

WEBER Q₃₂₀₀

חוברת מדריך ההפעלה



חוברת הדרכה והרכבה, אחריות ואזהרות

יצרן: Weber
יבואן: די אנד אס רהוט קל יבוא בע"מ -
היבואן המקורי בישראל
ארץ יצור: סין

לשימוש בחוץ בלבד!
יש לקרוא את ההוראות לפני השימוש
הפעלה ראשונית תעשה על ידי טכנאי גז מוסמך.
m - מסמן סימן אזהרה
הודעה למתקין: יש להשאיר הוראות אלה אצל הצרכן.
הודעה לצרכן: יש לשמור הוראות אלה לעיון עתידי.

m סכנה

התעלמות מהסכנות, האזהרות ואמצעי הזהירות הנכללים במדריך למשתמש זה עלולה לגרום לפגיעה גופנית חמורה או למוות, או לגרום לדליקה או להתפוצצות שיגרמו נזק לרכוש.

אזהרות:

- m הרכבה לא נכונה של הגריל עלולה להיות מסוכנת. נא למלא בקפידה אחר הוראות ההרכבה.
- m אין להשתמש בגריל אם לא כל החלקים נמצאים במקומם. יש להרכיב כראוי את הגריל בהתאם להוראות ההרכבה.
- m לעולם אין לאפשר לילדים להשתמש בגריל הגז WEBER. חלקי הגריל הנגישים עלולים להיות חמים מאוד. בעת שימוש בגריל יש להשגיח שילדים, קשישים וחיות מחמד יהיו הרחק ממנו.
- m יש לנקוט בזהירות בעת שימוש בגריל הגז WEBER. הגריל יהיה חם במהלך הבישול או הניקוי, ואין להשאירו ללא השגחה או להזיז בזמן הפעולה.
- m אין להשתמש בפחם, לבני דלק או סלע לבה בגריל הגז WEBER.
- m כשמדליקים את הגריל או מבשלים, לעולם אין להישען מעל לגריל הפתוח.
- m לעולם אין להניח ידיים או אצבעות על הקצה הקדמי של תיבת הבישול כשהגריל חם או כשהמכסה פתוח.
- m תיבת הבישול במלואה מתחממת כשהיא בשימוש. לא לגעת.
- m בשום פנים ואופן אין לנסות לנתק את ווסת הגריל או כל חיבור גז אחר כאשר הגריל פועל.
- m יש להשתמש בכפפות העמידות בפני חום (בהתאם ל-EN 407, דירוג חום מגע דרגה 2 או יותר), בעת שימוש בגריל.
- m יש למלא אחר הוראות חיבור הווסת עבור סוג גריל הגז שלכם.
- m אם המבערים יכבו בעת שהגריל פועל, יש לסגור את כל שסתומי הגז. יש לפתוח את המכסה ולהמתין חמש דקות לפני שמנסים להדליק מחדש את הגריל, תוך שימוש בהוראות ההצתה.
- m אין להחזיק חומרים דליקים בטווח של כ-60 ס"מ מהגריל. זה כולל את החלק העליון, התחתון או צדדי הגריל.
- m אין לבנות את דגם גריל זה בשום מבנה בנוי או נצמד. התעלמות מאזהרה זו עלולה לגרום להתלקחות או לפיצוץ שעלולים לגרום נזק לרכוש ולפגיעה גופנית חמורה או למוות.
- m אין לאחסן בלון גז נוסף (רזרבי) או בלוני גז מנותקים מתחת או ליד גריל זה.
- m לאחר תקופת אחסון ו/או אי-שימוש, יש לבדוק את גריל הגז WEBER לאיתור דליפות גז וחסיומות המבערים לפני שמשתמשים. נא לעיין בהוראות מדריך למשתמש זה אודות ההליכים הנכונים.
- m אין להפעיל את גריל הגז WEBER אם יש חיבורי גז דולפים כלשהם.

- m אין להשתמש בלהבה כדי לבדוק דליפות גז.
- m אין להניח את מכסה הגריל או חומר דליק כלשהו על או בתוך אזור האחסון מתחת לגריל כאשר הגריל פועל או חם.
- m גז פרופן נוזלי אינו גז טבעי. המרה או ניסיון להשתמש בגז טבעי במיכל גז פרופן נוזלי או בגז פרופן נוזלי במכל גז טבעי היא מסוכנת ותבטל את האחריות שלכם.
- m יש להרחיק את חיבורי החשמל ואת צינורות אספקת הדלק ממשטחים חמים.
- m אין להרחיב את פתחי השסתומים או את פתחי המבערים בעת ניקוי השסתומים או המבערים.
- m יש לנקות ביסודיות באופן קבוע את גריל הגז WEBER.
- m בלון גז פגום אן חלוד עלול להיות מסוכן ועל ספקית הגז שלכם לבדוק אותו. אין להשתמש בבלון גז עם שסתום פגום.
- m למרות שבלון הגז עשוי להיראות ריק, יתכן שיש עדיין גז, ויש להעביר ולאחסן את הבלון בהתאם.
- m אם מתרחשת שריפת שומן, יש לכבות את כל המבערים ולהשאיר את המכסה סגור עד שהשריפה נכבית.
- m אם יש התלקחות בלתי מבוקרת, יש להרחיק את המזון מהלהבות עד שההתלקחות דועכת.

2אזהרות.....

3אחריות.....

3תוכן עניינים.....

4אסור לעשות.....

6מפרט טכני של WEBER Q 3000.....

8מפרט טכני של.....

9הרכבה.....

22תכונות אחסון.....

24מידע חשוב אודות גז LP וחיבורי גז.....

24מה זה גז LP?.....

24טיפים לטיפול בטוח בגז LPG.....

24הנחיות לאחסון ואי-שימוש.....

24דרישות בלון גז LPG.....

24חיבור וסת ודרישות.....

25התקנת בלון LPG.....

25היכן ממקמים את בלון הגז.....

25דרישות להתקנה בעגלה.....

26התקנה בעגלה.....

26דרישות להתקנה על הרצפה.....

26התקנה על הרצפה.....

בדיקות בטיחות טרם שימוש בגריל

27בטיחות קודמת לכל.....

27אגן לכידה ואגן נפיקציה חד פעמי שניתן להסיר.....

27בדיקת צינורות.....

28שימוש והדלקת המבערים.....

28שיטות להדלקת המבערים.....

28הדלקת המבערים.....

28לכיבוי המבערים.....

29טיפים לצלייה וועצות מועילות.....

29טיפים ועצות.....

29חימום מראש.....

29בישול עם מסכה.....

29מערכת איסוף שומן.....

30שיטות בישול.....

30בישול ישיר או בישול עקיף?.....

31טיפול בבעיות.....

31פתרון בעיות כלליות.....

32תחזוקה שנתית.....

32שמירה על גריל הגז WEBER במצב מעולה.....

32דפוס להבת המבער.....

32WEBER רשתות הגנה מפני עכבישים/חרקים.....

32פתחי צינור מבער.....

33ניקוי או החלפת צינור מבער.....

34תחזוקה שוטפת.....

34מקסים – בפנים ובחוץ.....

34ניקוי החלק החיצוני של הגריל.....

34ניקוי פנים הגריל.....

34בדיקת צינורות.....

35תפעול מערכת ההצתה.....

35טיפול במערכת ההצתה של לחצן ההפעלה (Q 3000).....

35טיפול במערכת ההצתה האלקטרונית (Q 3200).....

אחריות מרצון על מוצר זה:

לפני פנייתכם לשירות הלקוחות יש להחזיק במידע הבא:

1. מספר סידורי: מספר סידורי מופיע על המדבקה בגב הגריל.
2. חשבונית רכישה: מקורית אשר קיבלתם עם הגריל.
3. הוכחת רכישה: שהינכם הבעלים המקורים.
4. צילום: יש לספק צילומים של התקלה בעת הפניה.

מס' שירות לקוחות בווצאפ: 050-848-9978
חנניות החברה מהוות נקודות שירות.

אחריות מרצון:

- מקרים בהם אין אחריות (מידע מלא בעמוד הבא):
- בלאי רגיל - כולל פגמים שוליים שעלולים להתהוות במשך זמן הבעלות של הגריל, כגון חלודה שטחית, פגיעות ושריטות וכו'.
 - פגם בחומר' כולל חלודה או צריבה בחלקים מסוימים, או נזק אחר או כשל שמונע ממך להשתמש בגריל בצורה בטיחותית / נכונה.
 - תוקף אחריות זו פג אם קיימים נזקים, התדרדרות, דהייית צבע ו/או חלודה שאינם באחריות D&S. שנגרמו על-ידי:
 - שימוש לרעה, שימוש שגוי, שינוי, התאמה, יישום שגוי,
 - השחתה, הזנחה, הרכבה שגויה או התקנה, וכן אי ביצוע תחזוקה רגילה וקבועה.
 - חרקים, כגון עכבישים, מכרסמים.
 - חשיפה למקורות מלח ו/או כלור כגון בריכות שחיה ו'ג'וקז/ספא.
 - תנאי מזג אויר קשים כגון ברד, הוריקן, רעידות אדמה, צונמי, שיטפונות, טורנדו, או סערות.
 - יגשם חומצי וגורמים סביבתיים נוספים.
 - אם הגריל ממוקם בקרבת בריכה / חוף ים / במקום בעל לחות ומליחות גבוהה - אין אחריות על חלודה.

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

1) תודה שרכשת מוצר - WEBER Q3200

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

אחריות מרצון של D&S

D&S מעניקה לקונה המוצר אחריות על היעדר פגמים מהמוצר מבחינת חומרים ועבודה על פי

כתב האחריות הבא:

5 שנות אחריות על אמבטיית הגריל.

(לא כולל שריפת שומנים / שוק תרמי / התרחבות האמבטיה)

5 שנות אחריות על מכסה הגריל.

(לא כולל שריפת שומנים / שוק תרמי / שבר)

5 שנות אחריות על המבערים.

(לא כולל חלודה / שבר)

5 שנות אחריות על רשתות הגריל.

(לא כולל חלודה / שבר)

2 שנות אחריות על מערכת הצתה.

(לא כולל חלודה /לכלוך / קורוזיה)

2 שנות אחריות כל שאר החלקים בגריל.

(לא כולל שבר /לכלוך / חלודה / צבע)

*על פי כתב האחריות, ללא שבר, חלודה או כוח עליון.

הערה: אם תאבד את חשבונית הקניה ולא יהיה ניתן לאתר את החשבונית, האחריות לא תהיה תקפה.

D&S מסכימה לתקן או להחליף את החלק שהינו פגום מבחינת חומר או מרכיבים, בכפוף למגבלות, כתבי הוויתור וההחלטות הרשומים להלן. אחריות זו ניתנת לבעלים המקוריים בלבד. ואינה ניתנת להעברה לבעלים אחרים.

אסור לעשות

1. אי שמירה על מרווח מינימלי של (90 ס"מ) בין חומה (קיר) לכל הצדדים של הגריל, (כולל מעקות, עמודים, קירות או חומר בעירה אחר). אי הקפדה על מרווחים אלה עלולה למנוע אוורור תקין ועלול להגביר את הסיכון לשריפה ו/או נזק לרכוש, שעלול לגרום גם לפגיעה אישית וביטול האחריות.
2. שימוש בגריל מתחת למבנה, מקום סגור או פיטריית חימום או כלי בעירה אחר.
3. אי בדיקה של כל החיבורים לפני השימוש הראשון, גם אם הגריל נרכש בהרכבה מלאה. כנ"ל אחרי כל מילוי מיכל, בדוק את אטם הגומי של הווסת המחובר למיכל הגז לפני השימוש.
4. חלודה הנובעת ממליחות עקב קירבה לים, בריכה או מקום עם לחות גובהה.
5. שימוש בגז טבעי בגריל אשר מיועד לגז פרופאן נוזלי.
6. שימוש בשבבי עץ להוספת טעם וריח - ללא קופסת עישון מתכתית כדי להכיל את האפר ולמנוע שריפות.
7. חוסר נקיון הגריל - יש לנקות את הגריל בסוף כל שימוש!
8. שריפת שומנים - אין אחריות על שריפת שומנים עקב חוסר נקיון.
9. שימוש בבנזין, נוזל דליק, צבע או נוזלים דליקים אחרים בתוך הגריל שלך או בקרבתו.
10. חסימת אזורי האוורור בצידו הגריל, בגב או בתא העגלה של הגריל.
11. כיסוי רשתות הבישול או רכיבים אחרים בנייר אלומיניום, דבר זה חוסם את האוורור ועלול לגרום לנזק לגריל או לפגיעה אישית.
12. הנחה של יותר מ-5 קילו על שולחנות צד / להשען על שולחנות צד / הרמת הגריל באמצעות שולחנות צד.
13. אי הרחקה מהשג ידם של ילדים. אי הרחקת ילדים וחיות מחמד מהגריל חם. אי שמירה על הילדים ליד הגריל הזה. (כגון לשחק ליד הגריל)
14. השארת הגריל ללא השגחה כאשר הוא פועל או בשימוש.
15. אי שמירת מרחק בין הגריל לצינור הגז אשר יתן לצינור לבוא במגע עם משטחים חמים.
16. לתת לשומן או לטפטוף חם ליפול על צינור הגז / מערכת הגז / ווסת הגז.
- *אם זה קורה, יש לכבות מייד את בלון הגז או נקודת הגז ולוודא שאספקת הגז כבויה. רוקנו את מגש/כוס השומן ונקה את מכלול הצינור והווסת ובדוק אם נזק לפני השימוש. (במידה ויש נזק יש להזמין טכנאי גז לוודא שאין דליפה) (במידה ויש אש יש לנסות לכבות עם מטף בלבד ולקרוא מיד לכיבוי אש)
17. בישול בגריל ללא תבנית אלומיניום / מגש השומן במקום.
- 18 שימוש במים כדי לכבות את האש / שומן דולק.
- *יש השתמש במטף כימי יבש מסוג BC או לחנוק את האש.
18. שימוש בחול במגש השומנים.
19. שימוש בגריל בהשפעת סמים, אלכוהול או תרופות חזקות.
20. מוצר זה מיועד לשימוש חיצוני בלבד. אין להפעיל בתוך הבית או באזור סגור כגון בניין, מוסך, סככה, מחסן, אוהל או כל מקום סגור אחר שימוש בתוך מבנה תבטל את האחריות.
21. שימוש בחללים סגורים כגון חניון, מוסך, מרפסת או פטיו מקורה.
22. אי בדיקת המבערים אחת לכמה שימושים.
23. הדלקת הגריל עם מכסה סגור.
24. איחסון מיכל גז מכל סוג, מלא או ריק, מתחת או ליד המנגל.
25. שימוש בפחם או בבריקטים קרמיים במנגל גז זה אסורה!.
26. שימוש בגריל במבנה לא יציב כגון סירה או כל מבנה לא יציב אחר.
27. אי צייות להוראות תבטל את האחריות.
28. שימוש לא תקין ורשלנות תבטל את האחריות.
29. שימוש בווסת בלחץ גז גבוהה מ-30 מ"ר תבטל את האחריות.
30. איבוד החשבונית הרכישה תבטל את האחריות.
31. חלודה או קורוזיה אינה באחריות.
32. אחריות זו תבטל במידה והגריל אינו יחובר לגז על ידי טכנאי מוסמך.

כל ההוראות ואזהרות אשר מופיעות כאן יבטלו את האחריות על המוצר.

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 פרופאן נוזלי אינו גז טבעי. ההמרה לגז טבעי או הניסיון להשתמש בגז טבעי במתקן גז פרופאן או בפרופאן נוזלי במתקן של גז טבעי אינו בטוח ויגרום לביטול תוקף האחריות שלך.

• אין 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 לקונסטרוקציה העשויה חומר דליק.

סכנה: אין להשתמש בגריל בכלי רכב כלשהו, או באזור המטען של הרכב. אזהרה זו כוללת מכוניות, מכוניות סטיישן, מיני-ואן, ג'יפים, רכבי שטח וסירות, אך אינה מוגבלת להם.

סכנה: אין להשתמש בגריל כאשר חומרים דליקים נמצאים במרחק של 65 ס"מ. אזהרה זו כוללת את החלק העליון, התחתון, האחורי או הצדי של מכשיר הגריל.

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

סכנה: יש להרחיק התקן זה מחומרים דליקים בעת שימוש.

אזהרה: יש להשתמש בכפפות העמידות בפני חום בהתאם ל-EN 407, דירוג חום מגע דרגה 2 או יותר (בעת שימוש בגריל / לאחר השימוש)

סכנה: אין לשים כיסוי גריל, נייר כסף או כל דבר דליק על, בתוך, או בשטח האחסון שמתחת לגריל בזמן שהגריל פועל או חם.

סכנה: במקרה של אש כתוצאה משמן או שומן שנשרף, אין לשפוך מים. יש לכבות את כל המבערים במידה ויש עדיין אש יש להשתמש במטרף כיבוי.

אזהרה: חלקים נגישים עלולים להיות חמים. יש להרחיק ילדים, חיות, חומרים דליקים.

אזהרה: אין להשתמש בגריל בהשפעת אלכוהול, תרופות במרשם, תרופות ללא מרשם או סמים מסוכנים, דבר זה עשוי לפגום ביכולתו של הצרכן להרכיב, להעביר, לאחסן או להפעיל את הגריל כיאות ובצורה בטוחה.

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

אזהרה: אין להזיז את ההתקן בזמן שימוש.

אזהרה: יש להרחיק כבלי חשמל ואת צינור הגז ממשטחים חמים.

התראה: בטיחות מוצר זה נבדקה, והוא אושר לשימוש במדינת ישראל בלבד.

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

מידע בטיחותי חשוב:

הצהרות סכנה, אזהרה והתראה המופיעות לאורך המדריך למשתמש מדגישות מידע קריטי וחשוב. עליך לעיין בהצהרות אלה ולעקוב אחריהן להבטחת בטיחות ולמניעת נזקים. ההצהרות מופיעות להלן.

סכנה: מציין מצב מסוכן שאם אין נמנעים ממנו, יסתיים 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 אתה מריח גז:

• נתק את אספקת הגז למתקן (גריל).

• כבה כל להבה פתוחה.

• פתח את המכסה.

• אם הריח ממשיך, יש

להתרחק מהמתקן (גריל)

ומיד להתקשר אל חברת הגז

או מכבי אש.

אזהרה

• אין לאחסן או להשתמש

בבנזין או נוזלים דליקים או

אדים אחרים בקרבת מתקן

זה (גריל) או כל מתקן אחר.

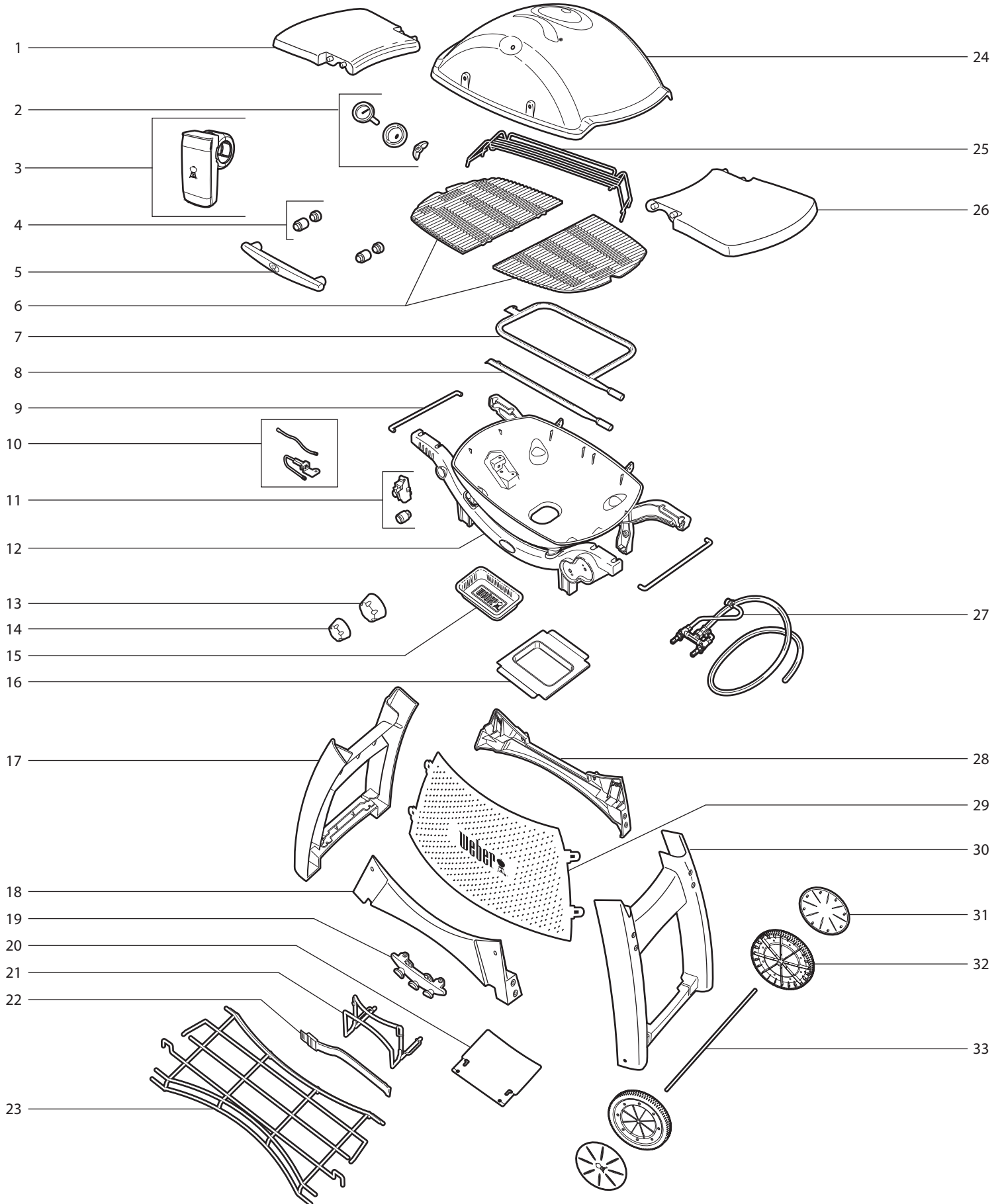
• אין לאחסן מכל LPG שאינו

בשימוש בקרבת מתקן זה

(גריל) או כל מתקן אחר.

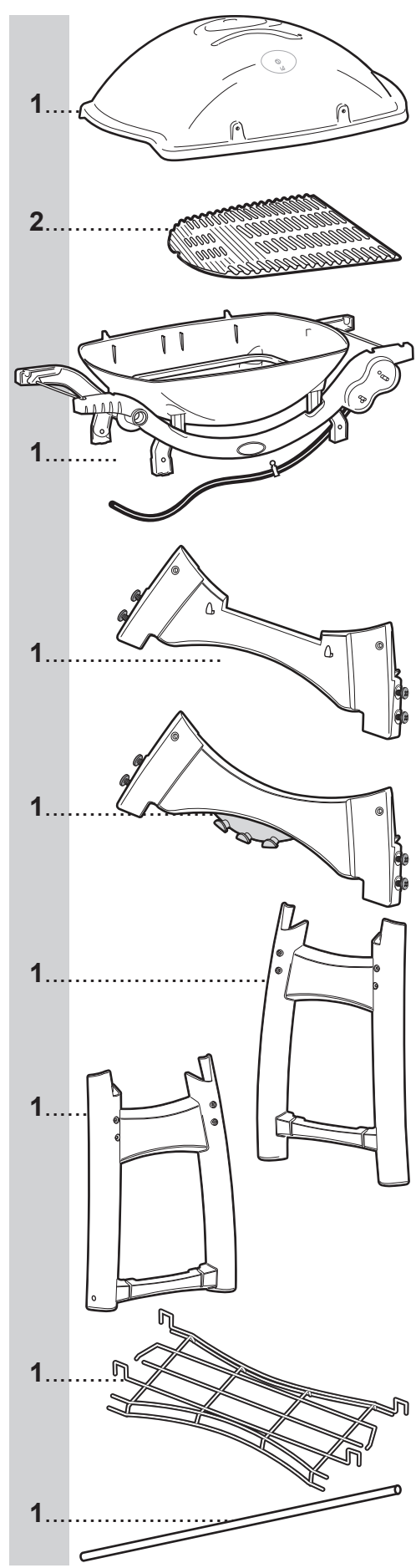
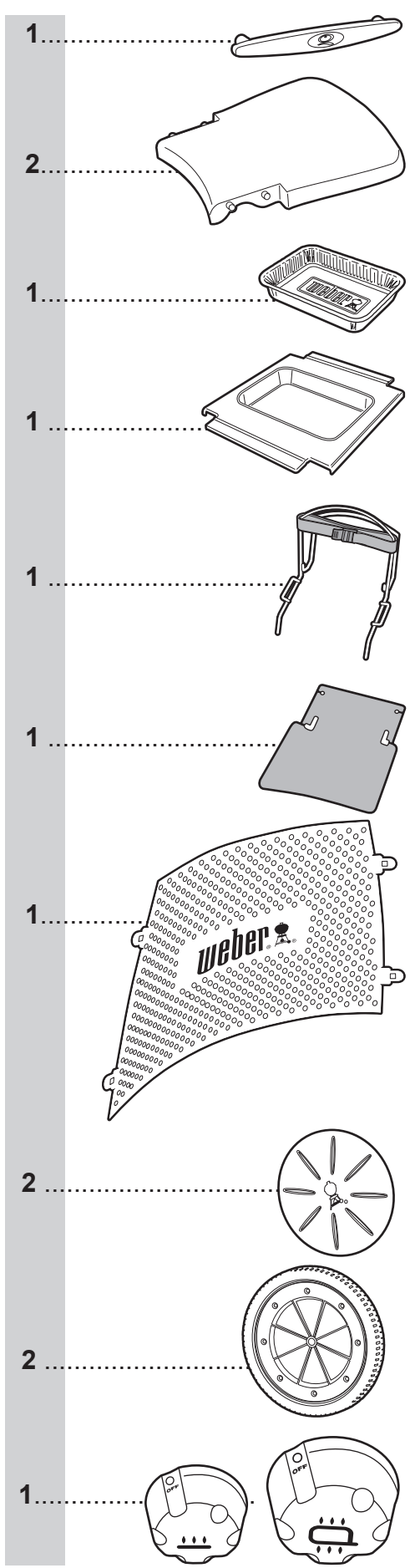
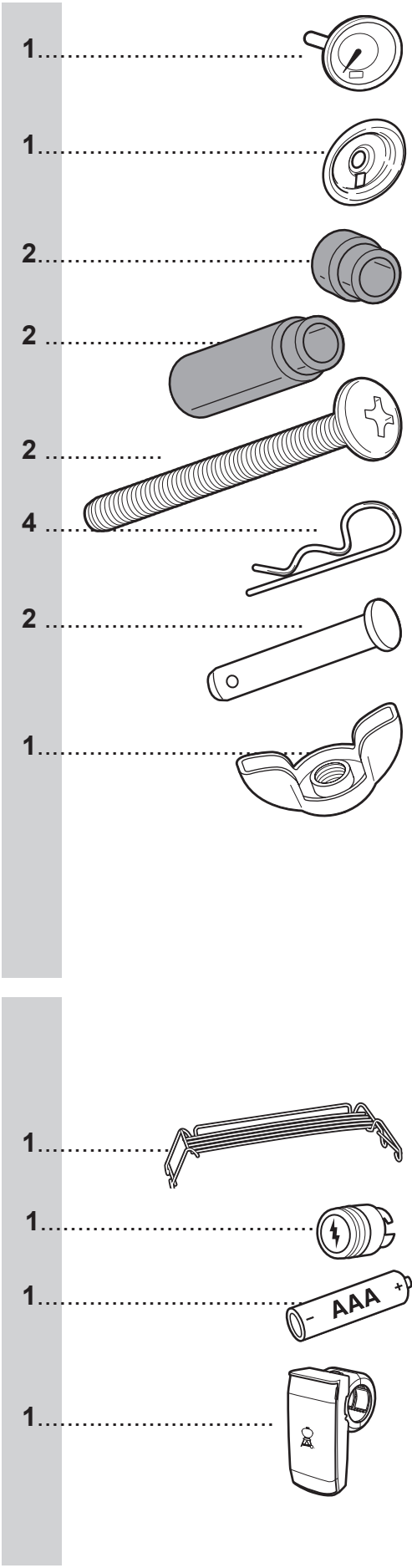
מפרט טכני של WEBER Q 3200

Q3200_EURO_LP_030120



1. שולחן מתקפל שמאלי
2. יחידת מדחום
3. GRILL'N GO LIGHT
4. מרחק ידית
5. ידית
6. משטח צלייה
7. צינור מבער חיצוני
8. צינור מבער פנימי
9. מהדק חוטים
10. יחידת אלקטרודות מצת
11. לחצן מצת אלקטרוני/מודול מצת אלקטרוני
12. יחידת תיבת הבישול/עריסה
13. מתג פקד מבער גדול
14. מתג פקד מבער קטן
15. אגן חד-פעמי ללכידת טפטוף
16. אגן לכידה נשלף
17. רגל עגלה שמאלית
18. מהדק צלב חזיתי
19. מחזק כלים
20. משענת בלון גז
21. זיז לבלון גז
22. רצועת בלון גז
23. מתלה תחתון
24. מכסה
25. מתלה חימום
26. שולחן מתקפל ימני
27. סעפת, יחידת שסתום ווסת
28. מצמד צלב אחורי
29. רשת בלון גז
30. רגל עגלה ימנית
31. כיסוי גלגל
32. גלגל
33. ציר

רשימת חלקים

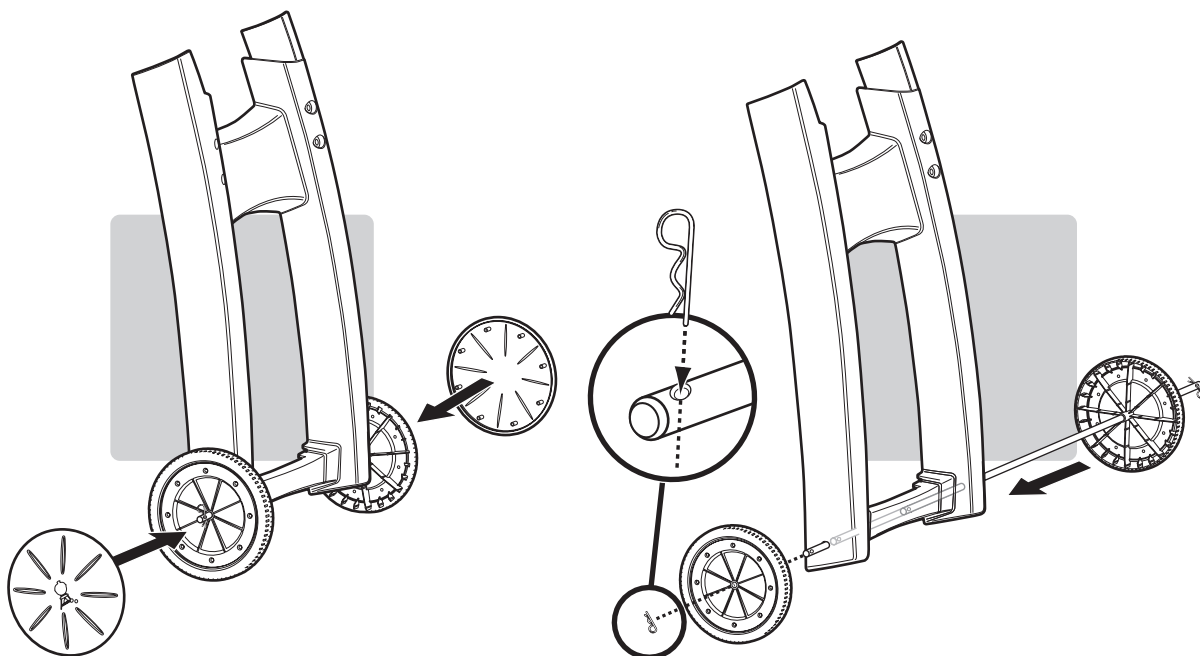
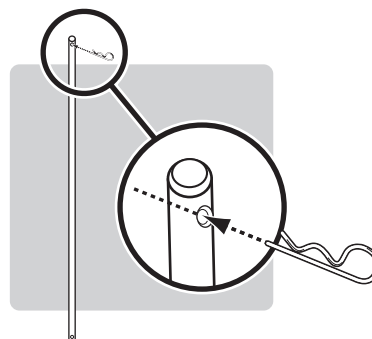
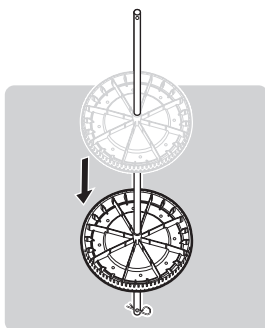
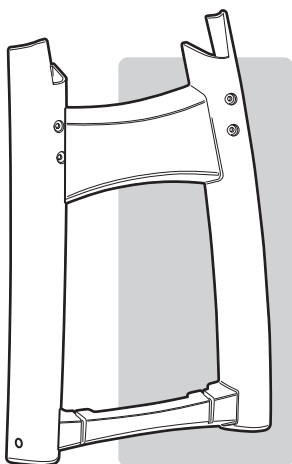


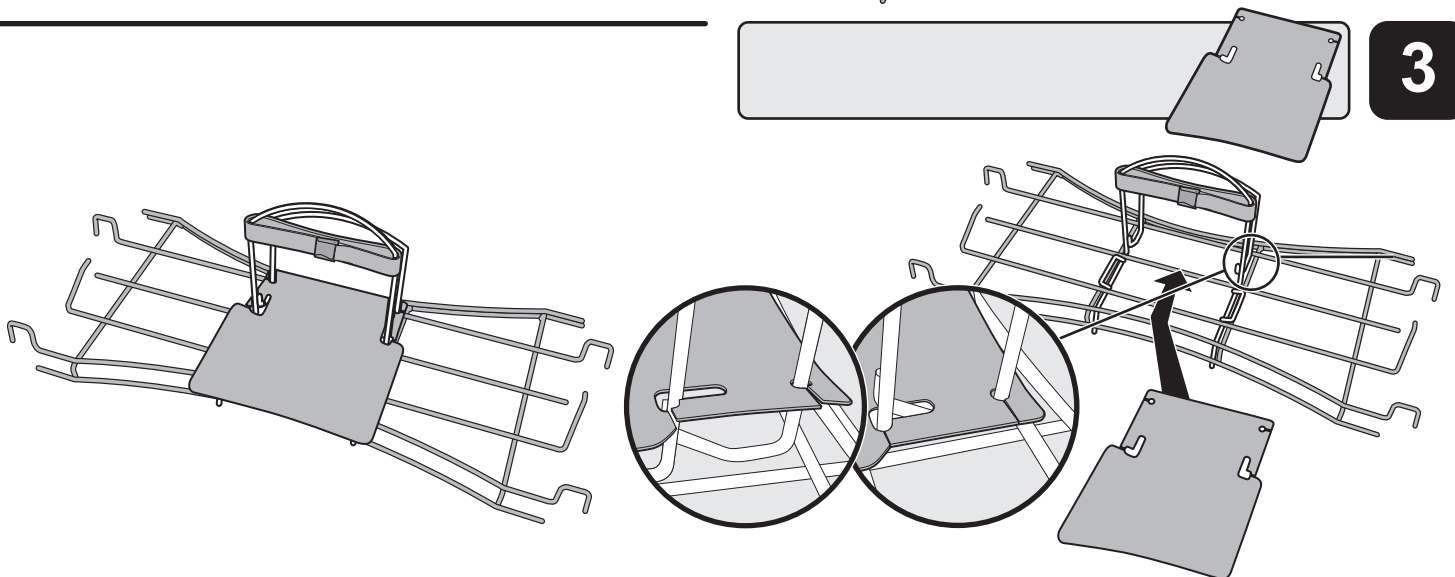
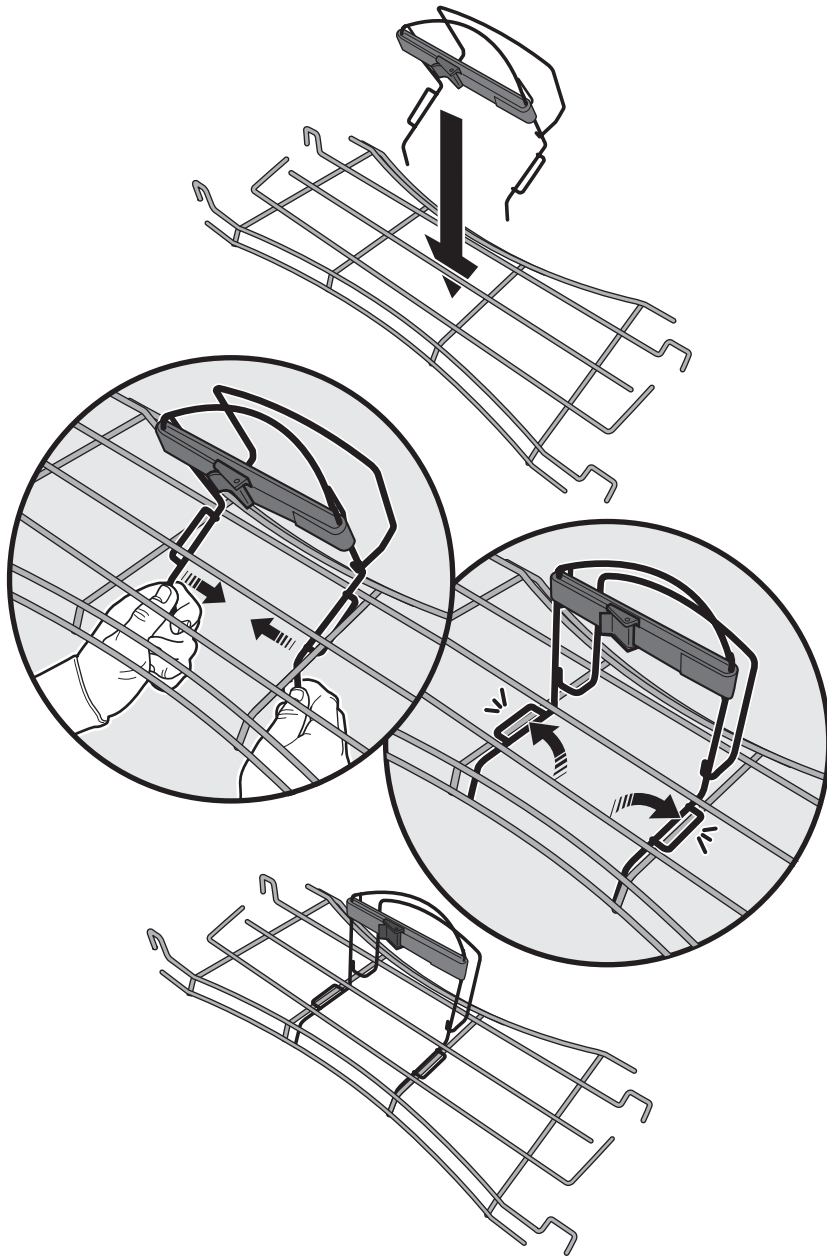
הכלים הדרושים:



-2

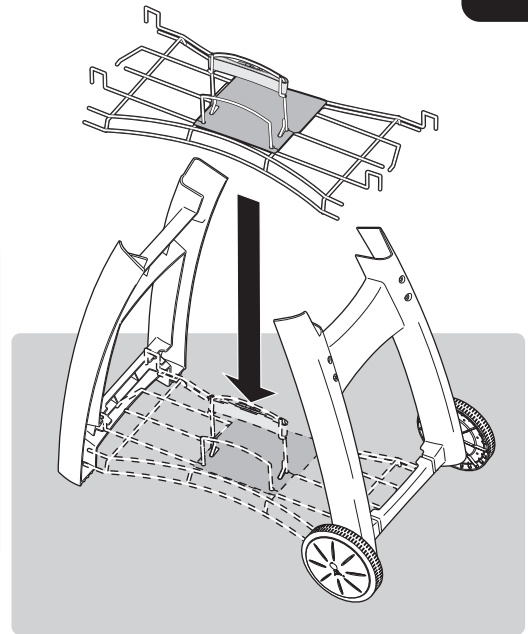
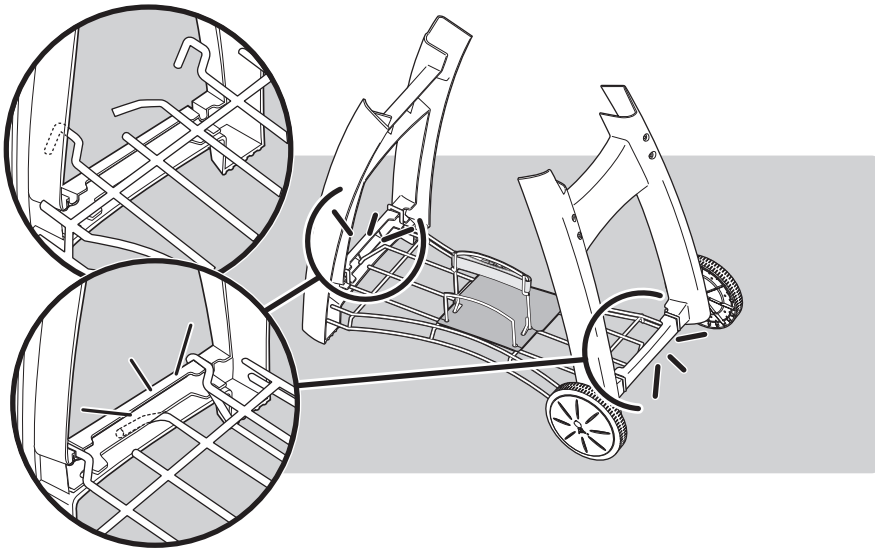
1



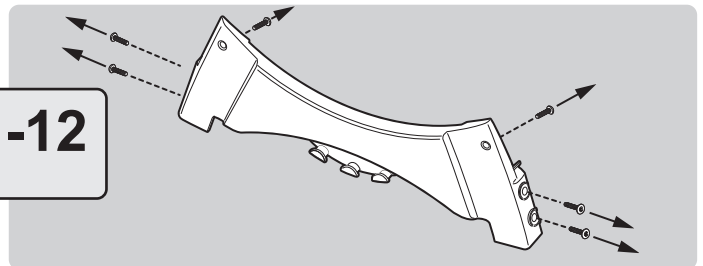
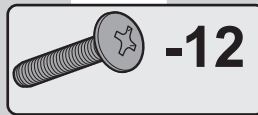
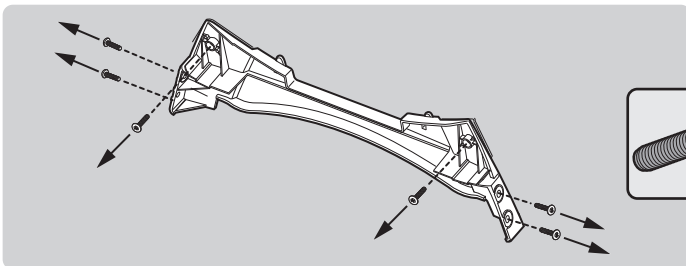
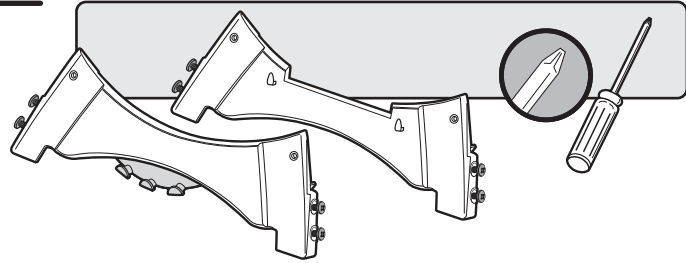


4

יש להציב את מסגרת הגלגל מימין.

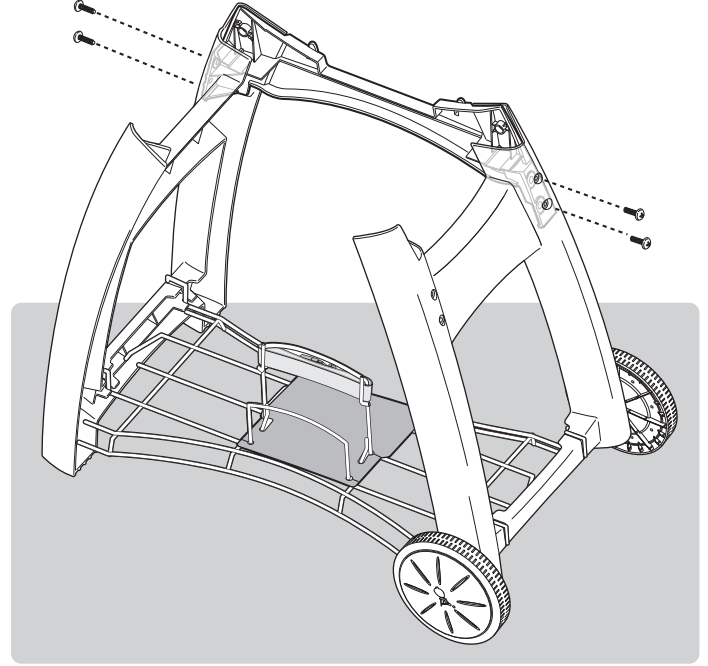
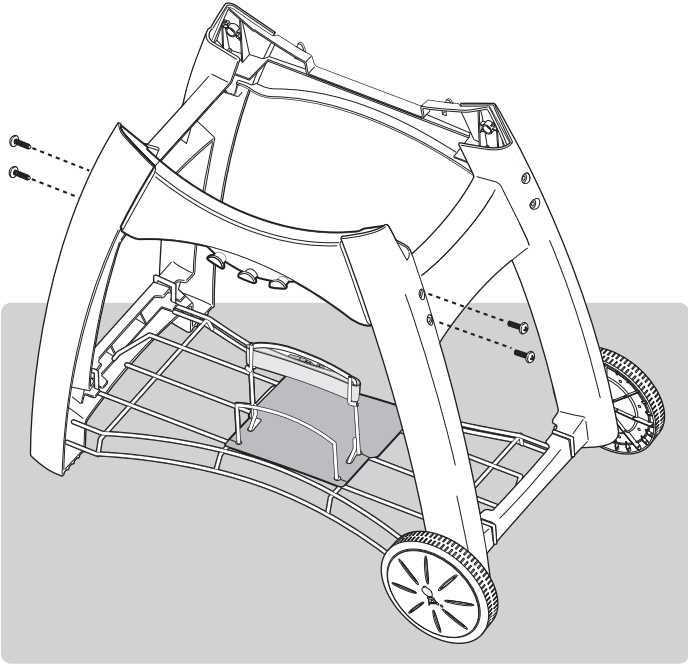


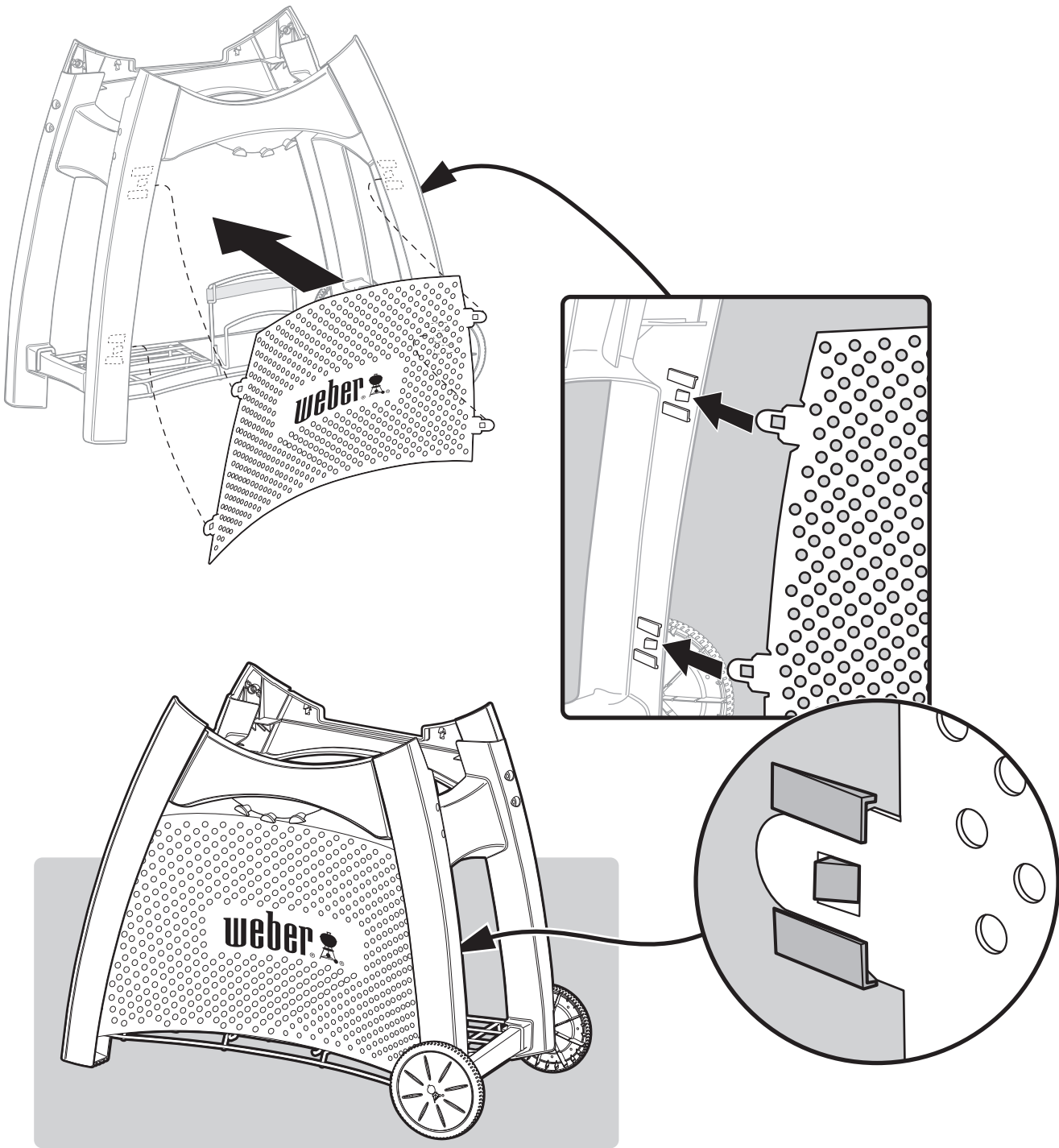
5

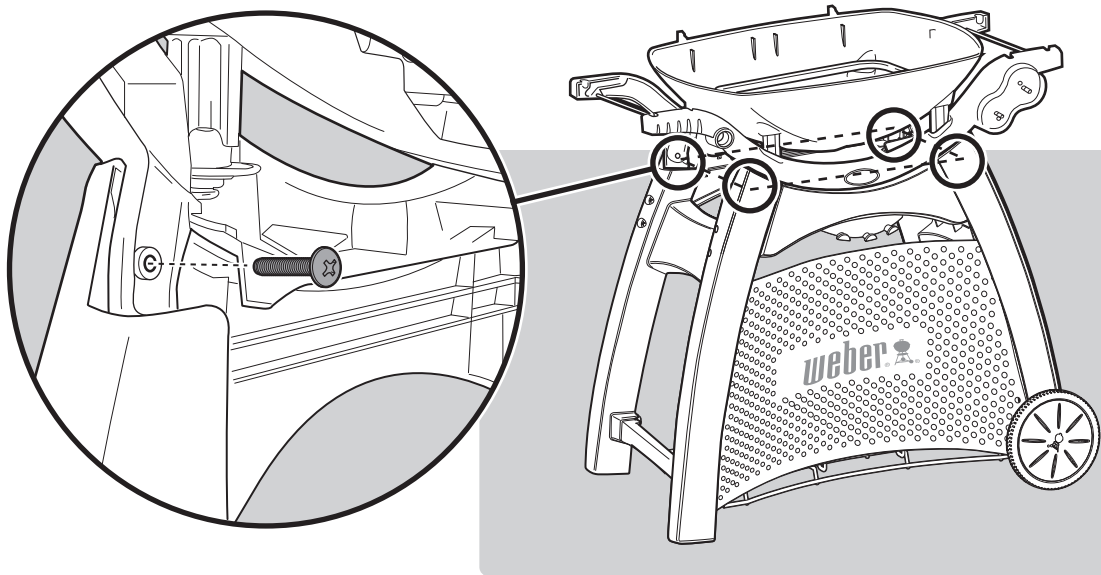
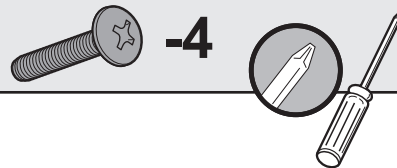
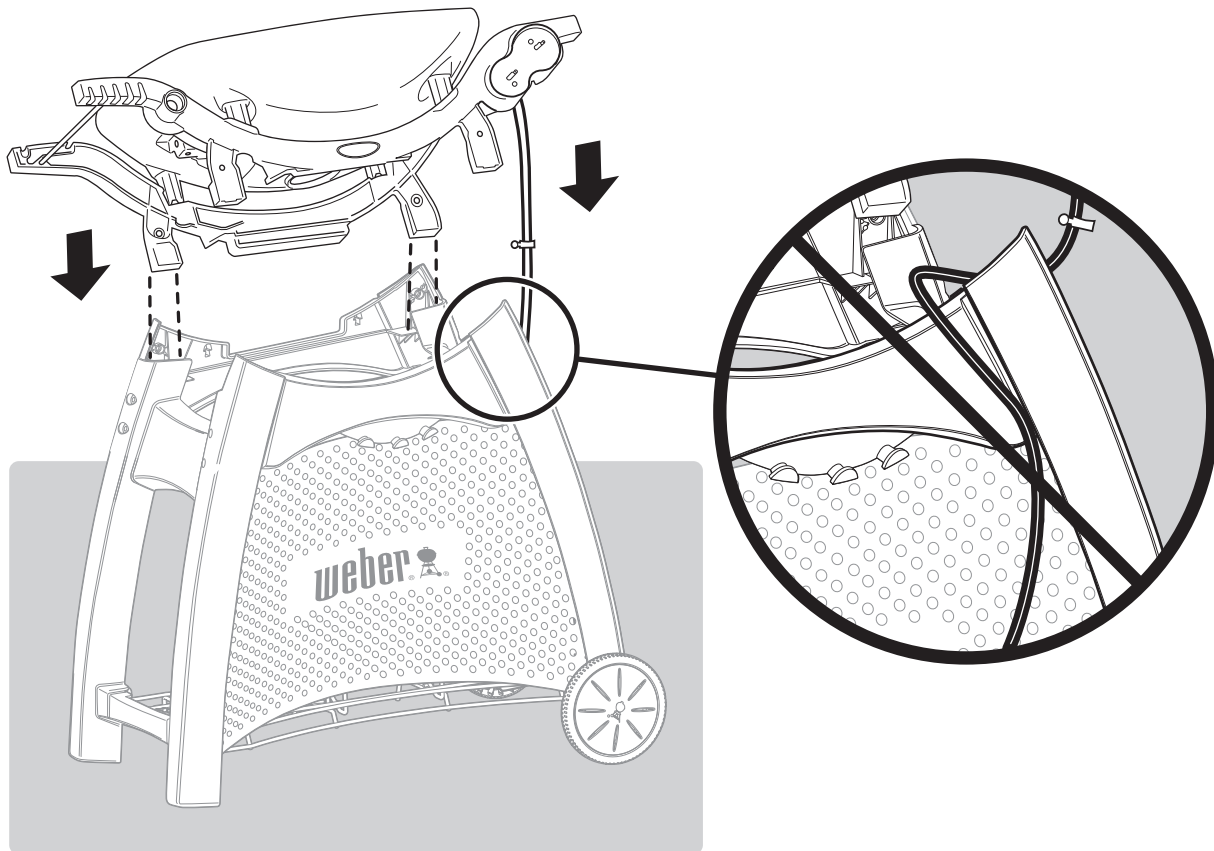




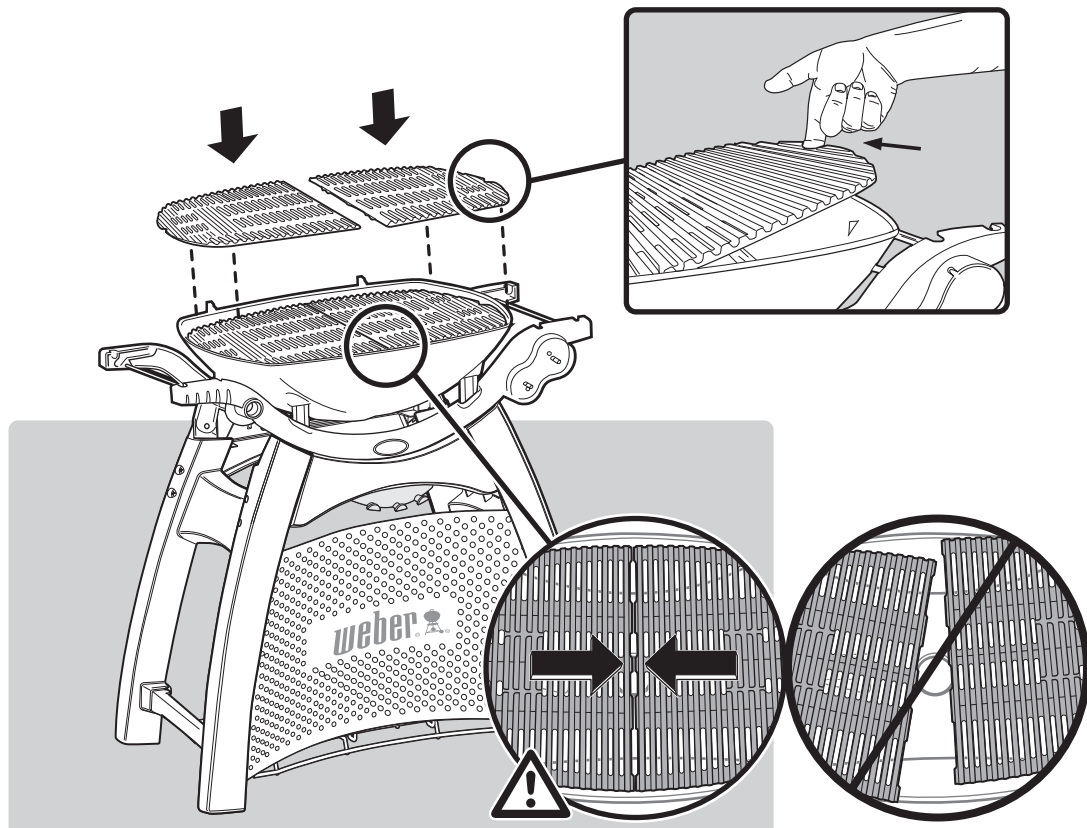
6



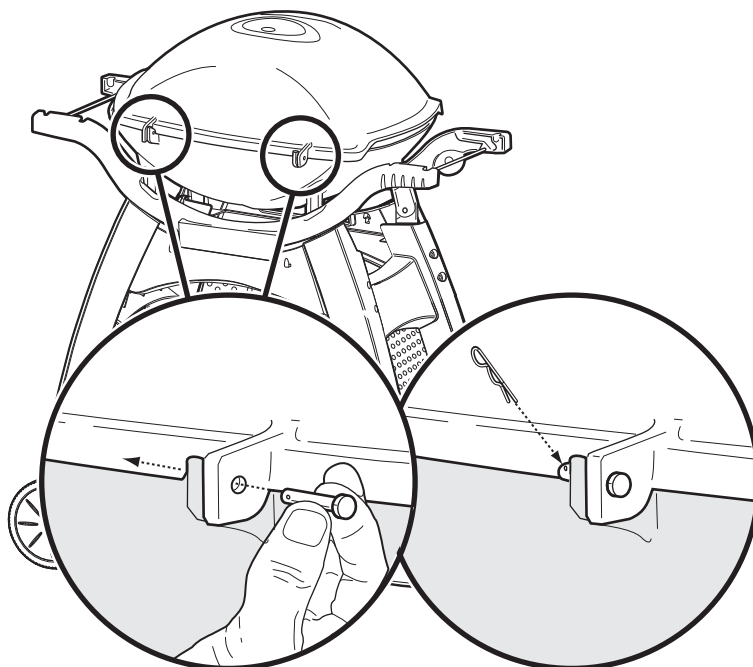




10



11

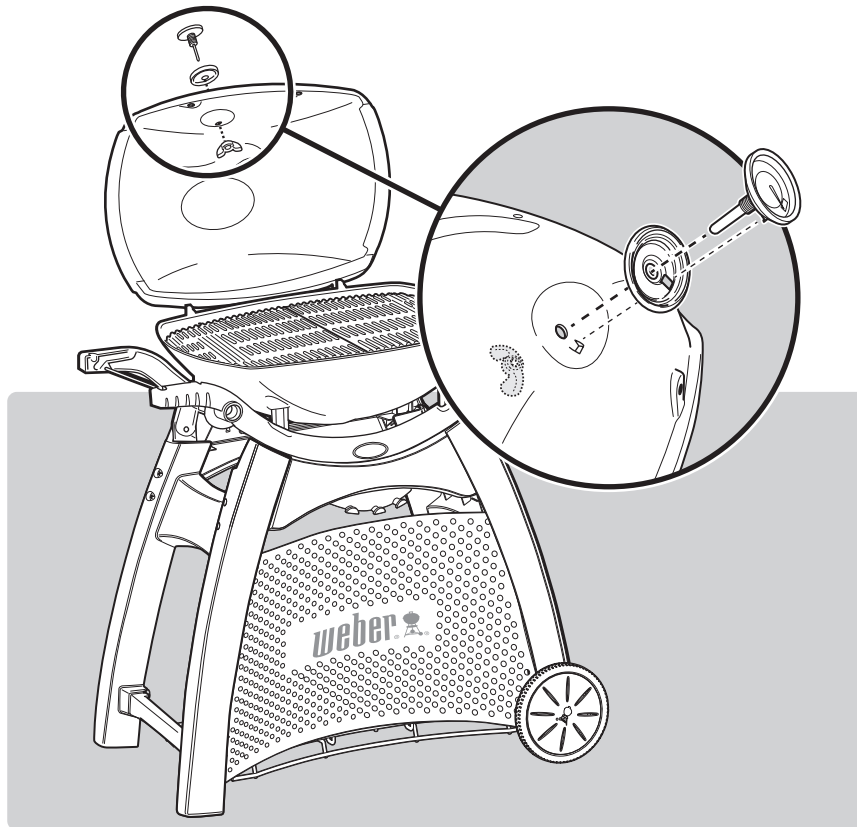




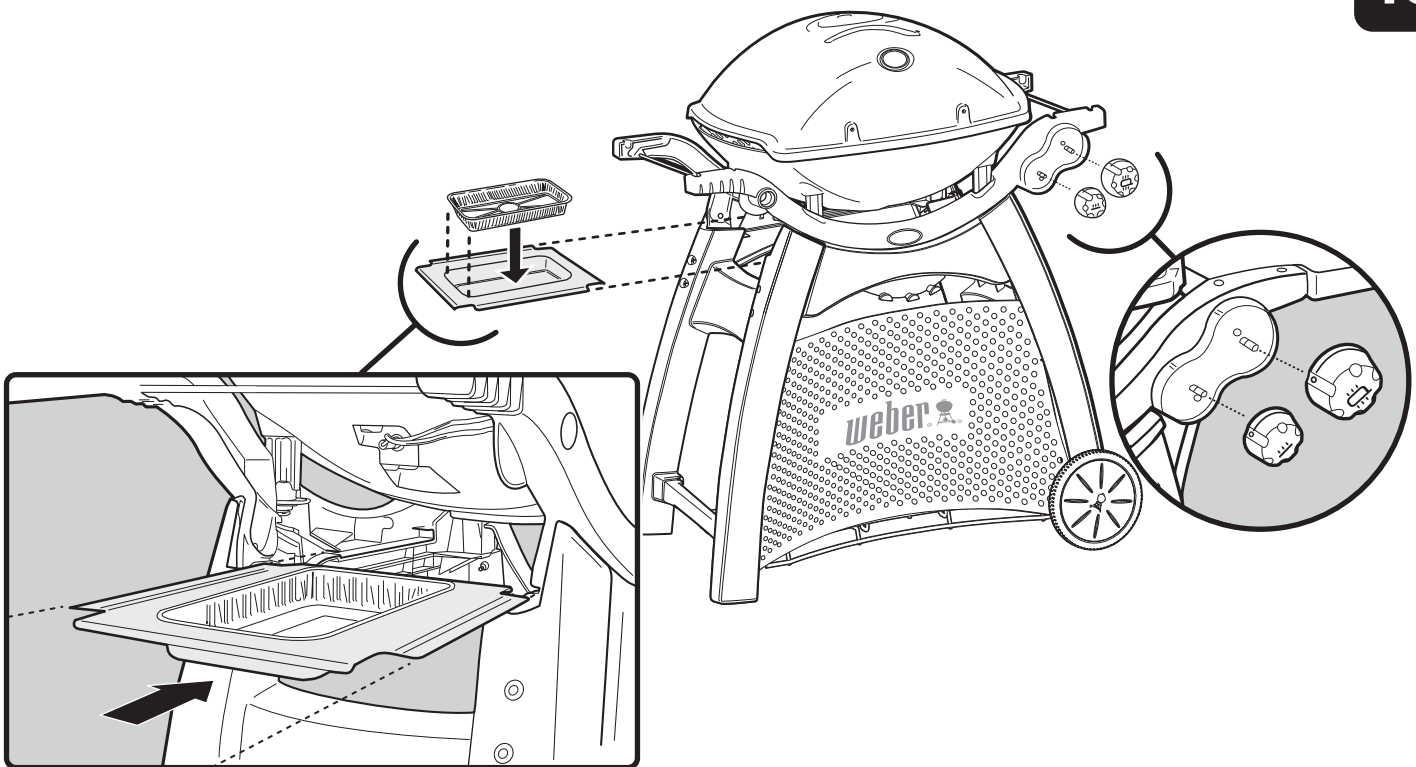
-1



12

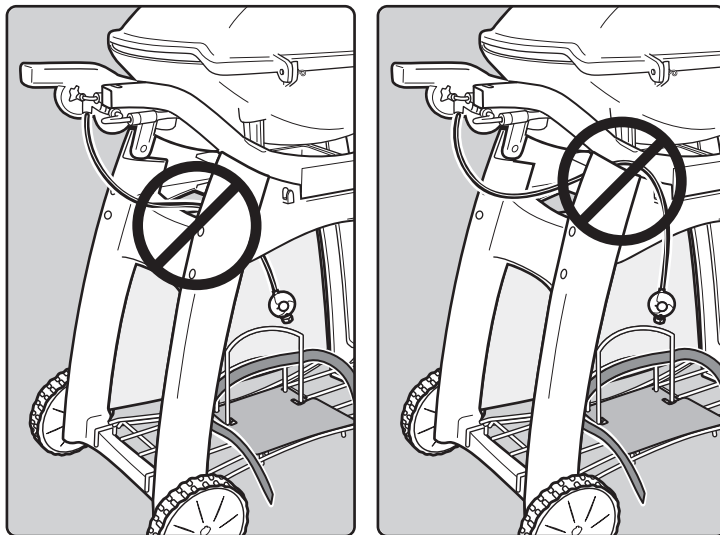
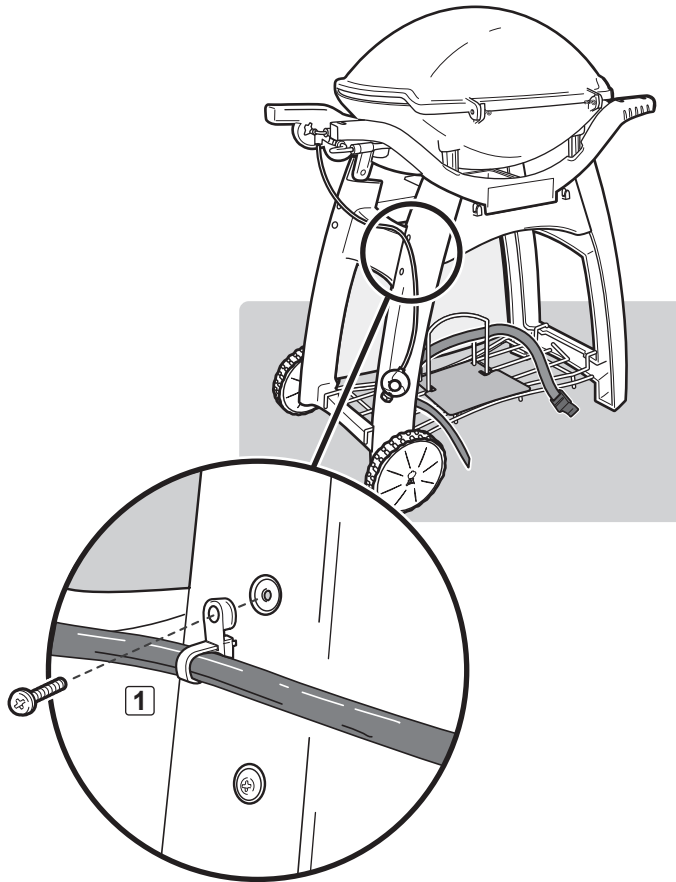


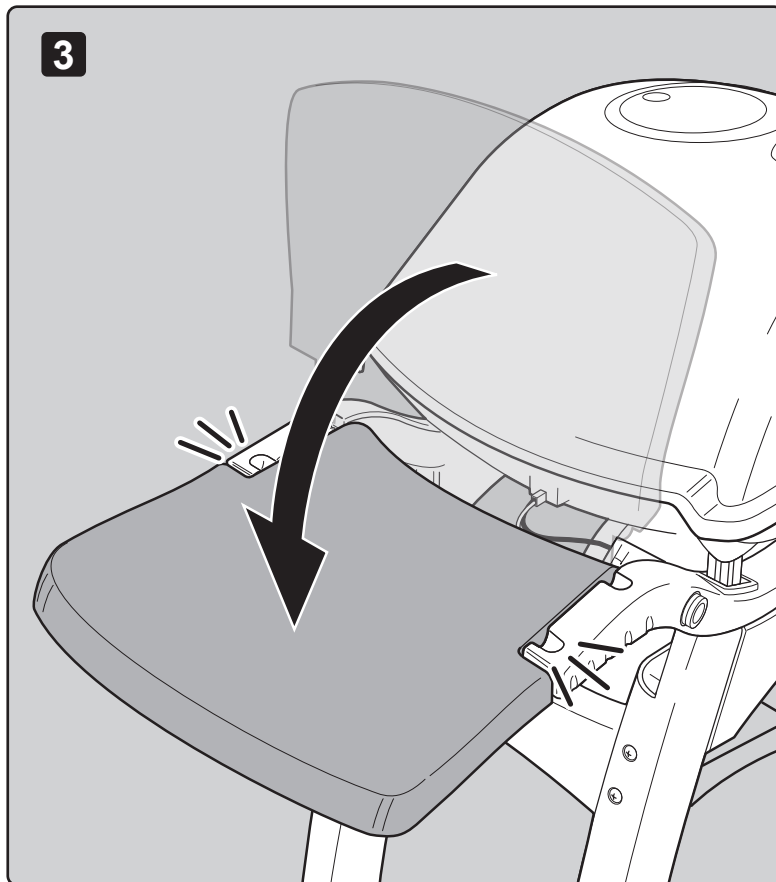
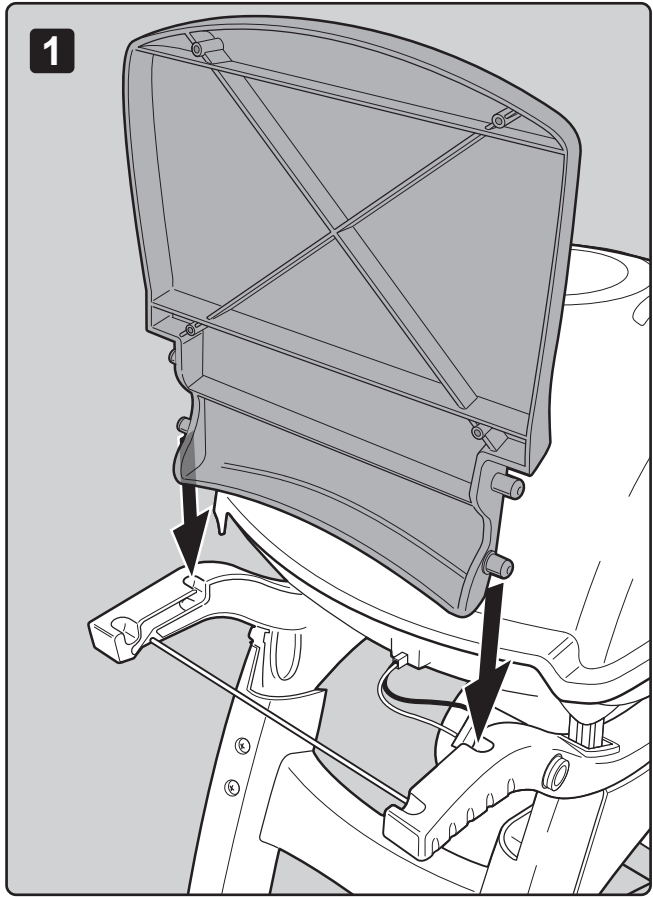
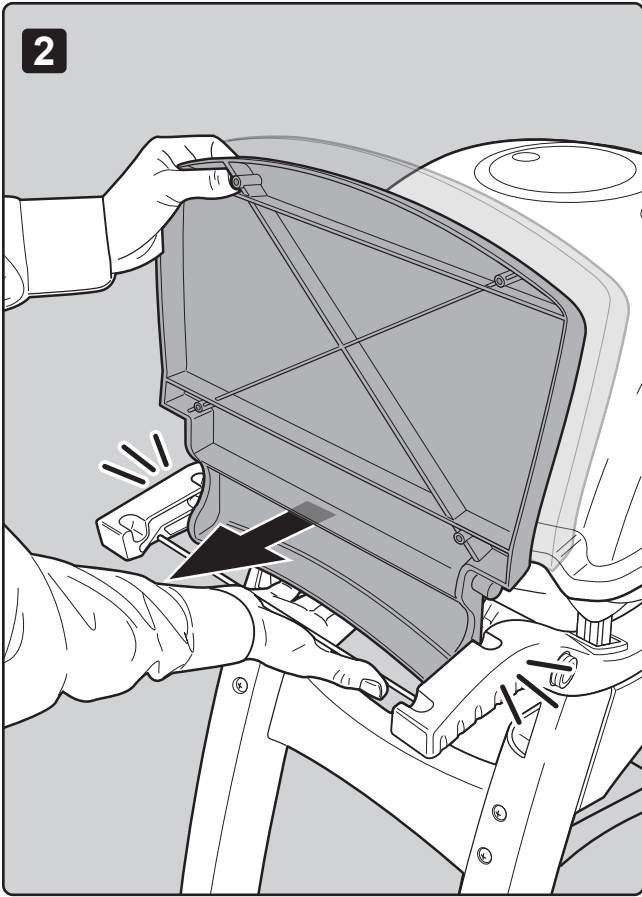
13

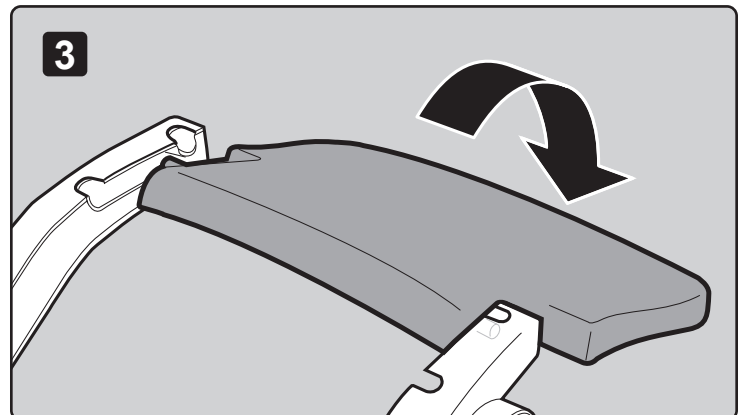
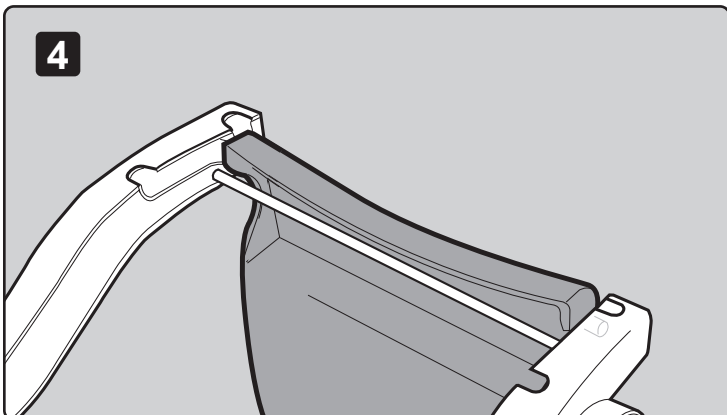
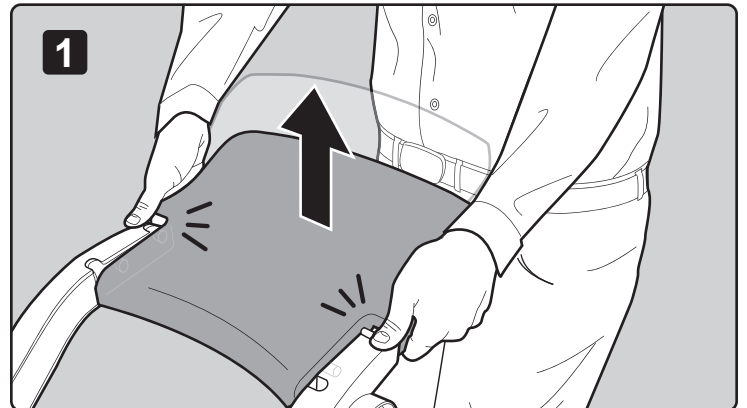
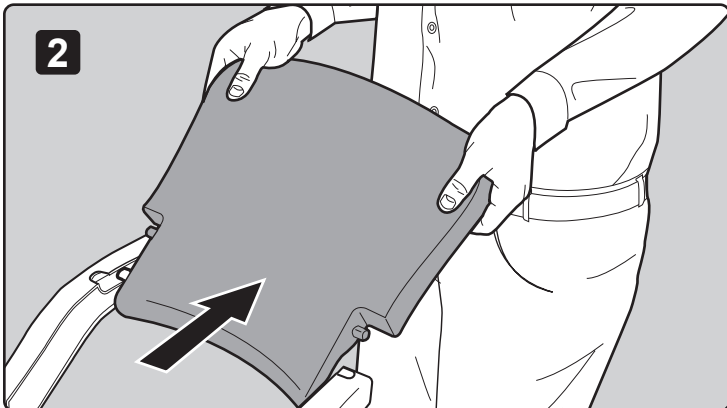
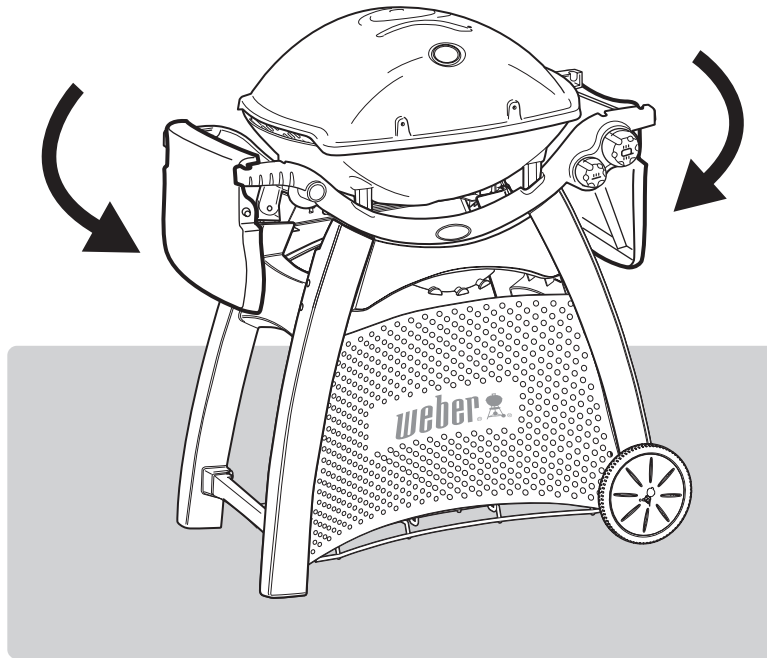


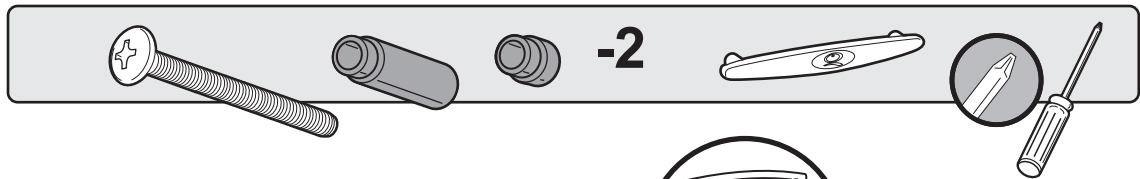
(A) יש להתיר את הצינור והווסת של WEBER Q 3000/3200.
 (B) יש להסיר את בורג הרגל ולאחר מכן לאבטח את הצינור ואת אטב החזקת הצינור (1) לרגל העגלה.

m אזהרה: יש לאבטח את הצינור לרגל העגלה באמצעות אטב החזקת הצינור. אי מילוי הנחייה זו עלול לגרום לנזק לצינור וכתוצאה מכך להתלקחות או לפיצוץ, שעלולים לגרום לפגיעה גופנית חמורה, למוות או לנזק לרכוש.

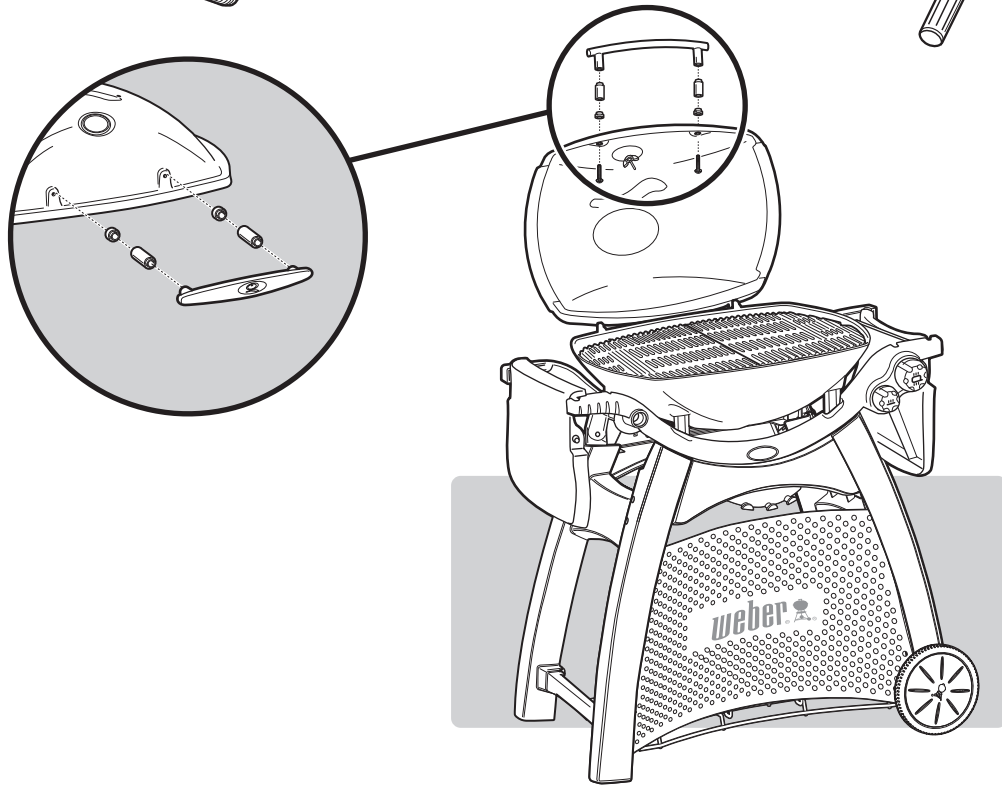








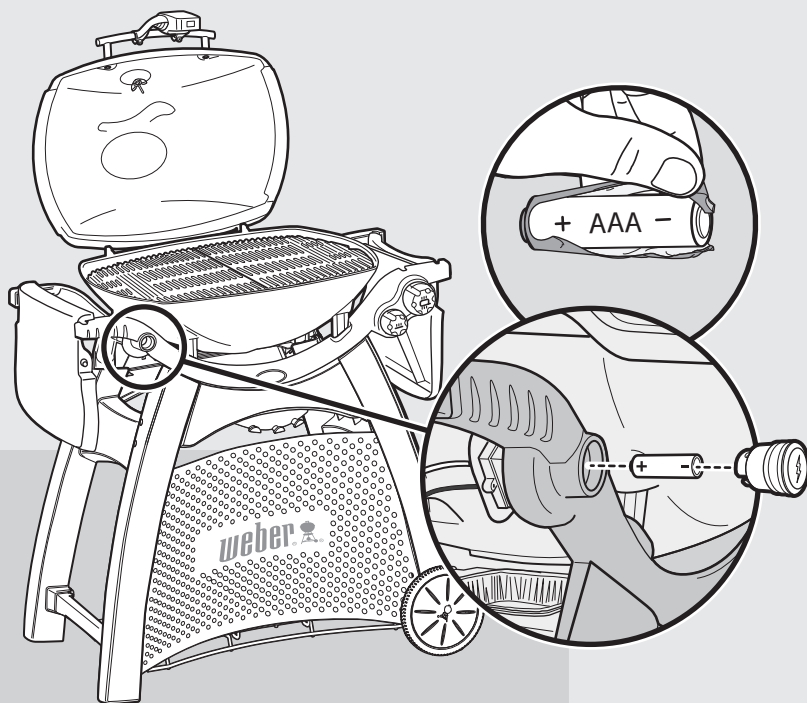
17



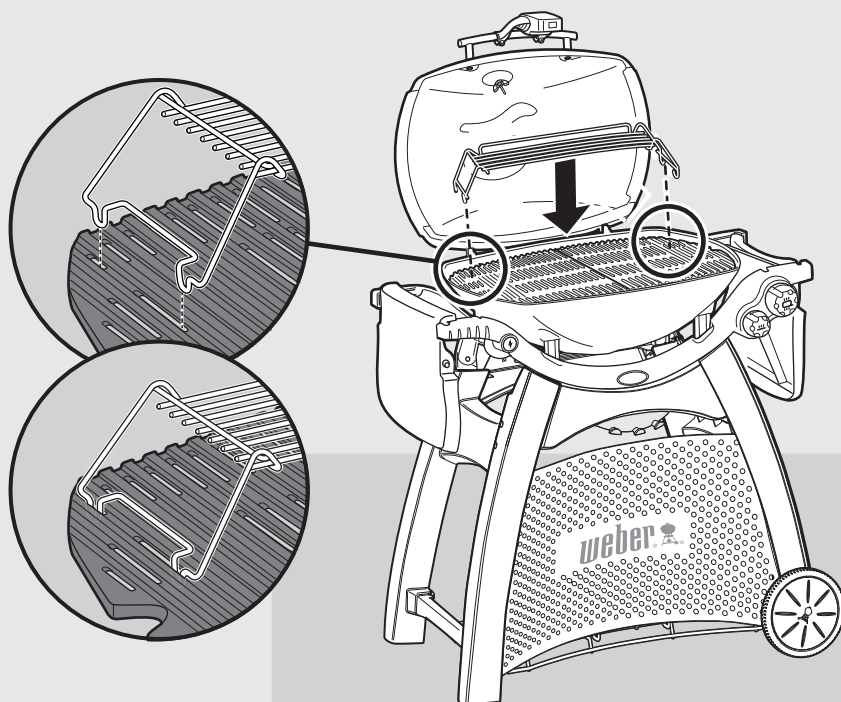
+ AAA - -1

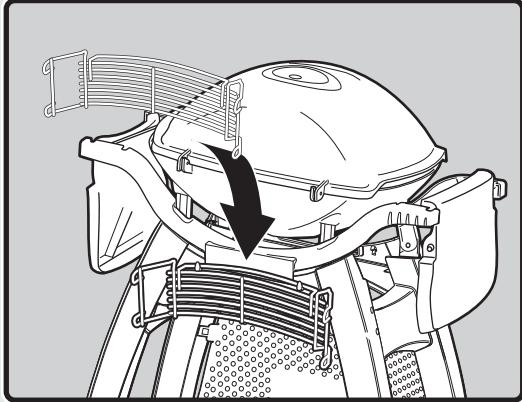


18

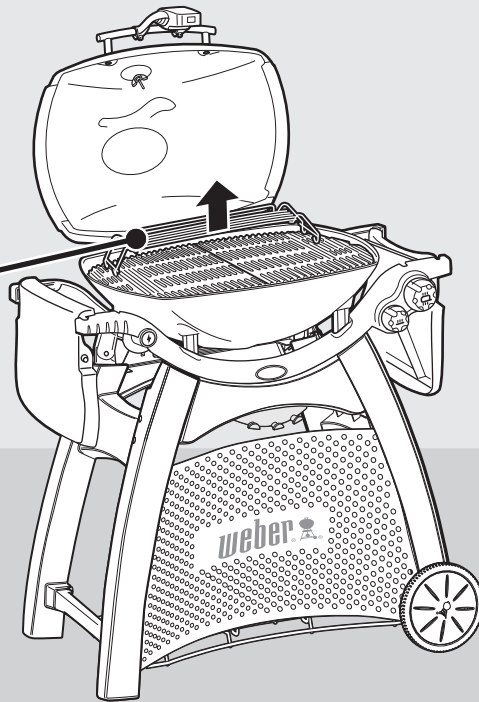


19

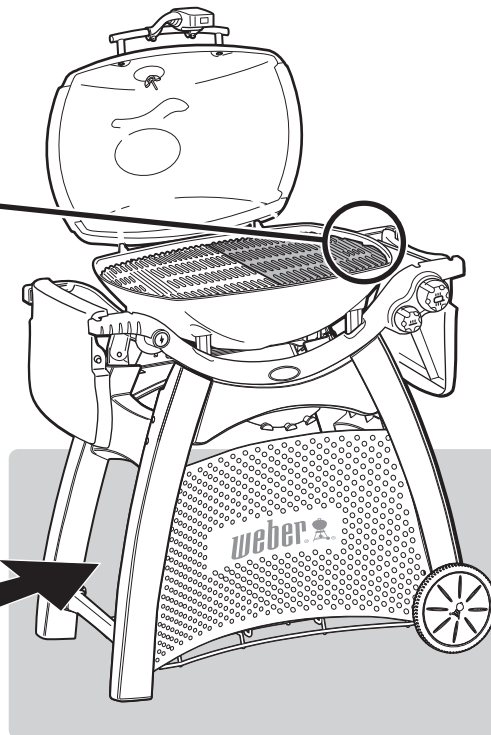
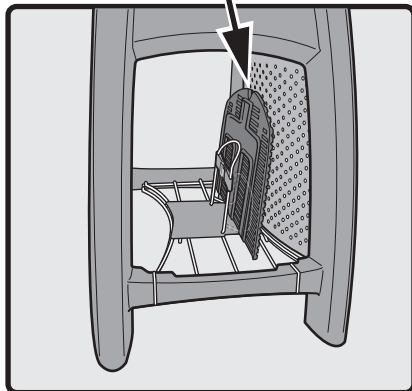
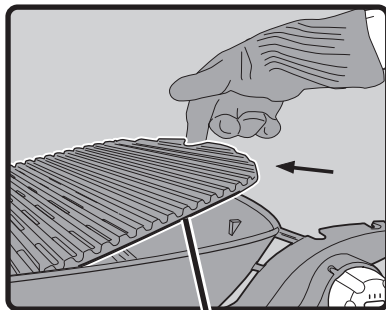




m יש להשתמש בכפפות העמידות בפני חום (בהתאם ל-EN 407, דירוג חום מגע דרגה 2 או יותר), בעת כוונן הרשת.



m יש להשתמש בכפפות או בכלי על מנת להרים או להוריד את מדף החימום כאשר הגריל חם או בשימוש.





מה זה גז LP?

גז נפט נוזלי, הידוע גם בשם LPG, גז LP, פרופן נוזלי, או פשוט פרופן או בוטאן, הוא מוצר דליק, מבוסס נפט המשמש לתדלוק הגריל שלכם. בטמפרטורות ובתנאי לחץ בינוניים הוא הופך לגז בזמן שאינו במיכל. אבל בלחץ מתון בתוך המיכל, כמו בבלון הגז, LPG הינו נוזל. כאשר הלחץ משתחרר מבלון הגז, הנוזל מתאדה מיד והופך לגז LP.

• ל-LPG יש ריח שדומה לזה של גז טבעי. יש לשמור על עירנות לריח זה.

• LPG כבד יותר מהאוויר. דליפה של גז LP עלולה להצטבר במקומות נמוכים ולא להתפזר.

טיפים לטיפול בטוח בבלוני LPG

ישנן מספר הנחיות וגורמי בטיחות שעצריך לזכור בזמן השימוש בגז פרופן נוזלי (LPG). יש למלא בקפידה אחר הוראות אלו טרם שימוש בגריל הגז WEBER שלכם.

- יש לסגור תמיד את ססתום בלון ה-LPG לפני ניתוק הווסת.
- אין להשתמש בבלון גז פגום. בלון גז מעוות או חלוד או בלון גז עם ססתום פגום עלולים להיות מסוכנים, ויש להחליפם מיד בבלון גז חדש.
- יש לטפל בבלוני גז "ריקים" באותה זהירות שמטפלים בבלוני גז מלאים. גם אם בלון גז ריק מנוזל, יתכן שיש עדיין לחץ גז בתוך בלון הגז.
- יש להתקין, להעביר ולאחסן את בלוני הגז במצב אנכי. אין להפיל בלוני גז ואין לטפל בהם בצורה גסה.
- לעולם אין לאחסן או להעביר את בלוני הגז בתנאים שבהם הטמפרטורה עלולה להיות 51°C (בלון הגז יהיה חם מדי למגע). לדוגמה: אין להשאיר את בלון הגז במכונית ביום חם.
- יש לבדוק אם יש בזילה בחיבורים של מחבר הווסת לבלון הגז בכל פעם שמתבצע חיבור מחדש. לדוגמה: יש לבדוק בכל פעם שבה ממלאים ומתקינים מחדש את בלון הגז.
- יש לשמור את בלוני הגז הרחק מהישג ידם של ילדים.
- אין לחבר לאספקה של גז טבעי (גז עירוני). השסתומים והפתחים מיועדים לשימוש עם גז נפט נוזלי בלבד.
- על האזורים מסביב לבלון הגז להיות ריקים ונקיים מכלכלוך. אין להחליף את בלון הגז בקרבת מקור הצתה.

הנחיות אחסון ואי-שימוש

יש לנתק את הגז מבלון ה-LPG כשגריל הגז WEBER אינו בשימוש.

m אזהרה: יש לוודא שססתום בלון הגז סגור

כשהגריל אינו בשימוש.

- אם מאחסנים את גריל הגז WEBER באופן מקורה, יש לנתק תחילה את אספקת הגז ולאחסן את בלון הגז מחוץ למבנה בשטח מאוורר היטב.
- אין לאחסן בלון גז מנותק בתוך בניין, חניה מקורה או מקום סגור כלשהו אחר.
- אם לא מנתקים את בלון הגז מגריל הגז WEBER, יש לאחסן גם את הגריל וגם את בלון הגז בחוץ בשטח מאוורר היטב.

חשוב לבצע הנחיות אלו עבור מכשירי גריל שמאוחסנים תקופה מסוימת:

- יש לוודא שהשטח מתחת לתבית הבישול ואגן הלכידה שניתן להסיר נקיים מפסולת שעלולה להפריע לזרימת אוויר הבעירה או האיוורור.
- יש לבדוק את גריל הגז WEBER לדליפות גז והפרעות כלשהן בצינורות המבער לפני שמשמשים בו.
- יש לבדוק גם את הרשתות להגנה מעכבישים/חרקים מקיום הפרעות כלשהן.

דרישות בלון LPG

- יש להשתמש בבלוני LPG במשקל 13-3 ק"ג בלבד.

חיבורי הווסת ודרישות

- בממלכה המאוחדת, יש להתקין במכשיר זה וסת התואם ל-BS-3016 בעל יציאה נומינלית של 30 מיליבר.
- על אורך הצינור לא לחרוג מ-1.5 מטר.
- יש להימנע מכיפוף הצינור.
- יש לשנות את הצינור הגמיש כשזה נדרש בתקנות המדינה.
- אסור למשתמש לשנות שום חלק שנאטם על היצרן.
- כל שינוי שהוא של המכשיר עלול להיות מסוכן.
- יש להשתמש בצינור ווסת בלחץ נמוך שאושרו במדינה.
- וסתי לחץ ויחידות צינור חלופיים חייבים להיות כאלו שפורטו על ידי יצרן מכשירי גז לשימוש חיצוני.
- יש לוודא שמרכיבים את הווסת כשפתח האיוורור הקטן פונה כלפי מטה כדי שלא יצטבר בו מים. על פתח אוורור זה להיות נקי מכלכלוך, שומן, חרקים וכו'.

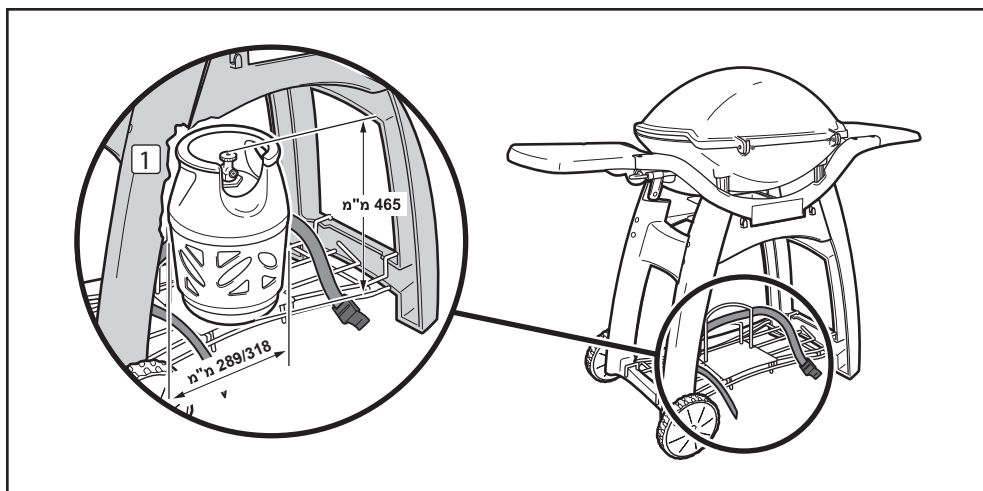
קטגוריה (לחץ)	מדינה
2.8 kPa או 30 mbar (I _{3B,F})	ישראל

סוגי גודל פתחי שסתומי מבער Q

מבער חיצוני	
Q 3000, Q 3200	1.02 מ"מ
מבער פנימי	
Q 3000, Q 3200	0.75 מ"מ

נתוני צריכת Q

פרופאן kW	בוטאן kW	פרופן grams/hour	בוטאן grams/hour
6.2	7.0	443	509



היכן ממקמים את בלון הגז?

סוג וגודל בלון הגז שקניתם יקבעו את מקום הימצאו להתקנה. יש שתי אפשרויות התקנה: מאובטח למצמד בלון הגז במתלה התחתון של העגלה או מונח על הקרקע מאחורי הגריל.

m סכנה

אין לאחסן בלון גז רזרבי (חלופי) או מנותק מתחת או ליד הגריל.

דרישות להתקנה על העגלה

אפשר להתקין את בלון ה-LPG במתלה התחתון של העגלה אם בלון הגז לא חורג מדרישות הגודל המקסימלי להתקנה בעגלה:

קיבולת בלון הגז: 6 ק"ג לכל היותר

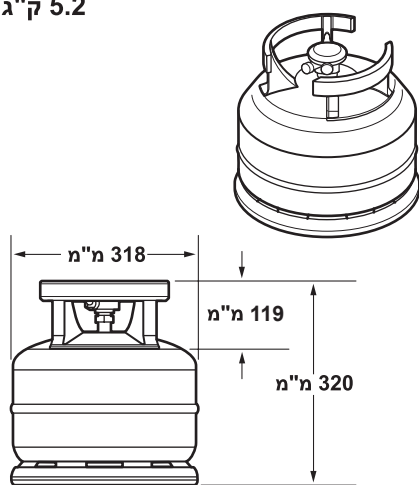
גובה בלון הגז: 465 מ"מ לכל היותר

על בלון הגז להיות מאובטח למצמד בלון הגז במתלה התחתון של העגלה באמצעות הרצועה הכלולה (1).

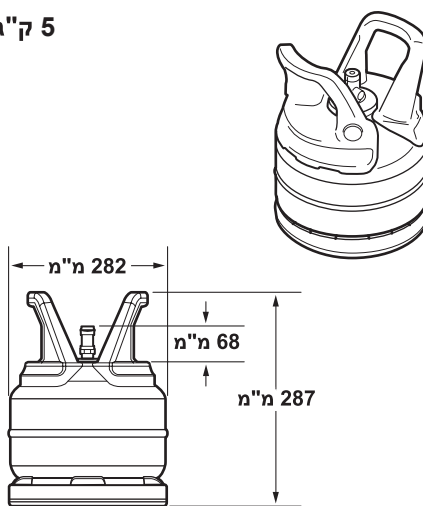
m אזהרה: אם בלון הגז חורג מדרישות הגודל המקסימלי של בלון גז להתקנה על העגלה, אין לנסות להציב או לחבר את בלון הגז על העגלה. יש להניח ולחבר את בלון הגז על הקרע מאחורי הגריל. אי מילוי הנחייה זו עלול לגרום לנזק לצינור וכתוצאה מכך לדלקה או התפוצצות שעלולים לגרום לפגיעה גופנית חמורה, למוות ולנזק לרכוש.

מוצגים מספר דגמים של בלוני גז אפשריים המאפשרים להתקנה על העגלה וכוללים מידות.

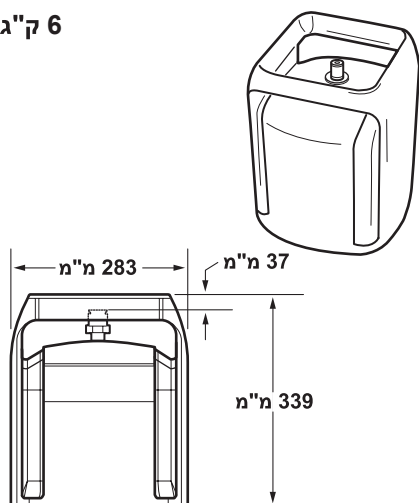
5.2 ק"ג



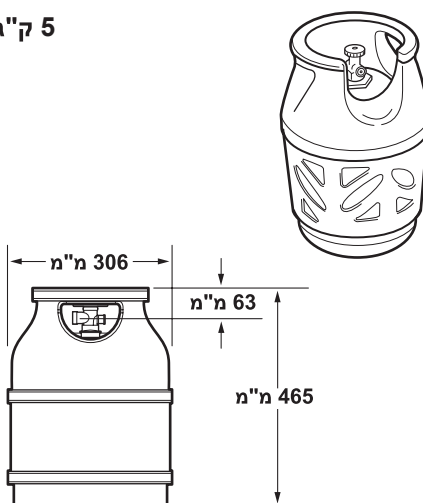
5 ק"ג



6 ק"ג

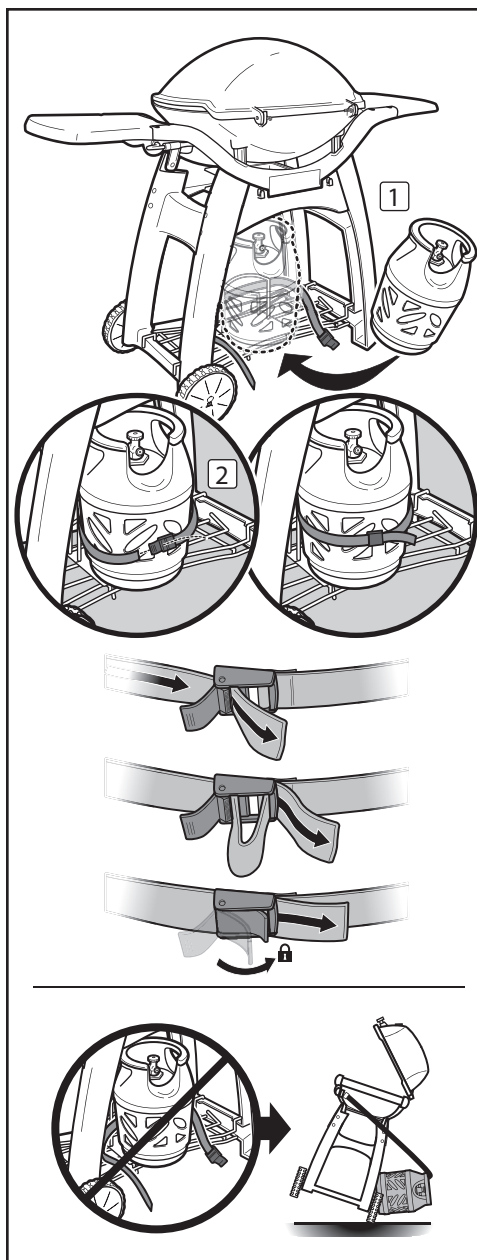


5 ק"ג



התקנת בלון גז

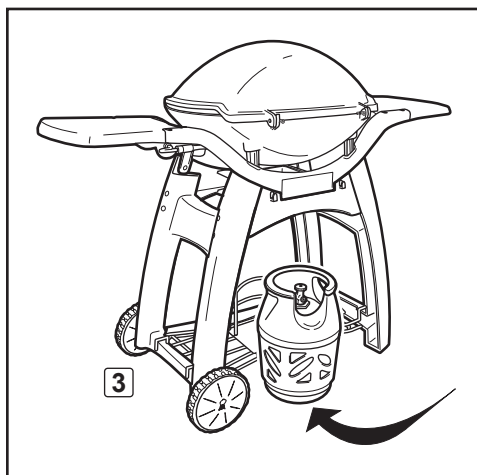
הקיבולת המקסימלית של בלון
LPG כשהיא מותקנת על העגלה
מתחת לגריל היא 6 ק"ג.
על אורך הצינור לא לחרוג מ-1.5 מטר.



התקנה על העגלה

- A יש לוודא שמותקנת משענת בלון הגז למניעת שריטת המתלה התחתון. יש להרים את בלון LPG ולהניחו על משענת הבלון (1).
- B יש להפוך את בלון הגז כך שפתח השסתום פונה לצד הימני או האחורי של הגריל.
- C יש לאבטח את בלון הגז לתפס הבלון באמצעות רצועת הבלון (2).
- ח **אזהרה: חובה לאבטח את בלון הגז לתפס הבלון כאשר הגריל בשימוש.**
- ד יש לחבר את הווסת לבלון הגז. נא לעיין בפרק "חיבור הווסת לבלון ה-LPG".

הקיבולת המקסימלית של בלון
LPG כשהוא מותקן על הקרקע
היא 13 ק"ג.
על אורך הצינור לא לחרוג מ-1.5 מטר.



דרישות להתקנה על הקרקע

אם בלון ה-LPG חורג מדרישות הגודל המקסימלי להתקנה על העגלה, יש להניח את בלון הגז על הקרקע מאחורי הגריל. דרישות הגודל המקסימלי לבלוני גז המותקנים על הקרקע הם:

קיבולת בלון הגז:	13 ק"ג לכל היותר
גובה בלון הגז:	587 מ"מ לכל היותר
רוחב בלון הגז:	306 מ"מ לכל היותר

התקנה על הקרקע

- A יש להניח את בלון ה-LPG על הקרקע, מאחורי הגריל (3).
- B יש להפוך את בלון הגז כך שפתח השסתום פונה לצד הימני או האחורי של הגריל.
- C יש לחבר את הווסת לבלון הגז. נא לעיין בפרק "חיבור הווסת לבלון ה-LPG".

בטיחות קודמת לכל

זה רעיון טוב להתרגל לבצע מספר בדיקות בטיחות לפני הצלייה.

יש לחשוב על הבטיחות בזמן שמחליטים איפה להניח ולהפעיל את הגריל. הקפידו לקרוא את האזהרות הבאות לפני התקנת הגריל והשימוש בו.

אזהרות:

- m מכשיר זה מיועד לשימוש בחוץ בלבד ולעולם אין להשתמש בו בתוך חניה מקורה ובמרפסות מקורות או סגורות או בפטיו.
- m לעולם אין להשתמש בגריל גז WEBER תחת גג תלוי או דליק שאינו-מוגן.
- m גריל גז WEBER אינו מיועד להיות מותקן בתוך או על קראון/או בסירות.
- m אין להחזיק בחומרים דליקים בטווח של כ-60 ס"מ מהגריל. זה כולל את ראש, תחתית, גב או צדדי הגריל.
- m יש לשמור שלא יהיו באזורי הבישול אדים ונוזלים מתלקחים כגון דלק, אלכוהול וכו', וחומרים מתלקחים.
- m מכשיר זה מאוד מתחמם. יש להיזהר במיוחד כשנמצאים ילדים או קשישים.
- m אין להזיז את המכשיר כאשר הוא דולק.
- m יש להשתמש בגריל זה על פני משטח שטוח במישור.

אגן לכידה נשלף ואגן טפטוף חד פעמי

הגריל נבנה עם מערכת לאיסוף שומן, הצוברת ומתעלת אותו הרחק מהמזון לאגן לכידה נשלף. לנוחותכם, אפשר להציב את אגן הלכידה הנשלף עם אגן טפטוף חד פעמי של WEBER, דבר שיסייע בשמירת אגן הלכידה הנשלף נקי יותר במשך זמן רב יותר.

חשוב לנקות את אגן הלכידה הנשלף לא פחות מנקי תיבת הבישול. יש לבדוק את אגן הלכידה הנשלף להצטברות שומן בכל פעם שמשתמשים בגריל יש להסיר שומן עודף באמצעות מגרד פלסטיק (1). יש לשטוף את אגן הלכידה הנשלף במי-סבון חמימים, ולשטוף במים.

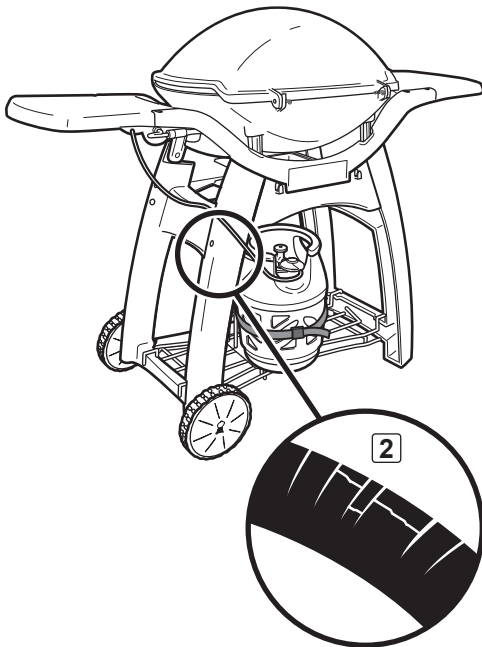
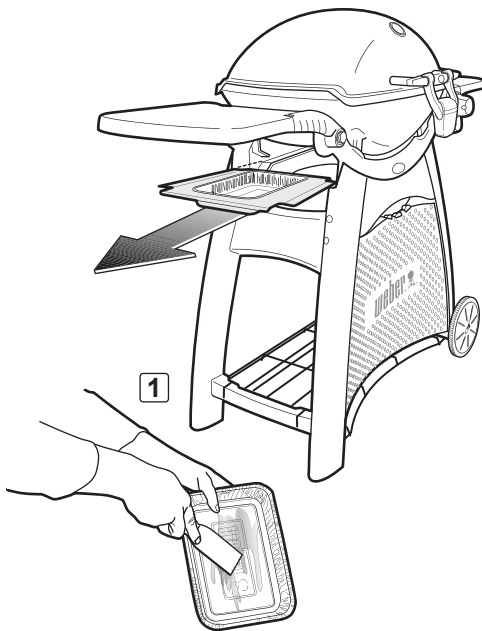
m **אזהרה:** יש לבדוק את אגן הלכידה הנשלף או את אגן הטפטוף החד פעמי להצטברות שומן לפני כל שימוש. יש להסיר עודפי שומן על מנת להימנע משריפת שומן. שריפת שומן עלולה לגרום לפציעה גופנית חמורה או לנזק לרכוש.

m **זהירות:** אין לרפד את תיבת הבישול, אגן הלכידה הנשלף או אגן הטפטוף החד פעמי ברדיד אלומיניום.

בדיקת הצינור

יש לבדוק את הצינור באופן קבוע כדי לוודא שאין שום סימן להיסדקות (2).

m **אזהרה:** יש לבדוק את הצינור לפני כל שימוש בגריל ולחפש סימני שריטות, סדקים, שחיקה או חתכים. אם גיליתם שהצינור ניזוק, אין להשתמש בגריל. יש להחליף רק עם צינור החלפה המאושר על ידי WEBER. יש לפנות לנציג שירות הלקוחות באזורכם באמצעות הפרטים ליצירת קשר שבאתר האינטרנט שלנו. יש להיכנס לכתובת האינטרנט www.bbq.co.il



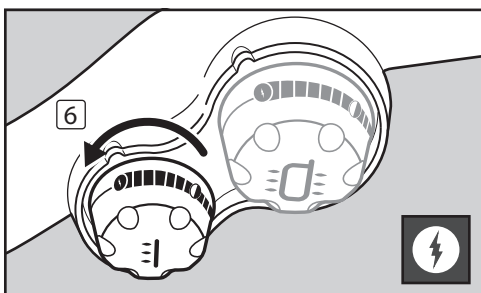
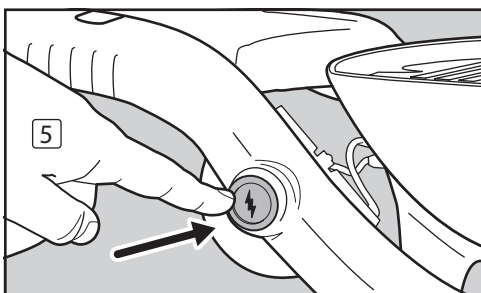
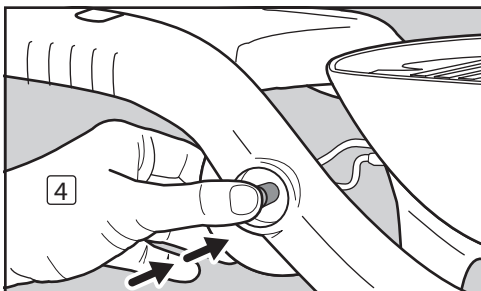
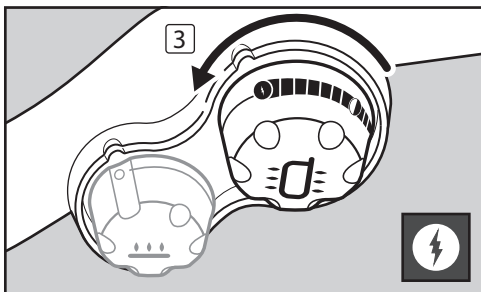
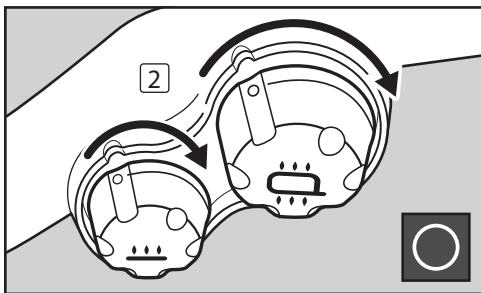
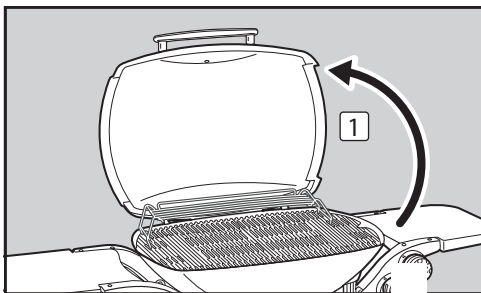
הדלקה ושימוש במבער

הדלקת המבערים

A יש לפתוח את מכסה הגריל 1).

m סכנה

אי פתיחת המכסה לפני הדלקת מבערי הגריל, או אי המתנה של חמש דקות על מנת לאפשר לגז להתפזר אם הגריל לא נדלק, עלולות להסתיים בפיצוץ, שעלול לגרום לפציעה גופנית חמורה או למוות.



B יש לוודא שכל מתגי בקרת המבערים מכובים 2). יש לבדוק על ידי לחיצה על מתגי הבקרה של המבערים וסיבובם נגד כיוון השעון עד שיעצרו.

C יש לפתוח את ססתום בלון הגז באמצעות אחת מהאפשרויות המתאימות בהסתמך על סוג בלון הגז והווסת שלכם.

D יש להדליק את המבער החיצוני על ידי לחיצה על מתג בקרת המבער הגדול כלפי פנים וסיבובו נגד כיוון השעון כדי להתחיל במצב 3) start/high.

E1 יש ללחוץ על לחצן המצת האדום מספר פעמים, כך שנשמע קול נקישה בכל פעם 4) Q 3000.

או E2 יש ללחוץ ולהחזיק לחוץ את לחצן ההצתה האלקטרוני 5) Q 3200). תשמעו צליל נקישה מהמצת.

F יש לוודא שהמבער דולק על ידי התבוננות דרך סורגי משטח הצלייה. צריך לראות להבה.

m אזהרה: כשמדליקים את הגריל או מבשלים, לעולם אין להישען מעל לגריל פתוח.

m אזהרה: אם המבער לא מצליח להידלק תוך חמש שניות, יש לעצור, לסובב את מתג בקרת המבער למצב כבוי ולהמתין חמש דקות כדי לאפשר לגז להתפזר לפני שמנסים שוב או מדליקים עם גפרור.

G לאחר שהמבער החיצוני נדלק, אפשר להדליק את המבער הפנימי. יש ללחוץ כלפי פנים על מתג בקרת המבער הקטן ולסובב אותו למצב 6) start/high. המבער הפנימי יוצת אז על ידי המבער החיצוני.

כיבוי המבער

יש ללחוץ על מתג הבקרה של כל מבער, ולסובב אותו בכיוון השעון למצב (O). יש לסגור את אספקת הגז במקור.

שיטות להדלקת המבער

יש שתי דרכים להדליק את המבער. הדרך הראשונה היא להשתמש במערכת ההצתה המובנית בגריל. השנייה היא הדלקה עם גפרור.

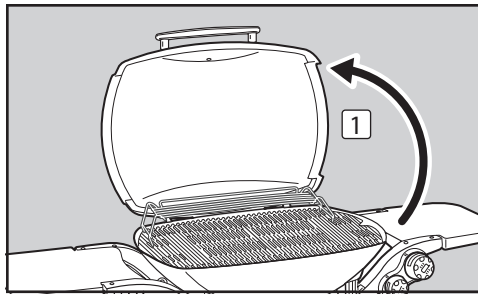
להלן השלבים להדלקת הגריל באמצעות מערכת ההצתה. בדף הבא מוצגים השלבים להדלקת הגריל עם גפרור.

לחלק מהסוללות יש מעטפת פלסטיק המגנה עליהן. צריך להסיר את מעטפת הפלסטיק טרם הדלקת הגריל. אין לבלבל בין פלסטיק זה לתווית הסוללה.

הדלקה ושימוש במבער

הדלקה עם גפרור

A יש לפתוח את מכסה הגריל 1).



m סכנה

אי פתיחת המכסה לפני הדלקת מבערי הגריל, או אי המתנה של חמש דקות על מנת לאפשר לגז להתפזר אם הגריל לא נדלק, עלולות להסתיים בפיצוץ, שעלול לגרום לפגיעה גופנית חמורה או למוות.

B יש לוודא שכל מתגי בקרת המבערים מכובים 2). יש לבדוק על ידי לחיצה על מתגי הבקרה של המבערים וסיבובם נגד כיוון השעון עד שיעצרו.

C יש לפתוח את שסתום בלון הגז באמצעות אחת מהאפשרויות המתאימות בהסתמך על סוג בלון הגז והווסת שלכם.

D יש להצית גפרור ולהציב את הלהבה מתחת לחור הגפרור 3). כאשר מחזיקים גפרור דולק, יש להדליק את המבער החיצוני על ידי מתג בקרת המבער הגדול כלפי פנים וסיבובו בניגוד לכיוון השעון למצב 4) start/high (H).

E יש לבדוק שהמבער נדלק על ידי התבוננות דרך סורגי משטח הצלייה. צריך לראות להבה.

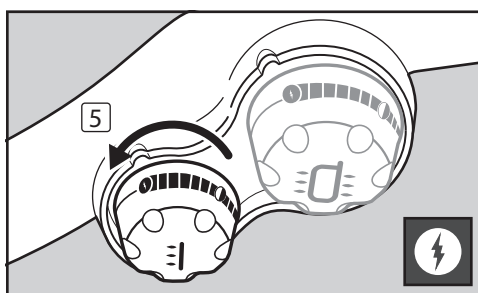
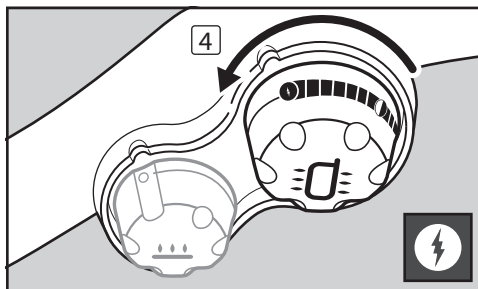
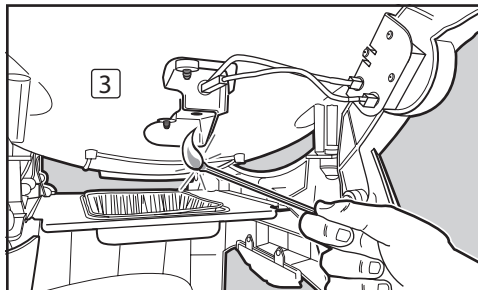
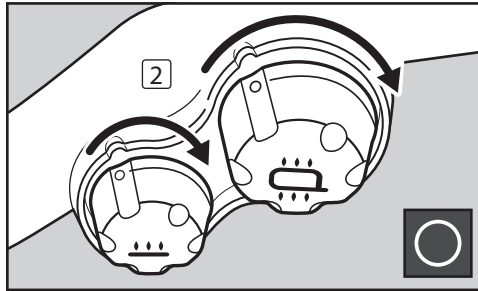
m אזהרה: אין להישען מעל לגריל פתוח כאשר מדליקים אותו. יש לוודא שהפנים והגוף הם במרחק של לפחות 30 ס"מ (12 אינץ') מחור הגפרור כשמדליקים את הגריל.

m אזהרה: אם המבער לא מצליח להידלק תוך חמש שניות, יש לעצור, לסובב את מתג בקרת המבער למצב כבוי ולהמתין חמש דקות כדי לאפשר לגז להתפזר לפני שמנסים שוב או מדליקים עם גפרור.

F לאחר שהמבער החיצוני נדלק, אפשר להדליק את המבער הפנימי. יש ללחוץ כלפי פנים על מתג בקרת המבער הקטן ולסובב אותו למצב 5) start/high (H). המבער הפנימי יוצת אז על ידי המבער החיצוני.

כיבוי המבער

יש ללחוץ על מתג הבקרה של כל מבער, ולסובב אותו בכיוון השעון למצב (O). יש לסגור את אספקת הגז במקור.



חימום מוקדם

חימום הגריל לפני הבישול הוא חשוב. לחימום מוקדם: יש להדליק את הגריל לפי ההוראות במדריך למשתמש זה; לאחר מכן יש להדליק את המבער/ים למצב (start/high) (H), לסגור את המכסה, ולחמם מראש את הגריל. הפעולה תימשך 10 עד 15 דקות בהתאם לתנאים כמו טמפרטורת האוויר והרוח. לאחר החימום המוקדם, אפשר לכוון את המבער/ים כפי שרוצים.

m אזהרה: אם המבער/ים נכבה/ים כשהגריל עדיין מופעל, יש לכוון את מתגי המבער/ים למצב כבוי. יש לפתוח את המכסה ולהמתין חמש דקות לפני שמנסים להדליק מחדש את הגריל, תוך שימוש בהוראות ההדלקה.

בישול עם מכסה

יש לבצע את כל הצלייה כשהמכסה סגור לקבלת חום אחיד המופץ בצורה שווה. כאשר המכסה סגור, גריל הגז מבשל כמו תנור רגיל. המדחום במכסה, תכונה הכלולה בחלק ממכשירי הגריל שלנו, מתווה את טמפרטורת הבישול בתוך הגריל. כל החימום המוקדם והצלייה נעשים כשמכסה סגור. לא להציץ - יאבד חום בכל פעם שמרימים את המכסה.

מערכת איסוף שומן

עיצוב ייחודי של משטח צלייה מציע רשתות בזווית עשויות מברזל יצוק, שמסיטות טפטופים מצינורות המבער/ים, ומונעות התלקחויות שעלולות לחרוך את המזון. שאר הטפטופים זורמים לאגן הלכידה הנשלף שניתן להסיר בקלות כדי לנקות.

לטיפים נוספים לצלייה ולמתכונים, נא לבקר באתר האינטרנט www.bbq.co.il

טיפים והצעות

- למזון במיכלים, כגון שעועית אפויה, יהיה צורך בזמן בישול ממושך יותר אם הוא נצלה בכלי קדירה עמוק, מאשר הזמן הנדרש לבישול בתבנית אפייה שטוחה.

- יש להשתמש במלקחיים ולא במזלג להפיכה וטיפול בבשרים כדי להימנע מאובדן נוזלים טבעיים. יש להשתמש בשתי מריות לטיפול בדג שלם וגדול.

- יש לוודא שתיבת הבישול ואגן הלכידה הנשלף נקיים וללא חלקיקים זרים.

- אין לרפד את תחתית תיבת הבישול ברדיד אלומיניום. זה עלול למנוע מהשומן לזרום לאגן הלכידה הנשלף.

- במקרה של התלקחות לא-רצויה, יש לכבות את המבער/ים ולהזיז את המזון לאזור אחר על פני משטח הצלייה. הלהבות ידעכו במהרה. לאחר דעיכת הלהבות, יש להדליק מחדש את הגריל. לעולם אין להשתמש במים לכיבוי להבות בגריל גז.

- שימוש בטיימר יסייע להודיע לכם מתי "עשוי היטב" עומד להיות "שרוף".

- כיסוי קל בשמן יסייע להשחים באופן שווה את המזון וימנע ממנו מלהידבק למשטח הצלייה. יש תמיד להבריש או לרסס שמן על המזון, ולא ישירות על משטח הצלייה.

- בעת שימוש בתחמיץ, ברוטב או בזיגוג בעלי תוכן גבוה בסוכר או מרכיבים אחרים הנשרפים בקלות, יש להבריש את זה על המזון רק במהלך 5 עד 10 הדקות האחרונות של הצלייה.

- יש לחמם את הגריל לפני הבישול. יש לכוון את המבער/ים לחום גבוה ולסגור את המכסה; יש לחמם מראש במשך 10 עד 15 דקות.

- יתכן שטמפרטורת גריל הגז תהיה גבוהה מהרגיל במשך מספר השימושים הראשונים.

- זמני הצלייה תלויים בטמפרטורה בחוץ של 21° צלזיוס (70°F) עם מעט או בלי רוח בכלל. יש לצפות לזמן בישול ארוך יותר בימים קרים או כשנושבת רוח, או במקומות גבוהים יותר. יש לצפות לזמן קצר יותר של בישול בימים חמים במיוחד.

- יתכן שעקב תנאי הצלייה בגריל יהיה צורך בכיוון מתגי בקרת המבערים על מנת להשיג את טמפרטורת הבישול המתאימה.

- יש לצרוב בשר ולבשל אותו כאשר המכסה סגור, כדי לקבל תוצאה מושלמת בכל פעם.

- יידרש זמן בישול ארוך יותר אם ממלאים את משטח הצלייה במזון.

- יש להוריד שומן מיותר מסטייקים, מצלעות, ומצלי, ולא להשאיר יותר מ-6.4 מ"מ (¼ אינץ') של שומן. קל יותר לנקות כשיש פחות שומן, וכמעט בטוח שזה ימנע התלקחויות לא-רצויות.

- באופן כללי, יש צורך בזמן בישול ארוך יותר לכל קילו (ליברה) עבור נתחי בשר גדולים מאשר נתחי בשר קטנים.

- לחלק מסוגי אוכל, כגון תבשילי קדירה או נתחי פילה דקים של דג, יהיה צורך בשימוש בכלי המתאים לצלייה. תבניות חד-פעמיות ממתכת נוחות מאוד, אולם ניתן להשתמש בכל תבנית מתכת עם ידיות שבטוחה לשימוש בתנור.

טיפים ועצות מועילות לצלייה

בשר אדום	עובי / משקל	הערכת סך זמן צלייה
סטייק: אנטריקוט, ורד-הצלע, ופילה מיניון (מותנית)	¼ אינץ' בעובי	3 עד 5 דקות חום גבוה ישיר
	1 אינץ' בעובי	6 עד 8 דקות חום גבוה ישיר
סטייק: פורטרהאוס וטי-בון	¼ אינץ' בעובי	4 עד 6 דקות בחום ישיר גבוה
	1 אינץ' בעובי	8 עד 10 דקות בחום גבוה ישיר
נתח קצבים (Flank Steak)	1½ עד 2 ליברות, ¼ אינץ' בעובי	12 עד 14 דקות בחום גבוה ישיר
המבורגר מבשר בקר טחון	¼ אינץ' בעובי	8 עד 10 דקות בחום בינוני ישיר
מותנית (Tenderloin)	3 עד 4 ליברות	25 עד 30 דקות יש לצרוב במשך 10 דקות בחום גבוה ישיר, ולצלות במשך 15 עד 20 דקות בחום נמוך לא-ישיר
עוף	עובי / משקל	הערכת סך זמן צלייה
חזה עוף: ללא עצם, ללא עור	6 עד 8 אונקיות	12 עד 16 דקות בחום בינוני ישיר
נתחי עוף: עם עצם, שונים	3 עד 6 אונקיות	35 עד 45 דקות בחום נמוך ישיר
עוף: שלם	4 עד 5 ליברות	1 עד 1½ שעות חום בינוני לא ישיר (עם מתלה צלייה)**
פרגית צעירה	3 עד 4 ליברות	30 עד 35 דקות חום בינוני לא ישיר (עם מתלה צלייה)**
חזה הודו: עם עצם	5 עד 6 ליברות	1 עד 1½ שעות בחום נמוך לא-ישיר
דגים	עובי / משקל	הערכת סך זמן צלייה
דגים, פילה או סטייק: סלמון, דג חרב, וטונה	¼ עד ½ אינץ' בעובי	6 עד 8 דקות בחום בינוני ישיר
	1 עד 1¼ אינץ' בעובי	8 עד 10 דקות בחום בינוני ישיר
דגים, פילה או סטייק: הליבוט ולברק	¼ עד ½ אינץ' בעובי	10 עד 12 דקות בחום בינוני ישיר
	1 עד 1¼ אינץ' בעובי	12 עד 14 דקות בחום בינוני ישיר
ירקות	עובי / משקל	הערכת סך זמן צלייה
אספרגוס	½ אינץ' בהיקף	3 עד 5 דקות בחום בינוני ישיר
תירס	קלח, לא-מקולף	25 עד 30 דקות בחום בינוני ישיר
	קלח מקולף	10 עד 15 דקות בחום בינוני ישיר
פטריות	שיטקי או כפתור	8 עד 10 דקות בחום בינוני ישיר
	פורטבלו	12 עד 15 דקות בחום בינוני ישיר
בצל	½ פרוסות בגודל אינץ'	8 עד 12 דקות בחום בינוני ישיר
תפוח אדמה	שלם	45 עד 60 דקות בחום נמוך לא ישיר
	½ פרוסות בגודל אינץ'	14 עד 16 דקות בחום בינוני ישיר

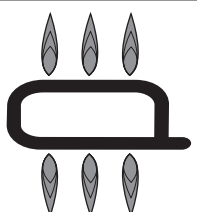
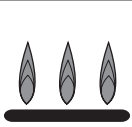


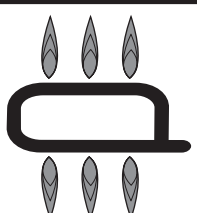
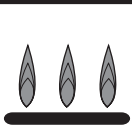

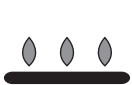
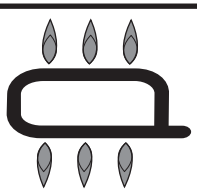

**נמכר בנפרד

שיטות בישול

בישול ישיר או בישול עקיף?

הדבר החשוב ביותר שיש לדעת אודות צלייה הוא באיזו שיטת בישול להשתמש עבור מזון מסויים - ישירה או עקיפה ההבדל פשוט. בבישול ישיר, שדומה לצלייה בחום גבוה, המזון מבושל ישירות מעל האש. בבישול עקיף, האש נמצאת באחד מצדדי המזון. בישול עקיף דומה לקלייה, אבל עם היתרונות המוספים של מרקם, טעם ומראה של מזון נצלה שאי אפשר לקבל מבישול בתנור. שימוש בשיטה הנכונה הוא הדרך הקצרה ביותר לתוצאות מעולות-והדרך הטובה ביותר לוודא שהבשר מבושל במלואו.

בכל שיטת בישול, ניתן לכוון את המבערים כרצונכם. הגדרות הבקרה — או (LOW) רומנ, (MEDIUM) ינוני, (HIGH) הובג סוח (OFF) יובכ — מתוארות בתרשים מימין. לדוגמה, לצריבת סטייקים, יש לקבוע את שני המבערים ל-HI, ולאחר מכן להשלמת הבישול, יש להגדיר את שני המבערים ל-(LOW). להשראת צלייה משובחת, בקרו באתר האינטרנט www.bbq.co.il

מבער חיצוני הגדרת בקרה	מבער פנימי הגדרת בקרה	שיטת בישול ושימושים
 <p>חום גבוה (HIGH)</p>	 <p>חום גבוה (HIGH)</p>	חימום מוקדם
 <p>חום נמוך (LOW)</p>	 <p>חום נמוך (LOW)</p>	חום ישיר נמוך חתיכות עוף, נקניקיות
 <p>חום גבוה (HIGH)</p>	 <p>חום גבוה (HIGH)</p>	צריבה סטייק ופריטים שצריכים צריבה יש להתחיל בצריבת סטייקים עבים בחום ישיר גבוה... ...ולסיים על ידי בישול מעל חום ישיר נמוך
 <p>חום נמוך (LOW)</p>	 <p>חום נמוך (LOW)</p>	
 <p>חום בינוני (MEDIUM)</p>	 <p>כבוי (OFF)</p>	עקיף עוף שלם קטן

פתרון בעיות כלליות

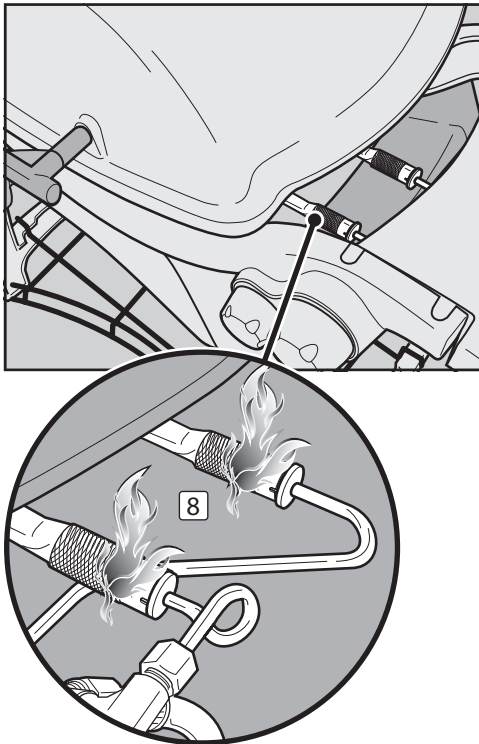
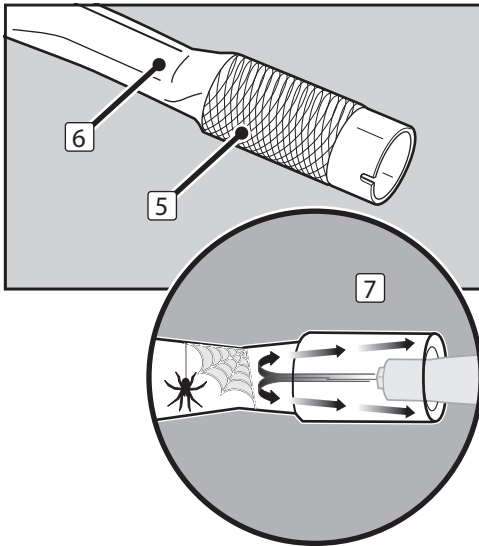
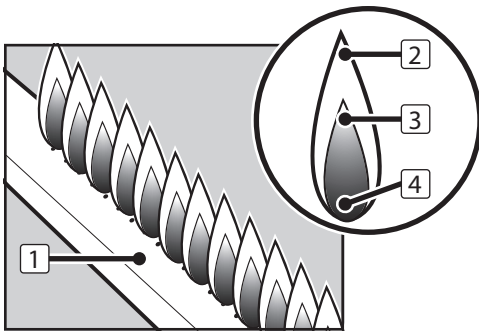
בעיות	פתרונות
המבער לא נדלק כאשר לוחצים על לחצן ההצתה.	יש לוודא שזרם גז למבערים על ידי ניסיון להדליק את המבער עם גפרור. יש לעיין ב: "הדלקת מבערים - הדלקה עם גפרור". אם מצליחה הדלקה עם גפרור, הבעיה היא במערכת ההצתה. יש לעיין ב: "טיפול במערכת ההצתה של הלחצן (Q 3000)" או "טיפול במערכת ההצתה האלקטרונית (Q 3200)".
המבערים לא נדלקים.	יש לוודא שהחוטים מוכנסים כראוי בנקודות החיבור או ביחידת אלקטרודת המצת. יש לוודא שהחוטים מחוברים לנקודות החיבור במצת הלחצן (Q 3000) או במודול המצת האלקטרוני (Q 3200). יש לעיין ב: "טיפול במערכת ההצתה של הלחצן (Q 3000)" או "טיפול במערכת ההצתה האלקטרונית (Q 3200)".
יש למבערים להבה מהבהבת כאשר מתגי בקרת המבערים מכונים למצב high).	אם מותקנת סוללה חדשה, יש לוודא שהסורה מעטפת הפלסטיק של הסוללה. יש לוודא שהסוללה במצב תקין ושהיא מותקנת כראוי. יש לעיין ב: "טיפול במערכת ההצתה האלקטרונית (Q 3200)".
טמפרטורת הגריל מגיעה רק 250° ל-300° C (149° דע 121° F) כשמתגי בקרת המבערים מכונים למצב high).	במדינות מסוימות יש ווסתים עם מכשיר בטיחות לזרימת גז עודפת. ייתכן שהופעל המכשיר הבטיחות לזרימת גז עודפת, המהווה חלק מהחיבור בין הגריל לבלון הגז. על מנת לאפס את מכשיר הבטיחות לזרימת גז עודפת, יש לסגור את שסתום בלון הגז ולסובב את כל מתגי בקרת המבערים למצב כבוי (O). פתחו את מכסה הגריל יש להמתין חמש דקות לפחות על מנת שהגז יתפזר לפני הדלקת הגריל. יש לסובב באיטיות את שסתום בלון ה-LPG עד שהוא פתוח לגמרי. יש להמתין מספר שניות, ולאחר מכן יש להדליק את הגריל. עיינו ב: "הצתה ושימוש במבער הראשי".
המבער לא נדלק, או הלהבה נמוכה כשמתג בקרת המבער מכוון למצב גבוה).	יתכן שיש כמות קטנה בלבד של דלק, או שהוא אזל. יש למלא מחדש את בלון הגז. ייתכן שצינור הדלק מעוקם או מפותל. יש ליישר את צינור הדלק.
דפוס להבת המבער אינו יציב.	יש לנקות את פתחי המבער לכל אורכו. יש לעיין ב: "תחזוקה שנתית".
הלהבה נמוכה כשמתג בקרת המבער מכוונת למצב גבוה).	יש לבדוק את הרשתות להגנה מעכבישים/חרקים, ולוודא שאין חסימה. (חסימת חורים). יש לנקות את הרשתות להגנה מעכבישים/חרקים. יש לעיין ב: "תחזוקה שנתית".
הלהבות לא עוברות לכל אורך צינור המבער.	יש לחמם מראש את הגריל כאשר כל הכירות במצב גבוה למשך 10-15 דקות.
בוערת במבערים להבה צהובה או כתומה, בצירוף ריח של גז.	יש לנקות את סורגי משטח הבישול ביסודיות על מנת להסיר את השומן. עיינו ב"ניקוי פנים הגריל". ייתכן שתיבת הבישול מלוכלכת ולא מאפשרת זרימת שומן לאגן הלכידה הנשלף. יש לנקות את תיבת הבישול עיינו ב"ניקוי פנים הגריל".
קיימות התלקחויות.	פנים המכסה עשוי מאלומיניום יצוק. הוא אינו צבוע. הוא לא יכול "להתקלף". מה שרואים זה שומן שרוף שהתפחם, וכעת הוא מתקלף. זהו אינו פגם. יש לנקות ביסודיות. עיינו ב"ניקוי פנים הגריל".
מזריחות: אין לרפד את תחתית תיבת הבישול ברדיד אלומיניום.	נראה שפנים המכסה "מתקלף". (בדומה להתקלפות צבע)

אם לא ניתן לתקן את הבעיה בשימוש בשיטות אלו, יש לפנות לנציג שירות לקוחות באיזורכם באמצעות המידע ליצירת קשר באתר האינטרנט שלנו. היכנסו אל www.bbq.co.il

שמירה על גריל הגז WEBER במצב מעולה

m סכנה

אי טיפול בבעיות כלשהן המתוארות בעמוד זה עלול לגרום לדליקה, אשר עלולה לגרום לפגיעה גופנית חמורות או למוות, ולגרום לנזק לרכוש.



כדי לוודא שגריל הגז WEBER ימשיך לפעול בצורה בטוחה ויעילה כמו ביום הראשון, אנו ממליצים בחום שתבדקו ותנקו את רשת/ות להגנה מעכבישים/חרקים ואת צינורות המבערים לפחות פעם בשנה. להלן מידע חשוב אודות שני איזורי גריל אלו שיש לבצע בהם תחזוקה שנתית.

אם מבחינים בדפוס להבה לא מתאים או פתח מבער חסום, יש להמשיך להוראות "ניקוי או החלפת צינור מבער" בעמוד הבא.

דפוס להבת מבער

צינורות המבער בגריל הגז WEBER הוגדרו/ו במפעל לתערובת הנכונה של אוויר וגז. דפוס הלהבה הנכון מוצג בתרשים ומתואר להלן:

- צינורות מבער (1)
- הקצוות מהבהבים לפעמים בצהוב (2)
- כחול בהיר (3)
- כחול כהה (4)

יש לבדוק את דפוס הלהבת המבער. אם הלהבות לא תואמות את התיאור לעיל, ייתכן שרשת/ות להגנה מעכבישים/חרקים התלכלכה/ו או נחסמה/ו.

רשת/ת להגנה מעכבישים/חרקים של WEBER

פתחי/י האוויר של צינורות המבער/ים (5) מותאמים עם רשת/ות פלדת אל-חלד כדי לסייע למנוע מעכבישים ומחרקים אחרים לטוות קורים ולהקים קנים בתוך חלק הונטורי (6) של צינורות המבער/ים. קנים אלו עלולים לחסום את זרימת הגז הרגילה, ולגרום לגז לזרום חזרה מתא/י האוויר הלוהט (7). סימפטומים לחסימה מסוג זה כוללים ריח של גז יחד עם להבות צהובות ועצלות למראה. חסימה זו עלולה לגרום לדליקה בתוך ומסביב לשסתום/י הגז, ולגרום לנזק רציני לגריל (8).

הערה: אם רשת להגנה מעכבישים/חרקים ניזוקה או שלא ניתן לנקות אותה, נא לפנות לנציג שירות לקוחות באיזורכם באמצעות פרטי ההתקשרות באתר האינטרנט שלנו. יש להיכנס לכתובת www.weber.com

פתחי צינור המבער

עם הזמן, עקב שימוש חוזר בגריל, פתחי צינור המבער יתלכלכו. פתחים חסומים ומלוכלכים עלולים להגביל את זרימת הגז. להלן דרכים לקבוע האם פתחי צינור המבער מלוכלכים או חסומים.

- הגריל לא מגיע לטמפרטורה הרצויה
- הגריל מתחמם בצורה לא שווה
- מבער אחד או יותר אינו נדלק

ניקוי או החלפת צינור מבער

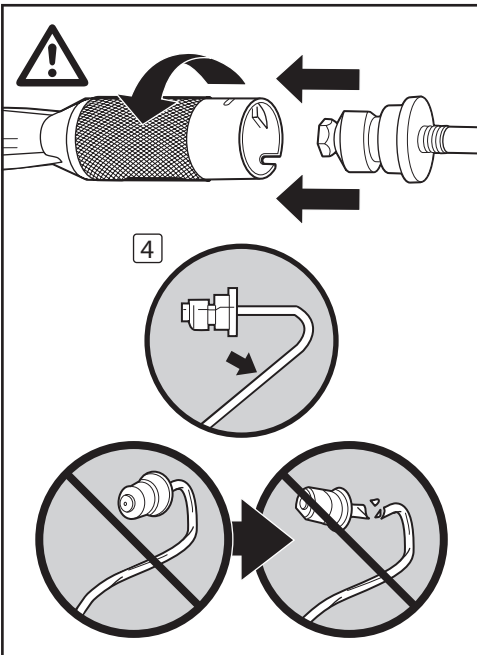
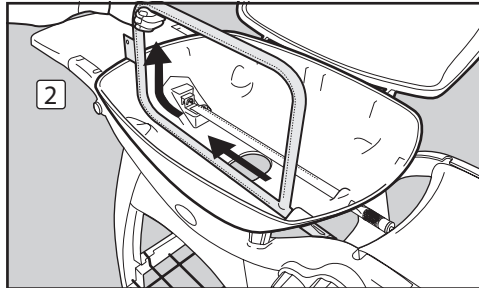
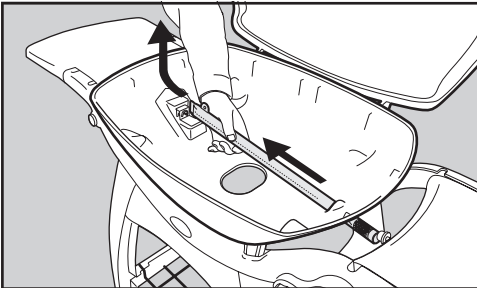
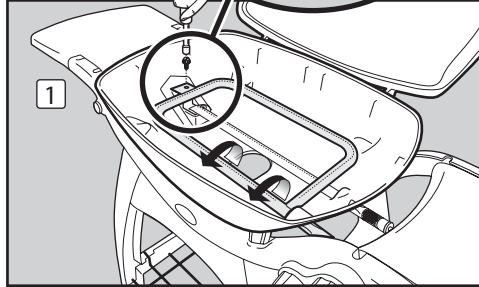
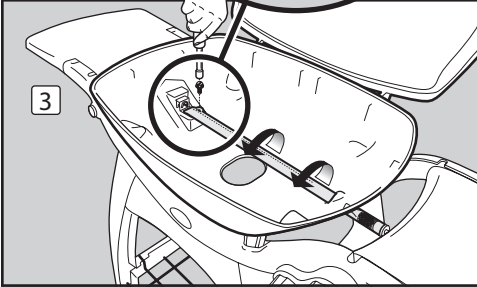
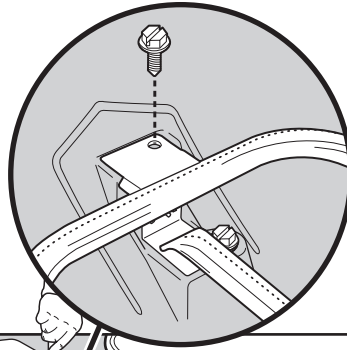
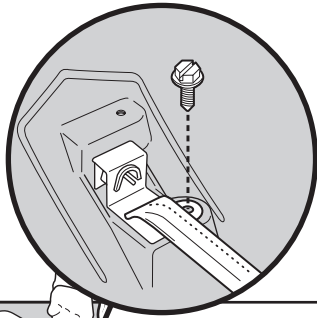
יש לוודא שהגריל כבוי וקר למגע

- A יש לסגור את אספקת הגז במקור ולנתק את בלון ה-LPG.
- B יש לבדוק שכל מתגי בקרת המבערים נמצאים במצב (O). יש לבדוק על ידי לחיצה על מתגי הבקרה של המבערים וסיבובם נגד כיוון השעון עד שיעצרו. אם הם לא מסתובבים, סימן שהם כבויים כבר. אם הם מסתובבים, המשיכו לטובב אותם בכיוון השעון עד שיעצרו; כעת הם במצב כבוי.
- C יש לפתוח את המכסה ולהסיר את רכיבי תיבת הבישול.

הסרת צינורות המבערים

תצטרכו: מפתח ברגים 3/8 אינץ'.

- A יש להסיר את הבורג שמחזיק את צינור המבער החיצוני לתיבת הבישול (1).
- B יש לסובב את צינור המבער החיצוני בזווית של 90°. יש להחליק ולהרים את צינור המבער הרחק מפתח השסתום ולהסיר מתיבת הבישול (2).
- C יש לחזור על הליך זה עם צינור המבער הפנימי (3).
- m **זהירות: יש לנקוט בזהירות בעת הסרה או התקנה מחדש של צינורות המבערים. אין להפעיל כח או לכופף את קווי הגז המחוברים את שסתומי הבקרה לצינורות המבער (4).**



תחזוקה שנתית

ניקוי צינורות המבערים

תצטרכו: פנס, תיל (כגון קולב מיושר), מברשת מפלדת אל-חלד מתאימה ומברשת סיבים רכים (כגון מברשת שיניים).

A יש להביט לתוך כל צינור מבער עם הפנס (5).
B יש לנקות חלקיקים או חסימות כלשכם מתוך צינורות המבער באמצעות התיל (6).

C יש לבדוק את הרשתות להגנה מעכבישים/חרקים בקצוות צינורות המבערים ולנקות אותם באמצעות מברשת הסיבים הרכים (7).

m **זהירות: אין לנקות את הרשתות/להגנה מעכבישים/חרקים באמצעות כלים חדים או קשיחים. אין לשחרר את הרשתות להגנה מעכבישים/חרקים או להגדיל את הפתחים בהן.**

D יש להשתמש במברשת סיבי הפלדה כדי לנקות את המשטח החיצוני של צינורות המבערים. זה נעשה על מנת לוודא שכל פתחי המבערים לאורך צינורות המבערים פתוחים לגמרי.

m **זהירות: אין להגדיל את פתחי המבערים בעת הניקיון.**

התקנה חוזרת של צינורות המבערים

תצטרכו: מפתח ברגים 3/8 אינץ'.

A יש להחליק בזהירות את צינור המבער הפנימי בחזרה לחור שבצד הימני של תיבת הבישול (9), וליישר את פתח צינור המבער עם פתח השסתום (10).

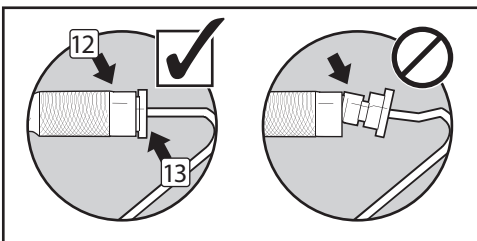
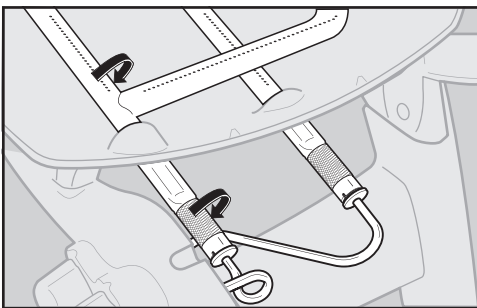
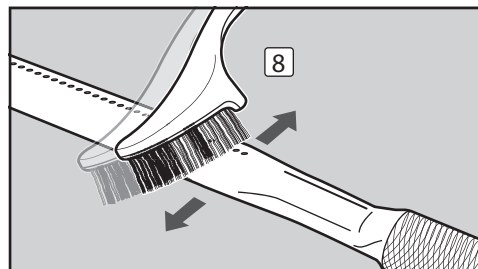
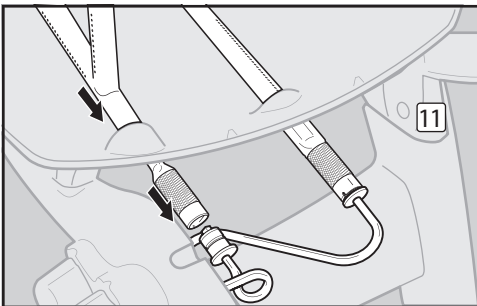
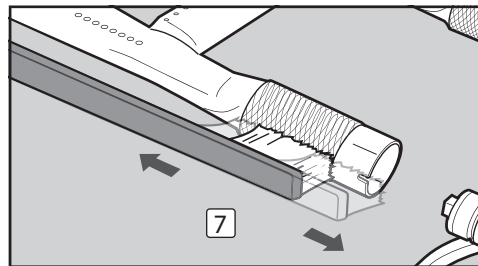
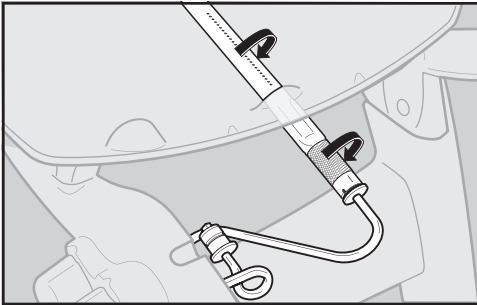
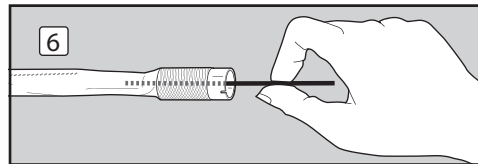
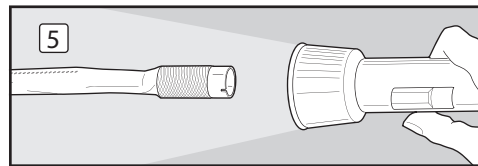
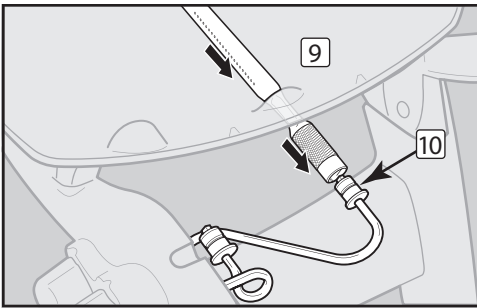
B יש להתקין שוב את הבורג שמחזיק את צינור המבער הפנימי לתיבת הבישול.

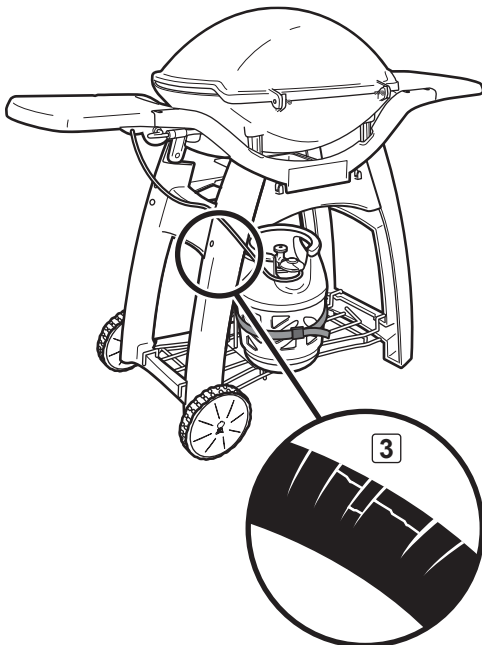
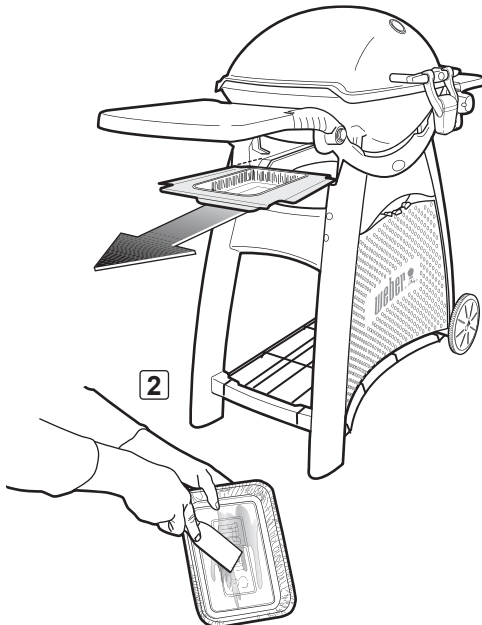
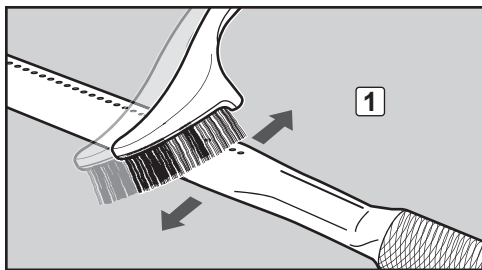
C יש לחזור על הליך זה עבור צינורית המבער החיצוני (11).

m **זהירות: על פתחי צינור המבער (12) להיות ממוקמים כראוי מעל לפתחי השסתום (13).**

m **אזהרה: צריך לבדוק דליפות גז בכל פעם שמנתקים ומחברים מחדש מתאם גז. יש לעיין ב: "בדיקת דליפות גז".**

D החלפת רכיבי תיבת הבישול.





אגן לכידה נשלף ואגן טפטוף חד פעמי

הגריל נבנה עם מערכת לאיסוף שומן, הצוברת ומתעלת אותו הרחק מהמזון לאגן לכידה נשלף. לנוחותכם, אפשר להציב את אגן הלכידה הנשלף עם אגן טפטוף חד פעמי של WEBER, דבר שיסייע בשמירת אגן הלכידה הנשלף נקי יותר במשך זמן רב יותר.

חושב לנקות את אגן הלכידה הנשלף לא פחות מניקוי תיבת הבישול. יש לבדוק את אגן הלכידה הנשלף להצטברות שומן בכל פעם שמשתמשים בגריל יש להסיר שומן עודף באמצעות מגרד פלסטיק (2). יש לשטוף את אגן הלכידה הנשלף במי-סבון חמימים, ולשטוף במים.

m אזהרה: יש לבדוק את אגן הלכידה הנשלף או את אגן הטפטוף החד פעמי להצטברות שומן לפני כל שימוש. יש להסיר עודפי שומן על מנת להימנע משריפת שומן. שריפת שומן עלולה לגרום לפציעה גופנית חמורה או לנזק לרכוש.

m זהירות: אין לרפד את תיבת הבישול, אגן הלכידה הנשלף או אגן הטפטוף החד פעמי ברדיד אלומיניום.

בדיקת הצינור

יש לבדוק את הצינור באופן קבוע כדי לוודא שאין שום סימן להיסדקות (3).

m אזהרה: יש לבדוק את הצינור לפני כל שימוש בגריל ולחפש סימני שריטות, סדקים, שחיקה או חתכים. אם גיליתם שהצינור ניזוק, אין להשתמש בגריל. יש להחליף רק עם צינור החלפה המאושר על ידי WEBER. יש לפנות לנציג שירות הלקוחות באזורכם באמצעות הפרטים ליצירת קשר שבאתר האינטרנט שלנו. היכנסו אל www.bbq.co.il

יפה—

בפנים ובחוץ

בעלי גריל WEBER מתגאים בגריל שלהם. הציגו לראווה את מושא הגאווה שלכם. שמרו על הגריל נקי ויפיפה – בפנים ובחוץ – על ידי קיום שלבי התחזוקה השוטפת האלו.

ניקוי הצד החיצוני של הגריל

כדי לשמור שהחלק החיצוני של הגריל ימשיך להיראות מעולה, יש להשתמש בהנחיות הבאות לניקיון בטוח.

m אזהרה: יש לכבות את גריל הגז WEBER שלכם ולהמתין שיתקרר לפני שמנקים אותו.

משטחים צבועים, מצופים בחרסיה ומשטחי פלסטיק

יש להשתמש בתמיסת מי סבון על מנת לנקות משטחים חיצוניים; לאחר מכן יש לשטוף עם מים.

חשוב: אין להשתמש בחומרי ניקוי המכילים חומצה, אלכוהול מינרלי או קסילן. אין להשתמש במנקה תנורים, חומרי ניקוי משפפפים (חומרי ניקוי למטבח), חומרי ניקוי המכילים מוצרי פרי-הדר, או ספוגיות ניקוי משפפפות על משטחי הגריל או העגלה.

אין להשתמש בשולחנות המתקפלים כקרשי חיתוך.

ניקוי פנים הגריל

על מנת לשמור שהגריל יתפקד בבטיחות וביעילות, חשוב להסיר חלקיקים ושומן מיותר כלשהם שיתכן שהצטברו בתוך הגריל. יש להשתמש בהנחיות הבאות לניקיון בטוח.

פנים המכסה

שומן שרוף דומה לקילופי צבע. יש לנגב את פנים המכסה עם מגבת נייר על מנת למנוע הצטברות שומן. יש לשטוף את פנים המכסה במי-סבון; ולאחר מכן לשטוף עם מים.

רכיבי תיבת הבישול וצינורות המבערים

תצטרכו: מברשת סיבים מפלדת אל-חלד ומגרד פלסטיק קשיח. יש לגרד ולהבריח את סורגי משטח הצלייה עם ההמגרד והמברשת. יש להסיר את סורגי משטח הצלייה ולשים בצד.

m זהירות: יש לבדוק באופן קבוע את מברשות הגריל אם יש בהן סיבים רופפים ובלאי מוגזם. אם נמצאו סיבים רופפים כלשהם על סורגי משטח הצלייה או המברשת יש להחליף את המברשת. Weber ממליצים לקנות מברשת גריל מפלדת אל-חלד חדשה בתחילת כל אביב.

m זהירות: אין לנקות את סורגי משטח הצלייה בתנור המנקה את עצמו.

B יש להבריח כל חלקיקים שהם מצינורות המבערים. אין להגדיל את פתחי המבערים לאורך צינור המבער (1).

C עם סיום הניקיון, יש להחזיר את סורגי משטח הצלייה למקומם.

תיבת הבישול

יש לשטוף את פנים תיבת הבישול במי-סבון חמימים; לאחר מכן יש לשטוף עם מים.

תפעול מערכת ההצתה

המצת מספק ניצוץ ליחידת אלקטרודת המצת. בין אם מבצעים תחזוקה שוטפת או מטפלים בבעיה במערכת ההצתה, יש לקרוא את ההוראות הבאות על מנת לשמור שמערכת ההצתה תפעל באופן תקין.

⚠ אזהרה: על כל בקרי הגז ושסתומי האספקה להיות במצב כבוי (OFF).

אם המצת לא מצליח להדליק את הגריל Q, צריך לזהות במדויק היכן מתרחשת הבעיה: עם זרימת הגז או עם מערכת ההצתה. יש להתחיל בניסיון להדליק את המבער עם גפרור. יש לעיין ב: "הדלקת מבערים - הדלקה עם גפרור." אם מצליחה הדלקה עם גפרור, הבעיה היא במערכת ההצתה.

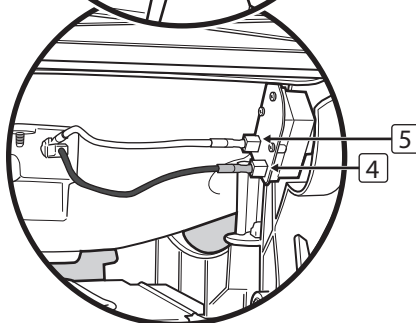
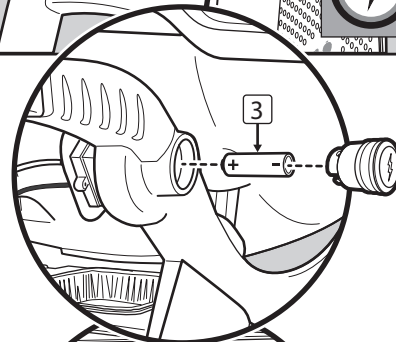
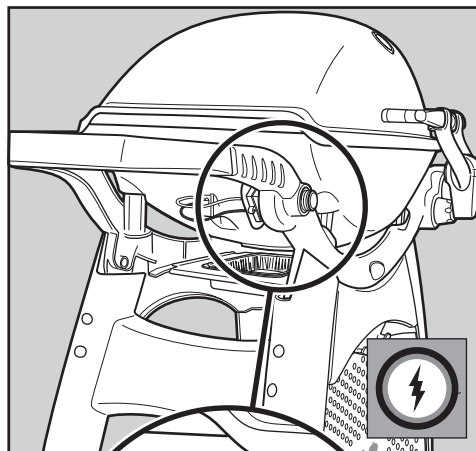
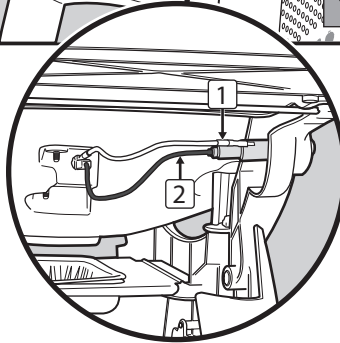
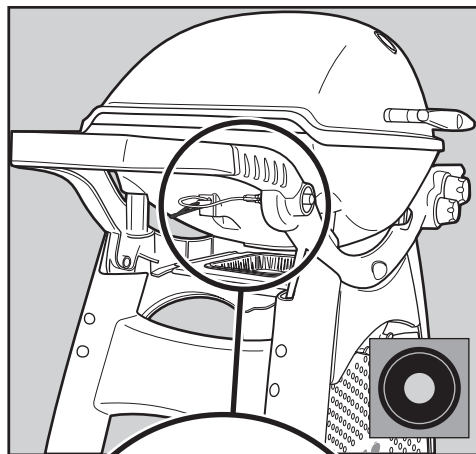
טיפול במערכת ההצתה של הלחצן (Q 3000)

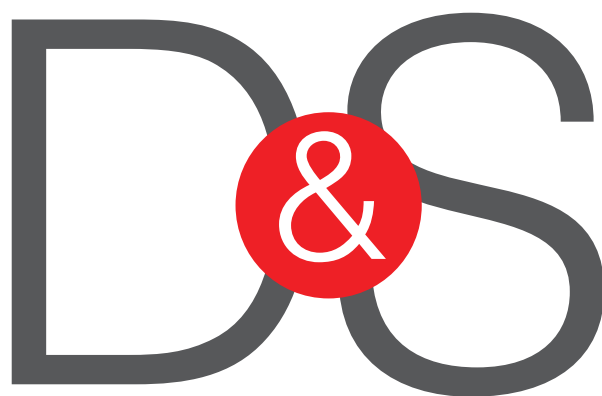
- יש לוודא שגם החוט הלבן (1) וגם החוט השחור (2) של ההצתה מחוברים כראוי.
- יש לוודא שלחצן ההצתה לחוץ פנימה, משמיע קול נקישה וחוזר למצב בליטה החוצה.

טיפול במערכת ההצתה האלקטרונית (Q 3200)

- יש לוודא שסוללת ה-AAA (אלקלאין בלבד) היא במצב תקין והיא מותקנת כראוי (3). לחלק מהסוללות יש מעטפת פלסטיק המגנה עליהן. יש להסיר מעטפת פלסטיק זו טרם התקנת הסוללה. אין לבלבל בין פלסטיק זה לתווית הסוללה.
- יש לוודא ששני חוטי המצת מחוברים כראוי למודול המצת. חוט שחור לנקודת החיבור השחורה (4), חוט לבן לנקודת החיבור הלבנה (5).
- יש לוודא שלחצן המצת האלקטרוני פועל על ידי האזנה לצליל נקישה ובדיקה להופעת ניצוצות במבער.

אם מערכת ההצתה האלקטרונית עדיין איננה נדלקת, יש לפנות לנציג שירות הלקוחות באזורכם באמצעות מידע ההתקשרות שבאתר האינטרנט שלנו.





WWW.BBQ.CO.IL

יבואן: די אנד אס רהוט קל יבוא בע"מ
כתובת: היצירה 6 פתח תקווה
טלפון: 050-848-9978



חוברת הרכבה זו כתובה בלשון זכר אך מיועדת לכל המינים.
- יבוא מקביל -