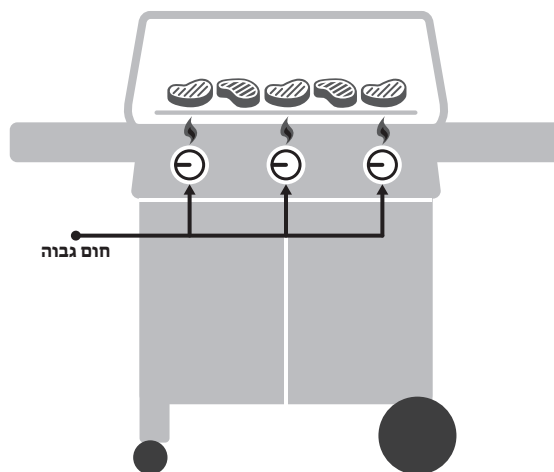
הלהבה - ישירה או עקיפה



התקנת חום שאינו ישיר

יש להשתמש בשיטה שאינה-ישירה לנתחי בשר גדולים יותר שבישולם דורש יותר מ-20 דקות, או למזונות כה עדינים שחשיפה ישירה לחום תייבש אותם או תחרוך אותם, כגון: נתחי צלי, נתחי עוף עם העצם, דגים שלמים, נתחי פילה דג עדינים, עופות שלמים, הודו וצלעות. ניתן להשתמש בחום שאינו ישיר גם לסיום הבישול של מזונות עבים יותר או נתחים עם העצם שנצרכו או הושחמו קודם בחום ישיר.

בחום עקיף, החום ממוקם בשני צדי הגריל, או בצד אחד של הגריל. המזון יושב על החלק שאינו דולק במשטח הצלייה.



התקנת חום ישיר

יש להשתמש בשיטה הישירה לחתיכות מזון קטנות ורכות שבישולן נמשך פחות מ-20 דקות, כגון: המבורגרים, סטייקים, צלעות, קבב, נתחי עוף ללא עצם, פילה דג, וירקות חתוכים.

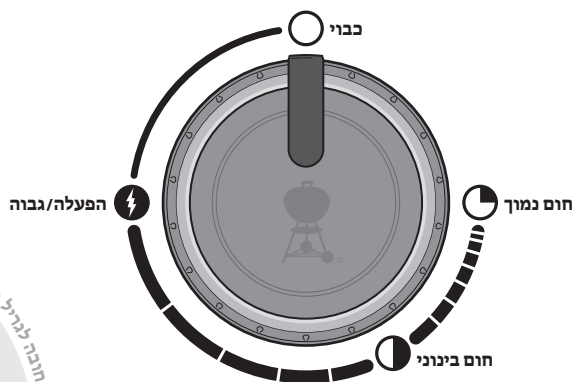
בחום ישיר, האש נמצאת ישירות מתחת למזון. היא צורבת את פני השטח של המזון, מפתחת טעמים, מרקם וקרמול טעים ומבשלת את המזון מבפנים.



כפפות ברביקיו
אם קיים ספק, השתמש בהן. הכפפות הטובות מבודדות ומגינות על היד ועל הזרוע.



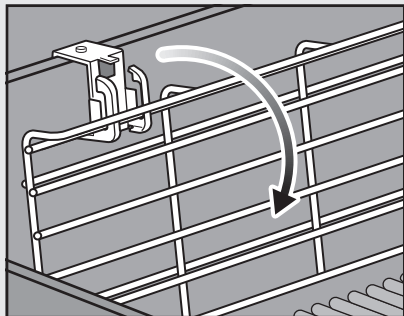
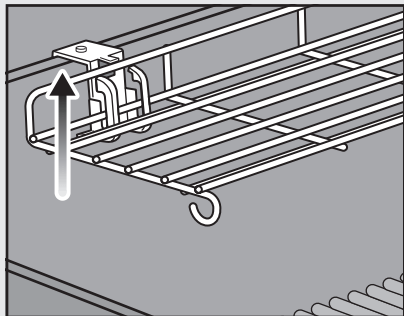
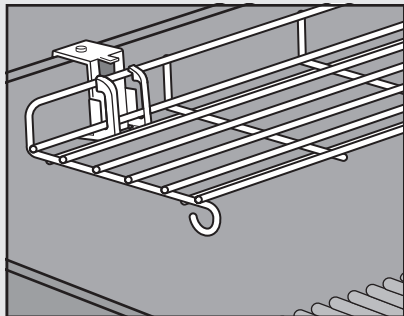
קוצב-זמן
הפעל קוצב זמן כדי להימנע מלשרוף את האוכל. אין צורך במכשיר מהודר - כל שאתה צריך זה מכשיר אמין וקל לשימוש.



מיטוב שטח הגריל

שימוש במדף החימום הנשלף

השתמש במדף החימום כדי לשמור את האוכל חם או קפל את המדף כאשר אינו בשימוש. לקיפול המדף, הרם אותו מעט וסובב כלפי מטה. יש להשתמש בכפפות העמידות בפני חום (בהתאם ל-EN 407, דירוג חום מגע דרגה 2 או יותר), בעת כוונון הרשת.



עשה ואל תעשה במהלך הצלייה

יש לחמם את הגריל מראש בכל פעם.

אם משטחי הצלייה אינם חמים מספיק, האוכל יידבק ולא יהיה לך סיכוי לצרוב היטב או לקבל את סימני הצלייה היפים. גם אם המתכון דורש חום בינוני או נמוך, יש צורך תמיד לחמם את הגריל מראש על החום הגבוה ביותר. יש לפתוח את המכסה, להגביר את החום, לסגור את המכסה ולאפשר למשטח הצלייה להתחמם כעשר דקות, או עד שהמדחום שעל המכסה מעיד על טמפרטורה של 260°C.

אין לצלות על משטחים מלוכלכים.

לא מומלץ להניח אוכל על משטחי הצלייה לפני ניקוי המשטחים. שאריות מזון על הגריל הופכות למעין דבק ונדבקות אל משטח הצלייה ואל האוכל החדש. כדי להימנע מלטעום את ארוחת הערב של אתמול בארוחת הצהריים היום, ודא שאתה עובד על משטח צלייה נקי. לאחר חימום מראש של משטחי הצלייה, יש להשתמש במברשת סיבי פלדת אל-חלד כדי להכין משטח נקי וחלק.

יש להיות נוכח בזמן הביצוע.

לפני הדלקת הגריל, ודא שכל מה שדרוש לך נמצא בקרבתך. אל תשכח את כלי הגריל החשובים, את האוכל המשומן והמתובל, זינוג או טבנים ומגשים נקיים עבור האוכל המבושל. אם תרוץ למטבח להביא דברים שנשכחו, זה עלול להסתיים באוכל שרוף ולהפריע לך ליהנות מהצלייה. שפים צרפתיים קוראים לזה "mise en place" (להניח במקום). אנו קוראים לזה "להיות נוכח".

השאר מקום לתמרון.

יתר מדי אוכל על משטח הבישול מגביל את הגמישות שלך. יש להשאיר לפחות רבע ממשטחי הבישול פנויים, עם מספיק מקום בין סוג מאכל אחד לשני, כדי שניתן יהיה להשתמש במלקחיים ולהזיז את האוכל בקלות. לפעמים צלייה כרוכה בהחלטות מיידיות ובצורך להזיז את האוכל ממקום למקום. לכן עלך להשאיר מקום לפעולה.

השתדל לא להציץ.

המכסה לא מיועד רק להגנה מפני נשם. תפקידו החשוב הנו למנוע כניסת כמות אוויר גדולה ובריחת חום ועשן. כאשר המכסה סגור, משטחי הצלייה חמים יותר, זמן הצלייה קצר יותר, הטעם המעושן חזק יותר ויש פחות התלקחויות. לכן דאג לסגור את המכסה!

הפוך רק פעם אחת.

מה טוב יותר מסייק עסיסי עם סימני צריבה עמוקים והרבה חתיכות מקורמלות? כדי ליהנות מכך, תצטרך להשאיר את האוכל מונח במקומו. לפעמים יש לנו נטייה להפוך את האוכל לפני שהוא מגיע לרמת הצבע והטעם הרצויה. כמעט בכל המקרים יש להפוך את האוכל רק פעם אחת. אם אתה מתעסק אותו יותר מדי, אתה כנראה גם פותח את המכסה יותר מדי, דבר הגורם למספר בעיות. לכן, קח צעד אחורה וסמוך על הגריל.

דע מתי להרגיע את הלהבות.

במהלך הצלייה, לפעמים הכי חשוב לדעת מתי לעצור. הדרך האמינה ביותר לבדוק את מוכנות האוכל היא להשקיע במדחום לקריאה מיידי. האוצר הקטן הזה יעזור לך לזהות בדיוק מתי האוכל שלך מוכן בצורה מושלמת.

אל תחשוש להתנסות.

בשנות ה-50, צלייה הייתה דבר אחד בלבד: בשר (ובשר בלבד) חרוך על גבי להבה גלויה. שף הגן המודרני לא צריך מטבח כדי להכין ארוחה מלאה ומפנקת. השתמש בגריל שלך לצליית מתאבנים, תוספות ואפילו קינוחים. רשום את הגריל שלך וקבל תוכן מיוחד שיעניק לך השראה. נשמח להצטרף אליך להרפתקאות צלייה.

מידע חשוב אודות גז פחמימני מעובה וחיבורי גז פרופאן נוזלי

מה זה גז פחמימני מעובה?

גז פחמימני מעובה (LPG) הנו מוצר דליק מבוסס נפט המשמש להפעלת הגריל שלך. כאשר אינו במכל, גז"מ הנו גז בטמפרטורה ובלחץ מתון. אך בלחץ מתון בתוך מכל, גז"מ הנו נוזלי. כאשר לחץ משוחרר מהמכל, הנוזל מתאייד והופך לגז פחמימני מעובה.

טיפים לטיפול בטוח במכלי גז"מ

- מכלי גז"מ חלודים או עקומים עשויים להיות מסוכנים, ויש להעביר אותם לבדיקת ספק הגז"מ שלך. אין להשתמש במכל עם שסתום פגום.
- גם אם מכל הגז"מ נראה ריק, יתכן שהוא עדיין מכיל גז, ויש להעביר ולאחסן את המכל בהתאם.
- יש להתקין, להוביל ולאחסן את מכלי הגז"מ כשהם זקופים ויציבים. אין להפיל מכלים ואין לטפל בהם בגסות.
- אין לאחסן או להוביל את מכל הגז"מ בסביבה בה הטמפרטורות עשויות להגיע ל-50°C (המחשנית/מכל יהפכו חמים מכדי לגעת בהם).

דרישות מכל גז"מ

- יש להשתמש רק במכלים עם קיבולת מינימלית של 3 ק"ג וקיבולת מרבית של 13 ק"ג.

מהו וסת?

על מנת לחבר את המכשיר למכל גז, יש לרכוש וסת (נמכר בנפרד), זהו מכשיר שמטרתו לשלוט בלחץ הגז ולשמור על לחץ גז אחיד כשהגז משתחרר ממכל הגז"מ.

דרישות הוסת והצינור

- בבריטניה, יש להתאים למכשיר זה וסת בהתאם ל-BS 3016, עם פלט נומינלי של 37 מיליבר.
- אורך הצינור חייב להיות 1.5 מטרים לכל היותר.
- יש להימנע מקיפול הצינור.
- יש להשתמש במכלול וסת וצינור המצוינים על ידי Weber-Stephen Products LLC.
- יש לפעול על פי דרישות מכון התקנים הישראלי.

מידות פתחי שסתום המבער ונתוני צריכה של GENESIS II

מידות פתחי שסתום המבער		סוג גז	ארץ
דגמי 4 מבערים	דגמי 3 מבערים	$I_{3B/P}$ (30 mbar או 2.8 kPa)	איסלנד, אסטוניה, דנמרק, דרום אפריקה, הודו, הולנד, הונג קונג, הונגריה, הרפובליקה הסלובקית, הרפובליקה הצ'כית, טורקיה, יפן, ישראל, לטביה, ליטא, מלטה, נורבגיה, סין, סינגפור, סלובניה, פינלנד, קוריאה, קפריסין, רומניה, רוסיה, שבדיה
דגמי 4 מבערים	דגמי 3 מבערים	I_{3s} (37-28 mbar)	איטליה, אירלנד, בלגיה, בריטניה, יוון, לוקסמבורג, ספרד, פורטוגל, צרפת, שווייץ
דגמי 4 מבערים	דגמי 3 מבערים	I_{3p} (37 mbar)	פולין
דגמי 4 מבערים	דגמי 3 מבערים	$I_{3B/P}$ (50 mbar)	אוסטריה, גרמניה

נתוני צריכה

דגמי 4 מבערים	דגמי 3 מבערים
14.1 kW פרופאן	11.4 kW פרופאן
16.4 kW בוטאן	13,2 kW בוטאן
1007 g/h פרופאן	815 g/h פרופאן
1193 g/h בוטאן	961 g/h בוטאן

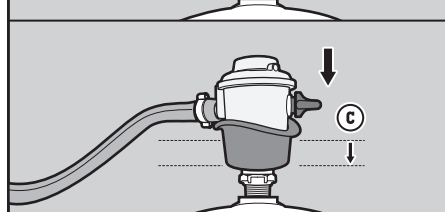
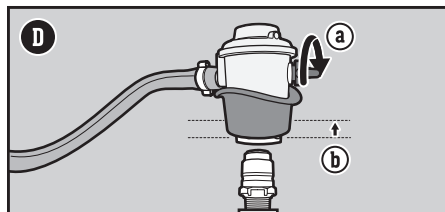
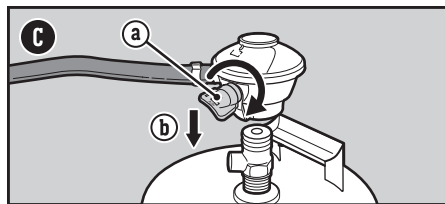
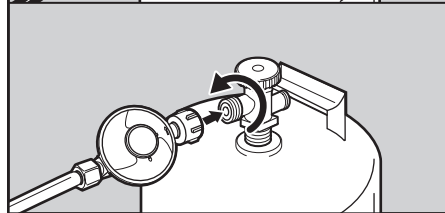
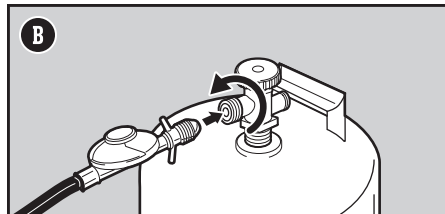
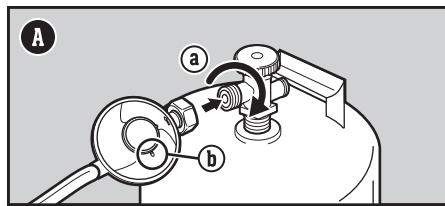
⚠ חשוב: אנו ממליצים להחליף את מכלול צינור הגז של גריל הגז שלך אחת לחמש שנים. ארצות מסוימות עשויות לדרוש את החלפת צינור הגז בתדירות גבוהה יותר. במקרה כזה, יש להתייחס לדרישה המקומית.

לקבלת מכלולים חלופיים של צינור, וסת ושסתום, יש ליצור קשר עם נציג שירות הלקוחות באזור שלך באמצעות המידע ליצירת קשר המופיע באתר שלנו. נא להתחבר לאתר www.weber.com.

התקנת מכל הגפ"מ ובדיקת נזילות

חבר את הווסת למכל

- 1 ודא שכל כפתורי בקרת המבערים נמצאים במצב כבוי. ודא זאת על ידי דחיפת הכפתורים תוך כדי סיבוב לכיוון השעון.
- 2 זהה את סוג הווסת שלך וחבר את הווסת למכל הגפ"מ בהתאם להוראות החיבור.
הערה: לפני חיבור, ודא שברז מכל הגפ"מ או ידית הווסת סגורים.



חבר על ידי סיבוב בכיוון השעון (A)
הברג את מתאם הווסת למכל על ידי סיבוב בכיוון השעון.
(a) הצב את הווסת כך שחור המוצא (b) יפנה כלפי מטה.

חבר על ידי סיבוב נגד כיוון השעון (B)
הברג את מתאם הווסת למכל על ידי סיבוב נגד כיוון השעון.

חבר על ידי סיבוב הידית
והכנסה למקום עד הישמע נקישה (C)
סובב את ידית הווסת (a) בכיוון השעון למצב כבוי. לחץ את הווסת כלפי מטה אל שסתום המכל עד שהווסת יינעל במקומו (b).

חבר על ידי החלקת הטבעת (D)
ודא שמתג הווסת נמצא במצב כבוי (a). החלק את טבעת הווסת כלפי מעלה (b). לחץ את הווסת כלפי מטה אל שסתום המכל והמשך ללחוץ. החלק את הטבעת לסגירה (c). אם הווסת אינו ננעל, חזור על ההליך.

הערה: ייתכן שאיורי הווסת המופיעים במדריך זה אינם דומים לווסת בו אתה משתמש בגריל שלך, לאור תקנות שונות של אזור או מדינה.

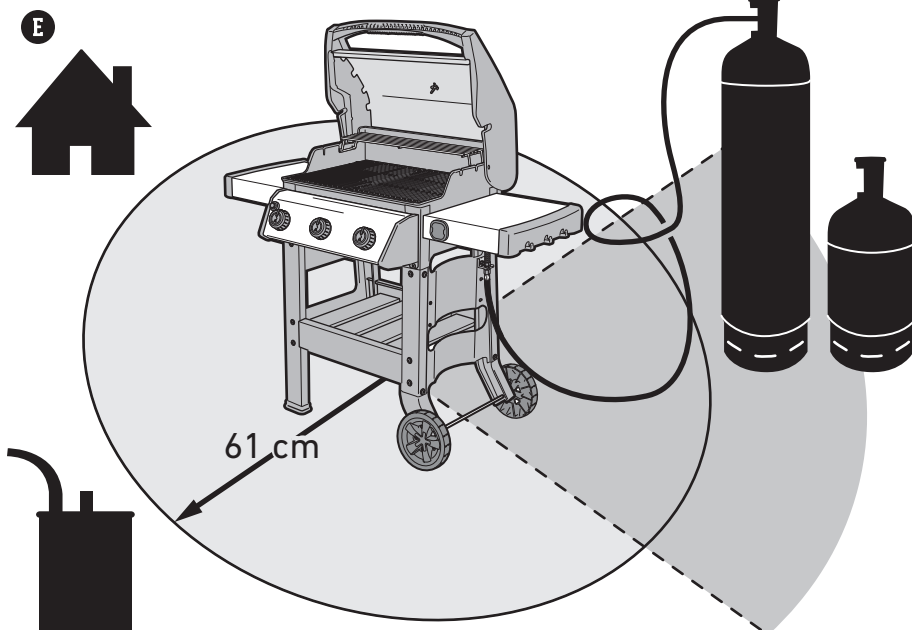
מיקום מכל הגפ"מ

קביעת מיקום המכל, בין אם במתלה מכל או על הקרקע, נעשית בהתאם לגודל ולצורת המכל.

- 1 זהה את סוג מכל הגפ"מ שלך ועקוב אחר הוראות ההנחה הנכונה.

הנחה על הקרקע (E)

מקם את המכל על האדמה, מחוץ לארון הבסיס, בצדו הימני של מכשיר הגריל. סובב את המכל כך שפתח השסתום יפנה לחלק העליון של מכשיר הגריל.



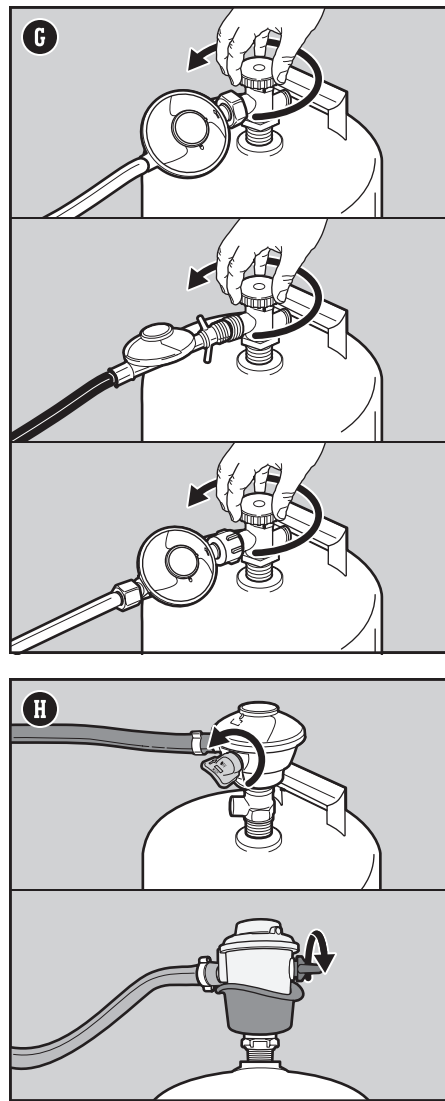
מהי בדיקת דליפות?

לאחר שמכל הגפ"מ מותקן כנדרש, יש צורך לבצע בדיקת דליפות. בדיקת דליפות היא דרך בטוחה לוודא שהגז אינו דולף לאחר חיבור המכל. יש לבדוק את המתאמים הבאים בכל פעם שממלאים או מתקינים מכל:

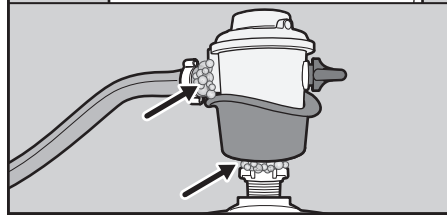
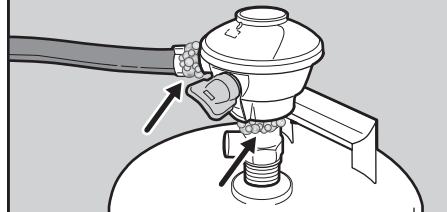
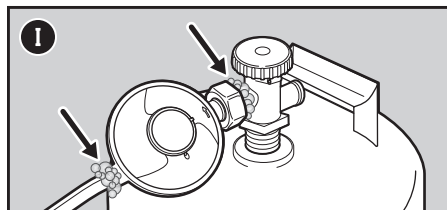
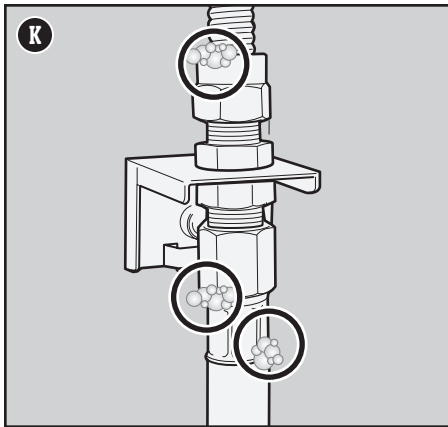
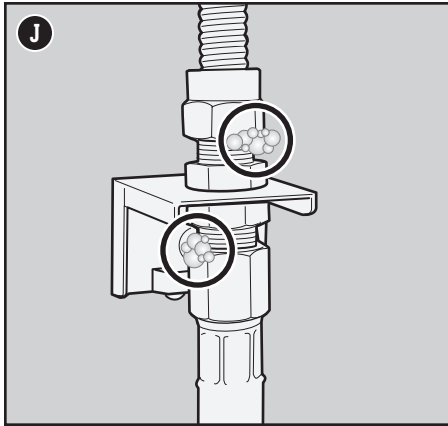
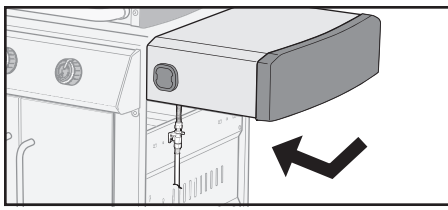
- חיבור הווסת למכל.
- המקום בו צינור הגז מתחבר למחיצה.
- המקום בו המחיצה מתחברת לצינור הגז הגלי.

ביצוע בדיקת דליפת גז

- (1) יש להרטיב את המתאמים עם תמיסת מים וסבון באמצעות בקבוק התזה, מברשת, או סחבה. באפשרותך להכין לבד את תמיסת המים והסבון באמצעות ערבוב של 20% סבון נוזלי עם 80% מים, או שניתן לרכוש את התמיסה במחלקת אינסטלציה בכל חנות לחומרי בניין.
- (2) עליך לזהות את סוג הווסת שלך. הפעל את אספקת הגז על ידי סיבוב שסתום המכל נגד כיוון השעון (F) או על ידי הסטת ידית הווסת למצב דולק (G).



- ⚠ סכנה: אין להשתמש בלהבה כדי לאתר דליפות גז. יש לוודא שאין ניצוצות או להבות גלויות באזור בזמן עריכת הבדיקה לאיתור דליפות.
- ⚠ סכנה: דליפת גז עלולה לגרום לשריפה או לפיצוץ.
- ⚠ סכנה: אין להפעיל את הגריל אם קיימת דליפת גז.
- ⚠ סכנה: אם אתה רואה, מריח או שומע צליל לחישה המעיד על גז הדולף ממכל הגפ"מ:
 1. יש להתרחק ממכל הגפ"מ.
 2. אין לנסות לתקן את הבעיה בעצמך.
 3. יש להתקשר למכבי האש.
- ⚠ סכנה: יש לסגור תמיד את שסתום המכל לפני ניתוק הווסת. אין לנסות לנתק את וסת הגז ומכלול הצינור או כל מתאם גז בזמן שהגריל פועל.
- ⚠ סכנה: אין לאחסן מכל גפ"מ נוסף מתחת לגריל זה או בקרבתו. אף פעם אין למלא את המכל מעבר ל-80%. אם לא תבצע הוראות אלו במדויק, הדבר עשוי להוביל לשריפה שתגרום למוות או לפציעה חמורה.



(3) אם מופיעות בוועות, סימן שיש דליפה:

(a) אם הדליפה היא בחיבור של הווסת למכל, או צינור הווסת לווסת (H), כבה את אספקת הגז. אין להפעיל את הגריל. צור קשר עם נציג שירות הלקוחות באזור שלך באמצעות פרטי הקשר המופיעים באתר שלנו.

(b) אם קיימת דליפה באחד מהמתאמים המופיעים באיור (I), יש להדק מחדש את המתאם באמצעות מפתח ברגים ולבצע בדיקה מחדש לאיתור דליפות באמצעות תמיסת מים וסבון. אם הדליפה אינה פוסקת, יש לסגור את הגז. אין להפעיל את הגריל.

(c) אם קיימת דליפה באחד מהמתאמים המופיעים באיור (J), יש לסגור את הגז. אין להפעיל את הגריל.

אם קיימת דליפה, צור קשר עם נציג שירות לקוחות באזור שלך באמצעות המידע ליצירת קשר המופיע באתר שלנו.

(4) אם בוועות אינן נוצרות, בכך הסתיימה בדיקת הדליפות.

(a) כבה את אספקת הגז מהמקור ושטוף את החיבורים במים.

הערה: כיוון שתמיסות מסוימות לבדיקת דליפות, כולל סבון ומים, עשויות ליצור מעט חלודה, יש לשטוף את כל החיבורים במים לאחר בדיקת הדליפות.

אמצעי זהירות נוספים בנושא דליפות

יש לבדוק את המתאמים הבאים, לזיהוי דליפות, בכל פעם שממלאים או מתקינים מכל:

- בווסת ובחיבור הווסת למכל (H).

יש לעקוב אחר ההוראות ל"ביצוע בדיקת דליפת גז".

נתק את הווסת מהמכל

(1) ודא ששסתום מכל הגז"מ או ידית הווסת סגורים היטב.

(2) נתק את הווסת.

השימוש הראשון שלך בגריל

בצע בדיקת חום ראשונית

חמם את הגריל לחום המרבי, עם המכסה סגור, למשך כ-20 דקות לפני צלייה ראשונה.

בכל פעם שאתה משתמש בגריל

תחזוקה מארוחה לארוחה

תכנית תחזוקת מארוחה לארוחה כוללת את השלבים הפשוטים, אך החשובים, הבאים, שיש לבצע תמיד לפני השימוש בגריל.

בדיקת שומן

הגריל שלך נבנה עם מערכת לניהול שומן, המנתבת את השומן מהאוכל אל תוך מכל חד-פעמי. בזמן הבישול, השומן מנותב אל מגש שומן נשלף ומשם אל תוך כלי טפטוף חד-פעמי הנמצא בכלי הניקוז. יש לנקות מערכת זו בכל פעם שאתה משתמש בגריל, למניעת שרפות.

(1) ודא שהגריל כבוי וקח.

(2) שלוף את מגש השומן הנשלף מהארון כדי להסיר אותו (A). הסר את עודפי השומן במרית פלסטיק.

(3) לחץ על סוגר מגש השומן כלפי מטה כדי להסיר את מגש השומן (B). בדוק אם יש הצטברות שומן בכלי הטפטוף החד-פעמי המרפד את מגש השומן. החלף את כלי הטפטוף החד-פעמי לפי הצורך.

(4) התקן מחדש את כל הרכיבים.

בדיקת צינור

יש צורך בבדיקה שגרתית של הצינור.

(1) ודא שהגריל כבוי וקח.

(2) יש לבדוק אם יש בצינור סדקים, שריטות או חתכים (C). אם נמצאו פגמים כלשהם בצינור, אין להשתמש במכשיר הגריל.

יש לחמם מראש את הגריל

חימום מראש הנו קריטי לצלייה מוצלחת. חימום מראש מונע מאוכל להידבק למשטח הצלייה ומעלה את חום משטח הצלייה כדי לאפשר צריבה במיטבה. חימום מראש גם שורף את השאריות של ארוחה קודמת.

(1) פתח את מכסה הגריל.

(2) הצת את הגריל בהתאם להוראות ההצתה במדריך למשתמש.

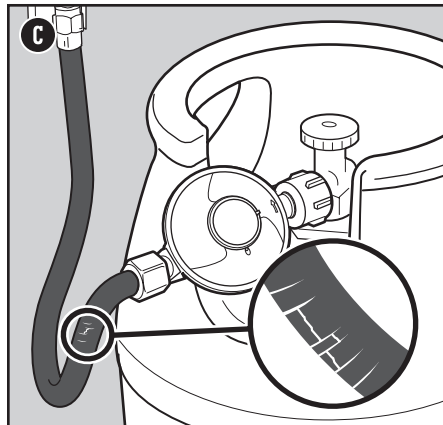
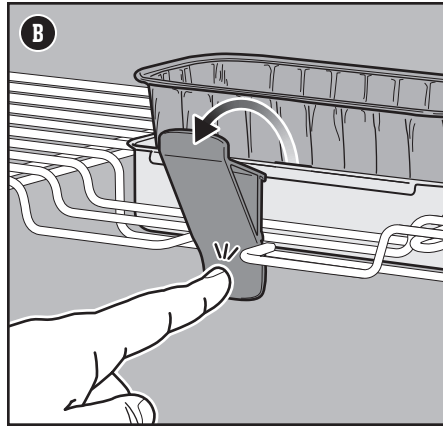
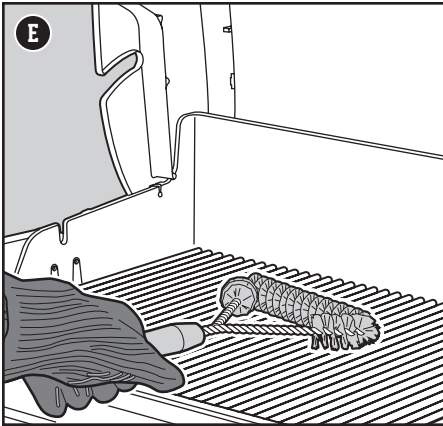
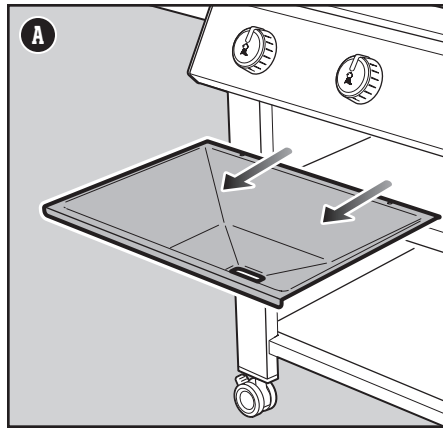
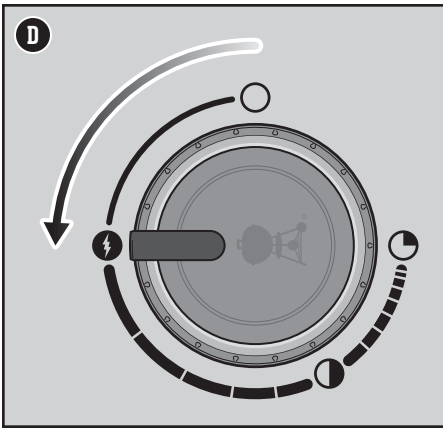
(3) סגור את המכסה.

(4) בצע חימום מוקדם של הגריל כאשר כל המבערים במצב הפעלה/חום גבוה (1) למשך 10-15 דקות, או עד שמד החום יציג 260°C (D).

נקה את משטח הצלייה

לאחר חימום מראש, ניתן יהיה להסיר אוכל או שאריות של ארוחה קודמת ביתר קלות. משטחי צלייה נקיים ימנעו מהארוחה הבאה שלך להידבק.

(1) יש להבריש את משטחי הצלייה עם מברשת פלדת אל-חלד מיד לאחר חימום מראש (E).



⚠ סכנה: אין לצפות את מגש השומן הנשלף או את תא הצלייה בנייר כסף.

⚠ סכנה: לפני שימוש, יש לבדוק הצטברות שומן במדף השומן הנשלף ובכלי הניקוז. יש להסיר שומן עודף כדי למנוע דליקת שומן.

⚠ אזהרה: יש להשתמש בכפפות העמידות בפני חום (בהתאם ל-EN 407, דירוג חום במגע בדרגה 2 או יותר), בעת שימוש בגריל.

⚠ אזהרה: יש לבדוק את מברשות הגריל למקרה של זיפים רופפים ובלאי מופרז על בסיס קבוע. יש להחליף מברשת אם יימצאו זיפים רופפים על משטחי הצלייה או המברשת. המלצת Weber היא לרכוש מברשת גריל חדשה מפלדת אל-חלד בתחילתו של כל אביב.

⚠ אזהרה: אם נמצאו פגמים כלשהם בצינור, אין להשתמש במכשיר הגריל. יש להחליף רק בצינור המאושר על ידי WEBER.

⚠ אזהרה: יש לוודא שפתחי האוורור מסביב למיכל פנויים ונקיים מלכלוך.

כפפות ברביקיו

אם קיים ספק, השתמש בהן. הכפפות הטובות מבודדות ומגינות על היד ועל הזרוע.



הדלקת הגריל

השתמש במערכת ההצתה האלקטרונית כדי להדליק את הגריל

כל ידיית שליטה מפעילה מבער יחיד, וכל מבער ניצת בנפרד. יש להצית את המבערים משמאל לימין. יש להדליק את כל המבערים לחימום מראש, אך לא כל המבערים צריכים להיות דולקים בזמן הצלייה.

(1) פתח את מכסה הגריל (A).

(2) ודא שכל כפתורי בקרת המבערים נמצאים במצב כבוי. ודא על ידי דחיפת הכפתורים תוך כדי סיבוב לכיוון השעון (B).

הערה: חשוב שכל כפתורי בקרת המבערים יהיו במצב כבוי לפני פתיחת מכל ה-LPG.

(3) הפעל את אספקת הגז על ידי סיבוב שסתום המכל בכיוון נגד השעון או על ידי הסטת ידיית הווסת למצב דולק בהתאם לחיבור הווסת/מכל.

(4) התחל עם המבער הקיצוני משמאל. לחץ את כפתור בקרת המבער כלפי פנים וסובב נגד כיוון השעון למצב הפעלה/גבוה (C).

(5) לחץ והחזק את כפתור ההצתה האלקטרונית (D). יישמע תקתוק.

(6) הסתכל דרך משטחי הצלייה ותגזיר חצי העיגול בפסי ה-FLAVORIZER כדי לוודא שהמבער דלוק.

(7) אם המבער אינו נדלק, סובב את כפתור בקרת המבער למצב כבוי והמתן 5 דקות כדי לאפשר לגז להיעלם לפני ניסיון נוסף של הדלקת המבער.

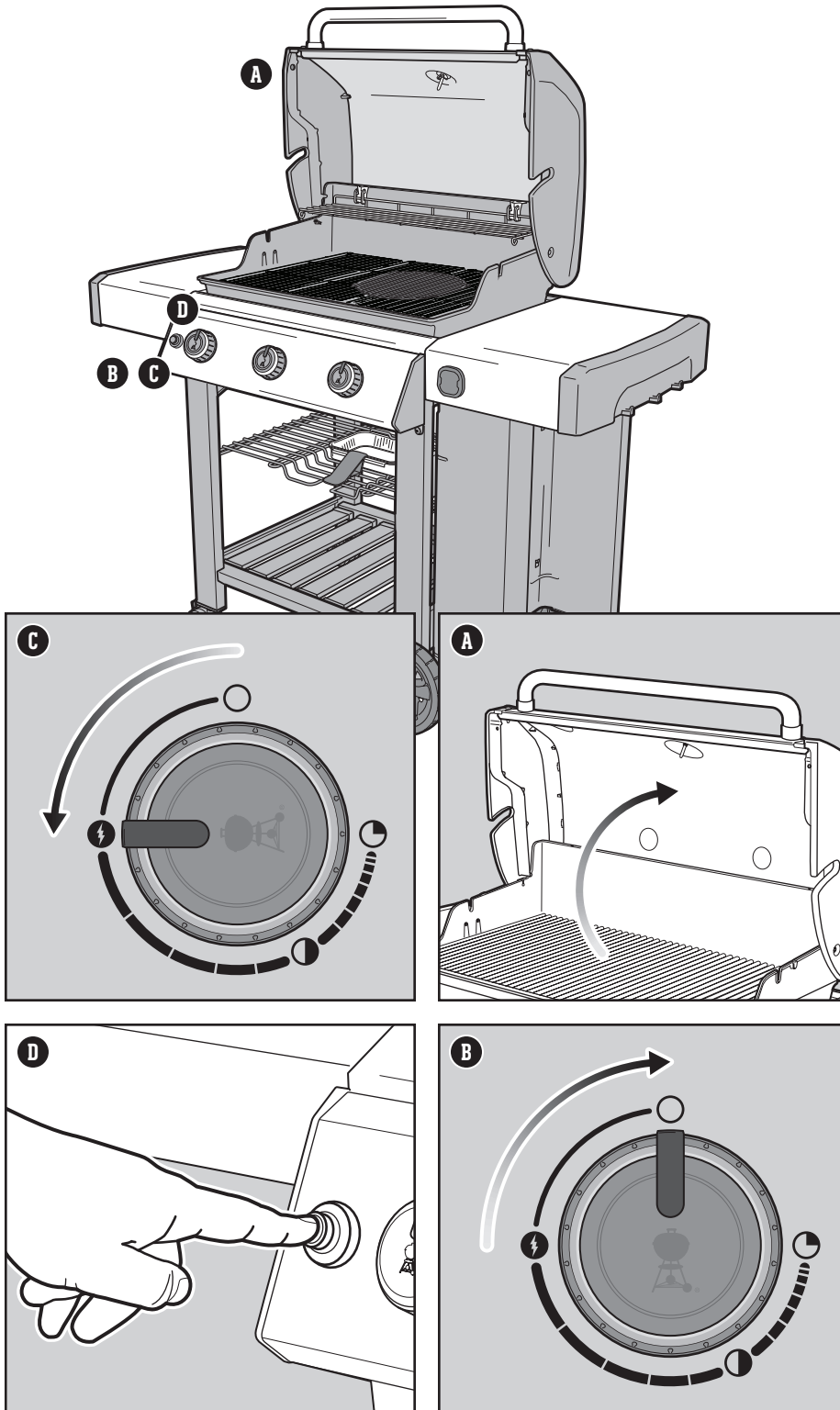
(8) אם המבער ניצת, יש לחזור על שלבים 4 עד 6 כדי להדליק את המבערים שנותרו.

אם המבערים אינם נדלקים באמצעות ההצתה האלקטרונית, עיין בפרק איתור תקלות. שם תמצא הוראות להדלקת הגריל באמצעות גפרור כדי לקבוע את הבעיה הספציפית.

לכביוי המבערים

(1) לחץ כל כפתור בקרת מבער כלפי פנים וסובב לכיוון השעון למצב כבוי.

(2) הפסק את אספקת הגז במכל הגז"מ.



⚠ אזהרה: פתח את המכסה בזמן הצתה.

⚠ אזהרה: אל תתכופף מעבר לגריל פתוח בעת הדלקה או בישול.

⚠ אזהרה: יש להצית כל מבער בנפרד בלחיצה על כפתור ההצתה.

⚠ אזהרה: אם ההצתה אינה מתרחשת תוך 4 שניות מהניסיון של הדלקת המבער הראשון, סובב את כפתור בקרת המחשב למצב כבוי. המתן חמש דקות כדי לאפשר לגז שהצטבר להתפזר, ואז נסה את נוהל הדלקה שנית.

ניקוי ותחזוקה

ניקוי החלק הפנימי של הגריל

במשך הזמן, תמפרטורות נמוכות, חוסר אחידות של חום ואוכל שנדבק למשטחי צלייה הם כולם סימנים של איחור ניכר בניקוי ובתחזוקה. כאשר הגריל במצב כבוי וקח, יש להתחיל בניקוי החלק הפנימי, מלמעלה כלפי מטה. יש צורך בניקוי יסודי לפחות פעמיים בשנה. אם השימוש עקבי, ייתכן ויהיה צורך בניקוי כל שלושה חודשים.

ניקוי המכסה

מידי פעם ייתכן שתראה פתיתים, „דמויי צבע“ בחלק הפנימי של המכסה. בעת שימוש, אדים של שומן ועשן הופכים לאט לפחמן ומצטברים כשכבה על חלקו הפנימי של המכסה. עם הזמן, שכבה זו תתקלף ותהיה דומה לצבע. שכבות אלה אינן רעילות, אך הפתיתים יכולים ליפול על האוכל אם לא תנקה את המכסה בקביעות.

1 עם מברשת זיפי פלדת האל-חלד, יש להבריש את שכבת הפחמן מהצד הפנימי של המכסה (A). כדי למזער הצטברות נוספת, ניתן לנקות את הצד הפנימי של המכסה עם מגבת נייר לאחר צלייה, כאשר הגריל עדיין פושר (לא חם).

ניקוי משטחי הצלייה

אם ניקית את משטחי הצלייה בהתאם להמלצות, הפסולת על המשטחים אמורה להיות מינימלית.

1 כאשר המשטחים מותקנים, נקה את הפסולת ממשטח הצלייה באמצעות מברשת זיפי פלדת אל-חלד (B).
2 הוצא את המשטחים והניח אותם בצד.

ניקוי ה-FLAVORIZER BARS

פסי ה-Flavorizer קולטים את הטפופים הרוחשים והמעושנים, המוסיפים טעם לאוכל. טפופים שאינם מתאדים על ידי פסי ה-Flavorizer מנותבים ומורחקים מהמבערים. ניתוב זה מסייע במניעת התלקחויות בתוך הגריל, ומגן על המבערים מסתימות.

1 גרד את ה-FLAVORIZER BARS עם מרית מפלסטיק (C).
2 אם יש צורך בכך, יש להבריש את פסי ה-Flavorizer עם מברשת זיפי פלדת אל-חלד.
3 הסר את ה-FLAVORIZER BARS והנח בצד.

ניקוי המבערים

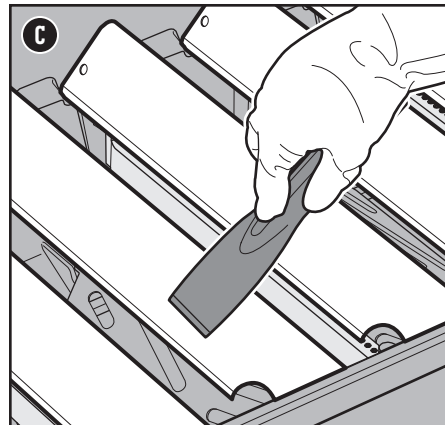
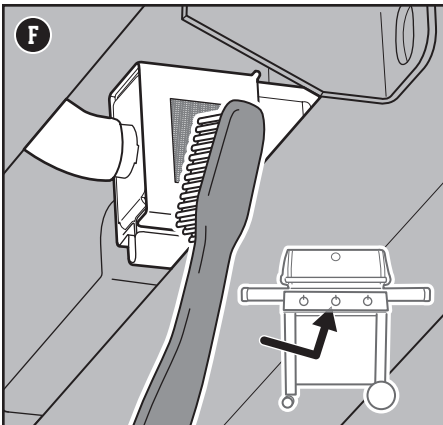
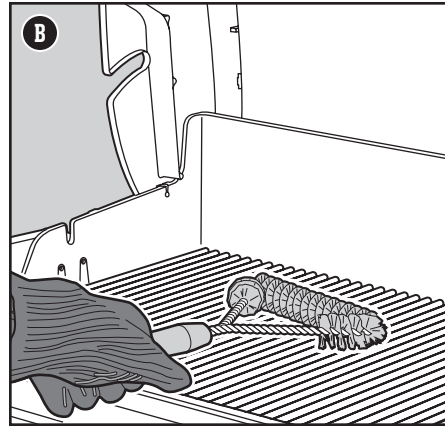
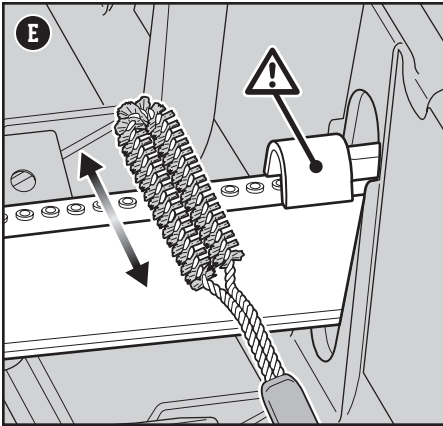
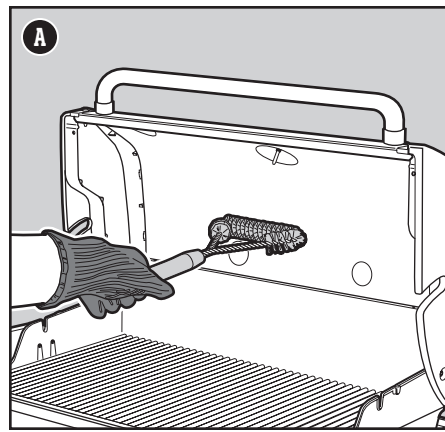
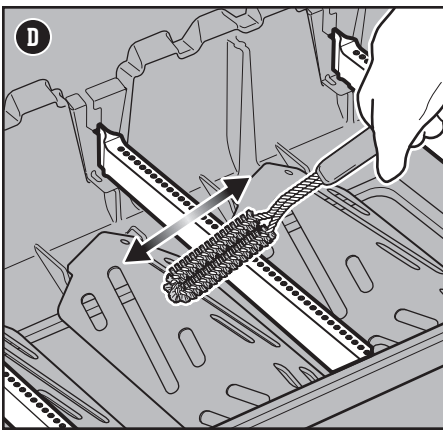
שני אזורי המבערים החשובים ביותר לתפקוד אופטימלי הם הפתחים (פתחים קטנים מובלטים הנמצאים לאורך המבער) ורשתות העכבישים/חרקים בקצה המבער. לפעולה בטיחותית, חובה לשמור על ניקיון אזורים אלה.

ניקוי פתחי המבערים

1 השתמש במברשת זיפי פלדת אל-חלד נקיה כדי לנקות את הצד החיצוני של המבערים על ידי הברשת חלקם העליון של פתחי המבער (D).
2 בעת ניקוי המבערים, יש להימנע מגרימת נזק לאלקטרודת ההצתה על ידי הברשה זהירה סביב האלקטרודה (E).

ניקוי רשתות העכבישים

1 אתר את קצות המבערים בצדו התחתון של לוח הבקרה, במקום בו נפגשים המבערים עם השסתומים.
2 יש להשתמש במברשת עם זיפים רכים כדי לנקות את רשתות העכבישים/חרקים על כל אחד מהמבערים (F).



אזהרה: כבה את הגריל וחכה שיתקרר לפני ביצוע ניקיון יסודי.

אזהרה: במשך הזמן, שומן רב יכול להתפחח למחוק על ה-FLAVORIZER BARS. בעת טיפול, מומלץ ללבוש כפפות. אין לנקות FLAVORIZER BARS או משטחי צלייה בכיור, מדיח כלים, או תנור אפיה לניקוי עצמי.

אזהרה: בעת ניקוי המבערים, אין להשתמש אף פעם במברשת ששימשה כבר לניקוי משטחי הצלייה. אף פעם אין להכניס חפצים חדים ליציאות המבערים.

התראה: אין להניח אי אלו מרכיבי הגריל על שולחנות הצד, שכן הם עשויים לשרוט את הצבע או את משטחי פלדת האל-חלד.

התראה: אין להשתמש בחומרים הבאים לניקוי הגריל: משחות או צבעים השוחקים פלדת אל-חלד, חומרי ניקוי המכילים חומצה, טרפנטין או קסילן, חומר לניקוי תנורים, חומרי ניקוי שוחקים (חומרי ניקוי למטבח), או פד ניקוי שוחק.



המבער לא נדלק כאשר עוקבים אחר הוראות ההצתה האלקטרונית בסעיף "תפעול" במדריך זה למשתמש.

פתרון

גורם

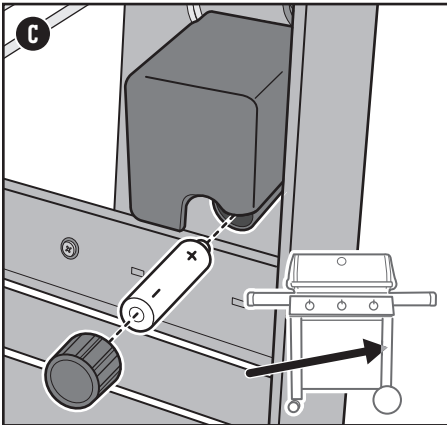
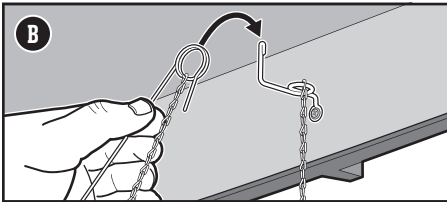
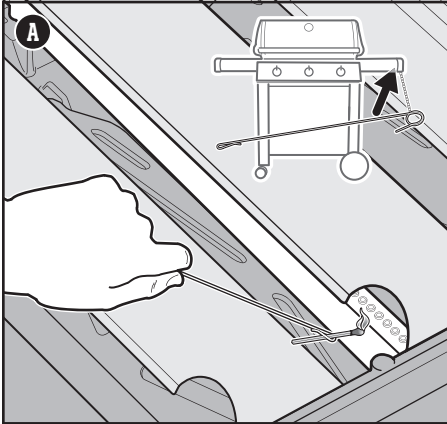
יש בעיה בזרימת הגז.

אם הגריל לא נדלק, השלב הראשון הוא לבדוק אם זורם גז למבערים. כדי לבדוק זאת, יש לעקוב אחר ההוראות תחת "שימוש בגפרור כדי לקבוע אם יש זרימת גז למבערים".

אם לא ניתן לבצע הדלקה בגפרור יש לעקוב אחר ההצעות לפתרון בעיות בזרימת הגז בעמוד הבא.

יש בעיה במערכת ההצתה האלקטרונית. אם הגריל לא נדלק, השלב הראשון הוא לבדוק אם זורם גז למבערים. כדי לבדוק זאת, יש לעקוב אחר ההוראות תחת "שימוש בגפרור כדי לקבוע אם יש זרימת גז למבערים".

אם ניתן להדליק את המבער בגפרור, עקוב אחר ההוראות להלן עבור "בדיקת הרכיבים של מערכת ההצתה האלקטרונית".



בדיקת הרכיבים של מערכת ההצתה האלקטרונית

בעת לחיצת כפתור ההצתה, עליך לשמוע צליל נקישה. אם אינך שומע את צליל הנקישה, בדוק את הסוללה ולאחר מכן את החוטים.

בדיקת הסוללה

יש לבדוק את שלוש הבעיות הבאות, העשויות להתקיים בסוללה המספקת כוח למודול ההצתה:

- לסוללות מסוימות יש עטיפה הגנתית מפלסטיק. (אל לבלבל בין פלסטיק זה ותווית הסוללה). בדוק שעטיפת פלסטיק זו הוסרה.
- ודא שהסוללה מותקנת בצורה נכונה (C).
- אם הסוללה ישנה, יש להחליפה בסוללה חדשה.

בדיקת החוטים

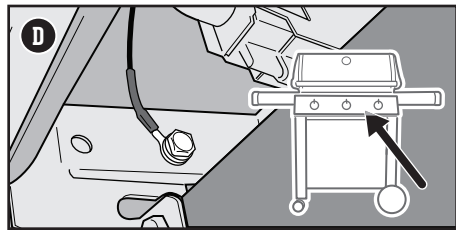
ישנן שתי נקודות בעייתיות פוטנציאליות הדורשות בדיקה:

- בדוק שחוטי המצת מחוברים היטב לנקודות החיבור שעל כפתור ההצתה מתחת ללוח הבקרה.
- ודא שחוטי המצת מחוברים כנדרש למודול ההצתה. קצוות החוטים מקודדים לפי צבע כדי להתאים לנקודות החיבור שעל מודול ההצתה. מספר החוטים משתנה בהתאם לדגם.

בדיקת חוט הארקה

דגמים 310, 315 ו-435 כוללים חוט הארקה המחובר לתומך הסעפת. ניתן לראות זאת מתחת ללוח הבקרה (D):

- בדקו שחוטי הארקה מחוברים היטב בבורג.



שימוש בגפרור כדי לקבוע אם יש זרימת גז למבערים.

1 פתח את מכסה הגריל.

2 ודא שכל כפתורי בקרת המבערים נמצאים במצב כבוי. ודא זאת על ידי דחיצת הכפתורים תוך כדי סיבוב לכיוון השעון.

הערה: חשוב שכל כפתורי בקרת המבערים יהיו במצב כבוי לפני פתיחת מכל הגז.

3 הפעל את אספקת הגז על ידי סיבוב שסתום המכל בכיוון נגד השעון או על ידי הסטת ידית הווסת למצב דולק בהתאם לחיבור הווסת/מכל.

4 התחל עם המבער הקיצוני משמאל. הנח את הגפרור במחזיק הגפרורים והדלק את הגפרור. (מחזיק הגפרורים נמצא מתחת למגש הצדי ימני). הכנס גפרור דלוק בין משטחי הצלייה, לאחר FLAVORIZER BARS ובסמוך למבער (A).

5 לחץ את כפתור בקרת המבער כלפי פנים וסובב נגד כיוון השעון למצב הפעלה/גבוה.

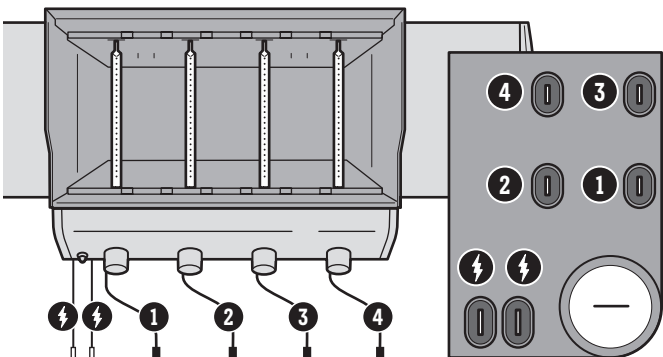
6 הסתכל דרך משטחי הצלייה ותגזיר חצי העיגול ב-FLAVORIZER BARS כדי לוודא שהמבער דלוק.

7 אם המבער אינו נדלק בתוך 4 שניות, סובב את כפתור בקרת המבער למצב כבוי והמתן חמש דקות כדי לאפשר לגז להיעלם לפני ניסיון נוסף של הדלקת המבער. אם ניסיונות חוזרים נכשלים, עקוב אחר ההוראות לאיתור תקלות בזרם הגז בדף הבא.

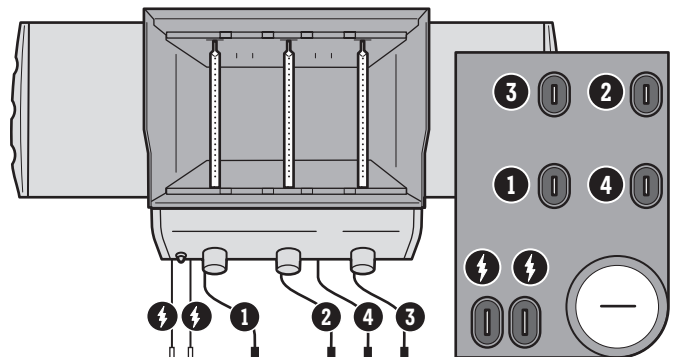
8 אם המבער נדלק, הבעיה טמונה במערכת ההצתה. עקוב אחר ההוראות עבור "בדיקת הרכיבים של מערכת ההצתה האלקטרונית".

9 חזרו את מחזיקי הגפרורים למקומו כשהוא תלוי מתחת למגש הצדי הימני (B).

410 תרשים חוטי מודול ההצתה



310 תרשים חוטי מודול ההצתה



זרימת גז

תסמין

- הגריל לא מגיע לטמפרטורה הרצויה או מתחמם באופן שאינו אחיד.
- מבער אחד או יותר אינו נדלק.
- הלהבה נמוכה למרות שהמבער מכוון ללהבה גבוהה.
- הלהבות לא בוערות לאורך כל המבער.
- צורת להבת המבער לא יציבה.

פתרון

גורם

בארצות מסוימות ישנם וסתים בהם הופעל "התקן הגבלת זרימה". תכונת בטיחות זו מובנית בווסת ומגבילה את זרימת הגז במקרה של דליפה. תכונה זו עשויה לפעול גם בטעות, כשאינן דליפת גז. בדרך כלל, זה קורה כאשר פותחים את הגז במכל גפ"מ וידית בקרה אחת או יותר לא נמצאות במצב כבוי. בנוסף, הדבר עשוי להתרחש גם אם פותחים את הגז במכל הגפ"מ מהר מדי.

רמת הגז במכל הגפ"מ נמוכה או שהוא ריק. יש למלא מחדש את מכל הגפ"מ.

צינור הדלק עקום או מכופף. יש ליישר את צינור הדלק.

יציאות המבער אינן נקיות. יש לנקות את יציאות המבער. יש לעיין ב"ניקוי פתחי המבערים."

תסמין

- ריח גז, יחד עם להבות מבער צהובות ובעלות מראה עצל.

גורם

רשתות העכבישים של המבערים חסומות.

פתרון

יש לנקות את רשתות העכבישים יש לעיין בסעיף "ניקוי רשתות העכבישים" בפרק הטיפול במוצר. כמו כן, יש לעיין באיורים ובמידע בסעיף זה, לגבי צורה מתאימה של להבת מבער ורשתות עכבישים.

תסמין

- ריח גז ו/או צליל לחישה קל.

גורם

יתכן שאטם הגומי הפנימי שבשסתום מכל הגפ"מ ניזוק.

פתרון

יש לבדוק את אטם הגומי לזיהוי נזק. אם ניזוק, יש להחזיר את מכל הגפ"מ למוכר המקומי.

גריל שמנוני (צבע מתקלף והתלקחויות)

תסמין

- החלק הפנימי של המכסה נראה כמו צבע מתקלף.

גורם

הפתיתים שאתה רואה הם אדי בישול שהצטברו והפכו לפחמן. זו תופעה המתרחשת עם הזמן, לאחר שימוש חוזר בגריל שלך. לא מדובר בפגם. נקה את המכסה. עיין בסעיף "טיפול במוצר".

תסמין

- התלקחויות מתרחשות במהלך צלייה או חימום מראש.

גורם

ישנן שאריות מזון מארוחה קודמת.

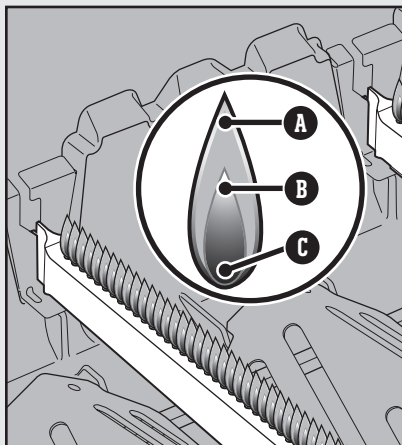
פתרון

תמיד יש לחמם מראש את הגריל בחום הגבוה ביותר למשך 10 עד 15 דקות.

יש לנקות היטב את החלק הפנימי של הגריל. יש לפעול לפי השלבים בסעיף "ניקוי ותחזוקה" ולנקות את החלק הפנימי של הגריל מלמעלה כלפי מטה.

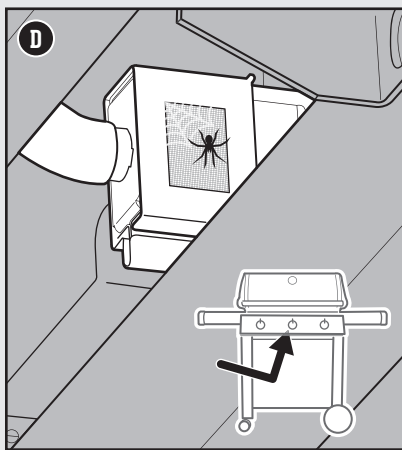
צורה נכונה של להבת מבער

תערובת האוויר והחמצן הנכונים של המבערים בגריל שלך הוגדרו במפעל. כאשר המבערים בוערים בצורה נכונה, ניתן לראות צורת להבה ספציפית. מידי פעם הקצוות עשויים להבהב בצהוב (A) עם אור כחול הגולש (B) ללהבה בצבע כחול כהה (C).



רשתות עכבישים

לפתחי האוויר לווטיות הבעירה של המבערים (D) מותאמות רשתות פלדת אל-חלד כדי למנוע מעכבישים וחרקים נוספים לטוות קורים ולבנות קנים בתוך המבערים. בנוסף, אבק ופסולת יכולים להצטבר על הצד החיצוני של רשת העכבישים/חרקים ולחסום את זרימת החמצן למבערים.



צור קשר עם שירות הלקוחות





אם אתה עדיין חווה בעיות, צור קשר עם נציג שירות הלקוחות באזור שלך באמצעות פרטי הקשר המופיעים באתר weber.com

▲ אזרה: אל תנסה לבצע תיקונים כלשהם ברכיבים נושאי-גז, שורפי-גז, מצתים או מכניים מבלי לפנות למחלקת שירות הלקוחות של Weber-Stephen Products LLC.

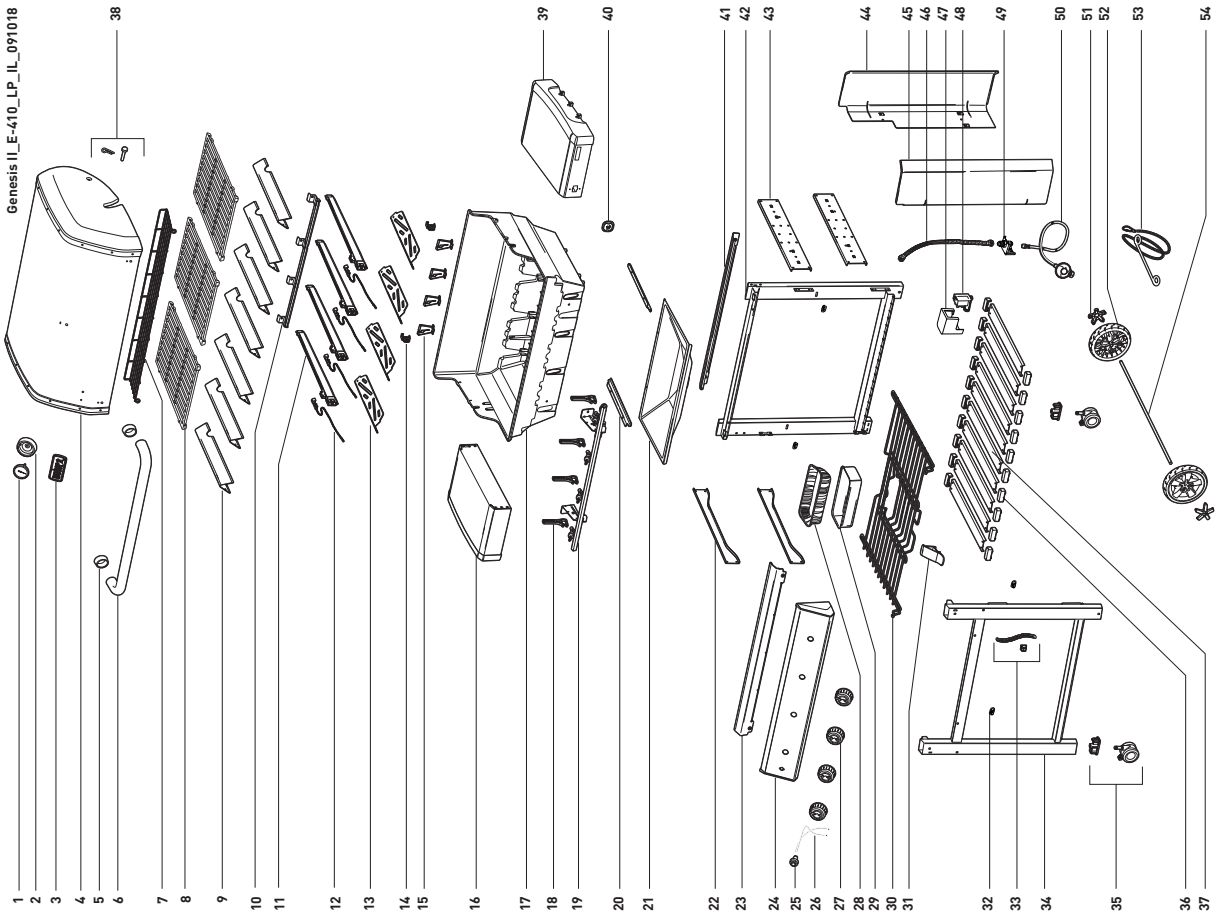
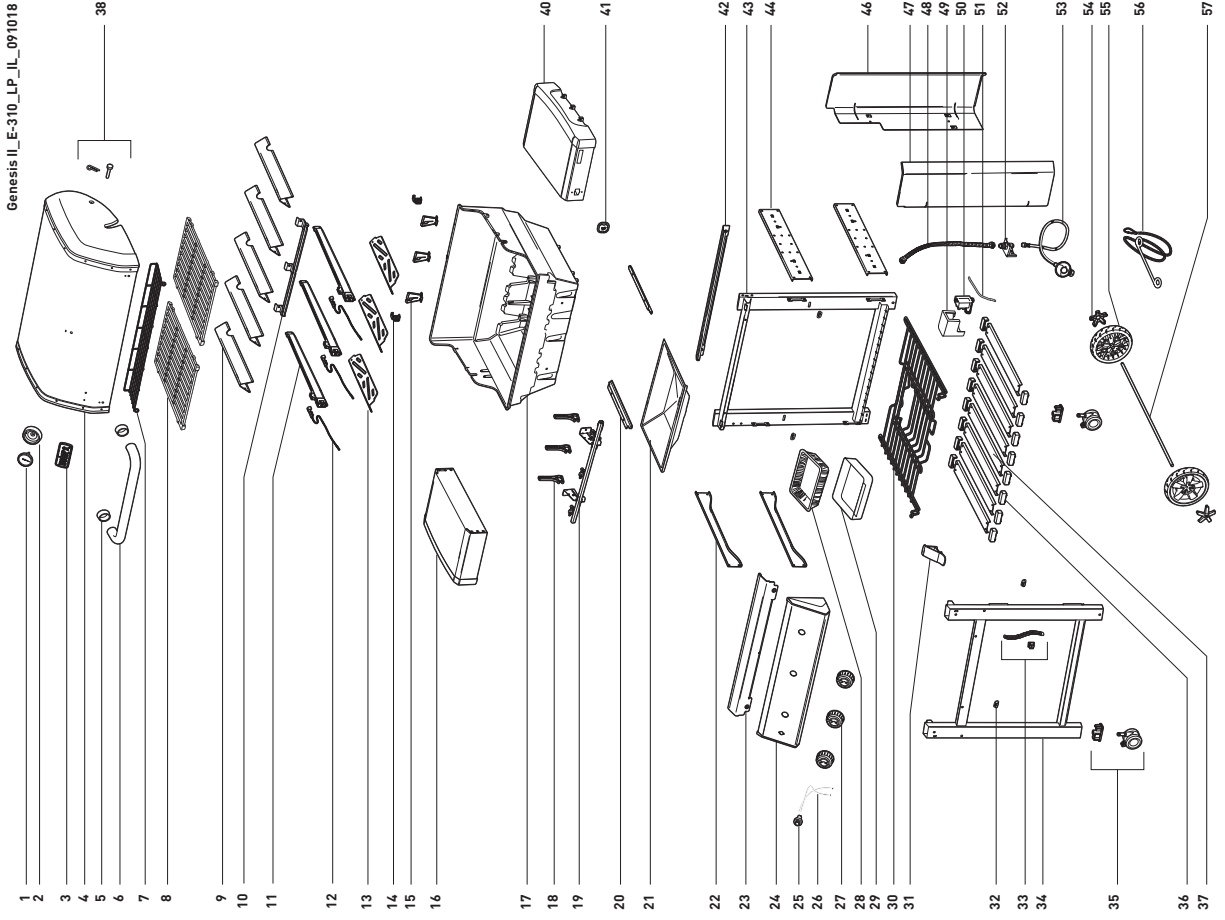
▲ אזרה: אי-שימוש בחלקי חילוף מקוריים של Weber-Stephen לכל תיקון או החלפה יגרום לביטול תעודת האחריות.

▲ התראה: פתחי צינור המבער חייבים להיות ממוקמים כנדרש מעל פתחי השסתומים.

מדריך הצלייה

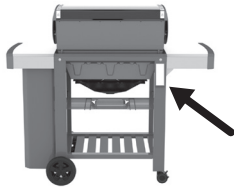
סוג	עובי/משקל	זמן צלייה משוער
בשר אדום 		
סטייק: סניטה עם עצם, פורטרהאוס, אנטרקוט, טי-בון ופילה מיניון (טנדלוין)	בעובי 19 מ"מ	4 עד 6 דקות בחום גבוה ישיר
	בעובי 25 מ"מ	6 עד 8 דקות בחום גבוה ישיר
	בעובי 50 מ"מ	14 עד 18 דקות יש לצרוב 6 עד 8 דקות בחום גבוה ישיר, ואז 8 עד 10 דקות בחום גבוה שאינו ישיר
סטייק פלאנק	0.68 עד 0.90 ק"ג, בעובי 19 מ"מ	8 עד 10 דקות בחום בינוני ישיר
קציצת בשר טחון	בעובי 19 מ"מ	8 עד 10 דקות בחום בינוני ישיר
טנדלוין	1.3 עד 1.8 ק"ג	45 עד 60 דקות בחום בינוני ישיר, ואז 30 עד 45 דקות בחום בינוני שאינו ישיר
עוף 		
חזה עוף: ללא עצם, ללא עור	170 עד 226 ג'	8 עד 12 דקות בחום בינוני ישיר
ירך עוף: ללא עצם, ללא עור	113 ג'	8 עד 10 דקות בחום בינוני ישיר
חתיכות עוף: עם העצם, מסוגים שונים	85 עד 170 ג'	36 עד 40 דקות יש לצרוב 6 עד 10 דקות בחום נמוך ישיר, ואז 30 דקות בחום בינוני שאינו ישיר
עוף: שלם	1.8 - 2.2 ק"ג	1 עד 1¼ שעות בחום בינוני שאינו ישיר
עוף מסוג קורניש	0.68 - 0.90 ק"ג	60 עד 70 דקות בחום בינוני שאינו ישיר
הודו: שלם, ללא מילוי	4.5 - 5.4 ק"ג	2 עד 2½ שעות בחום בינוני שאינו ישיר
מאכלי ים 		
דג, פילה או סטייק: הליבוט, פארידה, סלמון, בס ים וטונה	בעובי 6.3 עד 12.7 מ"מ	3 עד 5 דקות בחום בינוני ישיר
דגים: שלמים	בעובי 25 עד 31 מ"מ	10 עד 12 דקות בחום בינוני ישיר
	0.454 ק"ג	15 עד 20 דקות בחום בינוני שאינו ישיר
	1.36 ק"ג	30 עד 45 דקות בחום בינוני שאינו ישיר
ירקות 		
אספרגוס	קוטר של 12.7 מ"מ	6 עד 8 דקות בחום בינוני ישיר
תירס	בקליפה	25 עד 30 דקות בחום בינוני ישיר
פטריה	ללא הקליפה	10 עד 15 דקות בחום בינוני ישיר
בצל	שיטאקי או שמפיניון	8 עד 10 דקות בחום בינוני ישיר
	פורטובלו	10 עד 15 דקות בחום בינוני ישיר
	חצוי	35 עד 40 דקות בחום בינוני שאינו ישיר
	פרוסות בעובי 12.7 מ"מ	8 עד 12 דקות בחום בינוני ישיר
	שלם	45 עד 60 דקות בחום בינוני שאינו ישיר
תפוח אדמה	פרוסות בעובי 12.7 מ"מ	9 עד 11 דקות להרתיח מראש 3 דקות, ואז 6 עד 8 דקות בחום בינוני ישיר

הנתחים, העובי, המשקל וזמני הצלייה המצוינים לעיל משמשים כקווים מנחים. גורמים כגון גובה, רוח וטמפרטורה חיצונית יכולים להשפיע על זמני בישול. שני כללי בסיס: יש לצלות סטייקים, פילה דגים, נתחי עוף ללא עצם וירקות בשיטה ישירה למשך הזמן המצוין בטבלה (או עד לדרגת הצלייה הרצויה), ולהפוך את המזון פעם אחת באמצע זמן הצלייה. יש לצלות נתחי צלי, עופות מלאים, נתחי עוף עם העצם, דגים שלמים ונתחים עבים יותר בשיטה שאינה ישירה, למשך הזמן המצוין בטבלה (או עד שמדחום לקריאה מיידיית מציין את הטמפרטורה הפנימית הרצויה). זמני הבישול עבור בקר וטלה הם לצלייה בדרגת מדיום, אלא אם כן צוין אחרת. לפני החיתוך, יש להניח לנתחי צלי, נתחי בשר גדולים וצלעות וסטייקים עבים לנוח 5 עד 10 דקות לאחר הבישול. הטמפרטורה הפנימית של הבשר תעלה ב-5 עד 10 מעלות בזמן זה.





מספר סידורי



רשום את המספר הסידורי של הגריל שלך בתיבה לעיל לעיון עתידי. המספר הסידורי נמצא על תווית הנתונים בצד הימני האחורי של מסגרת הגריל.

ספרד
Weber-Stephen Ibérica SRL
055 844 935 +34
service-es@weber.com

פולין
Weber-Stephen Polska Sp. z o.o
69 04 392 22 +48
info-pl@weberstephen.com

צ'ילה
Weber-Stephen Chile SpA
2-3224-3936 56 +01

צרפת
Weber-Stephen France SAS
37 32 19 0810 +33
service-fr@weber.com

רוסיה
Weber-Stephen Vostok LLC
21 63 956 495 +7
info.ru@weberstephen.com

שווייץ
Weber-Stephen Schweiz GmbH
50 24402 52 +41
service-ch@weber.com

עבור אירלנד, נא ליצור קשר עם:
Weber-Stephen Products (U.K Limited.)

למדינות אירופיות נוספות כגון רומניה, סלובניה, קרואטיה או יוון, נא ליצור קשר עם:
Weber-Stephen Deutschland GmbH

למדינות בלטיות, נא ליצור קשר עם:
Weber-Stephen Nordic ApS

דנמרק
Weber-Stephen Nordic ApS
10 30 36 99 +45
service-dk@weber.com

דרום אפריקה
Weber-Stephen Products (South Africa) Pty Ltd
2369 454 11 +27
info@weber.co.za

הודו
Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd
42406666 080
customercare@weberindia.com

הולנד
Weber-Stephen Holland B.V
978 623 202 +31
service-nl@weber.com

הונגריה
Weber-Stephen Magyarország Kft
70-89-813 / 70 +36
info-hu@weberstephen.com

הרפובליקה הצ'כית
Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o
973 312 267 +42
info-cz@weberstephen.com

טורקיה
Weber-Stephen Turkey
80 64 059 212 +90
info-de@weberstephen.com

ישראל
D&S Imports
41119 392 +972
info@weber.co.il

מקסיקו
Weber-Stephen Products S.A. de C.V
+01800-00-WEBER [93237] Ext. 105

ניו זילנד
WEBER New Zealand ULC
6630 570 9 +64

אוסטריה
Weber-Stephen Österreich GmbH
0135 89 242 7(0) +43
service-at@weber.com

אוסטרליה
Weber-Stephen Products LLC
R. McDonald Co. PTY. LTD
+61.8.8221.6111

איחוד האמירויות הערביות
Weber-Stephen Deutschland GmbH, Dubai Branch
1626 454 4 +971
info@weberstephen.ae

איטליה
Weber-Stephen Products Italia Srl
911 367 0444 +39
service-it@weber.com

איסלנד
Jarn & Gler Wholesale EHF
900 58 58 +354

ארה"ב
Weber-Stephen Products LLC
5700 934 847
support@weberstephen.com

בלגיה
Weber-Stephen Products Belgium Sprl
90 30 28 15 +32
service-be@weber.com

בריטניה
Weber-Stephen Products (UK) Ltd
1500 630 203(0) +44
service-uk@weber.com

גרמניה
Weber-Stephen Deutschland GmbH
0710 219 30 (0) +49
service-de@weber.com

weber.com



סימן המילה וסימני הלוגו של Bluetooth® הנם סימנים מסחריים רשומים בבעלות Bluetooth SIG, Inc וכל שימוש בסימנים אלה על ידי Weber-Stephen Products LLC הנו תחת רישיון. סימנים מסחריים ושמות מסחריים אחרים הנם של בעליהם.

GENESIS II

E-310 • E-410



ASSEMBLY GUIDE

מדריך הרכבה

دليل التجميع

79414

091218
EN / HE / AR



EN

- ⚠ Assemble grill on a flat, level, and soft surface.
- ⚠ Remove protective film from stainless steel parts before installing.
- ⚠ Do not use power tools for assembly.
- ⚠ 2 people required for assembly.
- ⚠ There may be visual differences between illustrations and model purchased.
- ⚠ Always keep lid closed when assembling or moving your grill.

HE

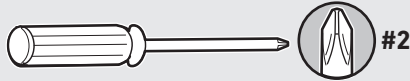
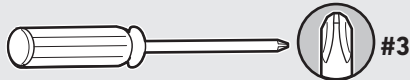
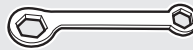
- ⚠ הרכב את הגריל על משטח שטוח, ישר ורך.
- ⚠ הסר את ציפוי המגן מהחלקים העשויים פלדת אל-חלד לפני התקנה.
- ⚠ אין להשתמש בכלי עבודה ממונעים עבור ההרכבה.
- ⚠ יש צורך בשני אנשים לביצוע ההרכבה.
- ⚠ ייתכן שיהיו הבדלים חזותיים בין האיורים לבין הדגם שנרכש.
- ⚠ יש לסגור את המכסה תמיד בעת הרכבת או העברת הגריל.

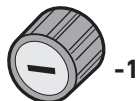
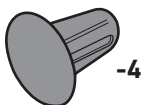
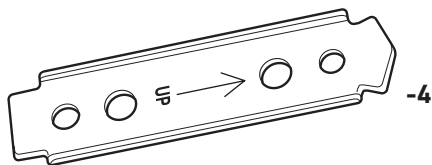
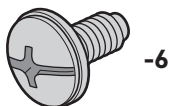
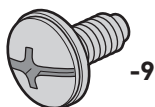
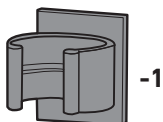
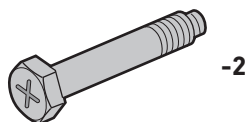
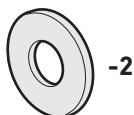
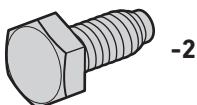
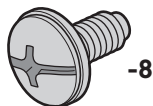
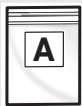
AR

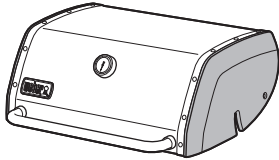
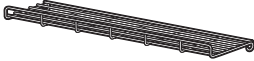
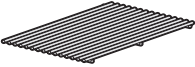
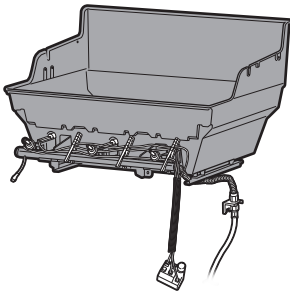
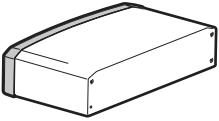
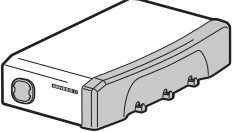
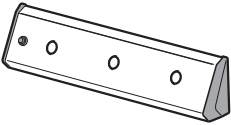

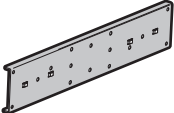
- ⚠ رَكِّب المشواة على سطح ممهَّد، ومستوي، وناعم.
- ⚠ اذرع الغشاء الواقي من الأجزاء المصنوعة من الفولاذ الذي لا يصدأ قبل التركيب.
- ⚠ لا تستخدم أدوات كهربائية للتركيب.
- ⚠ يلزم شخصين للتركيب.
- ⚠ قد تكون هناك اختلافات مرئية بين الرسوم التوضيحية والطراز المشتري.
- ⚠ دائماً أبقِ الغطاء مغلقاً عند تركيب مشواتك أو تحريكها.

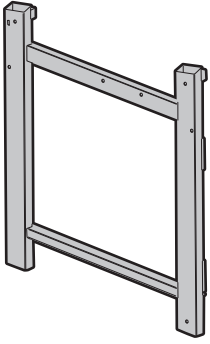
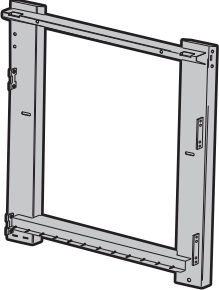

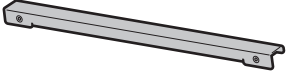
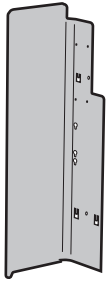
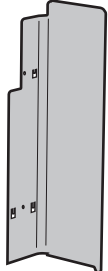
TOOLS REQUIRED:

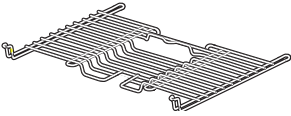

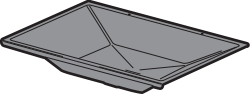




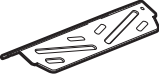

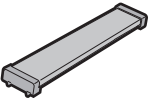
הכלים הדרושים:
الأدوات المطلوبة:

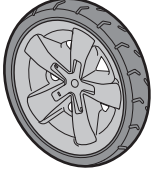

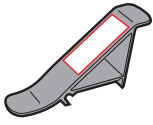
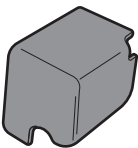




310	410	
1	1	
1	1	
2	3	
1	1	
1	1	
1	1	
1	1	
2	2	
2	2	

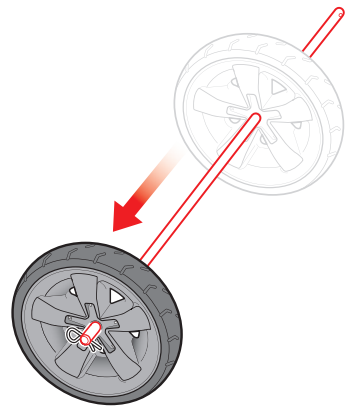
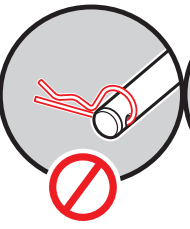
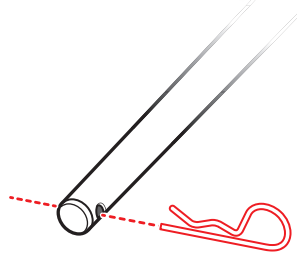
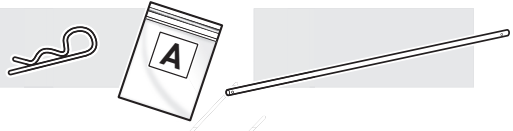
310	410	
1	1	
1	1	
1	1	
1	1	
1	1	
1	1	

310	410	
1	1	
1	1	
1	1	
1	1	
1	1	
2	2	
5	7	
3	4	
3	4	
8	10	

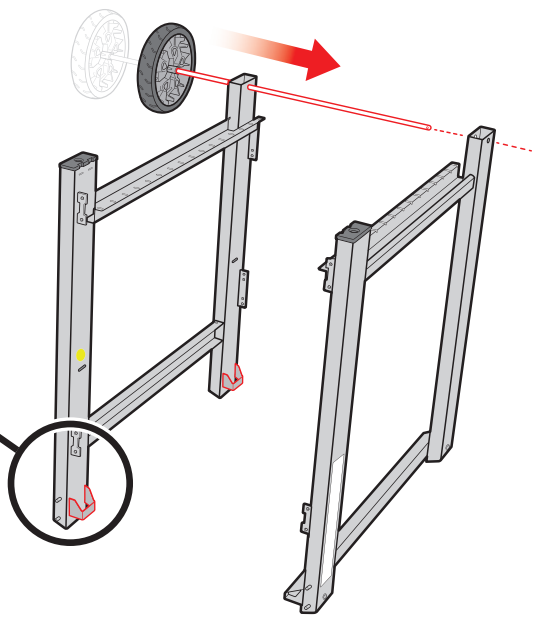
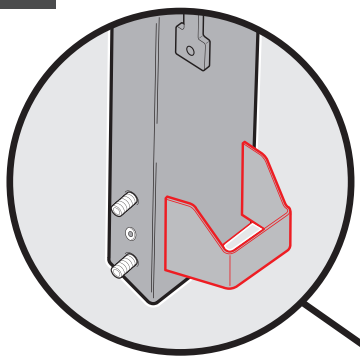
310	410	
2	2	
2	2	
1	1	
1	1	

1

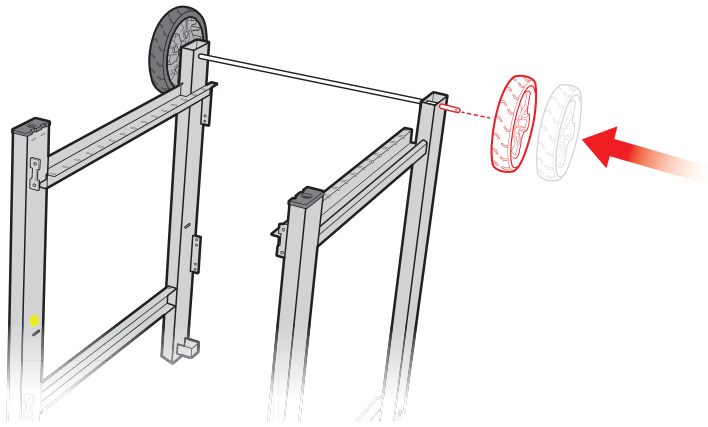
1-



2

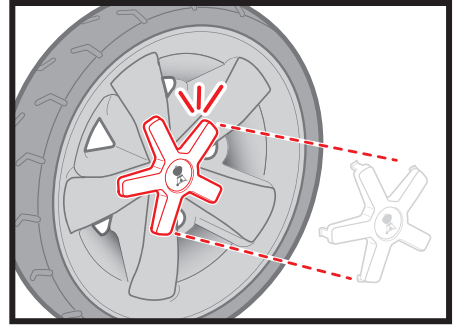
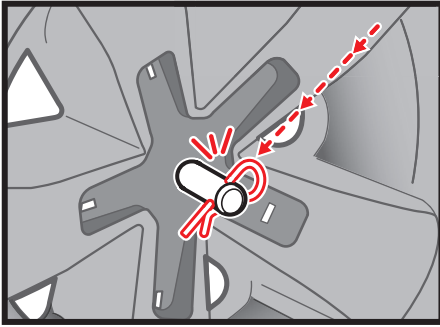


3

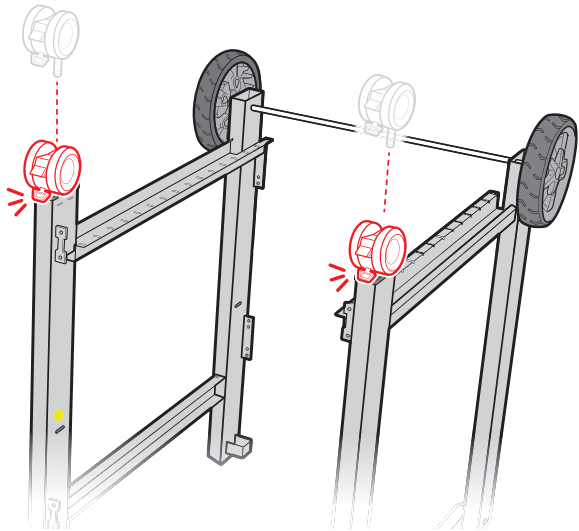
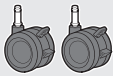


4

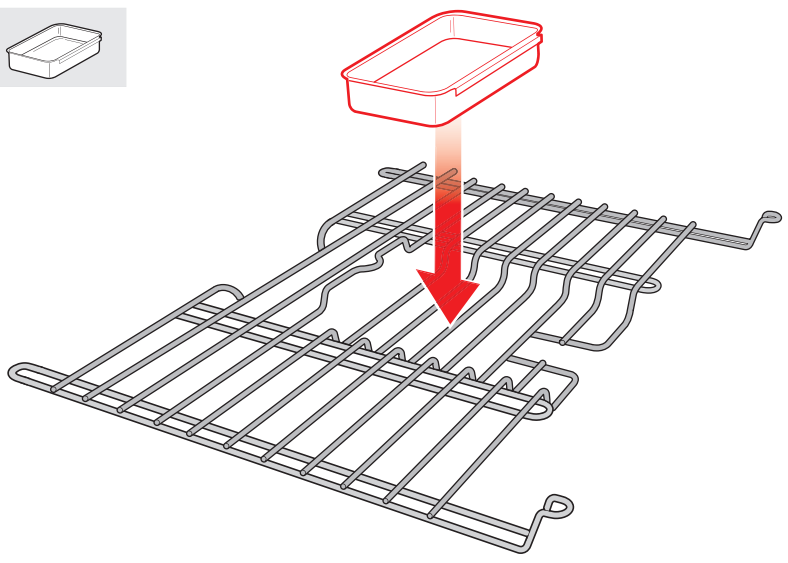
1-



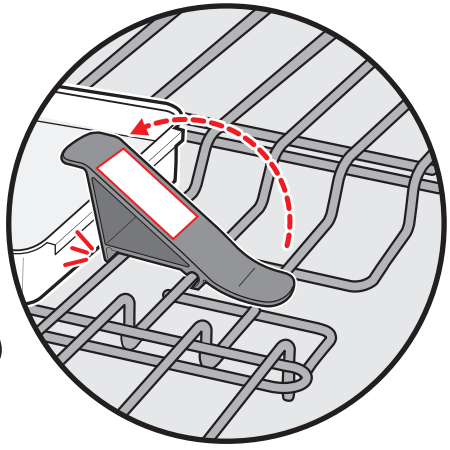
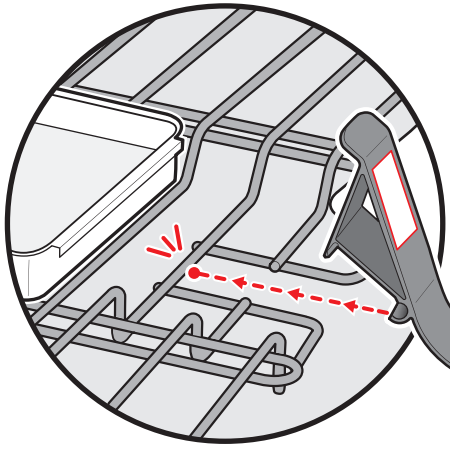
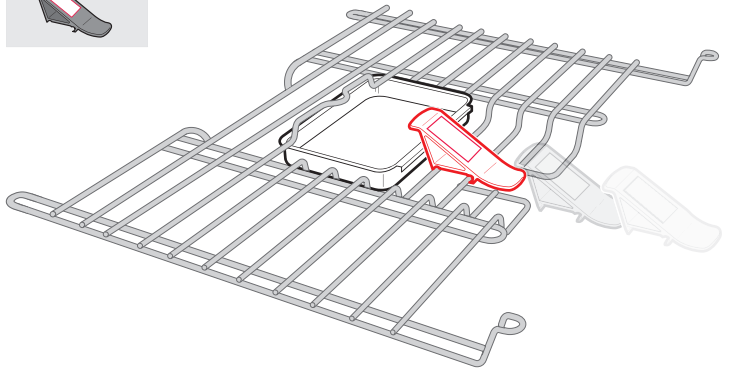
5

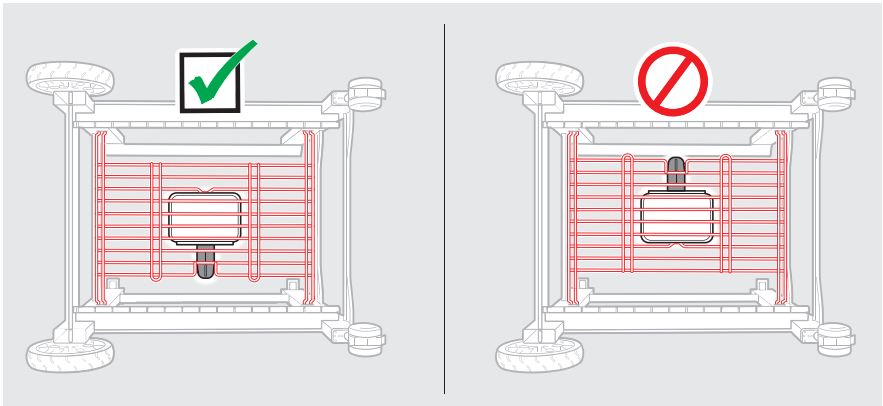
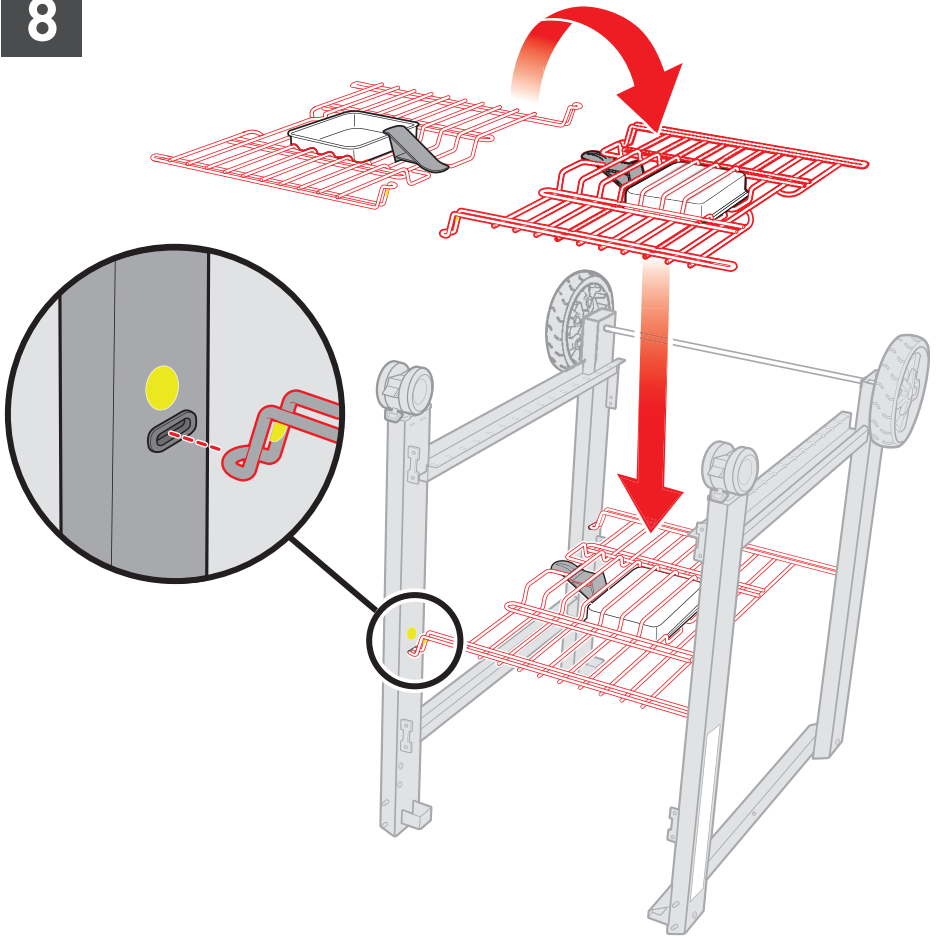


6



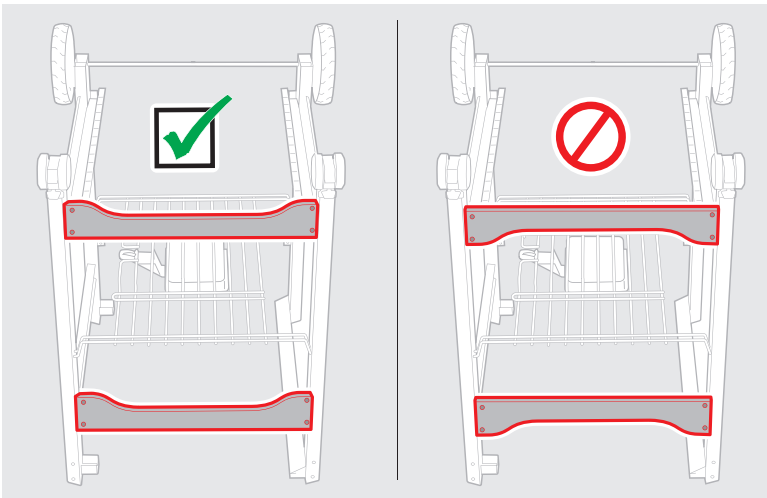
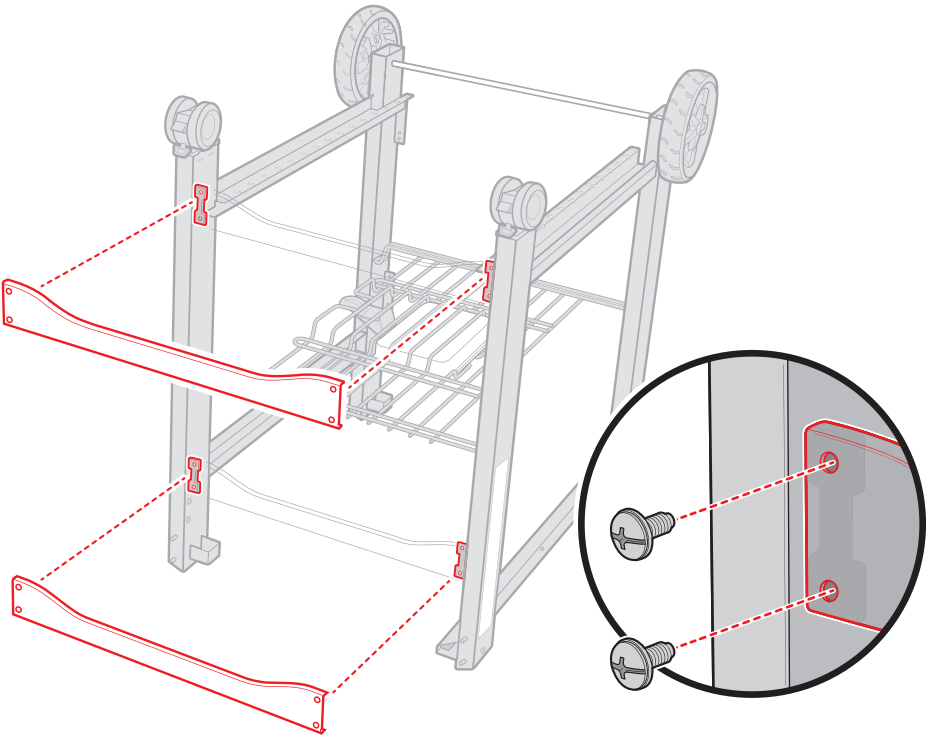
7

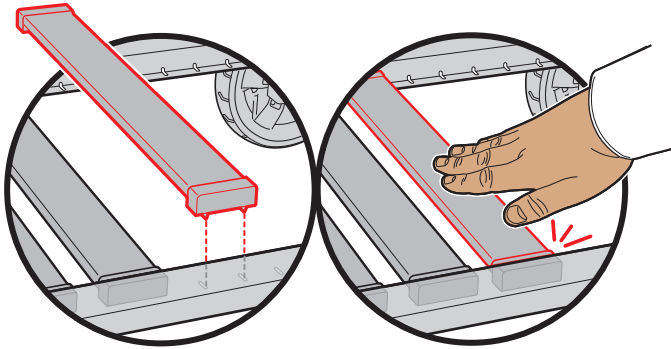
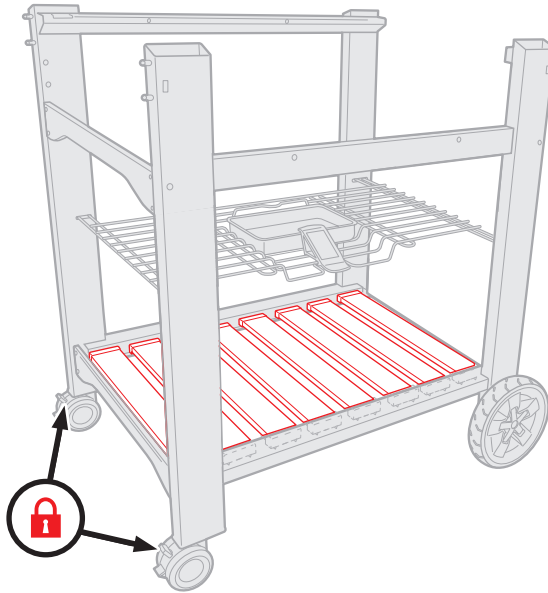




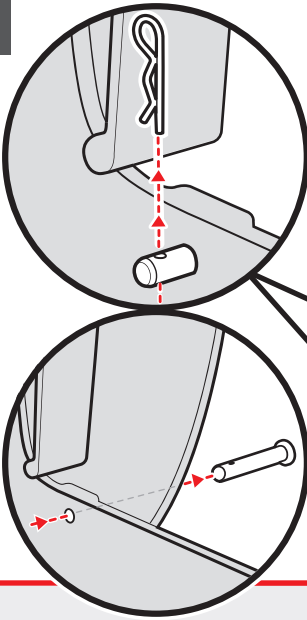
9

8-





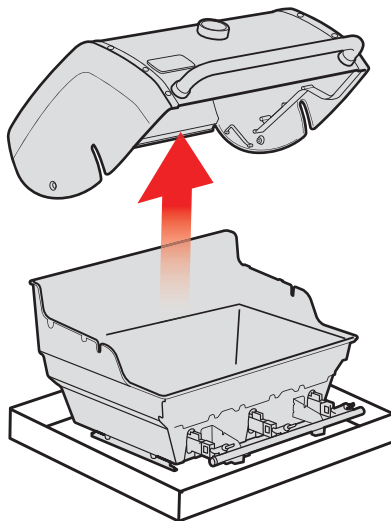
11



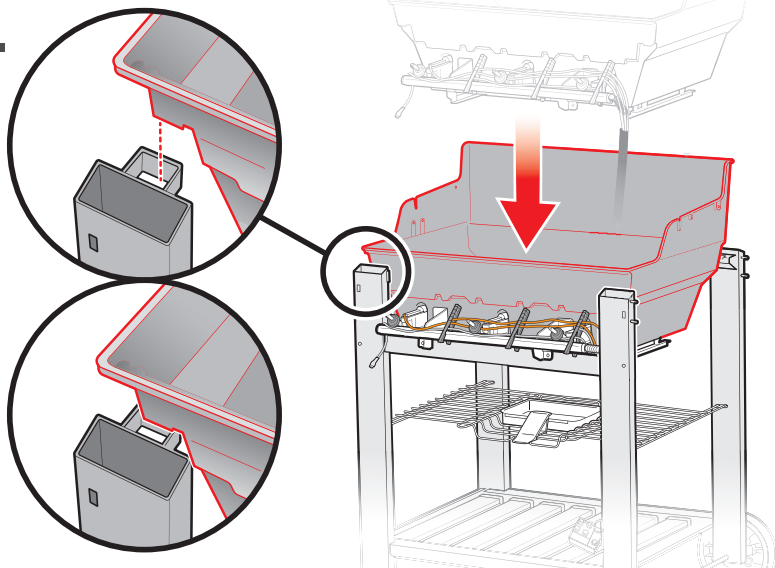
Save hardware

שמור חלקי מתכת

حافظ على الملحقات



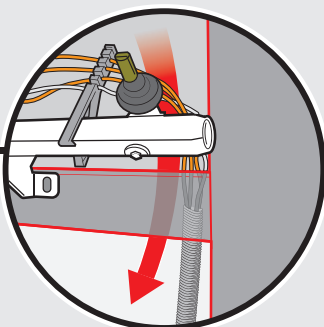
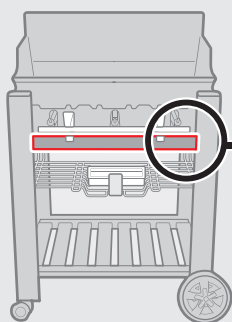
12 a.



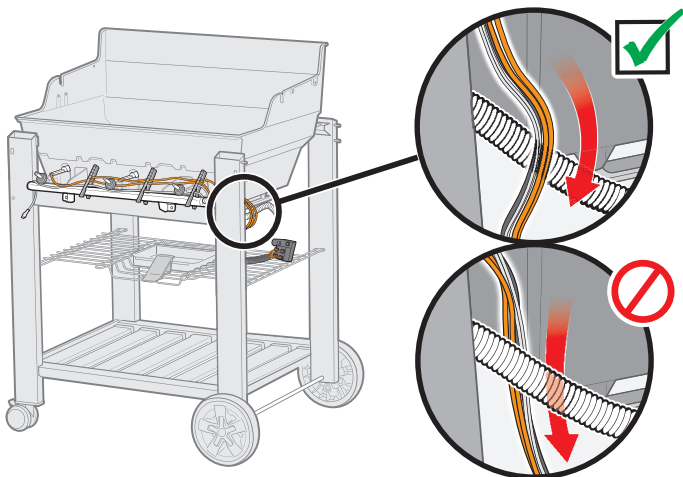
⚠ Wires must be routed on the **INSIDE** of the grill frame.

⚠ יש לנתב את החוטים בצד הפנימי של מסגרת הגריל.

⚠ الأسلاك لا بد من توجيهها على الجانب الداخلي من إطار المشواة.



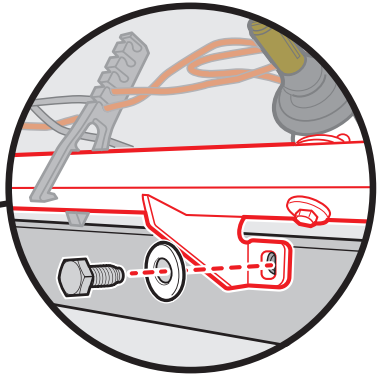
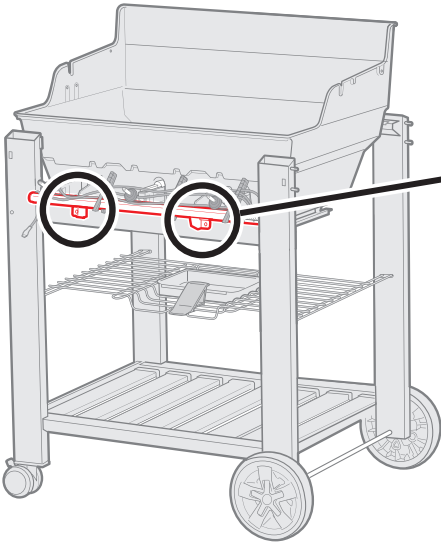
12 b.



13

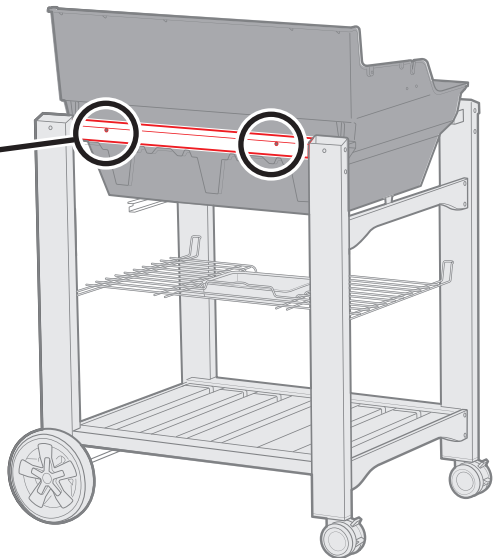
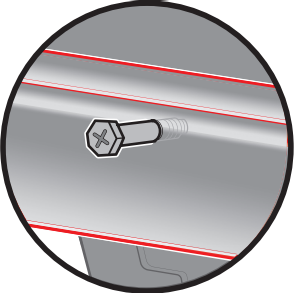
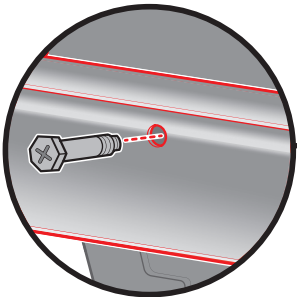
2- 

2- 



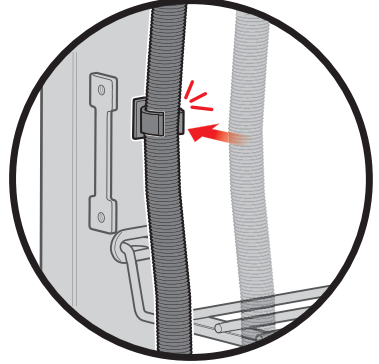
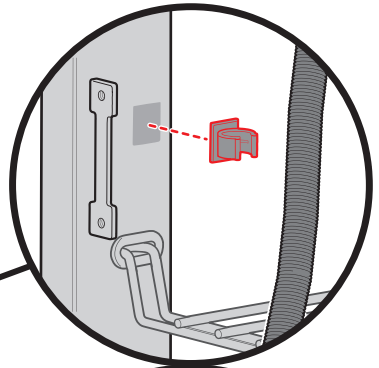
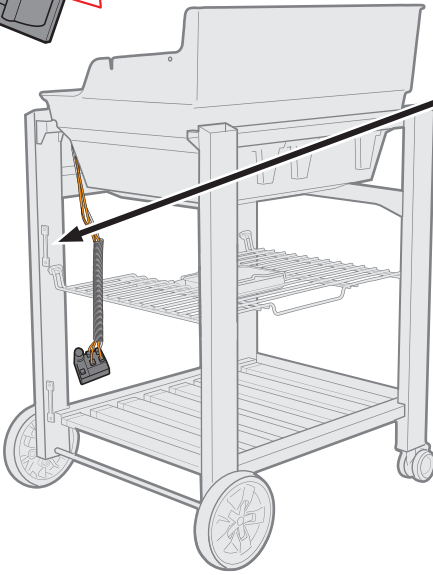
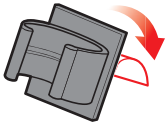
14

2- 



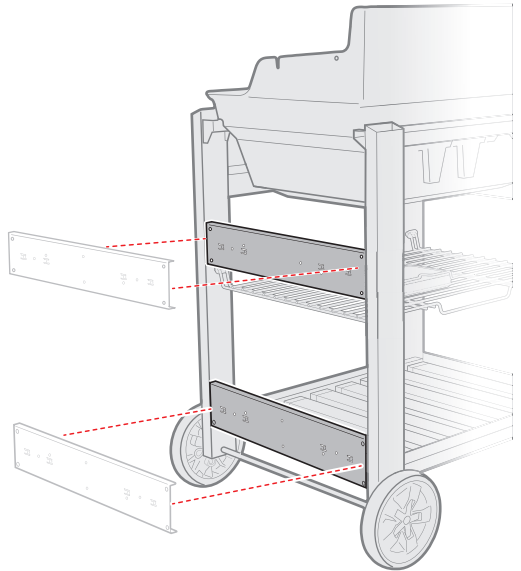
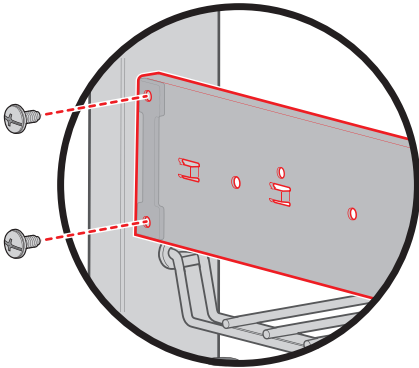
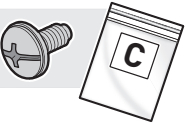
15

1-



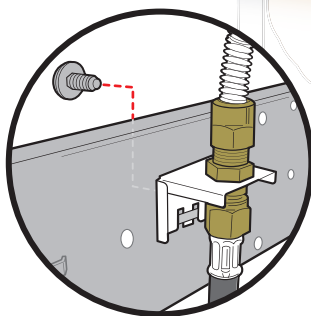
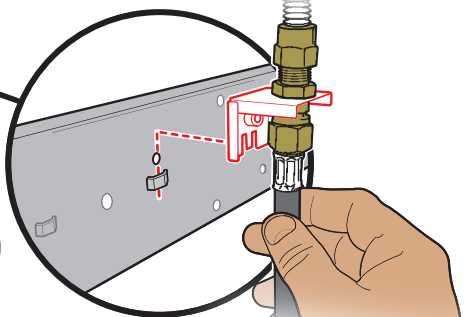
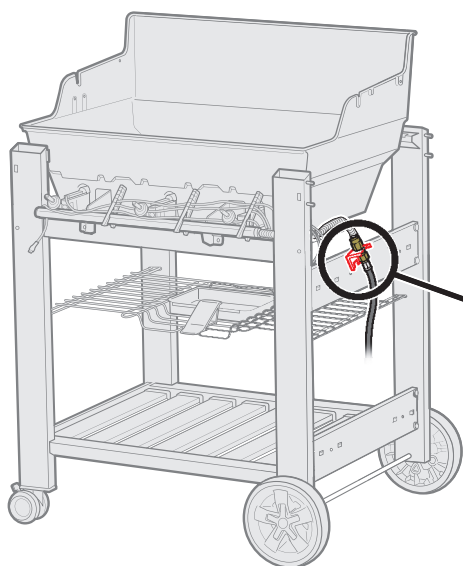
16

8-



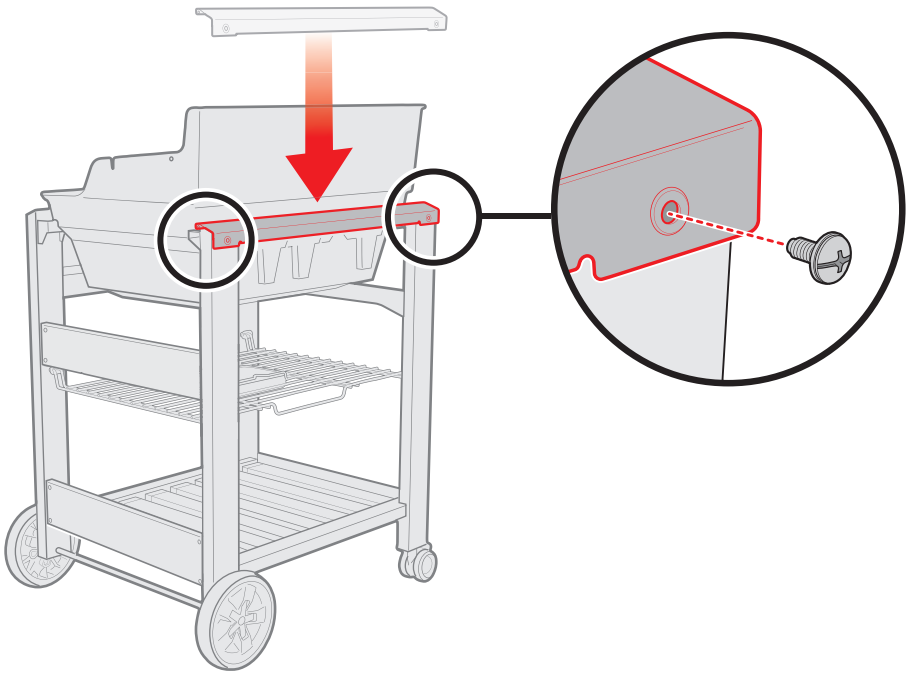
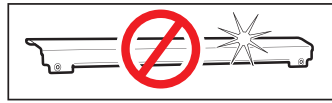
17

1-



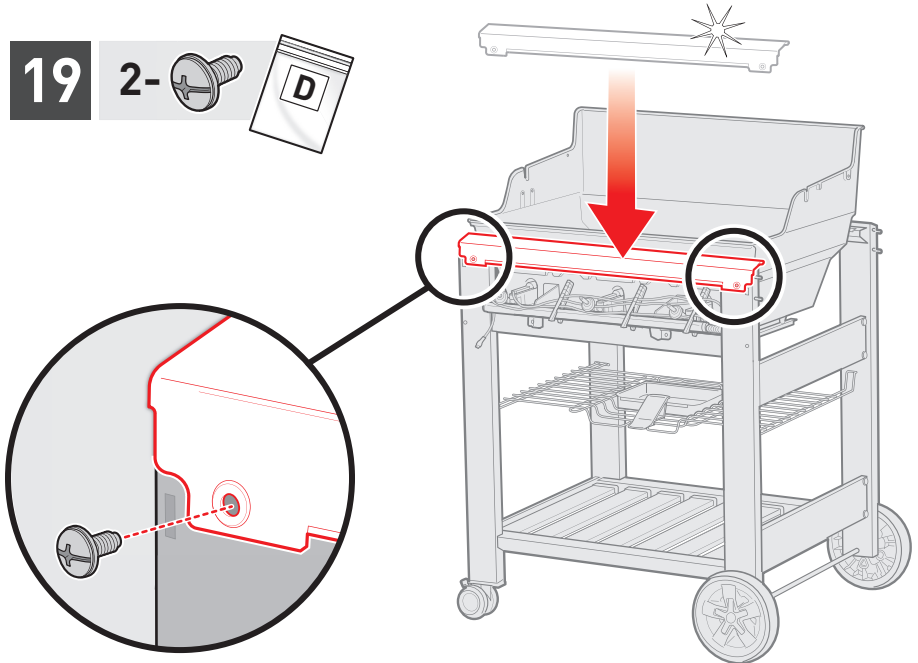
18

2-



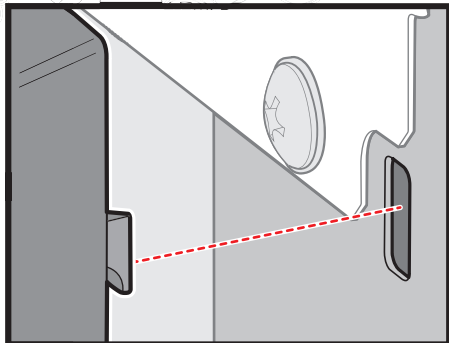
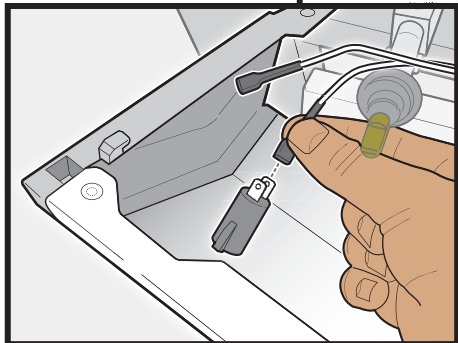
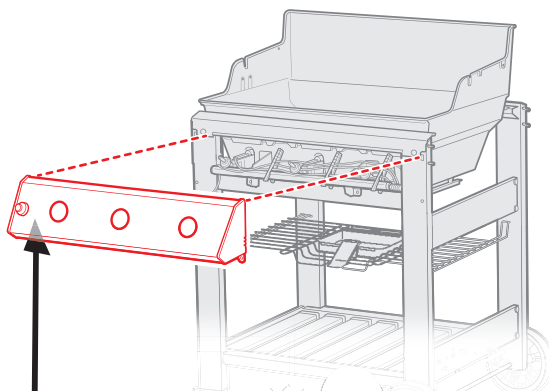
19

2-



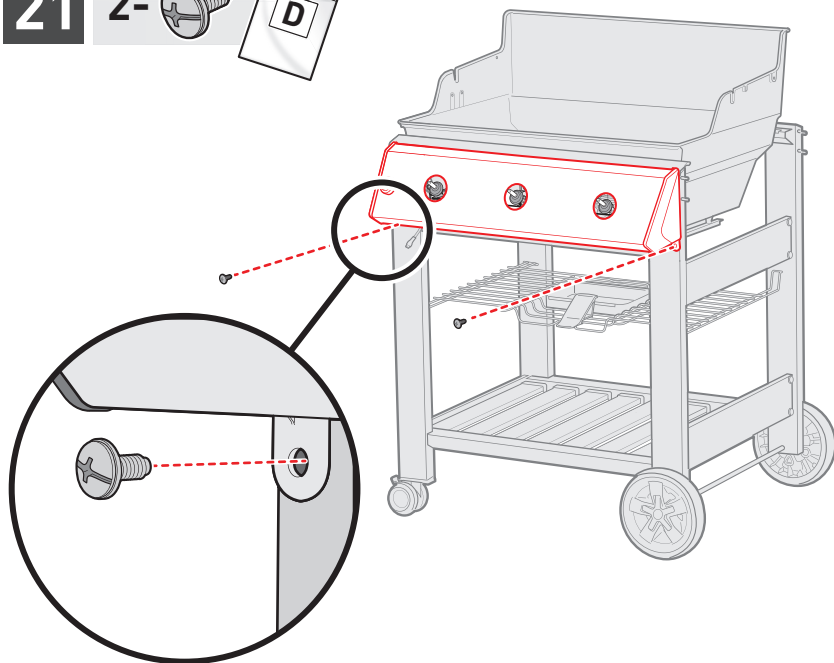
20

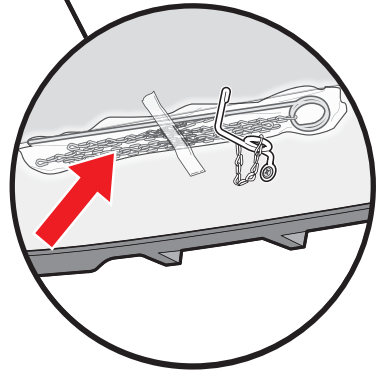
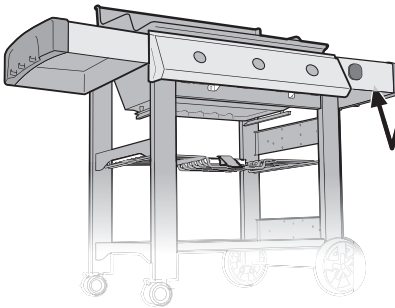
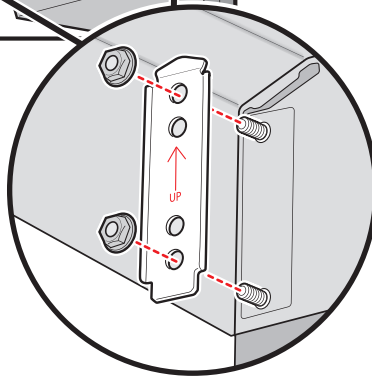
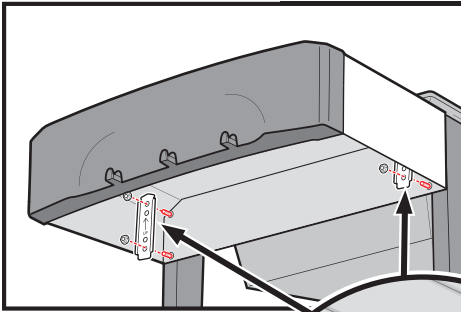
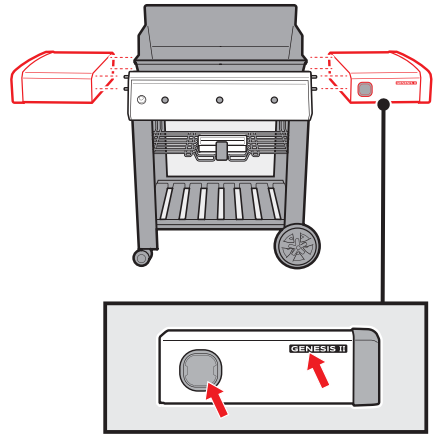
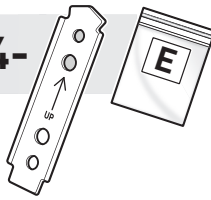
Attach wires.
חבר את החוטים.
إربط الأسلاك.



21

2-



22**8-****4-**

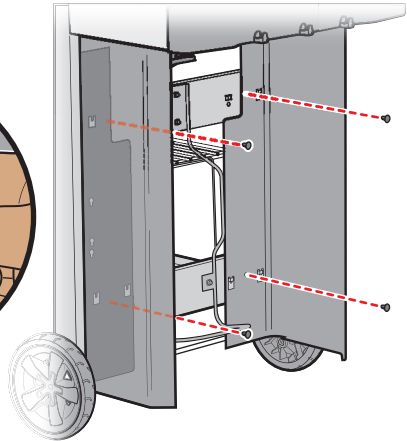
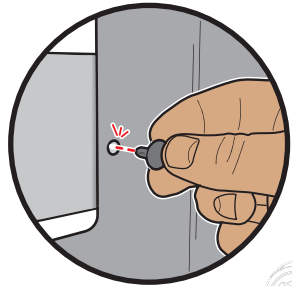
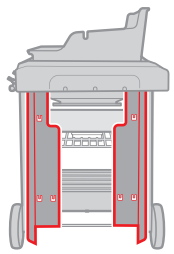
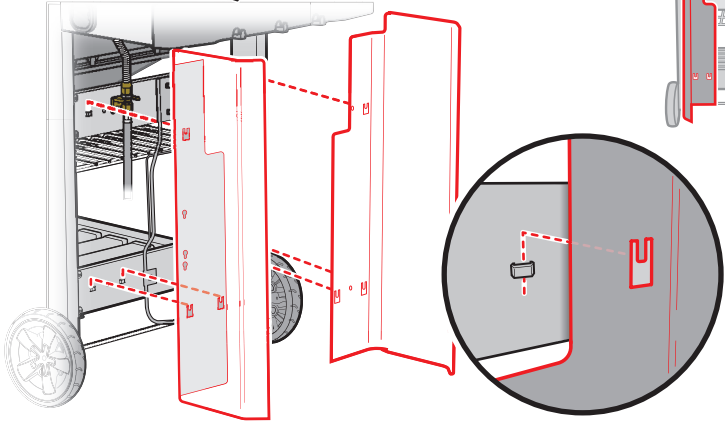
⚠ Refer to the Troubleshooting section of your Owner's Guide for match lighting instructions.

⚠ עיין בפרק איתור תקלות במדריך למשתמש להוראות הדלקה באמצעות גפרור.

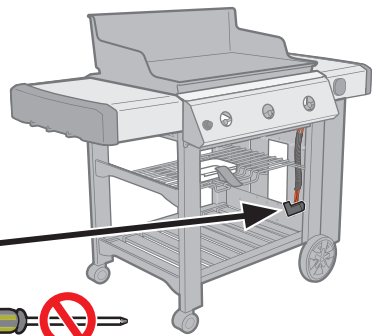
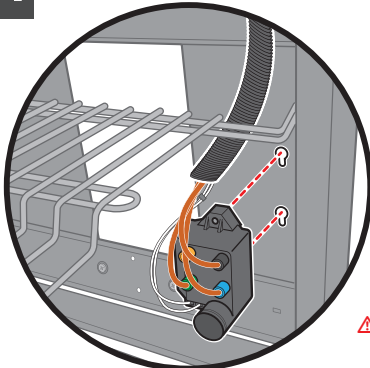
⚠ الرجوع إلى قسم استكشاف الأخطاء وإصلاحها في دليل المالك خاصتك للاطلاع على تعليمات الإشعال بالنقاب.

23

4-

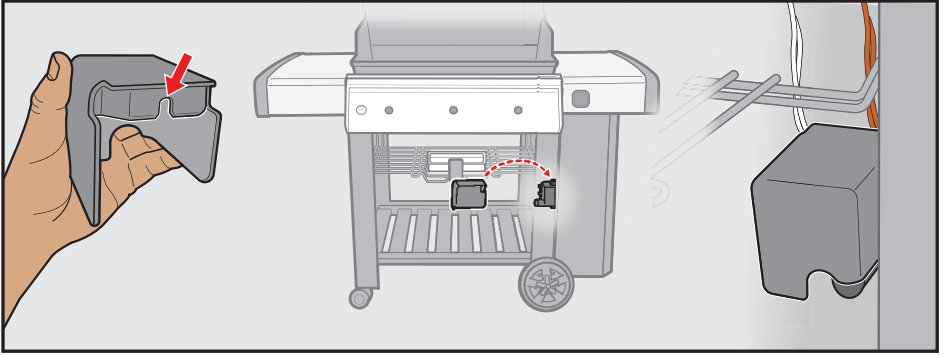


24

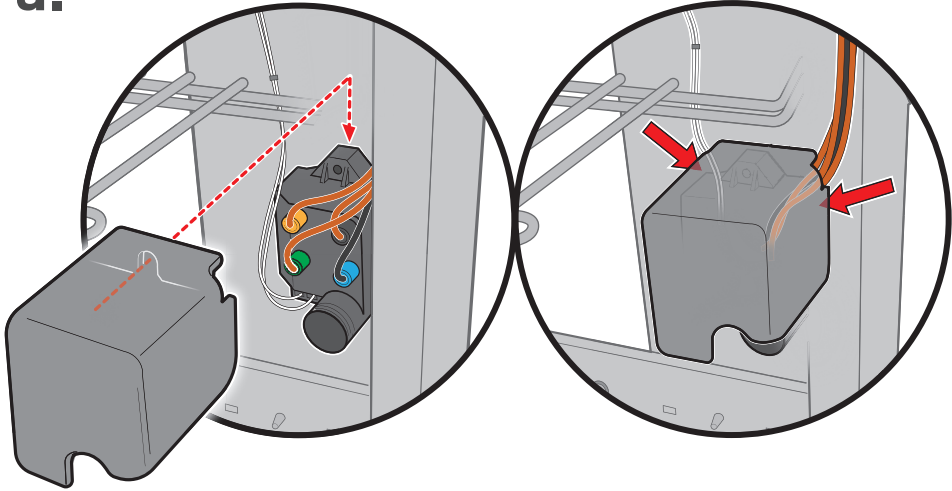


⚠ Do not tighten screws at this time.

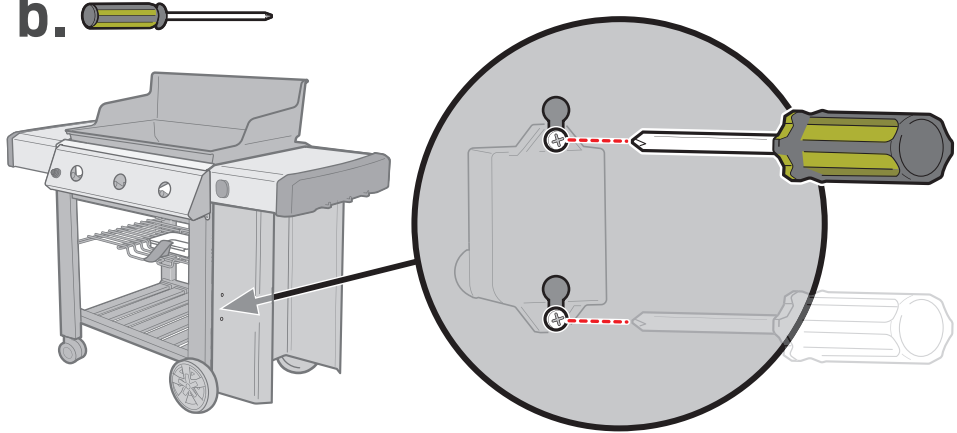
⚠ בשלב זה, אין לחזק את הברגים.
⚠ لا تحکم ربط البراغي في هذه المرة.



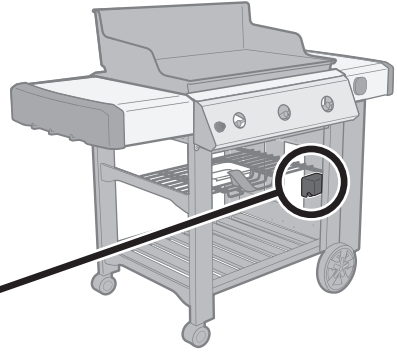
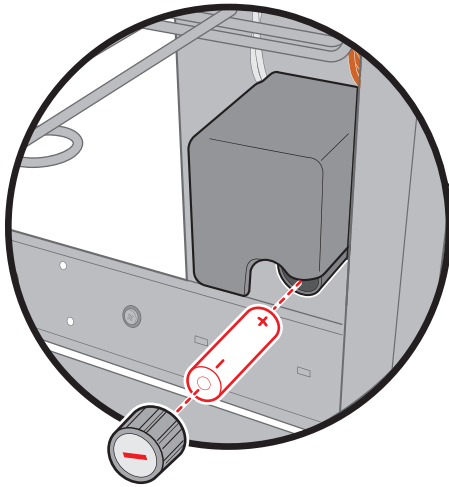
a.



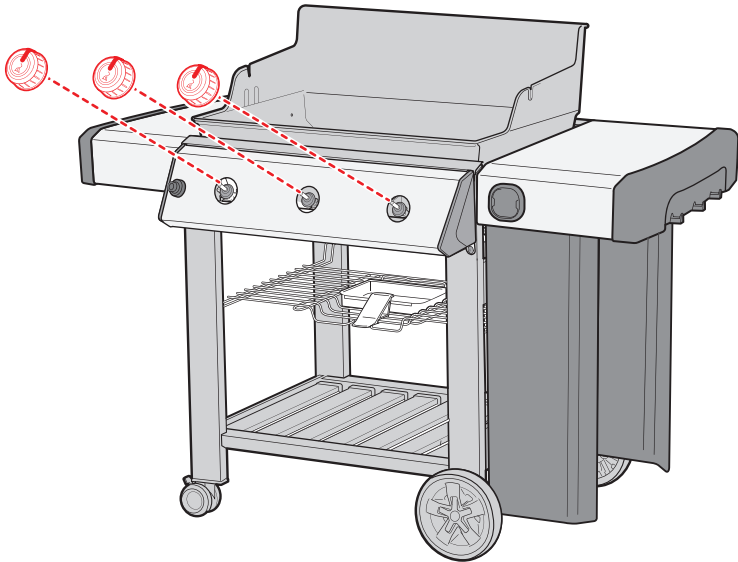
b.



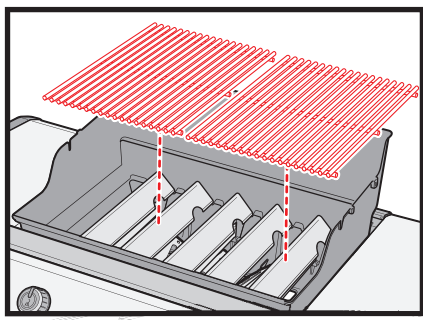
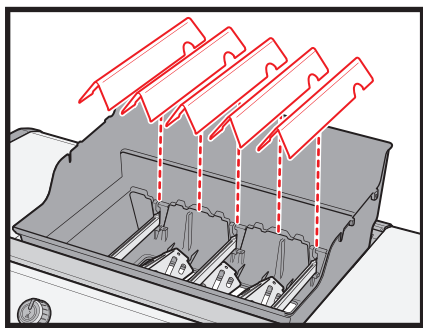
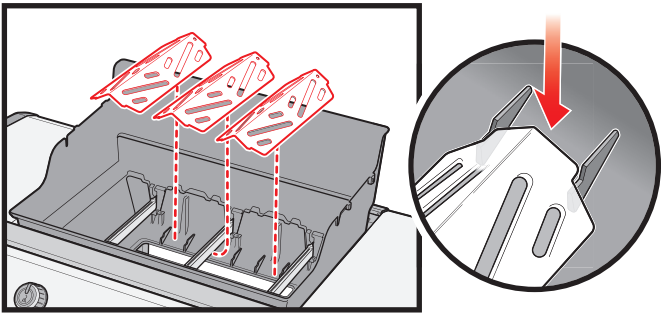
26



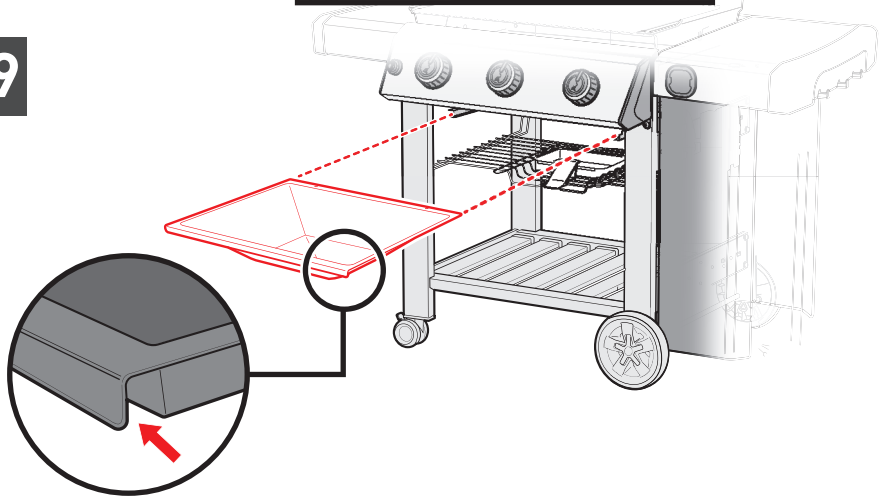
27

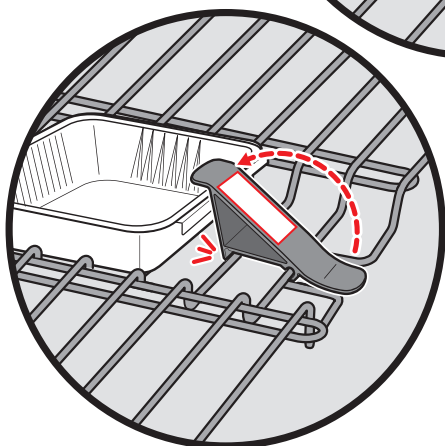
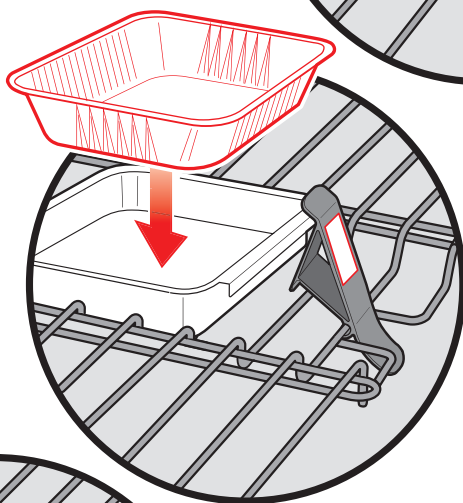
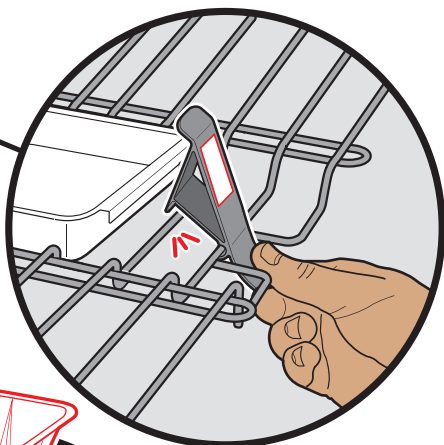
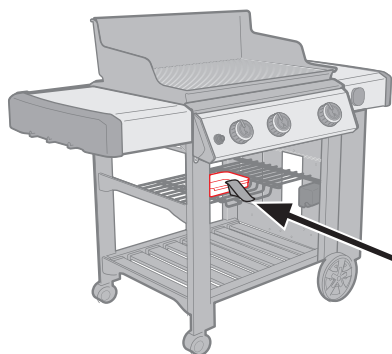


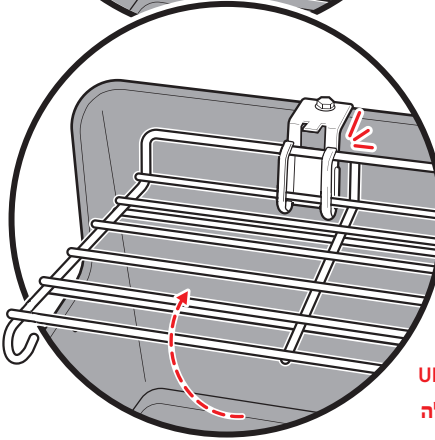
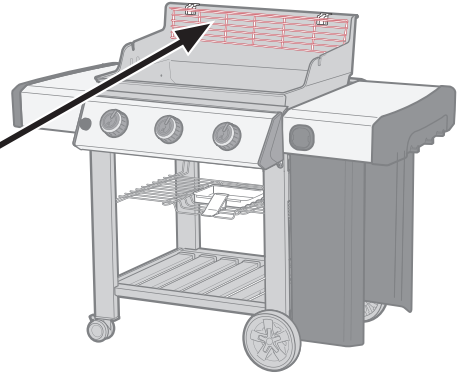
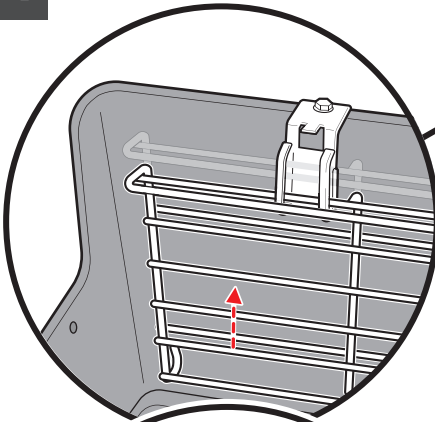
28



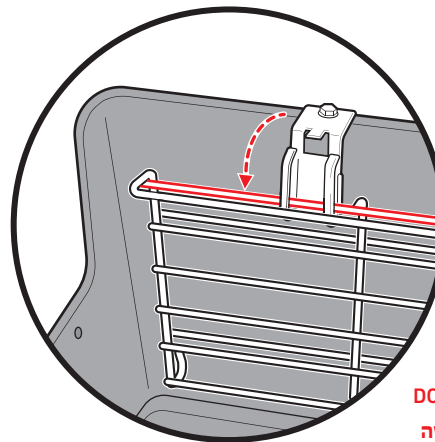
29







UP
למעלה
أعلى



DOWN
למטה
أسفل



⚠ Use gloves or tool to raise or lower warming rack while grill is hot or in use.

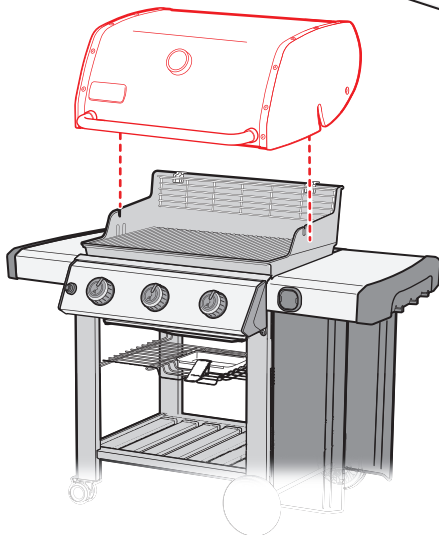
⚠ יש להשתמש בכפפות או בכלי כדי להרים או להוריד את מדף החימום כאשר הגריל חם או בשימוש.

⚠ استخدم قفازات أو أداة لرفع رف التدفئة أو خفضه بينما تكون المشواة ساخنة أو أثناء الاستخدام.

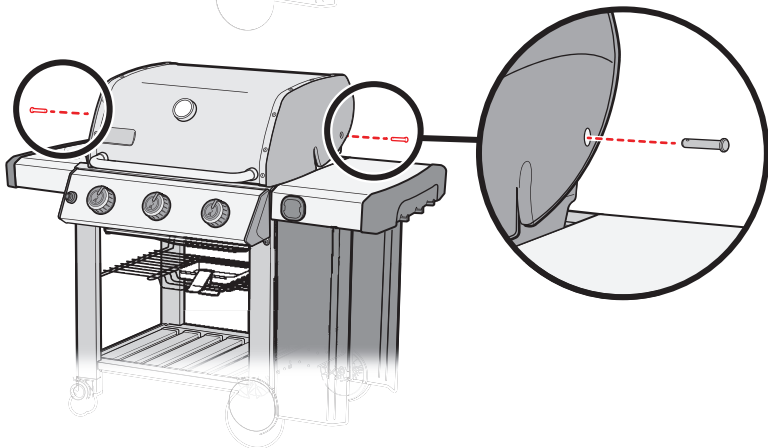
32



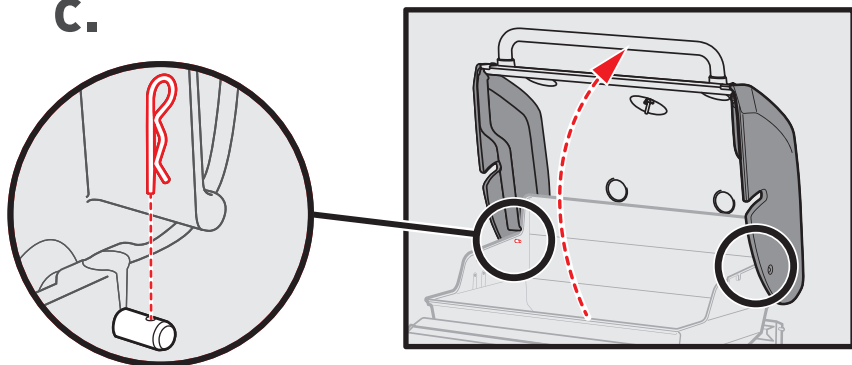
a.



b.



c.



Register Today.
הירשם היום.
سجل اليوم.

