

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

**51651**

122019  
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 במוסק, 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-ואן, ג'יפים, רכבי שטח וסירות, אך אין אינה מוגבלת להם.

▲ **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 במגנע 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.

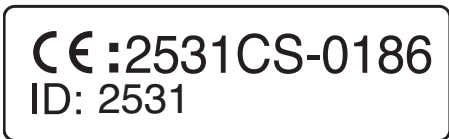
## אחסון ו/או אי-שימוש

▲ **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 להשתמש בהם לאורך זמן ומתן שרות לקוחות מצטיין לכל החיים.

תודה Weber-Stephen מוצר של WEBER. 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 המתאימים, 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 מוצר 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](http://www.weber.com)). כתב האחריות ישימה באירופה, המזרח התיכון ואפריקה (EMEA). מעסימה לתקן או להחליף את החלק שהנו פגום מבחינת חומר או מרכיבים, בכפוף למגבלות, כתבי הוויתור וההחרגות הרשומים להלן. בהתאם לחוק המתאים, אחריות זו ניתנת לבעלים המקוריים בלבד ואינה ניתנת להעברה לבעלים אחרים, אלא במקרה של מתנות 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 שוליים 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 הנוק או הלקוי 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](http://www.weber.com). נא לשמור את הקבלות והחשבוניות כהוכחה לרכישה בהתאם למתחייב בכתב האחריות. לחברת WEBER דרושים צילומים של פגמים לכאורה, ואת המספר הסיידורי 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, סיטפונות, 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 לשירות לקוחות של WEBER בהתאם למידע ליצירת הקשר המופיע באתר ([www.weber.com](http://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 סיידורי 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 בחיי אדם או בבריאותו 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.

עיין ברשימת היחידות העסקיות הבינלאומיות שבסוף המדריך למשתמש לקבלת מידע נוסף ליצירת קשר.



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.

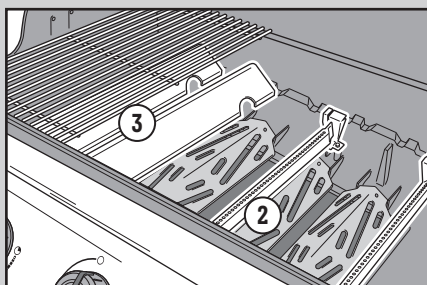


## 2 מבערים

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.

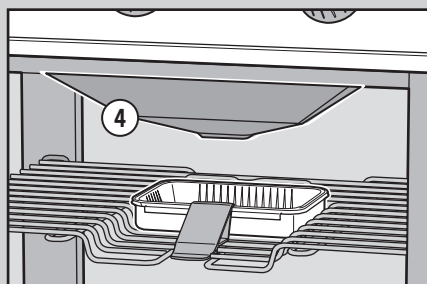
## 3 FLAVORIZER BARS

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

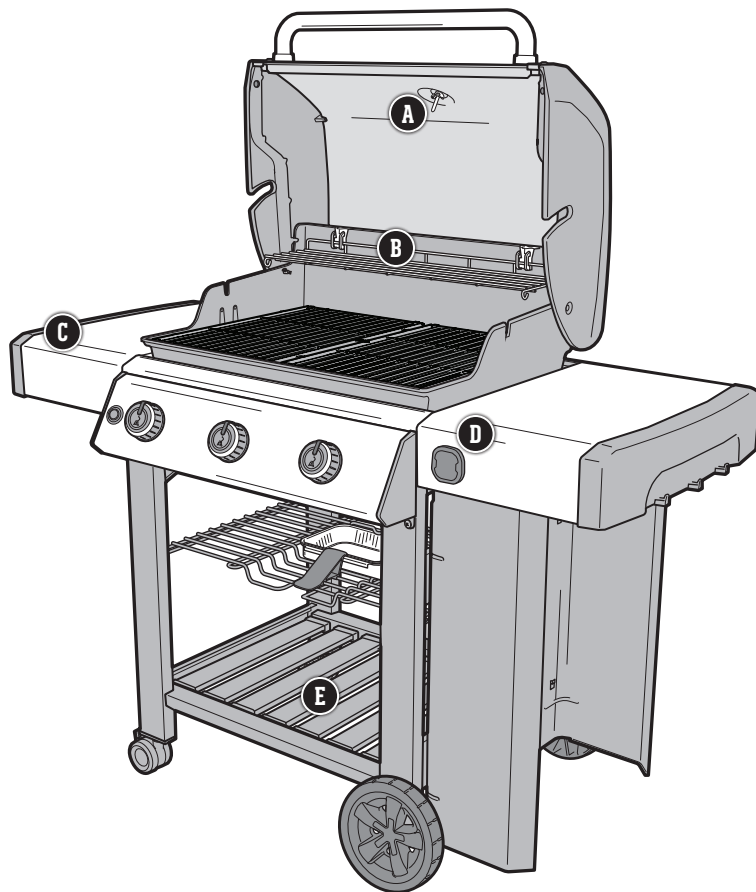


## 4 מערכת לאיסוף שומן

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.

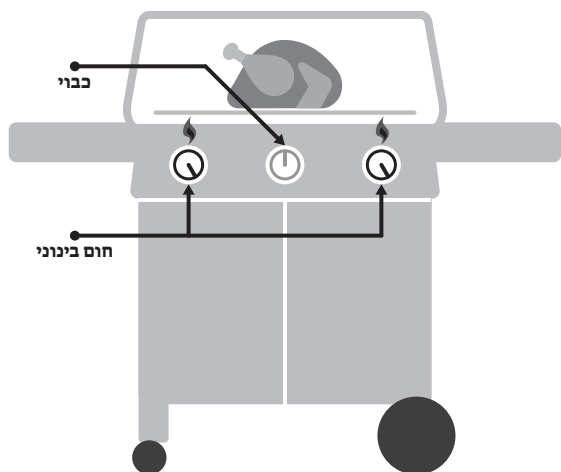
## D תואם iGRILL 3

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.

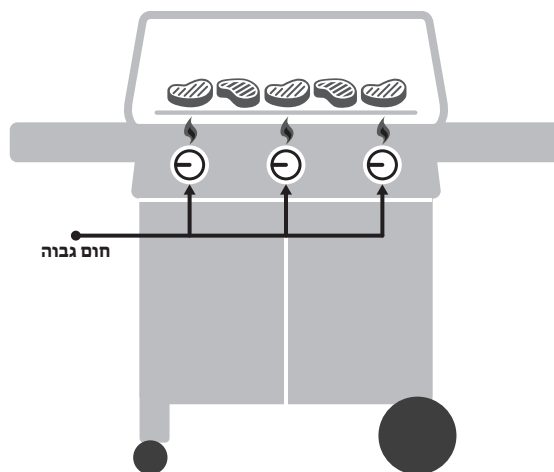
# הלהבה - ישירה או עקיפה



## 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.

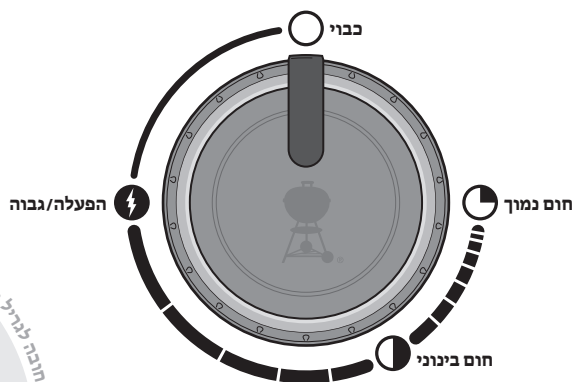
בחום ישיר, האש נמצאת ישירות מתחת למזון. היא צורבת את פני השטח של המזון, מפתחת טעמים, מרקם וקרמול טעים ומבשלת את המזון מבפנים.



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



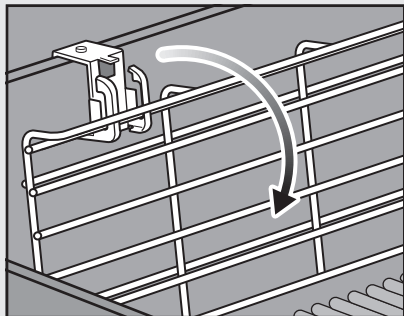
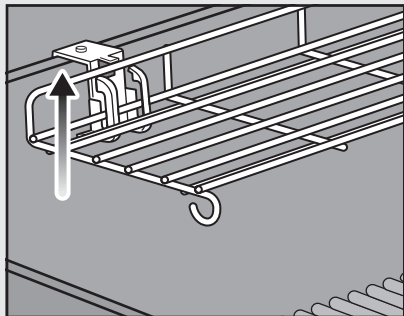
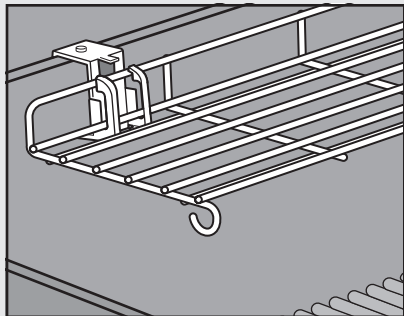
**קוצב-זמן**  
הפעל קוצב זמן כדי להימנע מלשרוף את האוכל. אין צורך במכשיר מהודר - כל שאתה צריך זה מכשיר אמין וקל לשימוש.



# מיטוב שטח הגריל

שימוש במדף החימום הנשלף

השתמש במדף החימום כדי לשמור את האוכל חם או קפל את המדף כאשר אינו בשימוש. לקיפול המדף, הרים 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 להשקיץ במדחום לקריאה מיידיית. 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

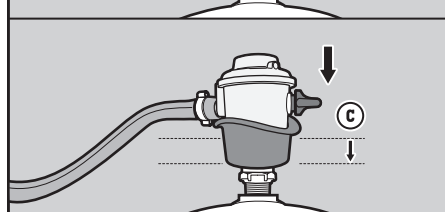
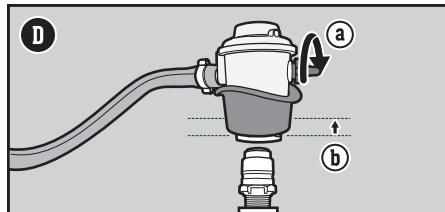
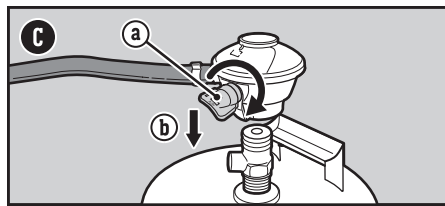
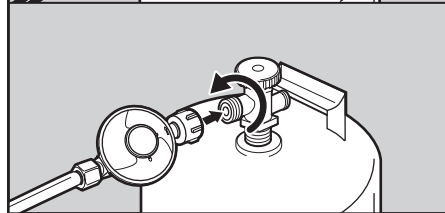
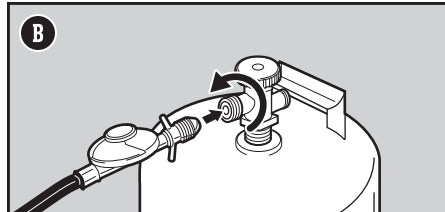
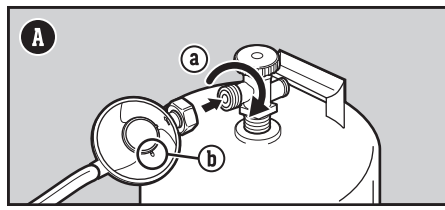
⚠ חשוב: אנו ממליצים להחליף את מכלול צינור הגז של גריל הגז שלך אחת לחמש שנים. ארצות מסוימות עשויות לדרוש את החלפת צינור הגז בתדירות גבוהה יותר. במקרה כזה, יש להתייחס לדרישה המקומית.

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](http://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 לחוץ. 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.

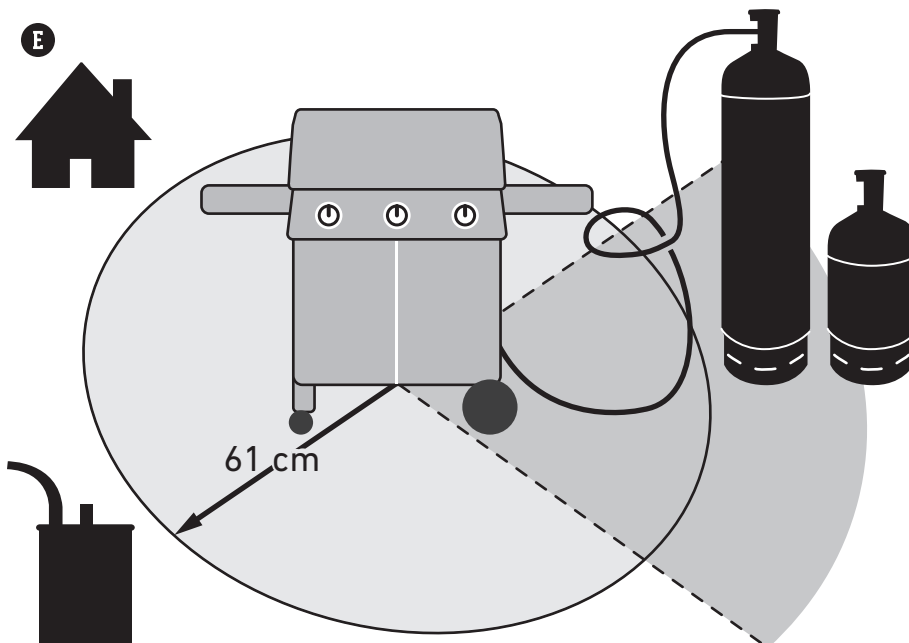
### מיקום מכל הגפ"מ

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.



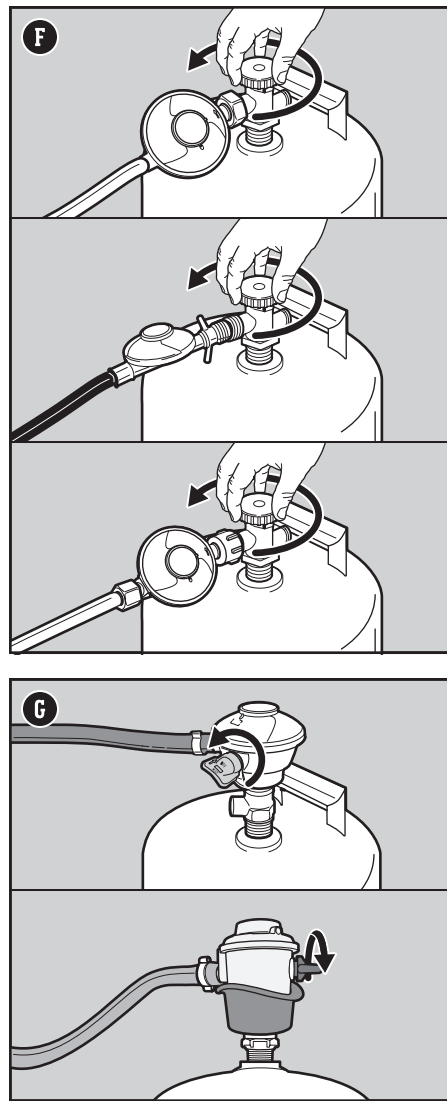
מהי בדיקת דליפות?

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:

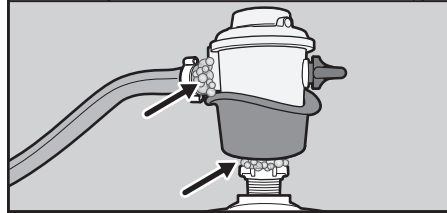
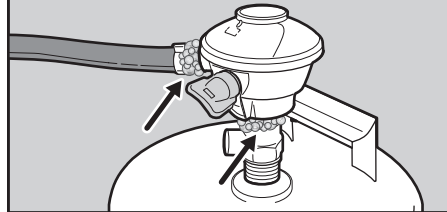
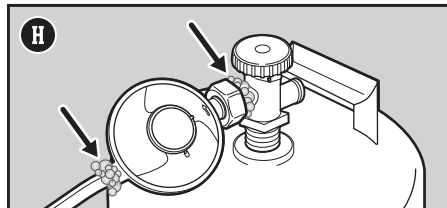
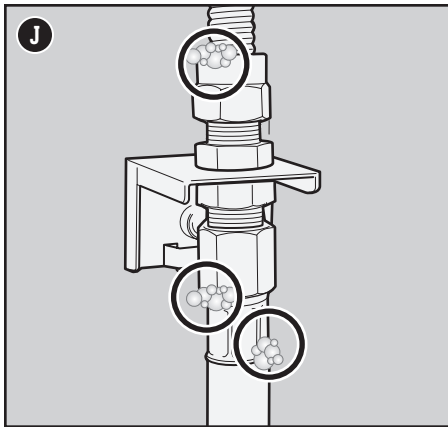
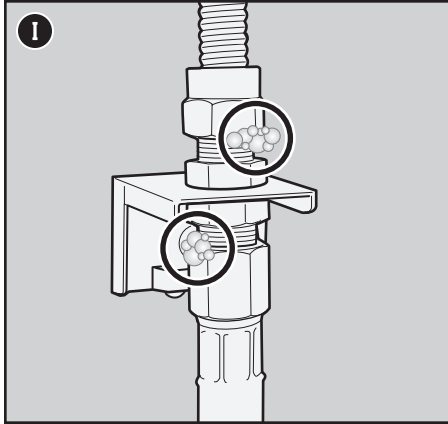
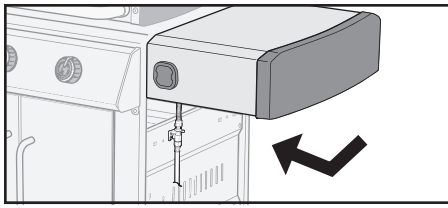
- חיבור הווסת למכל.
- המקום בו צינור הגז מתחבר למחיצה.
- המקום בו המחיצה מתחברת לצינור הגז הגלי.

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 קשר 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 מתקנים 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 כלי 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.

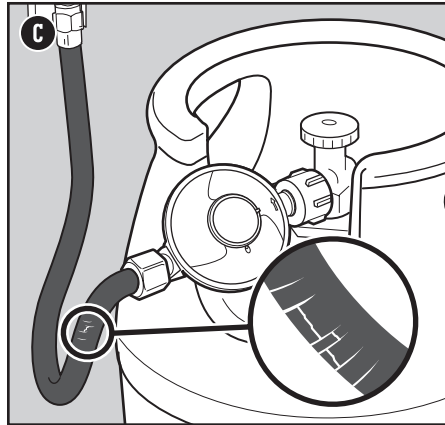
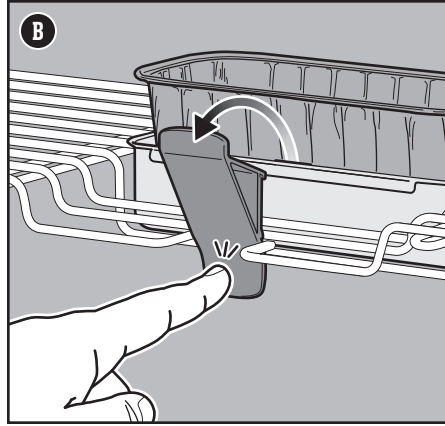
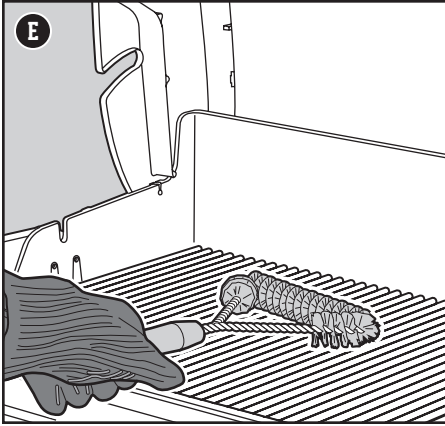
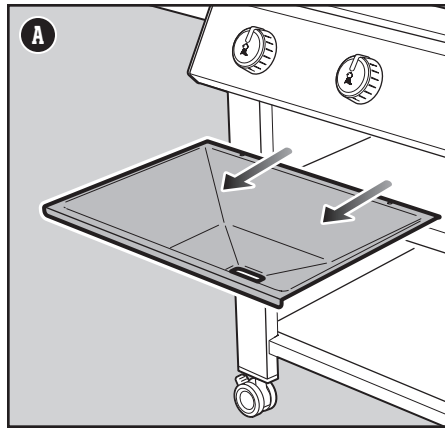
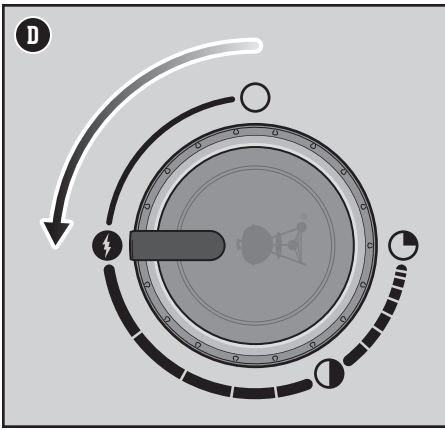
(3) סגור את המכסה.

(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.

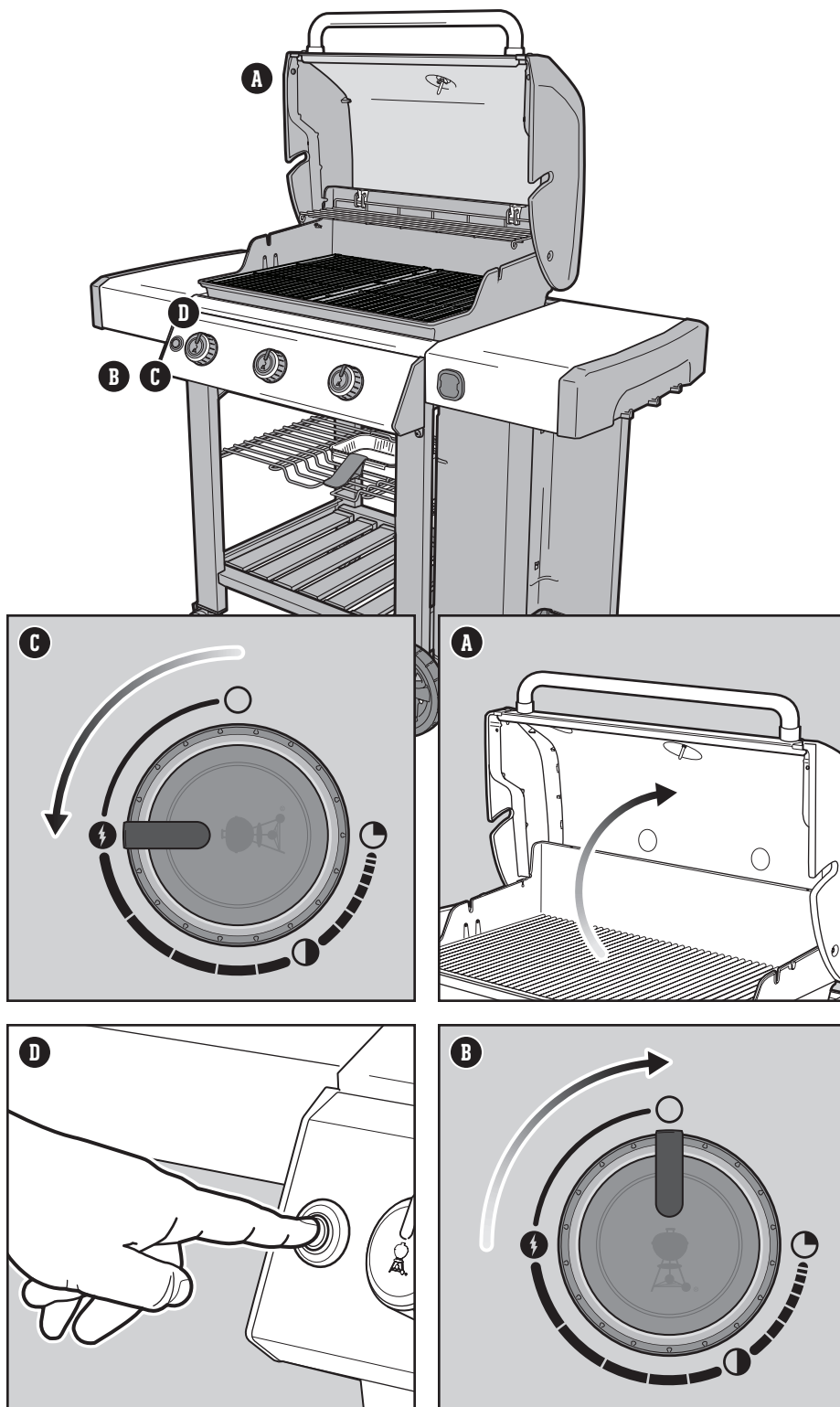
(8) אם המבער ניצת, יש לחזור על שלבים 4 עד 6 כדי להדליק את המבערים שנותרו.

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

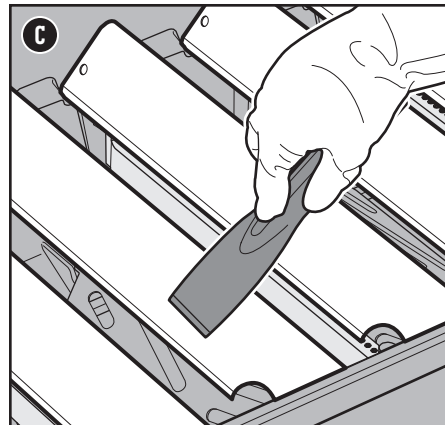
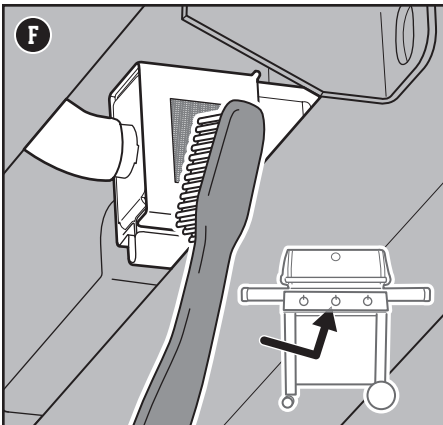
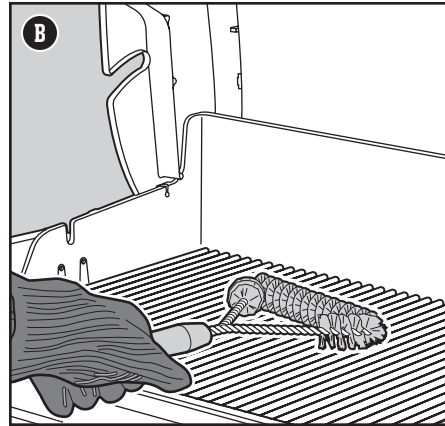
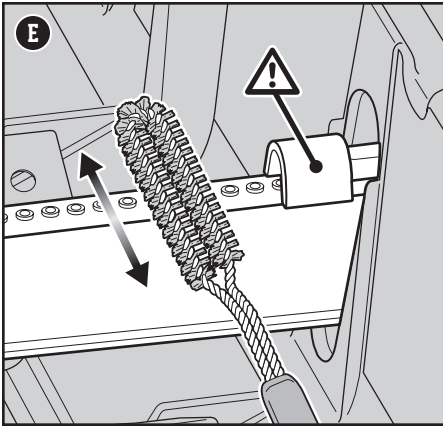
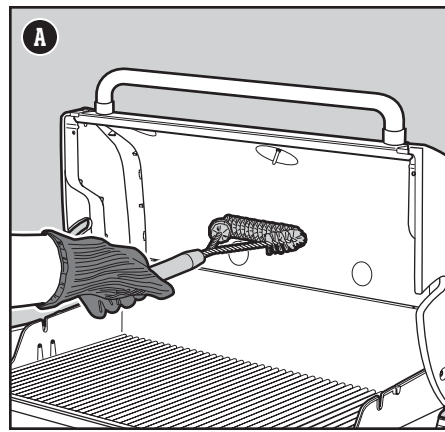
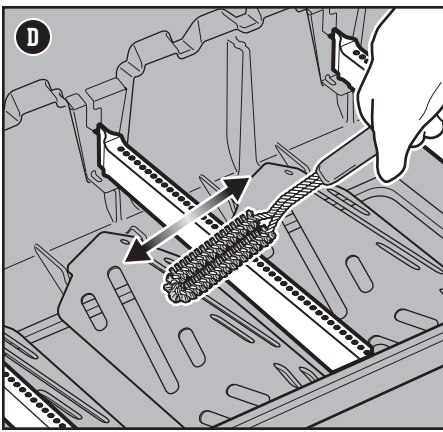
שני אזורי המבערים החשובים ביותר לתפקוד אופטימלי הם הפתחים (פתחים קטנים מובלטים הנמצאים לאורך המבער) ורשתות העכבישים/חרקים בקצה המבער. לפעולה בטיחותית, חובה לשמור על ניקיון אזורים אלה.

### 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 שוחקים 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

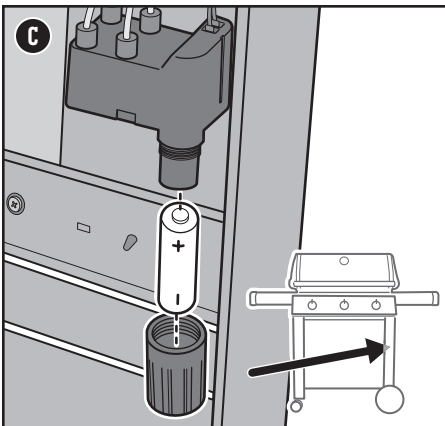
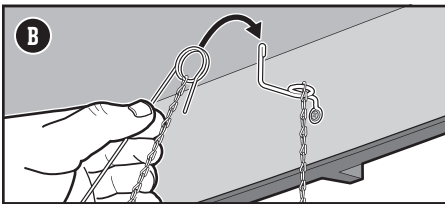
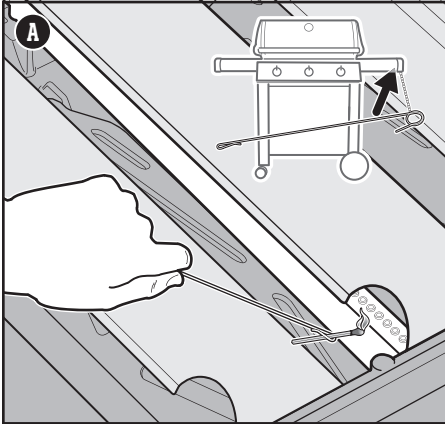
יש בעיה בזרימת הגז.

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:

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

בדיקת החוטים

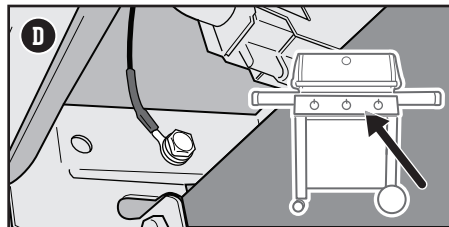
ישנן שתי נקודות בעייתיות פוטנציאליות הדורשות בדיקה:

- 1 בדוק שחוטי המצת מחוברים היטב לנקודות החיבור שעל כפתור ההצתה מתחת ללוח הבקרה.
- 2 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):

- 1 בדקו שחוטי הארקה מחוברים היטב בבור.



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 דחיפת 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.

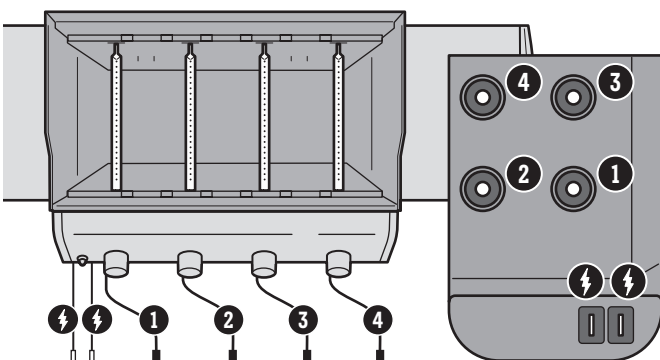
6 הסתכל דרך משטחי הצלייה ותגזיר חצי העיגול ב-FLAVORIZER BARS כדי לוודא שהמבער דלוק.

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.

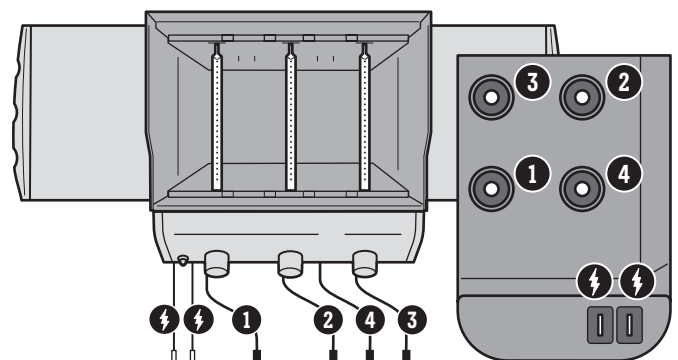
8 אם המבער נדלק, הבעיה טמונה במערכת ההצתה. עקוב אחר ההוראות עבור "בדיקת הרכיבים של מערכת ההצתה האלקטרונית".

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.

**גורם**

**פתרון**

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.

צינור הדלק עקום או מכופף.

יש לנקות את יציאת המבער. יש לעיין ב"ניקוי פתחי המבערים".

**תסמין**

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

**גורם**

**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**

**פתרון**

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

יתכן שאטם הגומי הפנימי שבשסתום מכל הגפ"מ ניזוק.

**גריל שמנוני (צבע מתקלף והתלקחויות)**

**תסמין**

- החלק הפנימי של המכסה נראה כמו צבע מתקלף.

**גורם**

**פתרון**

זו תופעה המתרחשת עם הזמן, לאחר שימוש חוזר בגריל שלך. לא מדובר בפגם. נקה את המכסה. עיין בסעיף "טיפול במוצר".

הפתיתים שאתה רואה הם אדי בישול שהצטברו והפכו לפחמן.

**תסמין**

- התלקחויות מתרחשות במהלך צלייה או חימום מראש.

**גורם**

**פתרון**

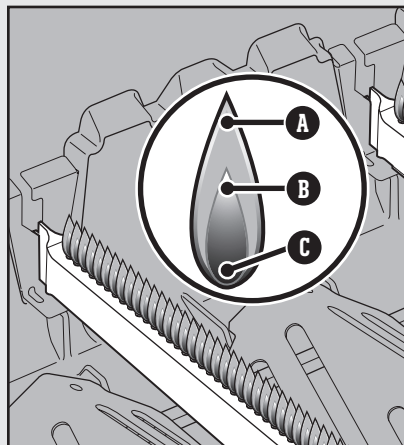
ישנן שאריות מזון מארוחה קודמת.

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

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

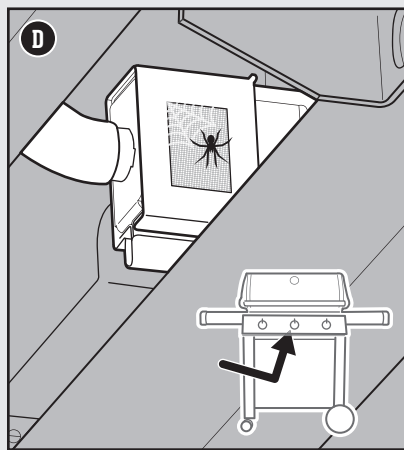
**צורה נכונה של להבת מבער**

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 לוויסות 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](http://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.

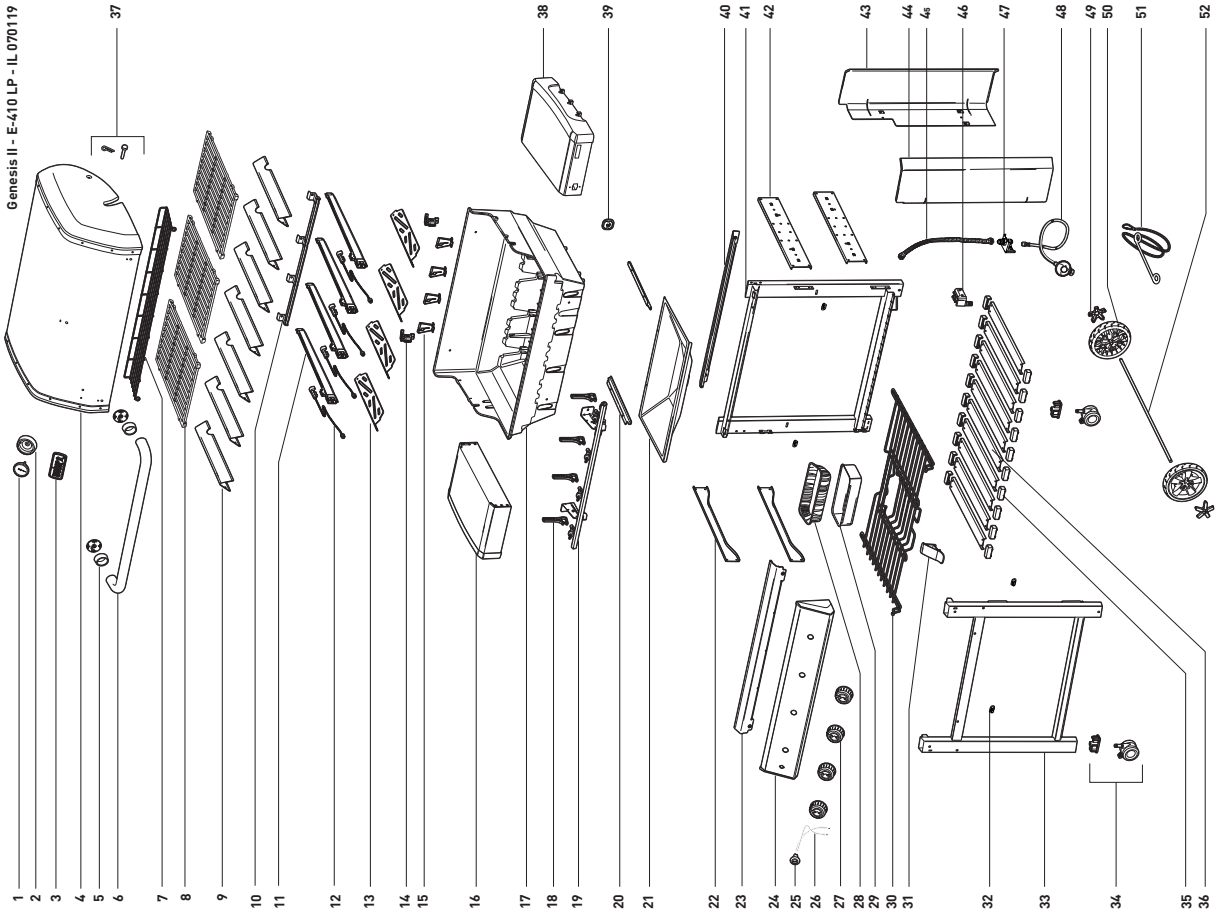
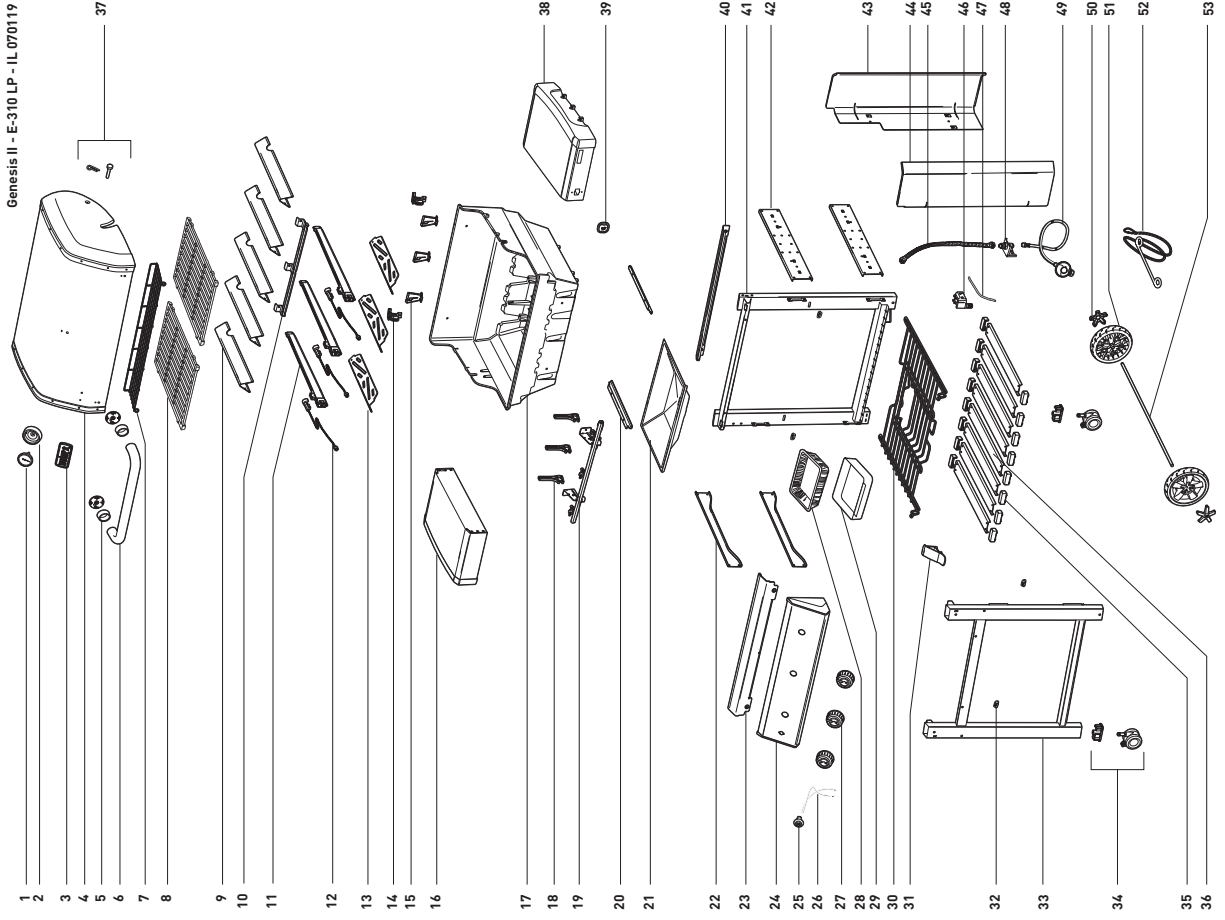
▲ אזרה: אי-שימוש בחלקי חילוף מקוריים של Weber-Stephen לכל תיקון או החלפה יגרום לביטול תעודת האחריות.

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

## מדריך הצלייה

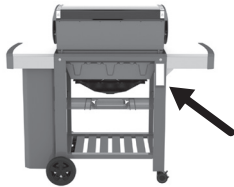
סוג	עובי/משקל	זמן צלייה משוער
<b>בשר אדום</b> 		
<b>סטייק: סינטה עם עצם, פורטרהאוס, אנטרקוט, טי-בון ופילה מיניון (טנדלוין)</b>	בעובי 19 מ"מ	<b>4 עד 6 דקות</b> בחום גבוה ישיר
	בעובי 25 מ"מ	<b>6 עד 8 דקות</b> בחום גבוה ישיר
	בעובי 50 מ"מ	<b>14 עד 18 דקות</b> יש לצרוב 6 עד 8 דקות בחום גבוה ישיר, ואז 8 עד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

**SWITZERLAND**

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

**INDIA**

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.  
080 42406666  
customer@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

**NETHERLANDS**

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

**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

**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

**ICELAND**

Jarn & Gler Wholesale EHF  
+354 58 58 900

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.