



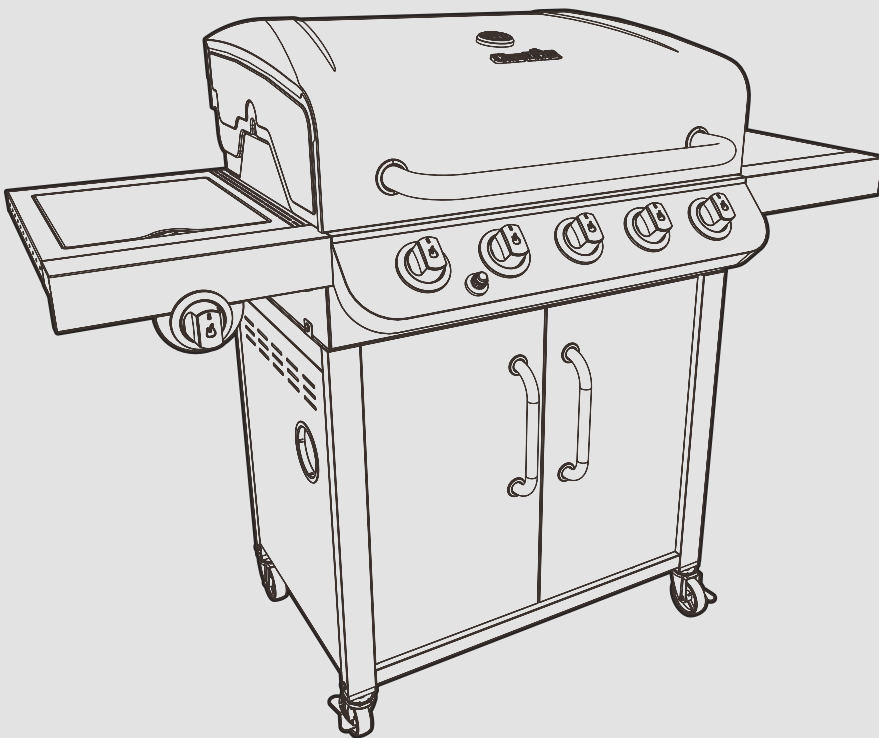
הוראות למשתמש
מדריך הפעלה

SERIAL NUMBER
NÚMERO DE SERIE

מודל מספר: 463243519

PERFORMANCE

גריל גז פרפורמנס
5 מבערים



לשימוש חיצוני בלבד



If you have questions or need assistance during assembly, please call **1-800-241-7548**
Si tiene alguna pregunta o si Necesita ayuda durante el Ensamblado, llámenos Al **1-800-241-7548**

סכנה

במידה ומריחים גז:

- יש לסגור את ברז הגז המחובר למקור הגז של מכשיר זה.
- יש לכבות את כל הלהבות הדלוקות.
- יש לפתוח את מכסה הגריל.
- במידה וריח הגז לא עובר יש ליצור קשר עם ספק הגז שלכם/ טכנאי גז מוסמך/ מכבי האש.

אזהרה

- אין לאחסן או להשתמש בבנזין או כל דלק נזולי אחר או בחומרים המדיפים אדים דליקים בקרבת מכשיר זה או כל מכשיר אחר.
- אין לאחסן מיכל גז אשר אינו מחובר למכשיר זה בקרבתו או בקרבת מכשיר אחר.

זהירות

מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד. אין להשתמש במכשיר זה כמכשיר לבישול מסחרי.

גריל זה נועד לשימוש מחוץ לבית בלבד.

זהירות:

יש לקרוא ולעקוב אחרי כל הוראות הבטיחות, הוראות ההרכבה והוראות השימוש והטיפול הנכונים לפני ההרכבה ותחילת השימוש במכשיר.

מתקין / מרכיב:

ההרכבה תבצע רק על ידי טכנאי גז מוסמך בלבד. ההפעלה הראשונית תעשה בידי מתקין גז מוסמך. יש להשאיר מדריך זה בידי הצרכן.

צרכן:

שמור מדריך זה לעיון בעתיד.

שאלות:

במידה ומתעוררות שאלות במהלך ההרכבה ו/או בזמן שימוש במכשיר זה, צור קשר עם המפיץ המקומית.

אזהרה

החלפת מיכל הגז: לפני החלפת מיכל הגז יש לוודא כי ברז מיכל הגז סגור ומאובטח כהלכה, כמו כן יש לבדוק כי צינור הגז תקין ולא בלוי ו/או פגוע. לפני השימוש בגריל יש לוודא כי צינור הגז מאובטח לדופן הפנימית של הגריל בעזרת חבק בכדי למנוע טיטול ופגיעה בצינור.

נתונים טכניים:

היצרן: CHARBROIL, LLC
 שם המכשיר: גריל גז
 דגם: 463252114/15/16/17
 סך הספק החום של כל המבערים: 5.86kW (426 גרם/שעה)
 קטגוריית גז: 13B/P (30)
 סוג הגז: גפ"מ
 לחץ גז: 30 מיליבר (mbar)
 קוטר קדח מזריק הגז: 0.91 מ"מ X שלושה מבערים

תוכן המדריך

- נתוני הגריל
- אזהרות / בטיחות
- הכנה לשימוש בגריל
- מדריך צלייה
- שימוש ותחזוקה

מדריך זה מכיל מידע חשוב המנחה כיצד להתקין נכון את הגריל, והדרך הנכונה והבטוחה לשימוש בו. יש לעקוב אחר האזהרות וההנחיות כאשר משתמשים בגריל.

סימוני אזהרה

הסימונים ותיבות המופיעות למטה מסבירות מה משמעות כל סימון אזהרה. קראו ועקבו אחרי כל ההנחיות המופיעות בתיבות לאורך מדריך זה.

אזהרה

אזהרה: מציין מצב של סכנה פוטנציאלית אשר התעלמות ממנו יכולה לגרום לפגיעה חמורה ואף למוות.

זהירות

זהירות: מציין מצב של סכנה פוטנציאלית או מצב לא בטוח אשר התעלמות מהם יכולה לגרום לפגיעה קלה או בינונית.

סכנה

סכנה: מציין מצב סכנה מיידיית אשר התעלמות ממנו יכולה לגרום לפגיעה חמורה ואף למוות.

אזהרה

סכנת חד תחמוצת הפחמן

הדלקת פחם בתוך חלל סגור עלולה להרוג. שריפת פחם מייצרת את גז חד תחמוצת הפחמן שאינו בעל ריח. **לעולם אין להדליק ולהבעיר פחם בתוך בתים, כלי רכב, באוהלים ו/או בכל חלל סגור אחר.**

אזהרה:

אי ציות להוראות היצרן יכול לגרום לפגיעה ו/או לנזק לרכוש.

אזהרה:

כמה ממרכיבי המכשיר מכילים קצוות חדים, יש ללבוש כפפות מגן במידת הצורך.

אזהרה:

יש לאבטח את צינור הגז לגוף ארונית הגריל לצורך מניעת פגיעה אפשרית בו במהלך השימוש ו/או התחזוקה בגריל.

חיבור ווסת הגז לבלון

1. מיכל הגז חייב להיות מונח בצורה מאונכת ומאובטח לחלוטין בתוך ארונית הגריל.
2. יש לסגור את כל הברזים בלוח הבקרה למצב סגור ("OFF").
3. יש לסגור את ברז מיכל הגז עד הסוף ע"י סיבוב עם כוון השעון עד שהוא נעצר לחלוטין.
4. יש להסיר את מכסה הפלטיק מפתח מיכל הגז. יש לוודא כי מיכל הגז נקי מאבק.
5. יש לחבר את ווסת הגז בהתאמה ולחזקו. יש לסגור ולסובב עד לעצירה.

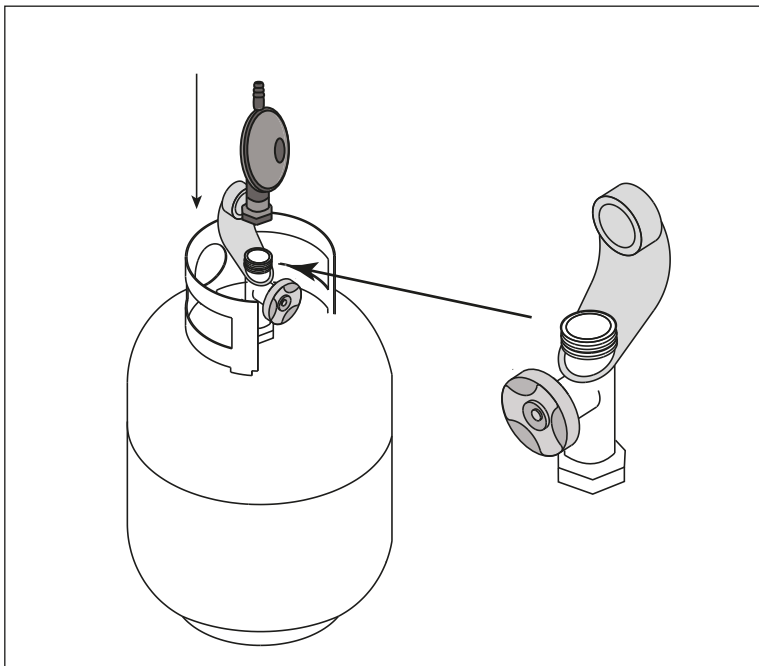
הערה: במידה ולא ניתן לסגור את החיבור כהלכה, יש לפתוח אותו ולהתחיל מחדש. במידה ועדיין לא ניתן לחבר את הווסת כהלכה יש להחליפו באחר.

סכנה

אסור להכניס אף כלי חימוני לפתח מיכל הגז או לשסתום הבטיחות. דבר זה עלול לפגוע בתקינות ולגרום לדליפה העלול לגרום לפיצוץ, שרפה, פגיעה חמורה או למוות.

אזהרה

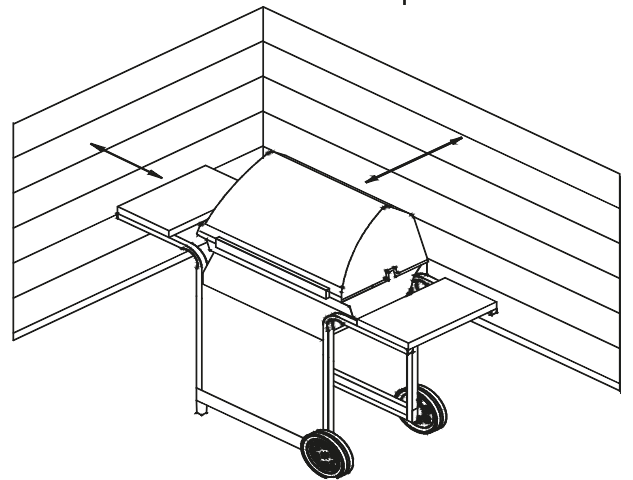
גריל הגז נועד לשימוש חימוני אך לא מיועד להתקנה בתוך או על סירה וכלי שיט אחרים.
גריל גז זה לא נועד להתקנה על קראון נייד או רכב שטח.
אין להשתמש בגריל כל עוד לא נעשתה בדיקה לאיתור דליפת גז. אם אותרה דליפת גז בכל רגע של שימוש יש לעצור את השימוש לסגור את כל ברזי הגז בגריל ובמיכל הגז ולקרוא למכבי האש או לטכנאי גז מוסמך.



אזהרה

לשימוש בטוח בגריל ולמניעת פגיעה חמורה.
גריל זה מיועד לשימוש מחוץ לבית בלבד, אסור להשתמש בגריל זה בתוך הבית ו/או בכל חלל סגור אחר.

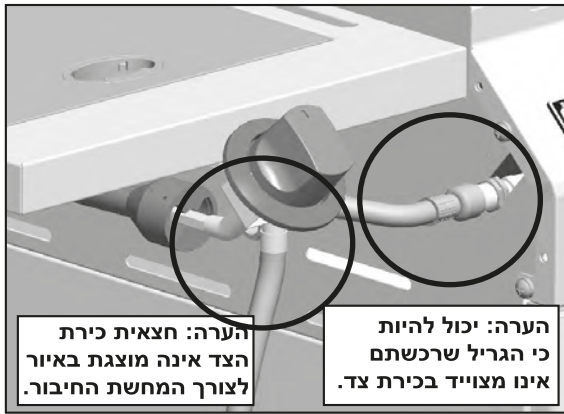
- אין לתת לילדים לשחק בקרבת הגריל או איתו.
- יש לשמור ולוודא כי אזור הגריל נקי מחומרים דליקים.
- אין לחסום את פתחי האוויר בצידי או באחורי הגריל.
- יש לבדוק את להבות המבער בצורה קבועה.
- יש להשתמש בגריל אך ורק במקום מאוורר. אין להשתמש במקום סגור כמו חניה סגורה או מרפסת סגור וכן אין להשתמש בגריל תחת גג או קירוי מכל סוג שהוא.
- אין להשתמש בפחם או באבנים קרמיות בגריל. (אלא אם האבנים הקרמיות מסופקות באריזת הגריל).
- אין לכסות את משטחי הצליה ברדיד אלומיניום או כל חומר אחר. דבר זה חוסם את אוורור המבערים ועלול לגרום למצב סכנה שעלול להוביל לנזק לרכוש ו/או פגיעה.
- יש להשתמש בגריל כאשר הוא ממוקם במרחק של 1 מטר לפחות מכל קיר או משטח. יש למקם את הגריל במרחק של לפחות 3 מטר מעצמים העלולים להתלקח או מקורות הצתה כמו נורות חיווי של מחממי מים, מכשירי חשמל וכדו'.
- אין להדליק את המבערים כאשר מכסה הגריל סגור, הצטברות של גז שאינה התלקחה יכולים להוות סכנה.
- אין להפעיל את הגריל כאשר מיכל הגז לא עומד ומוקובע במקום המיועד לו.
- יש לסגור את ברז בלון הגז ולשים את פקק הבטיחות לפני הזזת מיכל הגז ממקומו.



- במידה ומניידים את מיכל הגז, מיכל הגז חייב להיות תמיד במצב עמידה.

מיכל הגז

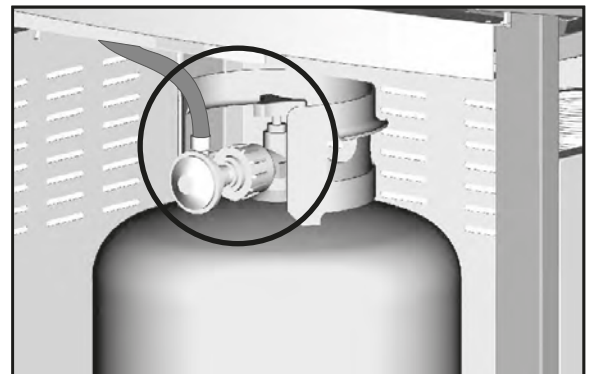
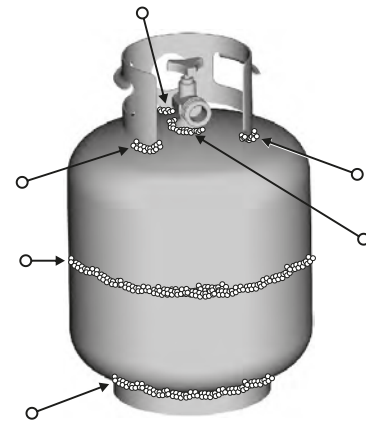
נקודות נוספות לבדיקת דליפת גז באיור הבא.



- מיכל הגז חייב להיות מאושר ומסומן לפי התקן.
- אל מיכל הגז חייבים לחבר ווסת תיקני בעל נתוני 30 מיליבר.
- מיכל הגז חייב להיות ממוקם, מאוחסן ומנוייד במצב עומד בלבד.
- את מיכל הגז יש לרכוש אך ורק ממשווקים מורשים ומוכרים.
- יש לבצע בדיקה כי המיכל החדש ו/או המוחלף אינו דולף.
- יש להתקין על פתח מיכל הגז את המכבה הפלסטי שישן על הפתח מפני הצטברות אבק ועל ידי כך עלול לגרום לחיבורים להיות לא אטומים. יש להשתמש במכסה המגיע עם מיכל הגז בלבד.

בדיקת דליפות, ברזים, צינור ווסת

1. יש לסגור את כל הברזים בלוח הבקרה של הגריל (להעביר למצב OFF) ואת ברז מיכל הגז.
2. יש לוודא כי הווסת מחובר כהלכה לבלון.
3. יש לפתוח את ברז מיכל הגז עד הסוף. במידה ויש רעש של יציאת גז יש לסגור מיידית את ברז הגז של המיכל, ישנה דליפת גז. יש לבדוק שכל החיבורים מחוברים כהלכה.
4. יש להעזר במברשת לצביעה ובתמיסת סבון בריכוז של 50/50 מים ושסבון, יש למרוח את התמיסה במקומות המסומנים באיור למטה או הדומים במציאות.
5. במידה ומתפתחות בועות במעטפת מיכל הגז במקומות המסומנים באיור יש לסגור מיידית את ברז הגז של המיכל ולבדוק ולחבר מחדש. אם לא ניתן לעצור את הדליפה לאחר החיבור מחדש אין לתקן אותה אלא להחליף את החלקים בהם ישנה בעיה.
6. תמיד יש לסגור את ברז הגז של המיכל לאחר ביצוע בדיקת דליפה.



טיפים בנושא בטיחות

- לפני פתיחת ברז הגז של הבלון יש לבדוק שהווסת מחובר כהלכה.
- כאשר הגריל אינו בשימוש יש להעביר את כל הברזים בלוח הבקרה למצב סגור (OFF) ולסגור את ברז מיכל הגז.
- אין להזיז לעולם את הגריל כאשר הוא פועל או עדיין חם.
- בזמן הבישול יש להשתמש בכלים בעלי ידיות ארוכות ובכפפות מבודדות חום למניעת כוויות.
- משקל מקסימלי להצבה על כירת הגז ועל המדף הוא 4.5 ק"ג.
- מגש או כוסית איסוף השומן חייבים להיות מותקנים בזמן השימוש ומרוקנים מיד לאחריו בכל פעם. אין להסיר את המגש או הכוסית על להתקררות מלאה של הגריל.
- נקו את הגריל בקביעות, עם עדיפות לאחר כל שימוש. אם משתמשים במברשת בעלת סיבי מתכת לניקוי יש לשים לב שלא נשאר סיבים על משטח הגריל. לא מומלץ לנקות את משטחי הגריל כאשר הוא עדיין חם.
- אם מזהים דליפה של שומן או חומר חם אחר בגריל, על ברז גז, ווסת או צינור גז יש לכבות את הגריל מיידית. יש לאפיין את הבעיה ולתקנה. לנקות את אזור הטפטוף ואז לבדוק את ברז הגז הווסת והצינור ולבצע בדיקת דליפה.
- יש לשמור את שפתחי האוויר של ארונית הגריל פתוחים ונקיים.
- אין לאחסן בארונית הגריל חומרים או חפצים שיחסמו את זרימת האוויר בארונית או לתחתי לוח הבקרה.
- הווסת עלול להשמיע שריקה או המהום בזמן ההפעלה. דבר זה לא משפיע על בטיחות או פעולתו התקינה של הגריל. (יש להבחין בין שריקה המהום לרעש דליפת גז).
- אם אתם נתקלים בבעיה עיינו בסעיף בעיות נפוצות במדריך זה.
- אם הווסת קופא כבו מיידית את הגריל וסיגרו את ברז מיכל הגז. מדובר בבעיה במיכל הגז ואין להשתמש בו בכלל. יש לפנות לספק שלכם או לטכנאי גז מורשה.

⚠ אזהרה ⚠

- כאשר הגריל נמצא בשימוש רוב חלקיו חמים, יש לנקוט בזהירות רבה כאשר נמצאים בקרבתו.
- יש להרחיק אנשים אחרים מסביבת הגריל בזמן השימוש בו. יש ללבוש בגדים ארוכים שיגנו על הגוף מפני פגיעה אפשרית.
- יש להרחיק ילדים ובעלי חיים מקרבת הגריל בזמן השימוש בו.
- אסור להזיז את הגריל כאשר הוא נמצא בשימוש.
- אסור להשתמש בבנזין או אלכוהול לצורך הבערת פחם. (בגריל המיועד לשימוש בפחמים). במדינות מסוימות, השימוש בחומרים מתלקחים לצורך הבערת אש בפחמים אסורים על פי חוק. במקרה בו רוצים להבעיר פחמים ניתן להשתמש בפרפין בתצורת קוביות מוצקות לצורך הבערת הפחם. לעולם אין להשתמש בנוזל הבערה ובמקביל במצת אלקטרוני.

אחסנה

- נקו את משטחי הצלייה.
- אחסנו במקום יבש.
- אם משאירים את בלון הגז מחובר יש לאחסן במקום חיצוני ומאוורר והרחק מהישג ידם של ילדים.
- כסו את הגריל
- יש לכסות את הגריל במידה והוא מאוחסן בחוץ. ניתן לבחור כיסוי מתוך מיגוון הכיסויים המיוצרים ע"י CHARBROIL.
- אחסנו את הגריל במקום סגור רק אם הוא מנותק ממיכל/ברז הגז וכל הברזים בלוח הבקרה סגורים. בכל מקרה אין לאחסן בלון גז בתוך חלל סגור.
- אם מוציאים את הגריל מאחסנה יש לעקוב אחרי הוראות נקיון המבערים.



אמצעי זהירות בהתקנה:

- יש להשתמש בגריל כמו שהוא מסופק ואך ורק עם גז גפ"מ.
- יש להשתמש אך ורק בחלקים ובווסתים המאושרים על פי התקן הישראלי ע"י מכון התקנים.
- יש לחבר להארקה כל מכשיר חשמלי נוסף בו משתמשים בעת השימוש בגריל.
- הגריל מיועד לשימוש במדינת ישראל בלבד ע"פ התקן הישראלי, שימוש בו במקום אחר יכול לגרום לסיכון אשר יכול לגרום נזק לרכוש או בנפש.
- חלק ממרכיבי הגריל עלולים להיות חדים ועלולים לפצוע יש להשתמש בכפפות מגן בזמן ההרכבה.

⚠ אזהרה ⚠

אין לנסות לתקן או לשנות צינור/ווסת/ שסתום או כל פגם אשר אתם "מניחים" כי הוא קיים במכשיר. כל טיפול כזה מבטל את האחריות על המכשיר ויכול לגרום לדליפת גז או שרפה. יש להשתמש בחלקי חילוף רשמיים בלבד המסופקים ע"י היצרן.

שימו לב: אין להדק בצורה חזקה מידי ברגים או דסקיות אשר באות במגע עם משטחים מצופים חומר קרמי, הידוק כזה יכול לגרום לשבר או סדק בציפוי וכתוצאה מכך לחשיפת חלקי מתכת אשר יכולים להחליד.

⚠ זהירות ⚠

שימוש בסירים בעלי קיבולת של יותר מ-6 ליטר עלול לחרוג ממגבלת המשקל המותר להנחה על כירת הצד או מדף הצד, ועלולים לגרום לפגיעה במבנה הגריל.



- נסיון לכבות שומן בוער אינו אפשרי היות והגריל מאוורר בגלל סיבות בטיחותיות.
- אין לשפוך מים על שומן בוער, דבר זה יכול לגרום לפגיעה. אם יש התלקחות של שומן יש לסגור את כל ברזי הגריל ואת ברז מיכל הגז.
- אסור להשאיר גריל דולק ללא השגחה לצורך חימום ו/או שריפת שאריות מזון. במידה והגריל לא מטופל תקופתית ולאחר כל שימוש הגריל עלול להנזק.

כיבוי הגריל
יש להעביר את כל הברזים בלוח הבקרה למצב "OFF" ולסגור את ברז מיכל הגז.

בדיקת ההצתה האלקטרונית

יש לסגור את ברז בלון הגז והעבירו את כל הברזים בלוח הבקרה למצב-"OFF". יש ללחוץ ולהחזיק את מתג ההצתה החשמלית. "קליק" אמור להשמע וכן אמורים להראות ניצוצות בין האלקטרודות למבערים. במידה ולא נשמע צליל יש לעיין בסעיף בעיות נפוצות.

בדיקת הברזים בלוח הבקרה

חשוב: יש לוודא כי ברז מיכל הגז סגור. בדיקת כל הברזים בלוח הבקרה במצב-"OFF" – לחצו על ידית הברז בלוח הבקרה ועזבו, הידית אמורה לקפוץ חזרה למקומה. אם הידית לא קופצת חזרה יש להחליף את מכלול הברזים לפני השימוש בגריל. יש לסובב את הכפתור למצב-"LOW" ולהחזירו ל-"OFF" הכפתורים אמורים לחזור למצב זה בצורה חלקה.

בדיקת צינור הגז

לפני השימוש יש לבדוק שאין חתכים, סדקים או פיתולים בצינור הגז. יש להחליף מיידית צינור פגום לפני השימוש. יש להחליף לצינור העומד דרישות התקן.

הצתה אלקטרונית של הגריל

אין להשען על הגריל בזמן ההצתה

- יש להעביר את כל הברזים בלוח הבקרה בגריל למצב-"OFF".
- יש לפתוח את ברז מיכל הגז.
- פיתחו את מכסה הגריל.
- להצתה יש לסובב את ידית בקרת העוצמה ולהעבירה ל-"HI".

חשוב מאוד: יש לשים לב בבחירת הידית של בקרת העוצמה ולוודא כי לידה ישנו סימון של ברק המייצג את ההצתה האלקטרונית. לא ניתן להצית מבער אקרעית. אלא רק את המבער עם הסימון בסמוך לידית בקרת העוצמה בלוח הבקרה.

- יש ללחוץ ולהחזיק את מתג ההצתה עד שהמבער נדלק.
- אם המבער לא נדלק תוך 5 שניות יש לסגור את ברז הגז בלוח הבקרה, להמתין 5 דקות ולנסות להצית שוב.
- להבערת שאר המבערים יש לסובב את ברזי לוח הבקרה ולהביאם למצב-"HI". רצף ההדלקה יתחיל מהמבער הבוער למבער הבא אחריו. במידה והמבער לא נדלק יש לנסות להציתו בעזרת גפרור – עיינו בסעיף המתאים במדריך זה.
- לגריל אשר יש לו מצית בכל אחד מהמבערים חזרו על שלבים 4-6 לכל מבער.
- ברגע שכל מבער דולק ניתן להביאו לעוצמה הרצויה לצורך הצלייה.



סכנה



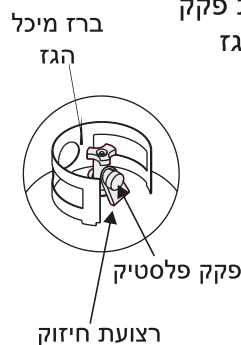
• אסור לעולם לאחסן את מיכל הגז בתוך ארונות הגריל יש לאפשר גישה לברז המיכל בזמן התלקחות ו/או שאתם חשים בריח גז באוויר.



• אסור למלא מיכל גז אלא להחליפו באחר.
• מיכל הגז חייב להיות מיכל תיקני מאושר ותחת פיקוח, על פי תקן. ומשווק על ידי משווקים מורשים.
• ווסת הגז חייב להיות מוכר על ידי מכון התקנים.
• במידה ואתם מריחים ו/או שומעים רחש דליפת גז, יש להתרחק מיידית מאיזור הגריל ולהזעיק את מכבי האש.

ניתוק מיכל הגז, העברתו ואיסונו

העבירו למצב סגור את כל ברזי הגריל ואת ברז מיכל הגז. יש לנתק את צנרת הגז מהווסת נגד כוון השעון ביד וללא כלי עזר. יש לנתק את אמצעי הקבוע של המיכל ואז להוציא את המיכל. יש לשים את פקק הבטיחות מפלסטיק בפתח יציאת הגז של המיכל. אי שימוש בפקק ביטחון יכול לגרום לפציעה ו/או נזק לרכוש.



פקק הבטיחות חייב לביות מחובר למיכל בזמן העברתו ממקום למקום. אין לאחסן את מיכל הגז במקומות סגורים כגון חניה סגורה, מרפסת סגורה או בתוך מבנה. אין להשאיר מיכל גז בתוך רכב אשר עלול להתחמם יתר על המידה ע"י השמש. אין לאכסן מיכל גז באזור בו ילדים משחקים.

אזהרה

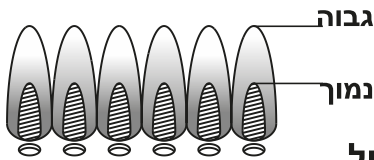
יש לסגור את כל הברזים בלוח הבקרה בגריל ואת ברז מיכל הגז ולהביא את ידית בקרת העוצמה למצב "OFF" כאשר הגריל לא בשימוש.

זהירות

אם לא מתרחשת הצתה תוך 5 שניות, יש להביא את ידית בקרת העוצמה למצב "OFF", להמתין 5 דקות ולחזור על תהליך ההצתה. במידה והמבער לא נדלק, גז ממשיך לזרום לתוך חלל הגריל והוא עלול להתלקח בפתאומיות ולגרום לפציעה ולנזק ברכוש.

בדיקת להבות המבערים

יש להסיר את משטחי הצלייה ואת מרסני הלהבה. יש להדליק את המבערים ולסובב את כפתורי בקרת המצב מ-"HI" ל-"LOW". ניתן לראות כעת להבה נמוכה יותר ביחס למצב "HI". יש לבצע באופן תקופתי בדיקה גם למבערים וגם לכירת הצד. במידה ובוערת רק להבה נמוכה יש לעיין בסעיף "נפילת לחץ הגז" במדריך זה.



ניקיון כללי של הגריל

יש לשים לב שנקודות חומות או שחורות בפנים הגריל הם תוצרי עשן או שומן, פנים של גריל גז לעולם לא מגיע צבוע (ואסור לצובעו לעולם). יש להשתמש בחומר ניקוי על בסיס מים וסבון ולהעזר במברשת בעלת סיבי מתכת לניקוי פנימי של הגריל. יש לאפשר ייבוש מלא של הגריל לפני סגירת המכסה. אין להשתמש בחומרי ניקוי לתנור/גריל על המשטחים המודפסים.

חלקי פלסטיק: יש לשטוף במי סבון חמימים ולייבש במטלית. אין להשתמש בחומרים מרוכזים או חזקים על חלקי פלסטיק הם עלולים להרוס.

חלקים קרמיים: רוב החלקים הללו ניתנים לניקוי בעזרת תמיסת אבקת סודה לשתיה או תמיסת מים וסבון. אין להשתמש בחומרים חזקים או ממסים וכן אין לשפשף במטלית גסה שתשרוט את המשטח.

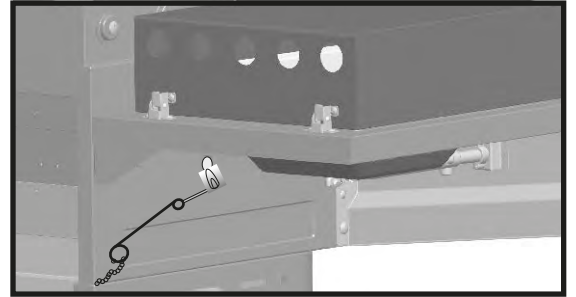
משטחים מודפסים: יש לשטוף בעזרת תמיסת מים וסבון ולא בעזרת חומרים מרוכזים. יש לנגב במטלית רכה ועדינה.

משטחי פלדת אל חלד: כדי לשמור על המראה היוקרתי של הגריל לשטוף בעזרת תמיסת מים וסבון ולנגב במטלית רכה ועדינה לאחר כל שימוש. כתמי שומן קשים יש לנקות בעזרת כרית ניקוי מפלסטיק. יש לנקות בעזרת מברשות מיוחדות רק לכוון אחד כדי לא לגרום נזק. אין להשתמש במטלית מחוספסת באזורים בהם יש כתוביות של לוח הבקרה.

משטחי צלייה: אם משתמשים במברשת עם סיבים יש לשים לב שלא נשארים סיבים על המשטח. לא מומלץ לנקות את הגריל כאשר הוא עדיין חם.

הצתת הגריל בעזרת גפרור

- אין להשען על הגריל בזמן ההצתה
- יש לפתוח את מכסה הגריל. יש לפתוח את ברז בלון הגז.
 - יש למקם את הגפרור בתוך מחזיק הגפרור (תלוי בצד שמאל על שרשרת), להדליק את הגפרור, ולהכניס את הגפרור דרך פתחי הכנסת הגפרור בצד שמאל.
 - יש ללחוץ ולסובב את ידית בקרת העוצמה (הקרובה לדופן שמאל בגריל) של למצב "HI". יש לוודא שהמבער נדלק.
 - להבערת שאר המבערים יש לסובב את ידיות בקרת העוצמה ולהביאן למצב "HI". רצף ההדלקה יתחיל מהמבער הקרוב למבער הרחוק לפי סדר.



הצתת מבער כירת הצד

- אין להשען על הגריל בזמן ההצתה
- יש לפתוח את מכסה הכירה.
 - להצתה יש ללחוץ על ידית בקרת העוצמה ולסובבה למצב "HI". יש ללחוץ ולהחזיק את מתג ההצתה עד שמבער הכירה נדלק.
 - אם המבער לא נדלק תוך 5 שניות יש לסגור את הברז של כירת הצד, להמתין 5 דקות ולנסות להדליק שוב.

הדלקת כירת הצד בעזרת גפרור

- אין להשען על הגריל בזמן ההצתה
- יש לפתוח את מכסה הכירה.
 - יש למקם גפרור בוער ליד הכירה. יש להשתמש במחזיק הגפרורים.
 - להצתה יש ללחוץ על ידית בקרת העוצמה ולסובבה למצב "HI". יש לקרב את הגפרור הבער עד אשר מבער הכירה נדלק.





א. יש לכופף תיל בצורה הבאה:



יש להעביר אותו מספר פעמים בכל מבער.

ב. יש להשתמש במברשת צרה לבקבוקי תינוקות והעבירו מספר פעמים בכל מבער.

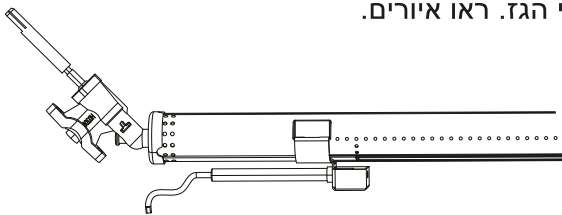
ג. יש לחבוש משקפי מגן ולהעזר בלחץ אוויר לניקוי המבער. יש לשים לב שהאוויר עובר לאורך כל המבער.

6. יש לנקות בעזרת המברשת את השטח החיצוני של המבער משאריות מזון ולכלוך.

7. יש לנקות כל חסימה בדרכי המבער (ניתן בעזרת סיכה משרדית מכוכפת).

8. יש לבדוק ולאתר נזקים במבער ולהחליף במקרה הצורך. ישנה סבירות כי חלק מחורי המבער גדלו ולכן יש להחליף את המבער.

חשוב מאוד: גלילי המבער חייבים להתיישב בהתאמה עם מזרקי הגז. ראו איורים.



9

יש לחבר חזרה את האלקטרודות למבערים.

10. בזהירות החזירו את המבערים למקומם.

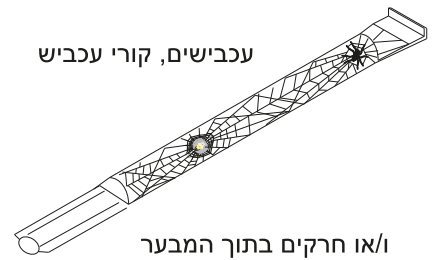
11. חברו את המבערים לסוגרים בתוך הגריל.

12. יש להחזיר ארת מובילי הלהבה חזרה למקומם ולמקם חזרה את מרסני הלהבה ומשטח הצלייה.

זהירות

אזהרת עכבישים!

עכבישים, קורי עכביש



ו/או חרקים בתוך המבער

במידה ואתם חווים בעיות בהצתה והלהבה אינה בוערת כמו שהיא אמורה לבעור, יש לנקות את מעברי האוויר ולהסיר חסימות ממנו.

עכבישם וחרקים ידועים כיוצרי התפרצויות אש בגרילים. כתוצאה מקורי עכביש וקינן והטלה של חרקים בתוך חלקי המבערים ועל ידי כך חוסמים את מעברי הגז במבערים. חסימות אלו עלולות לפגוע בגריל ואפילו לגרום לפגיעה. למיעת תופעות אלו יש להסיר באופן סדיר את המבערים ולבצע בהם ניקוי על מנת לשמור על מעברי הגז.

אחסנת הגריל

- נקו את משטחי הצלייה.
- אחסנו במקום יבש.
- אם משאירים את בלון הגז מחובר יש לאחסן במקום חיצוני ומאוורר ומחוץ להיש-ג ידם של ילדים.
- כסו את הגריל
- יש לכסות את הגריל במידה והוא מאוחסן בחוץ. בחרו ממבחר הכיסויים המיוצרים ע"י יצרן גריל זה.
- אחסנו את הגריל במקום סגור רק אם הוא מנותק ממיכל/ברז הגז וכל הברזים סגורים. בכל מקרה אין לאחסן בלון גז במקום סגור.
- אם מוציאים את הגריל מאחסנה יש לעקוב אחרי הוראות נקיית המבערים.

ניקיון מכלול המבערים

- עקבו אחר הוראות אלו לניקיון/החלפת חלקים של מכלולי המבערים, במידה ויש בעיה בהצתה.
1. יש לסגור את כל ברזי הגז בגריל ואת ברז הגז בבלון הגז.
 2. יש להסיר את משטחי הצלייה ואת כל מרסני הלהבה.
 3. יש להסיר את המבערים ואת מובילי הלהבה.
 4. יש לנתק את האלקטרודות מהמבערים.
- הערה: הניתוק של האלקטרודות, המבערים ומובילי הלהבה עלולים להשתנות מגריל לגריל.
5. יש להרים בזהירות כל מבער ממקומו ומהפתחים. מומלצים 3 דרכים לנקות את המבערים השתמשו במתאים לכם, מומלץ להשתמש בכולם.

מדריך צלייה – הכנה לצלייה.

שימוש בפעם הראשונה בגריל

יש לקרוא את הוראות ההרכבה במדריך זה ולוודא כי הגריל מורכב בצורה נאותה. הסירו את כל החומר הפירסומי המחובר למכשיר מכל משטחי הגריל לפני השימוש הראשוני. אנו ממליצים על הפעלת הגריל בעוצמה הגבוהה ביותר למשך 15-20 דקות לפני השימוש הראשוני. הפעלה זו גורמת להסרת חומרי הסיכה אשר משמשים את היצרן בייצור הגריל.

אבני לבה/אבני פחם

גריל גז זה עותב תוכנן ונבדק לשימוש עם מרסני לבה בכדי להגיע לרמות חום גבוהות יותר, לתחזוקה וניקוי קלים יותר והקטנת האפשרות כי שאריות מזון יתלקחו. שימוש באמצעים כמו אבני לבה, פחמים או לבנים לפיזור חום אסורים ויכולים לגרום להתלקחות שומן בגריל זה. שימוש באמצעים אלו בגריל זה פוגעים בתוקף האחריות של גריל זה. לצורך עישון נוסף אנו ממליצים על שימוש בקופסת עישון עם שבבי עץ המיועדים לכך.

טמפרטורה

מד החום הממוקם במכסה מודד את טמפרטורת האוויר הנמצא בתוך הגריל. חום האוויר בתוך גריל לעולם לא יהיה כמו חום משטחי הצלייה. מדי חום הממוקמים בגוף הגריל קרובים יותר בקריאת הטמפרטורה של משטחי הצלייה.

חימום מקדים לגריל

בדיוק כמו התנור הביתי שלכם כדי להגיע ליעילות מקסימלית יש לחמם את הגריל לפני תחילת הצלייה. יש לחמם את הגריל בחום מקסימלי 10-15 דקות (זמן החימום עשוי להשתנות לפי העונה). אם יש צורך עיינו בהוראות ההצתת הגריל במדריך זה. ניתן להצית את הגריל הן בעזרת ההצתה האלקטרונית והן בעזרת גפרור בעזרת קפיץ הבטיחות המיועד לכך.

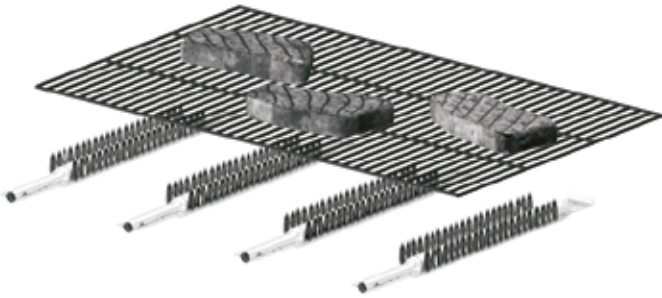


מדריך צלייה למתחילים

צלייה בגריל ממש קלה. ההצלחה מובטחת כבר בנסיון הראשון עם המבורגרים, נקניקיות וסטייקים. עם צבירת הנסיון תלמדו איך להשתמש בגריל שלכם להכנת ארוחות מורכבות יותר. לפני הצלייה מיינו את המזון לפי קבוצות של זמן הצלייה כך תוכלו לנצל את משטח הצלייה שלכם בצורה האופטימלית.

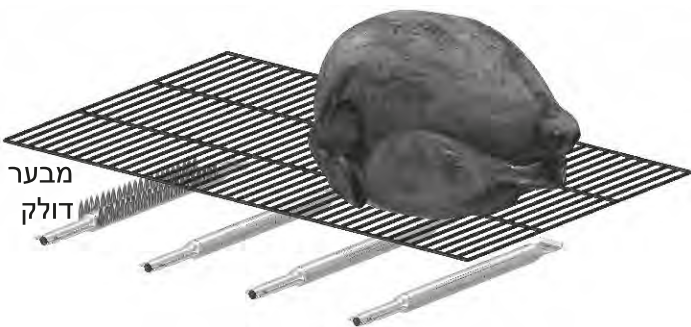
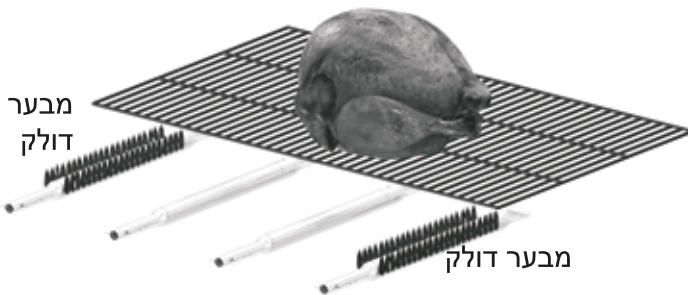
צלייה ישירה

צלייה ישירה היא שיטת צלייה של המזון בצורה ישירה מעל המבערים הבערים. שיטה זו מצויינת להכנת סטיקים, צלעות ומזון אחר המוכן תוך זמן קצר (גם ירקות) ומגיעים לשולחן האוכל.



צלייה לא ישירה

צלייה לא ישירה היא שיטת צלייה בה צולים מזון כאשר מתחתיו אין מבערים דולקים אך ישנם מבערים אחרים אשר דולקים ומייצרים חום בתוך חלל הגריל כאשר הוא סגור. צלייה זו מתאימה לצלייה איטית של נתחי בשר ועוף גדולים. ניתן למקם מחבת תחת המזון אשר תנקז את הנוזלים והשומנים היורדים מהבשר מה שיקל על הנקיון של הגריל.



מדריך צלייה – טיפים והמלצות

יכולות הצלייה בגריל שלכם יגלו עם הזמן והנסיון שתצברו, בזמן הצלייה יש להשאר בקרבת הגריל. הצלייה יכולה להיות מושפעת מתאים חיצוניים רבים. במזג אויר קר תצטרכו חום רב וזמן ארוך יותר של צלייה כדי לרבל את התוצאות הרצויות. הצלייה תלויה גם בעובי הבשר והטמפרטורה שלו. בשר עבה וקר יקח לו יותר זמן להצלות לרמה הרצויה.

הטמפרטורה הפנימית של הבשר בשר הנצלה בגריל נוטה להשחים חיצונית בצורה מהירה, לכן יש להעזר במד חום כדי למדוד את החום הפנימי של הנתח ולוודא שהגיע לדרגת החום הנכונה

טמפרטורות פנימיות מומלצות לסוגי בשר במעלות צלזיוס	
62°-63°	בשר בקר, בשר עגל, כבש, צלי (עם 3 דקות המתנה)
62°-63°	דגים
71°	בשר בקר, עגל, כבש-טחון
71°	מאכלי ביצים
71°	עוף, הודו, ברווז – נתחים וטחון

רטבים

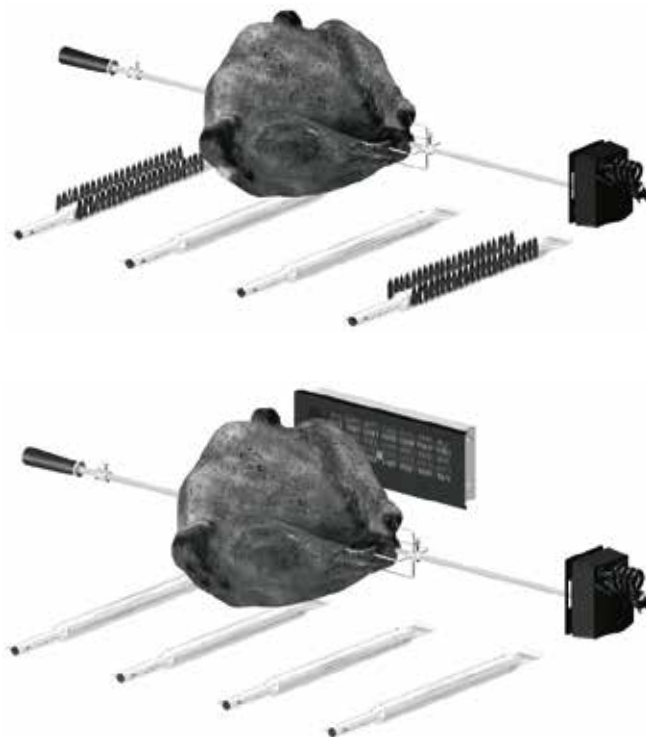
רטבים המכילים סוכר או שומן עלולים להתלקח ולגרור לשריפת המזון. באופן כללי ממולץ להשתמש ברטבים אלה ב-10 דקות האחרונות של הבישול. יש לשים לב כי שימוש מוגבר ברטבים יצריך ניקוי רב יותר לאחר הבישול.



מרינדות וציפויים

כדי לשפר את טעם המזון המבושל, השרייה במרינדה או ציפוי תבלינים מומלצים לפני הבישול. ניתן להשרות בשר בתוך משרה נוזלית עד 24 שעות לפני הבישול. ציפוי יבש מורחים על הבשר מייד לפני הבישול.

מתקן צלייה מסתובב (תוסף, לא כלול בערכה)
צלייה בסיבוב מתאימה למזון צלוי "עגול" כמו עופות שלמים. בדרך כלל הוא כולל שיפוד המחובר למנוע מסתובב כדי לסובב את המזון במהירות קבועה. צלייה בסיבוב מתאימה לצלייה מול מבער מיוחד לצלייה בסיבוב או בשיטת של צלייה לא ישירה. ניתן למקם מחבת תחת המזון אשר תנקז את הנוזלים והשומנים היורדים מהבשר מה שיקל על הניקיון של הגריל.



בטיחות מזון

בטיחות היא חלק חשוב כדי שתוכלו להנות מחווית הבישול בחוץ. למניעת מזון בטוח ונקי מחיידקים הקפידו על שלבים אלו:

נקיון: יש לשטוף ידיים, כלים ומשטחים עם מים חמים וסבון אחרי התעסקות עם בשר נא.

הפרדה: יש להפריד בין מזון נא למזון מבושל למניעת העברת מזהמים. יש להשתמש במגש וכלים נקיים בעת הורדת המזון המוכן מהאש.

בישול/צלייה: יש לבשל בשר ועוף לחלוטין כדי לקטול חיידקים. יש להשתמש במדחום כדי למדוד את הטמפרטורה פנימית של המזון.

צינון: יש לקרר מזון מוכן אשר לא אוכלים מידיית במקרר כדי לשמור עליו.

מדריך – נקיון הגריל

למה לנקות?

כולנו שמענו את הביטוי "גרם אחד של מניעה שווה ק"ג אחד של מרפא". זוהי עצה מעולה כאשר אנו מדברים על הניקוי של הגריל.

תחזוקה שוטפת

ניקוי תקופתי של הגריל הוא הכרחי, התלקחות עלולה להווצר כאשר עודפי שומן ומזון מצטברים בתחתית תיבת האש. לאחר כל שימוש יש להסיר את כל שאריות המזון ממשטחי הצלייה ופנים הגריל בעזרת מברשת הניקוי. יש לעשות זאת אחרי שהגריל התקרר אך עדיין חמים. יותר קל לנקות שאריות מזון כאשר הן קצת חמות ועדיין לא התקשו. בגריל זה לא ניתנת האפשרות של שריפת שאריות המזון אחרי השימוש ע"י סגירת המכסה והעלאת הטמפרטורה לטמפרטורה מוגברת. החום המוגבר יכול לגרום להתלקחות שאריות שומן ולגרום לנזק בגריל לצמיתות.

נקיון כלי

חלקי פלסטיק: שטפו עם מים חמים וסבון וייבשו היטב ע"י ניגוב. אין להשתמש בחומרי ניקוי מרוכזים כולל חומרים לניקוי גריל.

חומרים אלו עלולים לגרום נזק לחלקי הפלסטיק.

משטחים קרמיים: בגלל אופי המשטח הדומה לזכוכית רוב הלכלוך ירד בעזרת תמיסת מים וסודה לשתיה או מים וסבון או בעזרת חומר לניקוי זכוכית. יש להשתמש בחומרים של ישחקו את המשטחים הנ"ל בגלל לכללוך "עקשן".

משטחים מודפסים: לשטוף עם חומר ניקוי עדין שאינו שוחק ומים חמימים. יש לנגב עם מטלית רכה שלא תשחק את המשטח.

משטחי פלדת אל חלד: פלדת אל חלד יכולה להחליד תחת תנאים מסויימים: תנאים סביבתיים כמו כלור או מי מלח (לדוג' בריכות), או ע"י כלי ניקוי שישרטו את המשטח כמו צמר פלדה. המשטח יכול לשנות את צבעו עקב חום, כימקלים או עקב הצטברות שומנים. בשביל לשמור על מראה

הגריל יש לנקות אותו עם חומר ניקוי עדין ומים חמימים או להשתמש בחומרי ניקוי התאימים לפלדת אל חלד. הצטברות שומן יש לנקות ע"י כרית ניקוי מפלסטיק. יש לנקות בעזרת מברשות מיוחדות רק לכוון אחד כדי לא לגרום נזק. אין להשתמש במטלית מחוספסת באזורים בהם יש כתוביות של לוח הבקרה.

משטחי צלייה: אם משתמשים במברשת עם סיבים יש לשים לב שלא נשארים סיבים על המשטח. לא מומלץ לנקות את הגריל כאשר הוא עדיין חם.

שבבי עץ טבעי

בכדי לקבל טעם מעושן כאשר צולים, ניתן להוסיף שבבי עץ. יש להשרות את השבבים במים כ-30 דקות לפני הכנסתם לקופסת או תבנית העישון. יש להציב את קופסת העישון או את התבנית על משטח הצלייה מעל להבות דולקות בחום מקסימלי עד אשר השבבים מתחילים להעלות עשן. יש לכוון את הטמפרטורה עד לרמה הרצויה לבישול ולשים את המזון על משטח הצלייה. יש לסגור את מכסה הגריל כדי לשמור את העשן בתוכו. סוגי שבבי עץ המתאימים למזון מעושן כוללים: אלמון, תפוח, דובדבן, גפנים, אלון, ורוזמרין, **אסור להשתמש בעץ מעובד.**



שיפודים

שיפודי מתכת אמורים להיות שטוחים עם ידידות ארוכות. שיפודים עגולים גורמים למזון להסתובב ע"פ מרכז הכובד שלו ולבישול לא אחיד. השתמשו בשיפודי מתכת לצורך צליית בשר. שיפודי עץ מומלץ כי יושרו שעה במים לפני הבישול והם מומלצים לצלייה של מזון המצריך בישול מהיר כמו ירקות ופירות..



כלים

מומלץ להשתמש בתרוד ולא במזלג כדי לטפל במזון. אין להפוך את המזון פעמים רבות. שימוש במזלג יכול לגרום ליציאת המיצים מהבשר וייבושו ואף לגרום להתלקחות.



טיפול וניקוי של חלקי הנירוסטה בגריל :

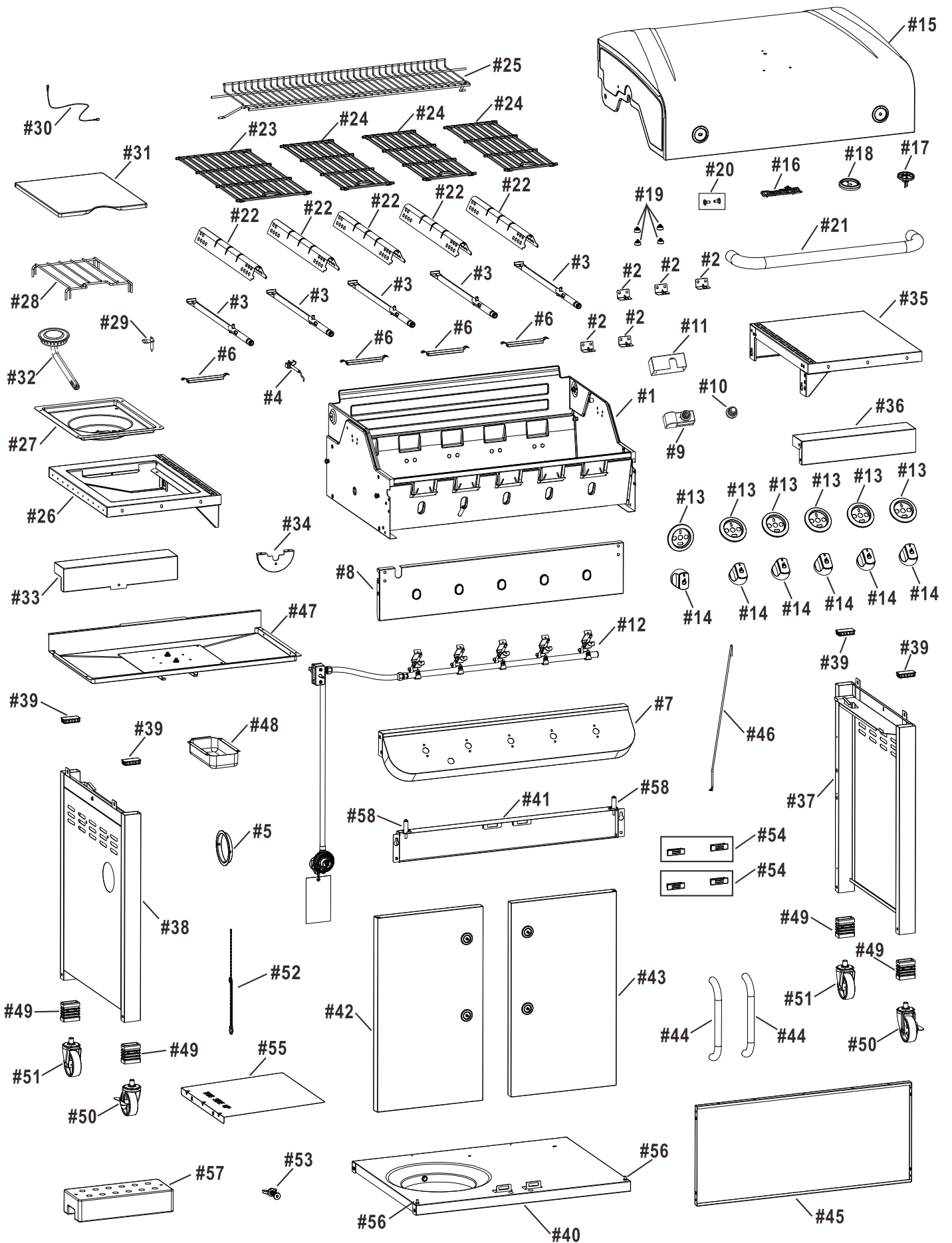
ניקוי שיגרתית הוא הכרחי כדי לשמור על המראה ועמידות בפני חלודה של פלדה אל חלד . יש טעות נפוצה בקרב אנשים רבים שהנירוסטה לא תחליד . זה לא קורה בתנאים מסוימים. סימני חלודה הם חלקיקי פלדה רגילים שנצמדו אל פני השטח של הנירוסטה. דבר זה עלול להתרחשבגלל שימוש בצמר פלדה או אביזרי ניקוי בעלי מרכיבי מתכת. יש להעזר במברשת בעלת סיבי ניילון כדי לנקות הגריל. באזורי החוף, כתמי חלודה עלולים להתפתח על פני גוף הגריל שלא ניתן להסירם באופן מלא על ידי ניקוי רגיל. חומרים מרוכזים ופתרונות אחרים המכילים כלור עלולים לגרום גם לכתמי חלודה ולא צריכים להיות בשימוש לצורך ניקוי הנירוסטה. בישול יוצר עשן שעשוי להכתיים את הנירוסטה. אדי גריז יגרמו להשחרת משטח הנירוסטה , אבל לא תשפיע על מבנה הנירוסטה. ניקוי תקופתי של משטח הבישול ופנימי של הגריל עוזר להקטין את הסיכון לשריפה ו/או התלקחות לא רצויה. להלן הצעות לניקוי משטחי נירוסטה. בחר שיטת ניקוי אשר תתאים לצרכים שלך. מומלץ להשתמש באחד מכיסויי הגריל של חברת CHARBROIL לצורך הארכת חיי הגריל ומניעת שינוי צבע של הגריל.

טיפול שיגרתית

לאחר כל שימוש , יש לתת ללגריל להתקרר ולאחר מכן לנגבו עם מטלית רכה וספוגה בתמיסת סבון ולשטוף במים נקיים. חשוב להסיר כל חלקיקי מזון ממשטחי הנירוסטה, אסור לגרד אותם. יש לנקות ולהסיר משקעי מרינדות או רטבים ממשטחי הנירוסטה של הגריל. רוב המרינדות הן חומציות מאוד ויכולות לגרום נזק לפלדת האל חלד (הנירוסטה). אל תשתמשו בפלדה או צמר פלדה על משטחי הנירוסטה של הגריל. כדי לנקות ולהבריק, ולהגן על גריל הנירוסטה, יש לנקות אותו על בסיס שבועי , יש להשתמש בחומרי ניקוי המיועדים לטיפול בנירוסטה, לנקיון מהיר ונוח ניתן להשתמש במגבוני הניקוי של CHARBROIL לניקוי מהיר ונוח.

כתמים עיקשים ומושקעים שרופים

כתמים עיקשים, שינויי צבע ואולי כתמי חלודה יכולים להתרחש כתוצאה מבישול, חשיפה לתנאים חיצוניים קשים, או טמפרטורות בישול קיצוניות. כתמי חלודה וכתמי שומן עיקשים, ניתן לשחזר את הגריל שלך בעזרת ערכת השיקום של CHARBROIL למשטחי נירוסטה.



Key	Qty	Description
1	1	FIREBOX
2	5	BURNER BRACE
3	5	TUBE BURNER
4	1	ELECTRODE, MAIN BURNER
5	1	GROMMET
6	4	CARRY OVER TUBE
7	1	CONTROL PANEL, MAIN
8	1	LOWER CONTROL PANEL
9	1	ELECTRONIC IGNITION MODULE
10	1	BUTTON, F/ IGNITION MODULE
11	1	HEAT SHIELD, F/ EI MODULE
12	1	HOSE VALVE REGULATOR ASSEMBLY
13	6	BEZEL F/ CONTROL KNOB
14	6	CONTROL KNOB
15	1	TOP LID
16	1	LOGO PLATE F/ LID
17	1	TEMPERATURE GAUGE
18	1	BEZEL, F/ TEMPERATURE GAUGE
19	4	RUBBER BUMPER, W/ HOLE, F/ TOP LID
20	1	TOP LID HARDWARE
21	1	HANDLE, F/ LID
22	5	HEAT TENT
23	1	COOKING GRATE
24	3	COOKING GRATE (NARROW)
25	1	SWINGAWAY RACK
26	1	SIDEBURNER SHELF
27	1	DRIP PAN, F/ SB
28	1	SIDEBURNER GRATE
29	1	ELECTRODE, F/ SB
30	1	ELECTRODE WIRE, F/ SIDEBURNER
31	1	SIDEBURNER LID
32	1	SIDEBURNER
33	1	UPPER FASCIA, F/ LEFT SHELF
34	1	LOWER FASCIA F/ LEFT SHELF
35	1	RIGHT SIDE SHELF
36	1	FASCIA, F/ RIGHT SHELF
37	1	RIGHT SIDE CART PANEL
38	1	LEFT SIDE CART PANEL
39	4	LEG CAP

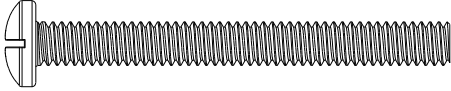
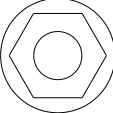

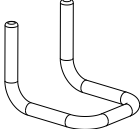
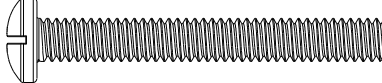
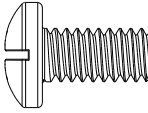


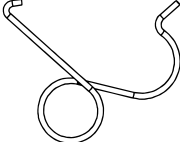
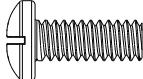


Key	Qty	Description
40	1	BOTTOM SHELF
41	1	FRONT DOOR BRACE
42	1	LEFT DOOR, NO HANDLE
43	1	RIGHT DOOR, NO HANDLE
44	2	HANDLE, F/ DOOR
45	1	BACK PANEL
46	1	TANK EXCLUSION WIRE
47	1	GREASE TRAY
48	1	GREASE PAN
49	4	CASTER SOCKET
50	2	CASTER, LOCKING
51	2	CASTER, FIXED
52	1	MATCH HOLDER
53	1	TANK RETAINER SCREW
54	2	MAGNET ASSEMBLY
55	1	SHIELD, F/ TANK
56	2	DOOR PIN, FIXED
57	1	WEIGHT BLOCK
58	2	DOOR PIN, SPRING

NOT Pictured

...	1	CASTER PIN
...	1	PRODUCT GUIDE, ENGLISH, SPANISH
...	1	HARDWARE PACK
...	1	SIDEBURNER VALVE CLIP

הערה: חלק ממרכיבי הגריל הנראים כאן בתרשים עלולים להיראות שונה במקצת במציאות מהמרכיבים המגיעים עם הגריל עצמו. אולם, דרך ההרכבה תשאר זהה.

רשימת כלים

Key/ Clave	Description/ Descripción	Picture/ Ilustra	Qty/ Cant
A	1/4-20x2-3/8" Screw Tornillo de 1/4 -20 x 2-3/8"		4
B	1/4-20 Flange Nut Tuerca con brida de 1/4 -20		8
C	#8x3/8" Sheet Metal Screw Tornillo para metale No. 8 de 3/8"		8
D	Caster pin Clavija para la rueda		1
E	1/4-20x2" Screw Tornillo de 1/4 -20 x 2"		2
F	1/4-20x1/2" Screw Tornillo de 1/4 -20 x 1/2"		16
G	Flat Washer Arandela plana		2
H	#8 Wing Nut Tuerca de mariposa No.8		1
J	Venturi Clip Presillas para el tubo Venturi		1
K	#10-24x1/2" Screw Tornillo de No. 10-24 x 1/2"		4
L	5mm Lock Washer Arandela plana de 5 mm		4
M	5mm Flat Washer Arandela de presión de 5 mm		4

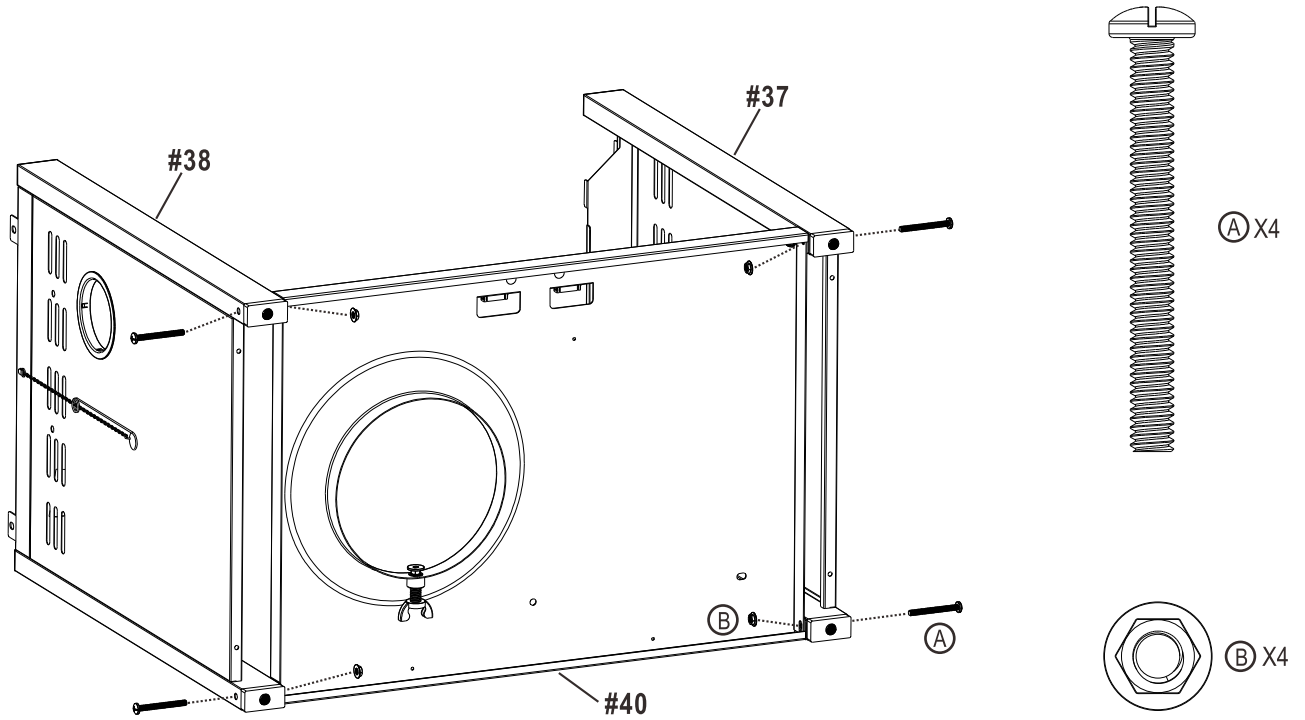
You may have spare hardware after assembly is complete.
Pueden tener hardware de repuesto después de terminar de armarla.

ASSEMBLY/ ARMADO

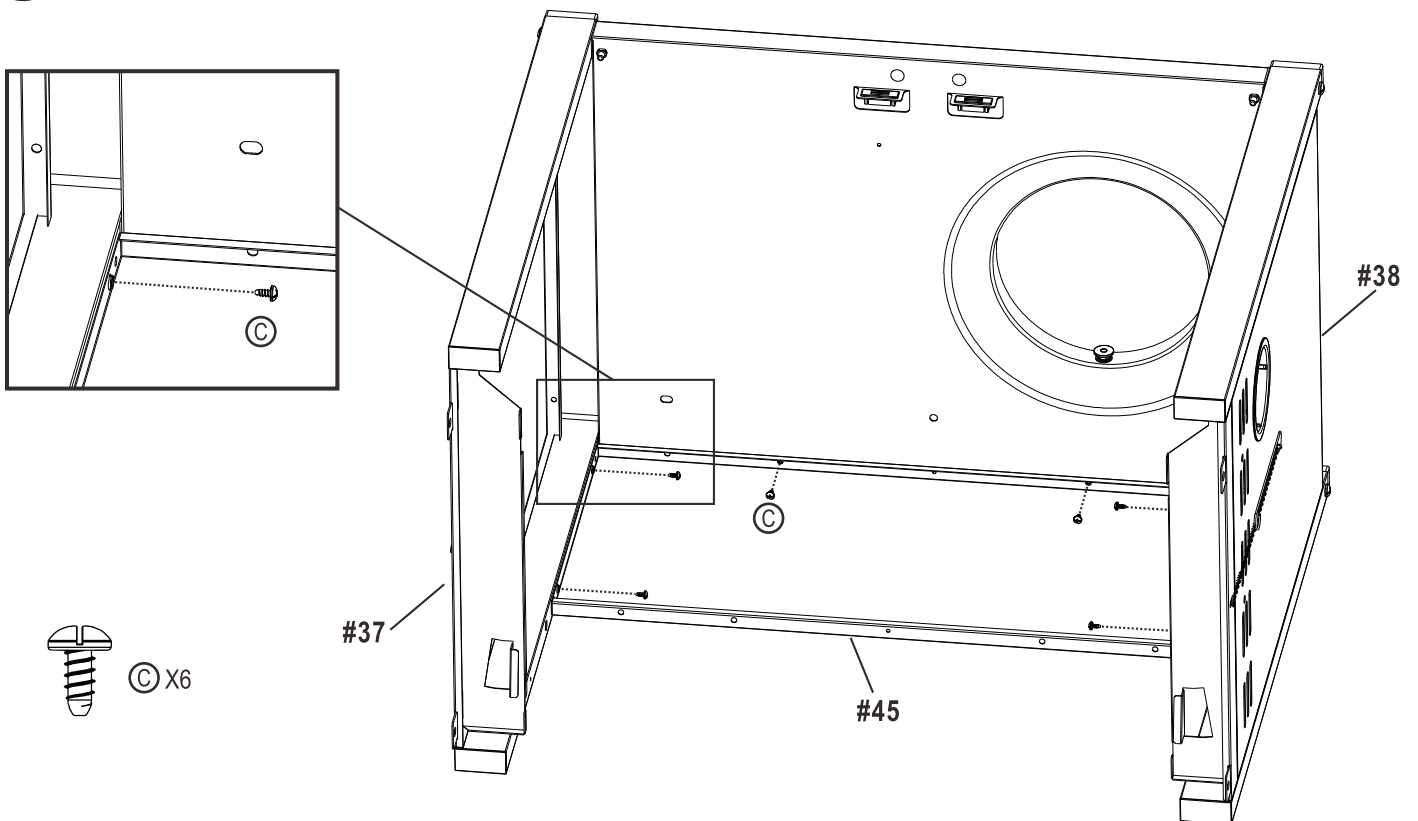
NOTE: DO NOT over tighten screws and washers that come into contact with porcelain coated surfaces. Over tightening may cause the porcelain coating to crack and break, resulting in exposed metal that will be prone to rust.

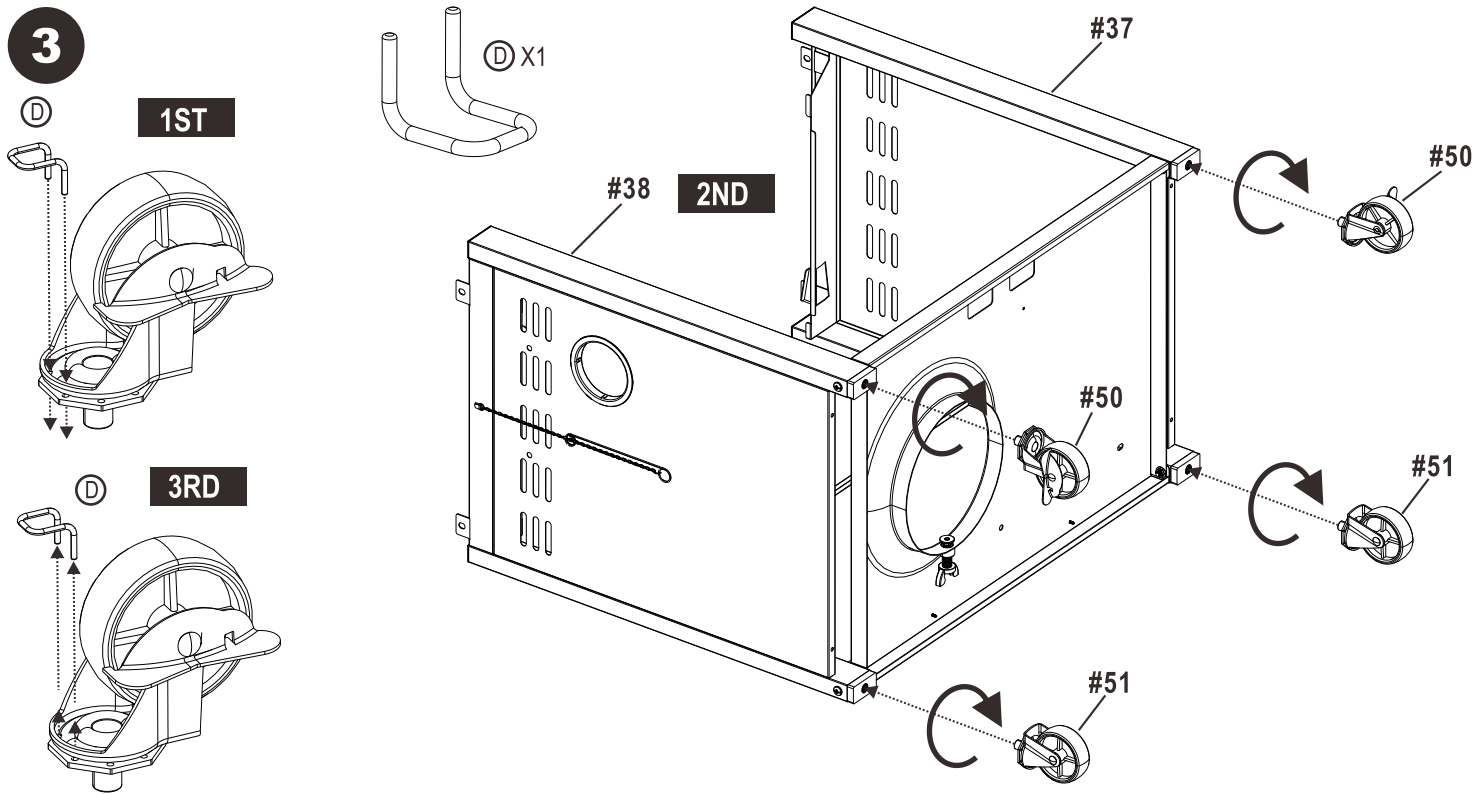
Nota: NO apriete demasiado los tornillos y arandelas que entren en contacto con las superficies revestidas de porcelana. Si los aprieta demasiado, se puede quebrar y romper el revestimiento de porcelana lo que dejará expuesto el metal al proceso de oxidación.

1



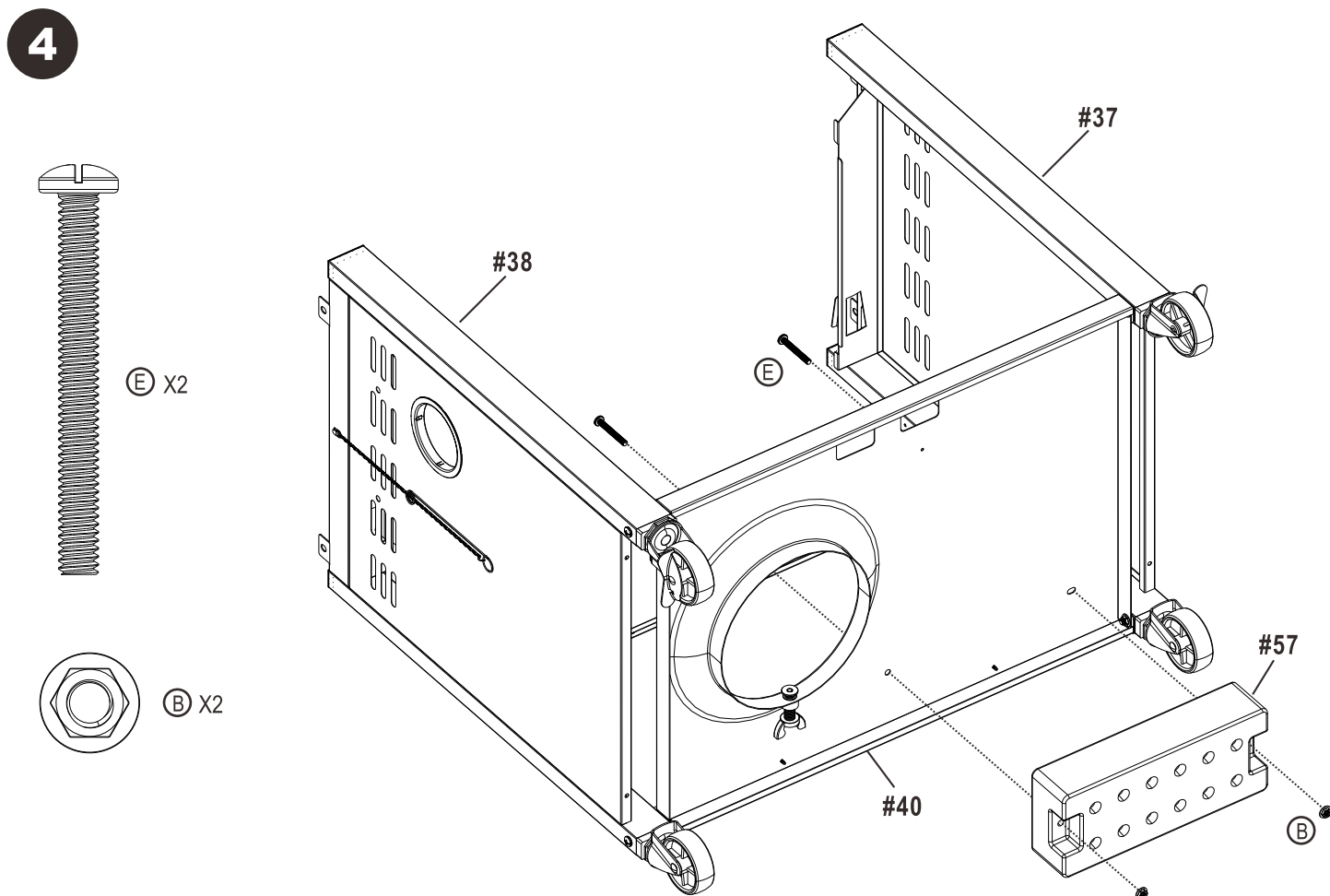
2



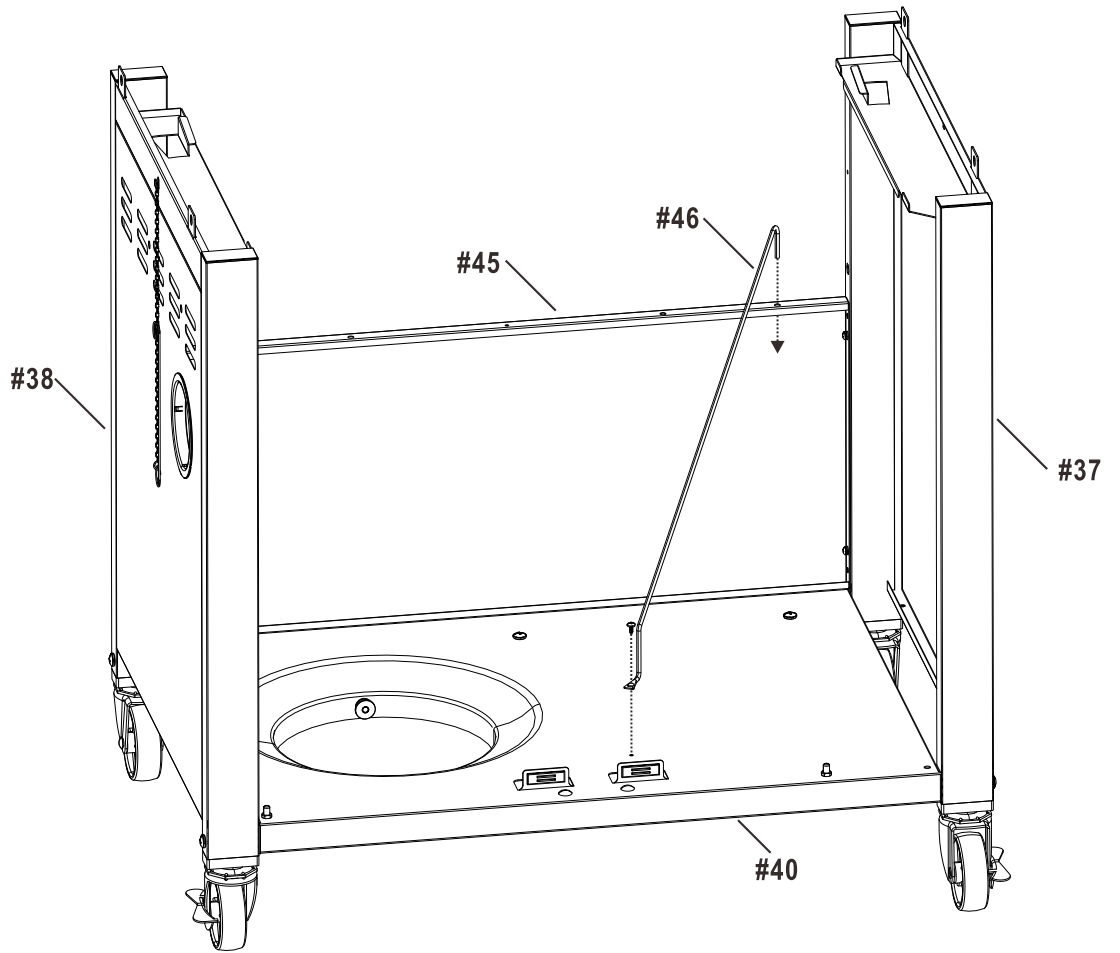


After all 4 casters are secure remove the Caster Pin (D) and save for future maintenance.

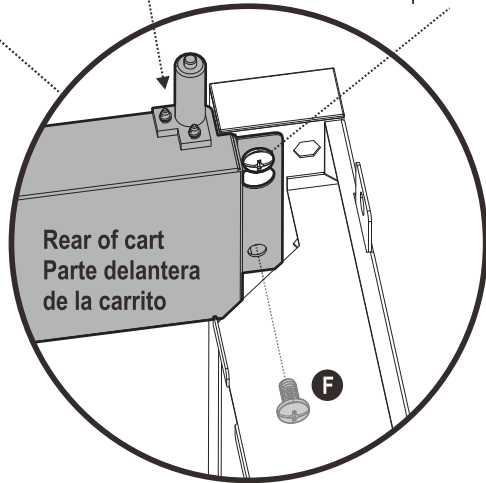
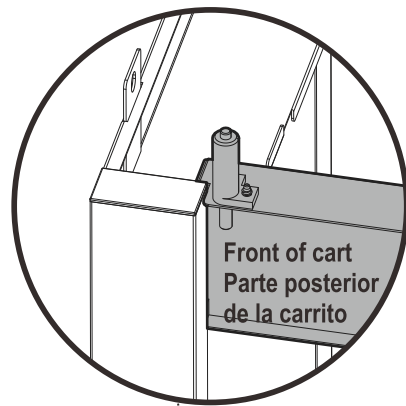
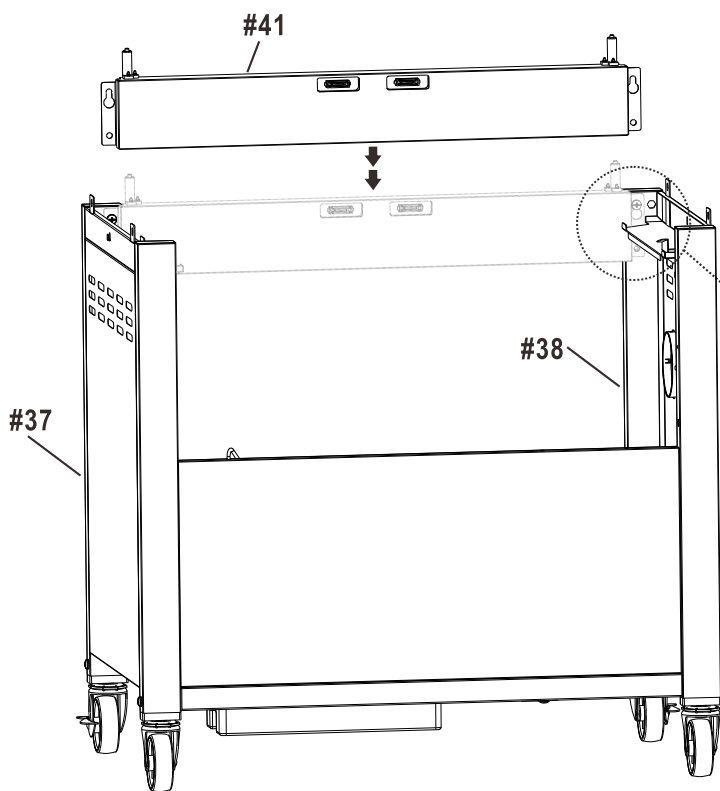
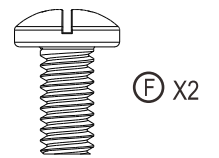
Una vez debidamente instaladas las cuatro ruedas, retire la clavija para la rueda (D) y guárdela para emplearla en el futuro, cuando deba dar servicio de mantenimiento al aparato.



5

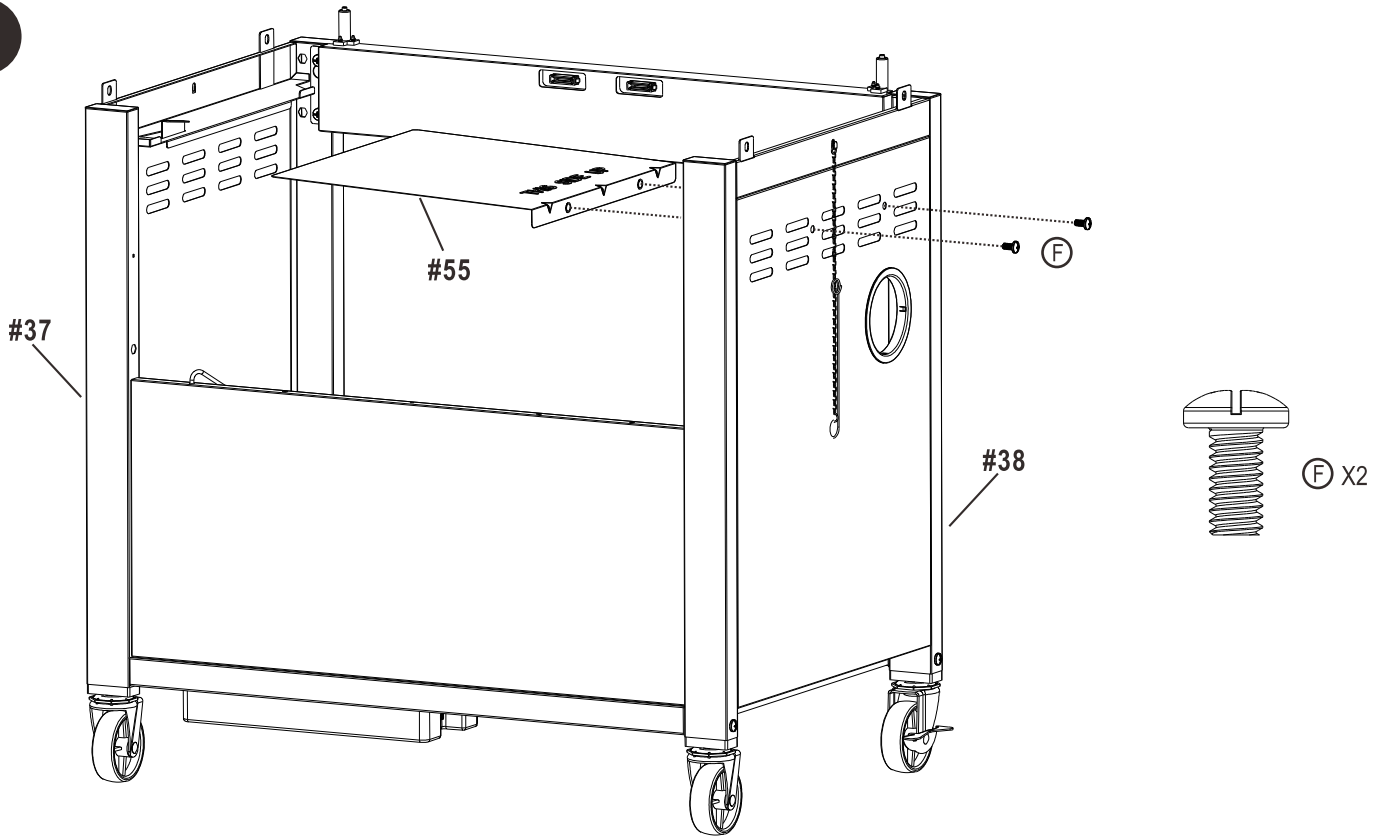


6

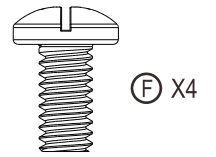
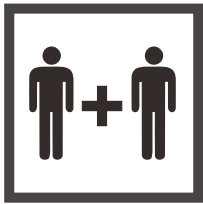


Tighten the screws
Apriete los tornillos

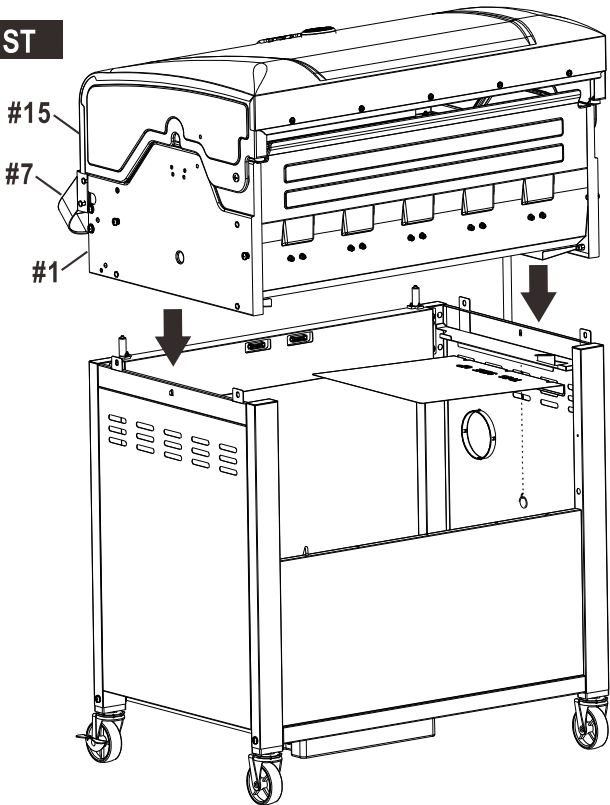
7



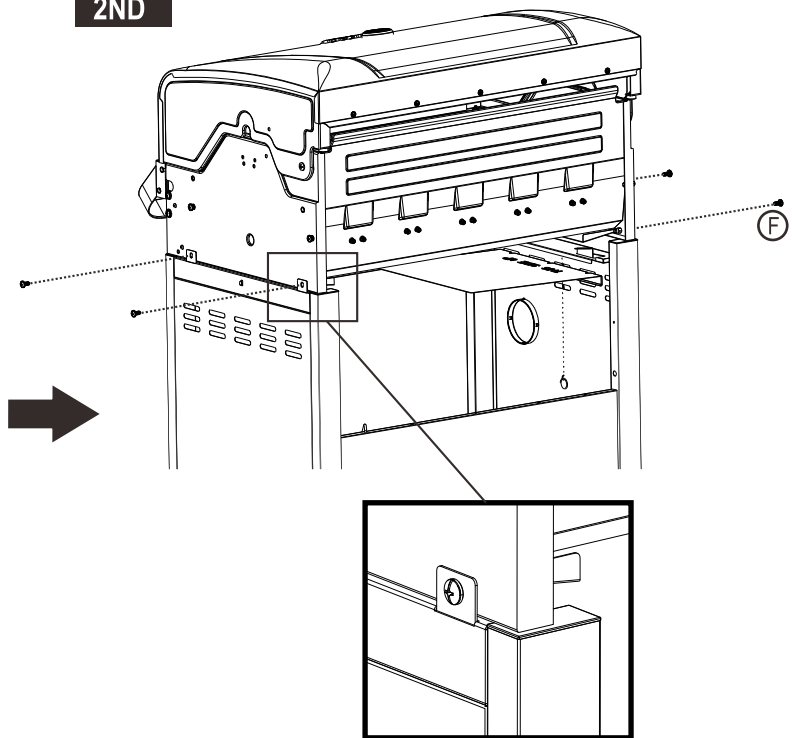
8



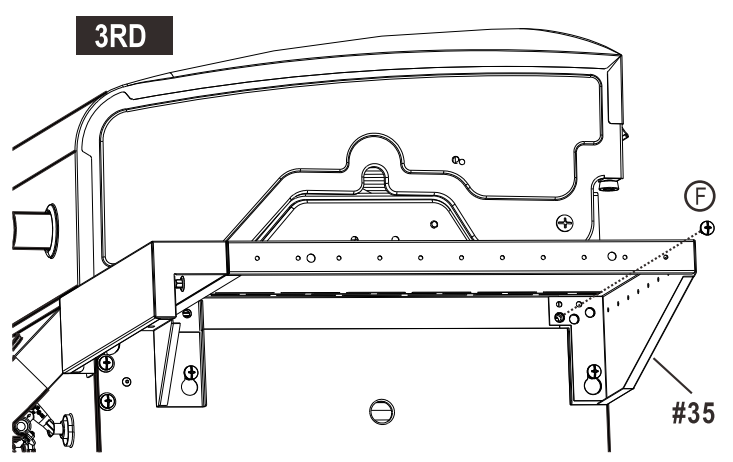
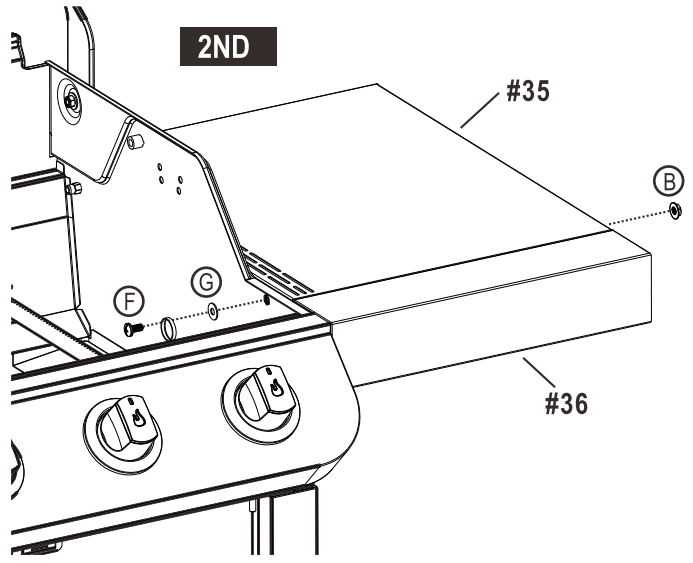
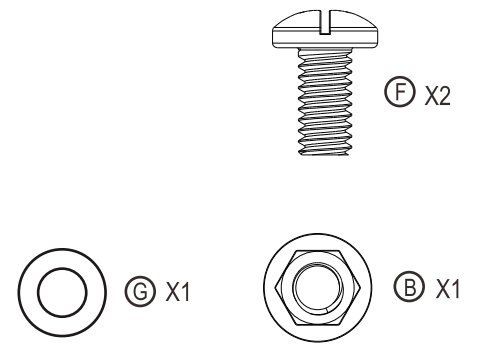
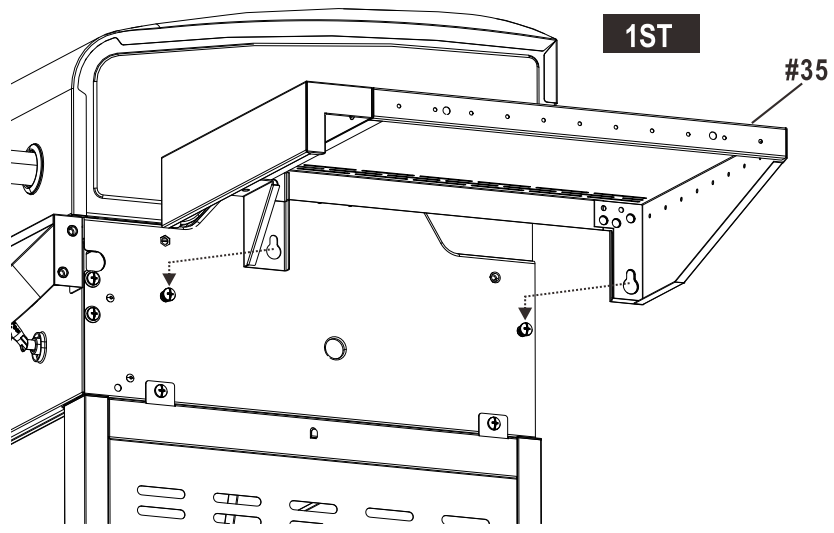
1ST



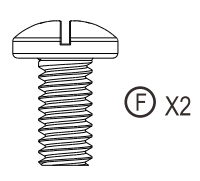
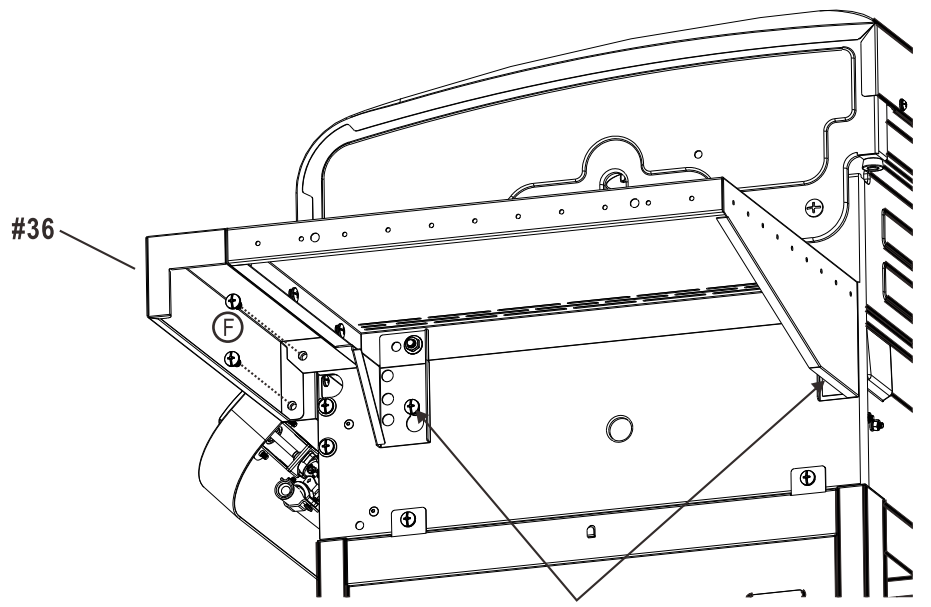
2ND



9



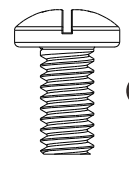
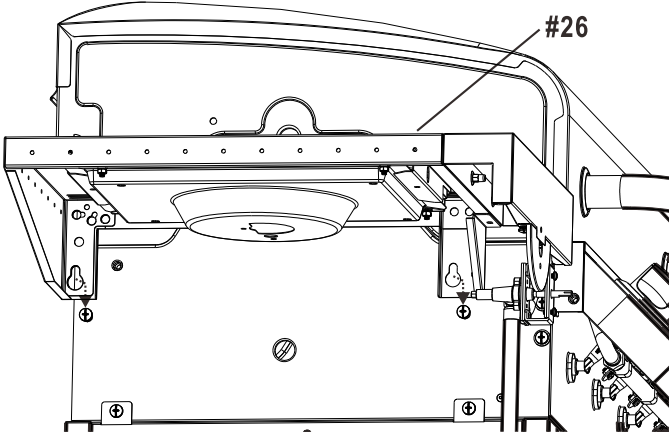
10



Tighten the screws
Apriete los tornillos

11

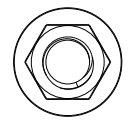
1ST



F X2

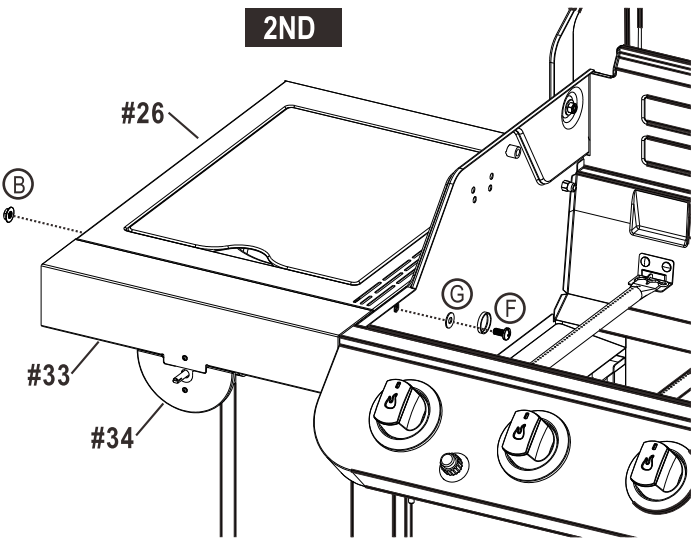


G X1

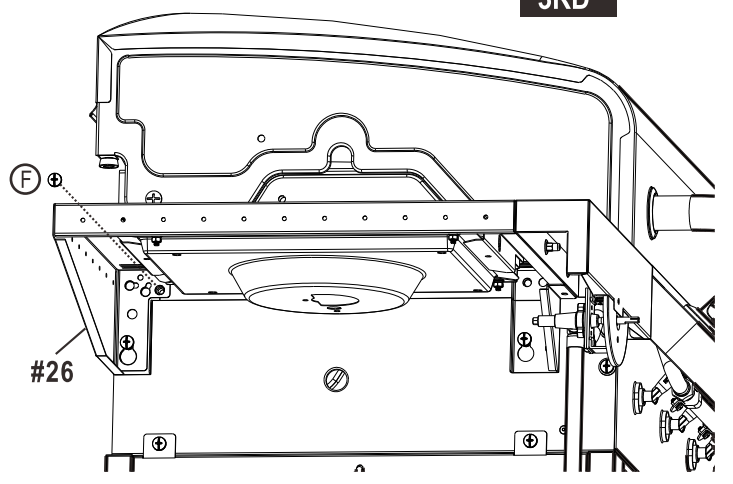


B X1

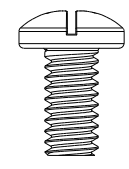
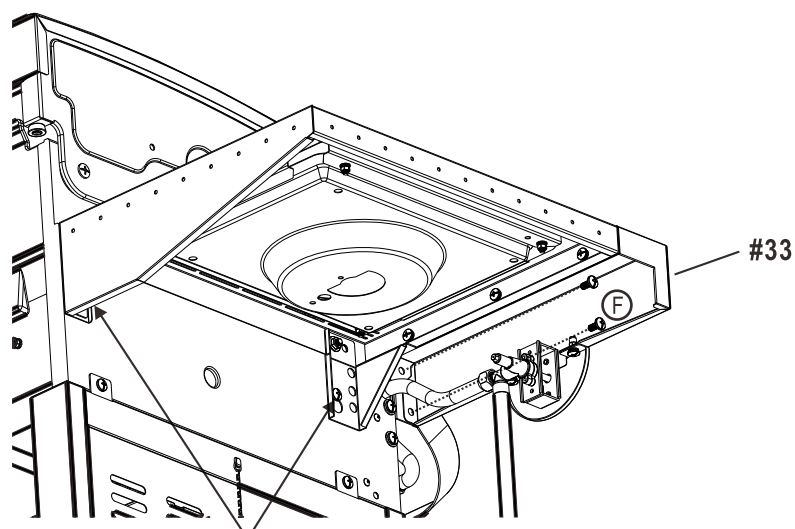
2ND



3RD



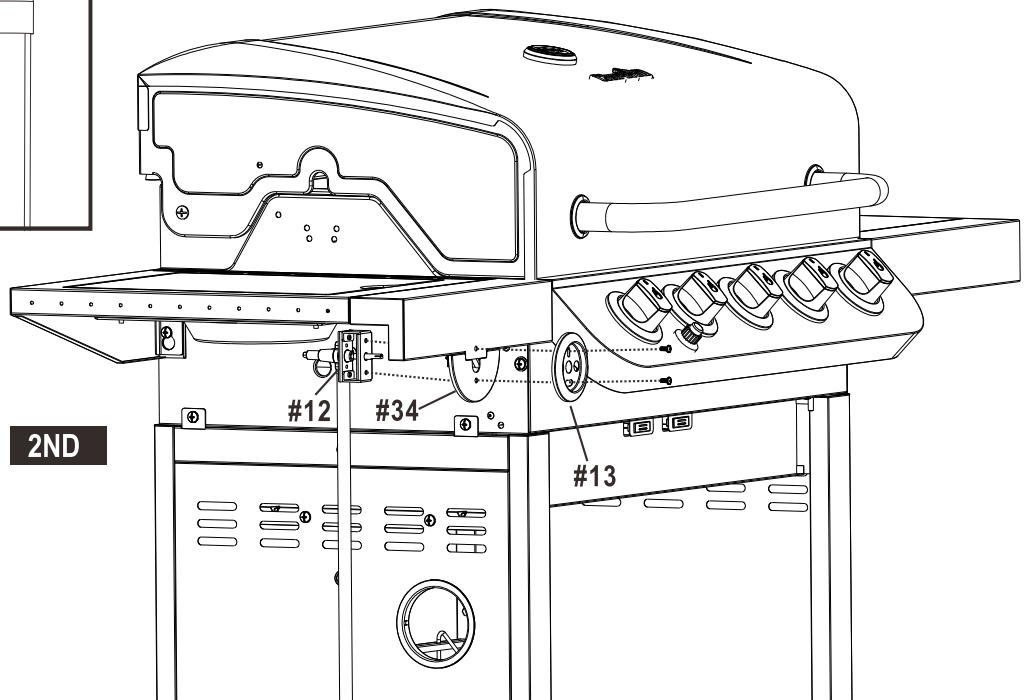
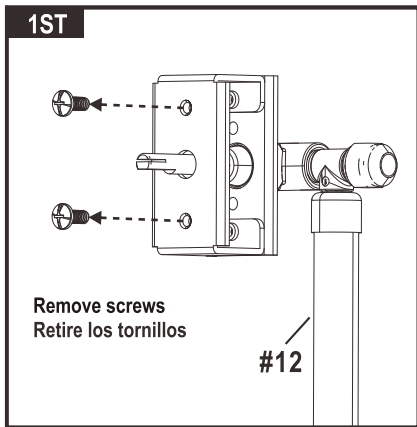
12



F X2

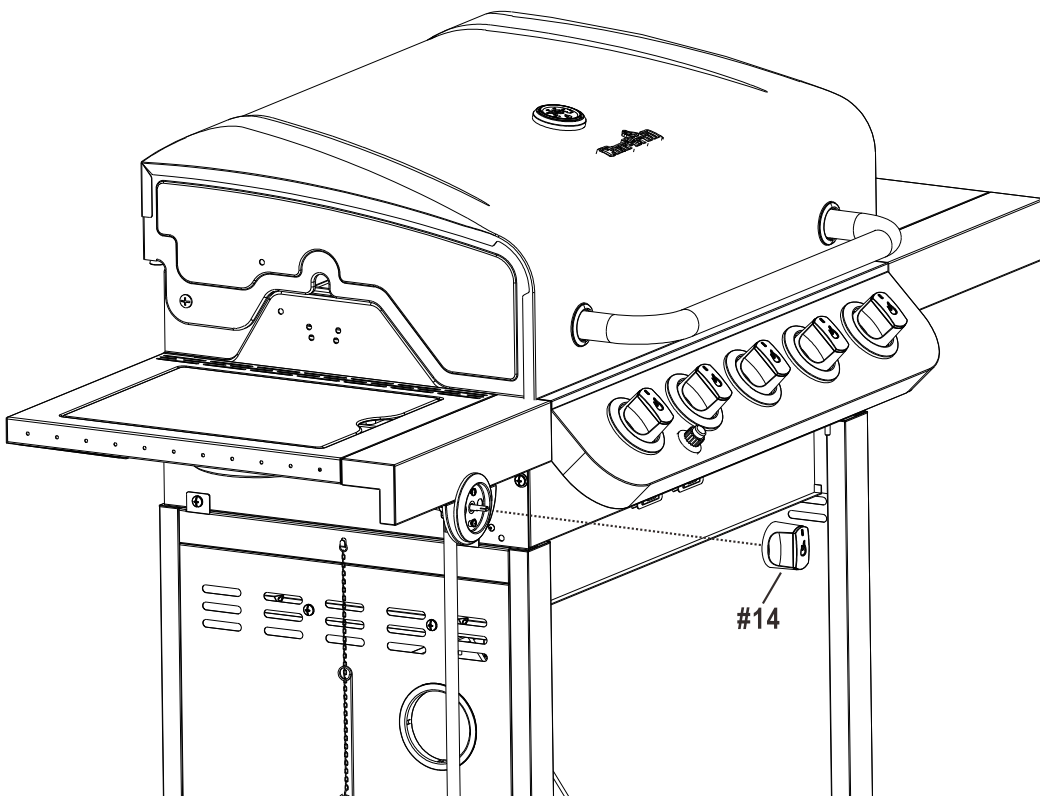
Tighten the screws
Apriete los tornillos

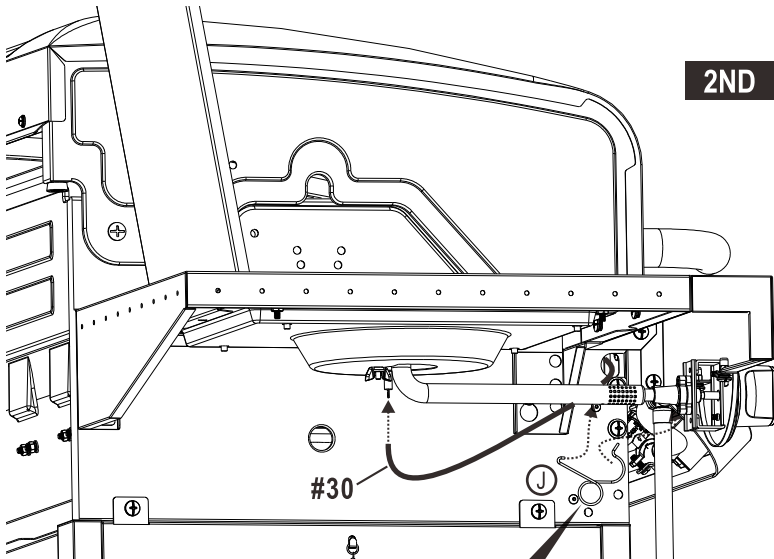
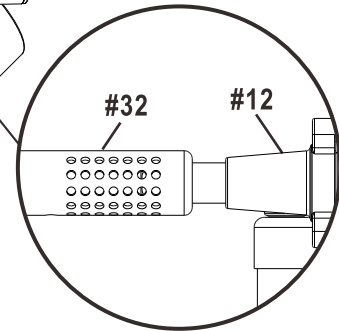
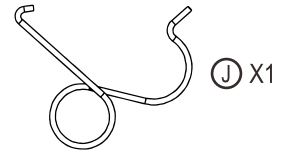
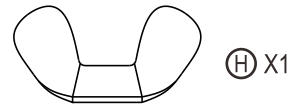
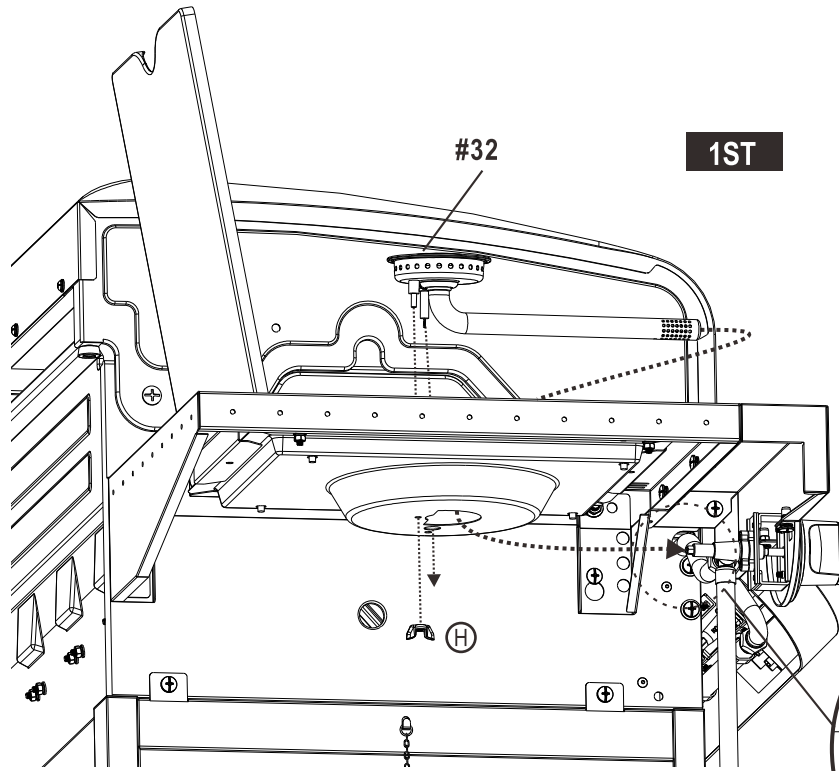
13



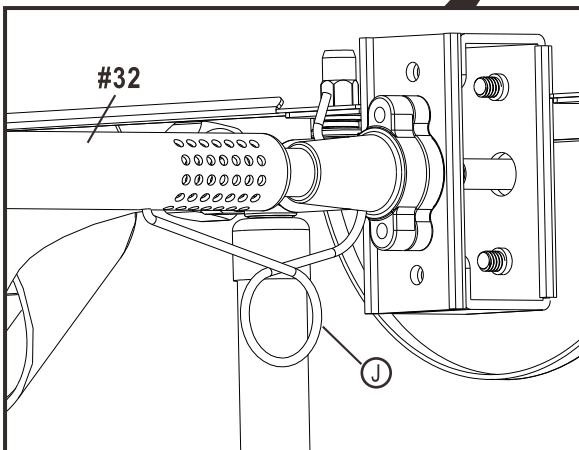
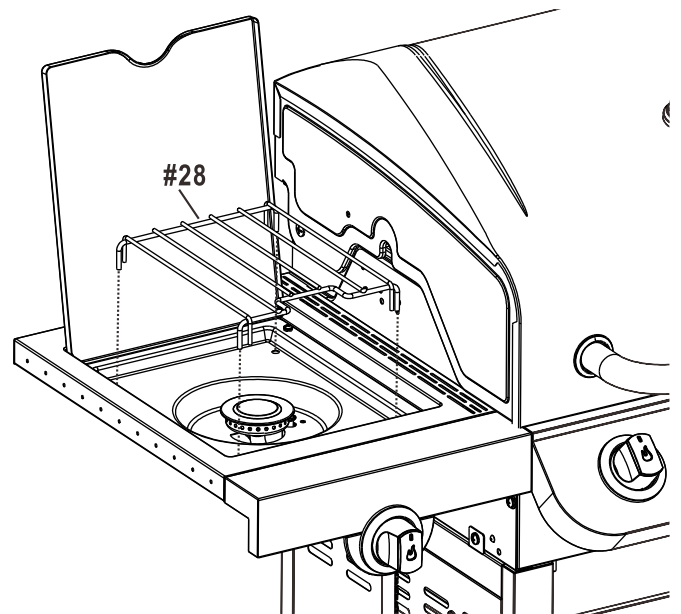
Secure using screws that were removed from sideburner valve bracket.
Fíjelo con los tornillos que retiró del soporte de la válvula del quemador lateral.

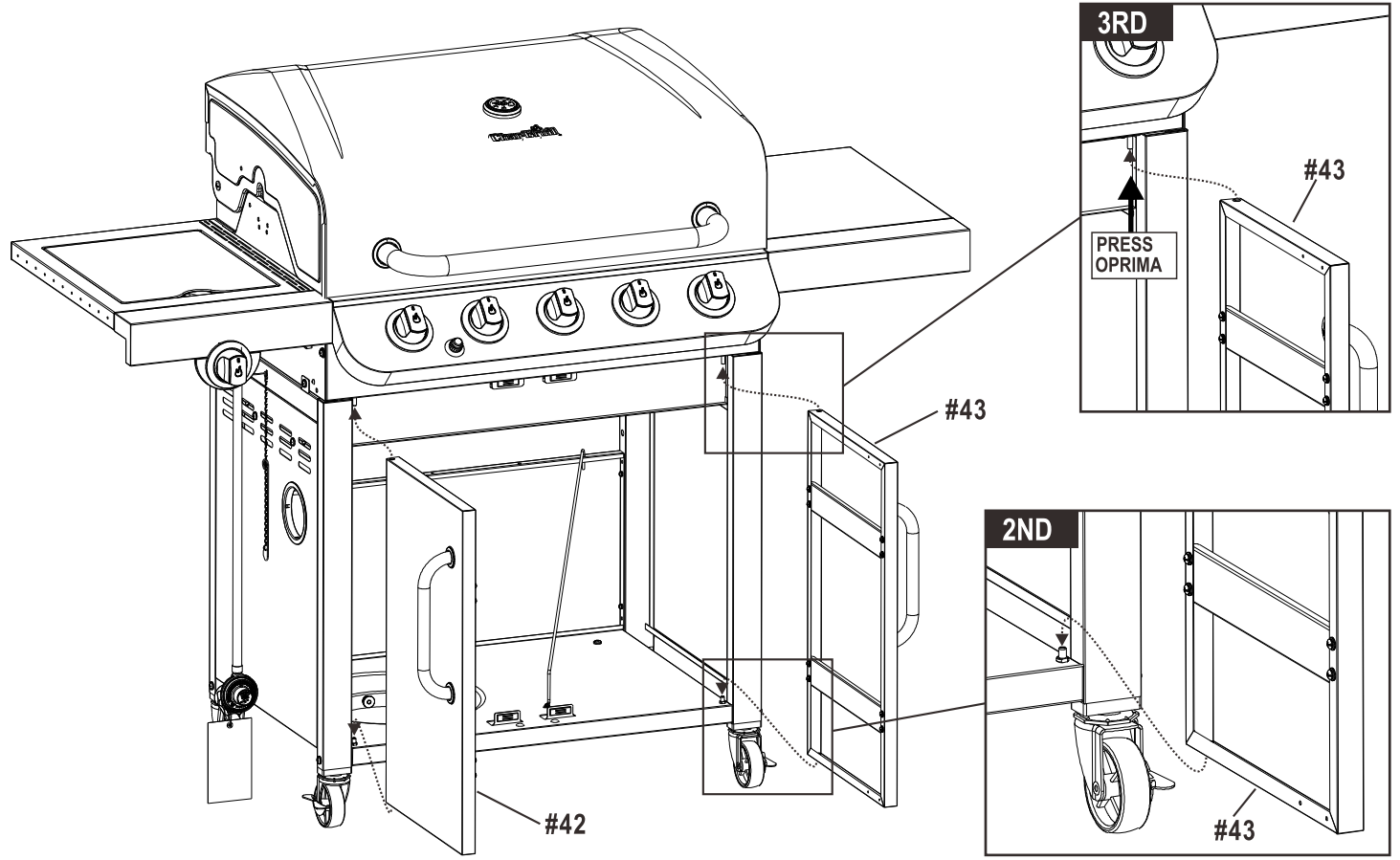
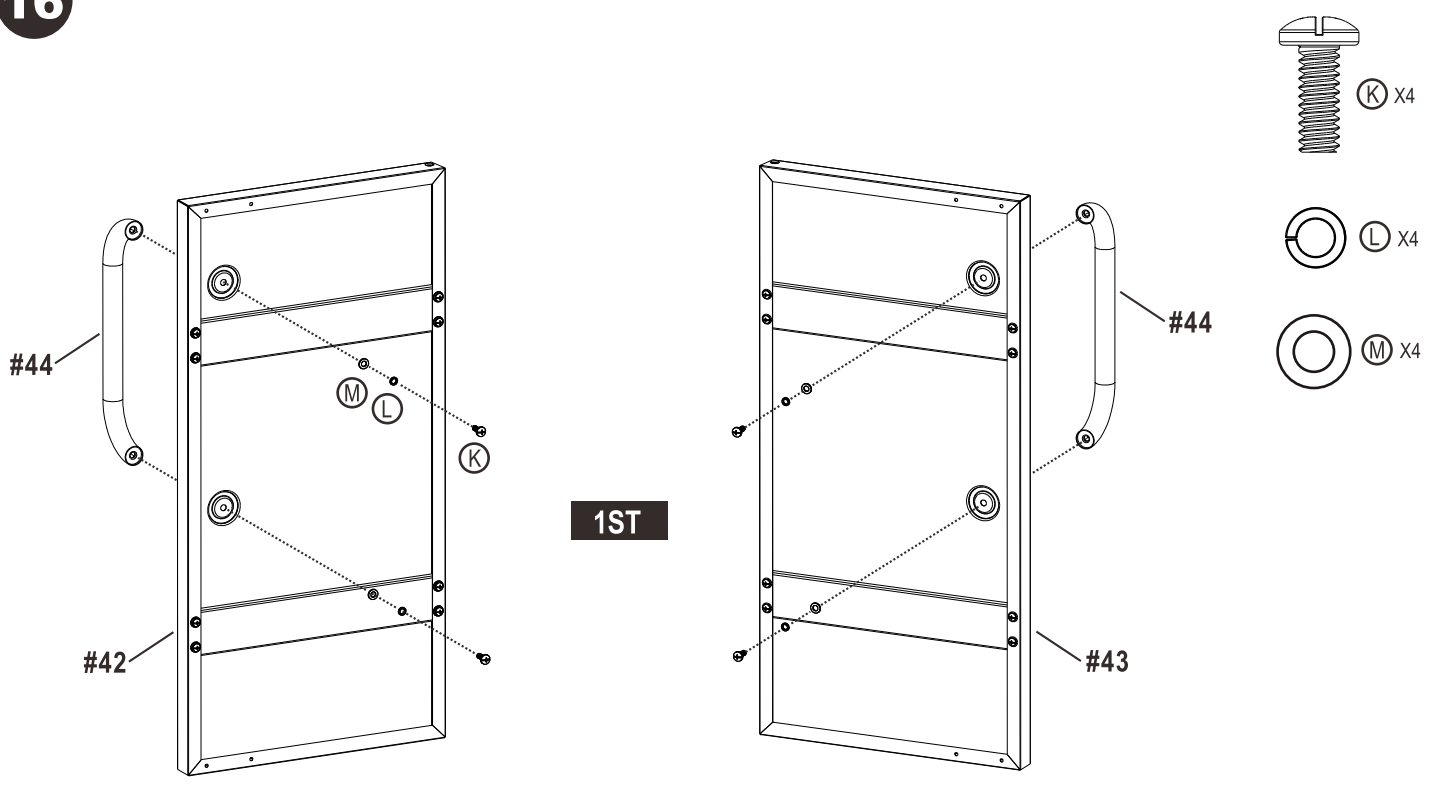
14



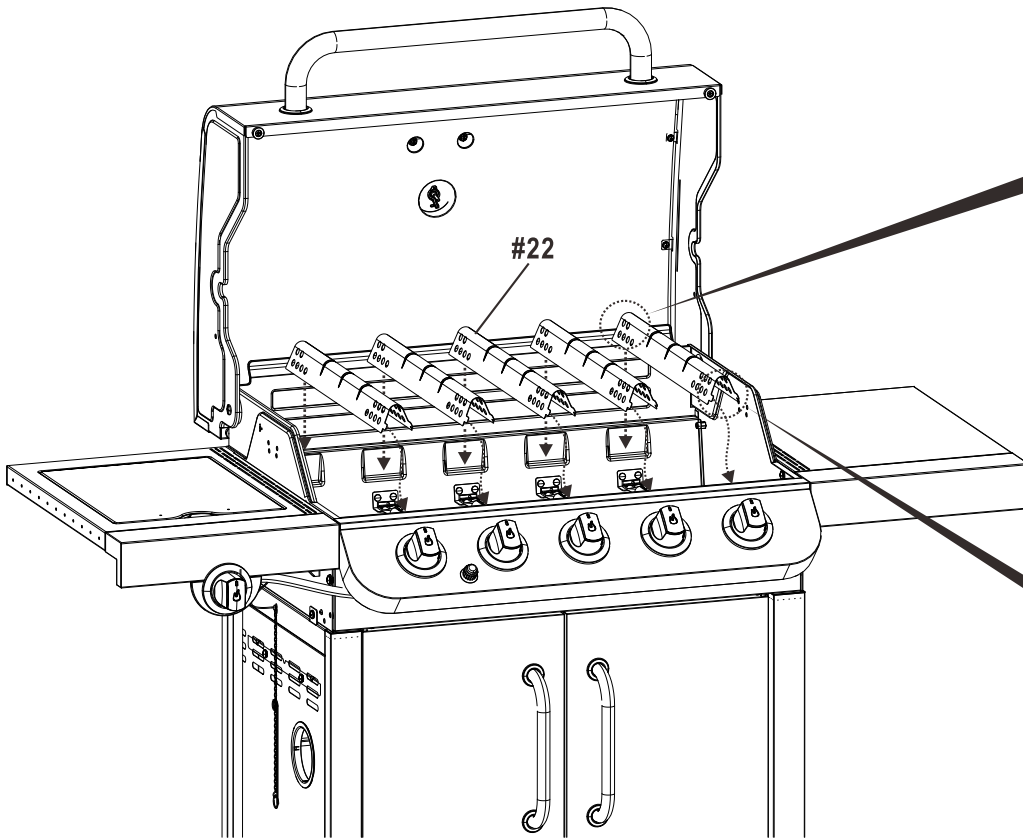


3RD

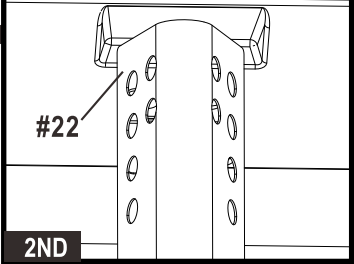




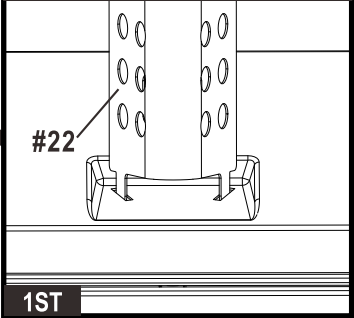
17



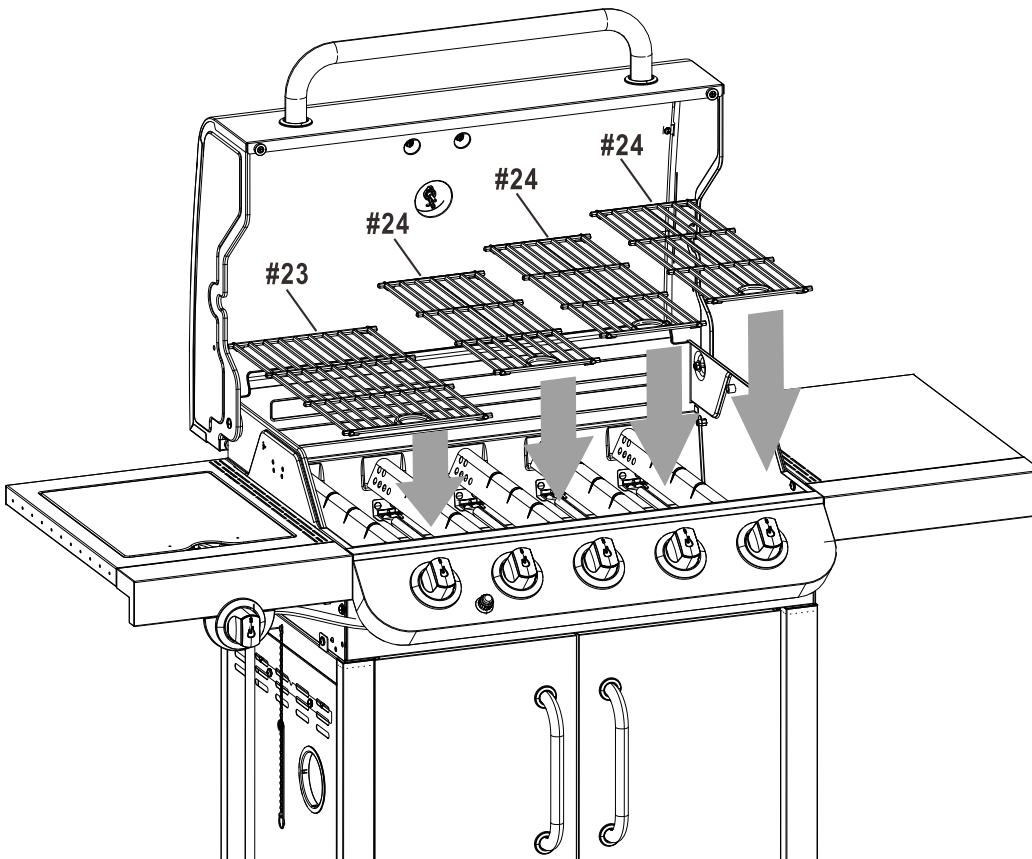
Back of Firebox/ Parte posterior de la cámara de combustión



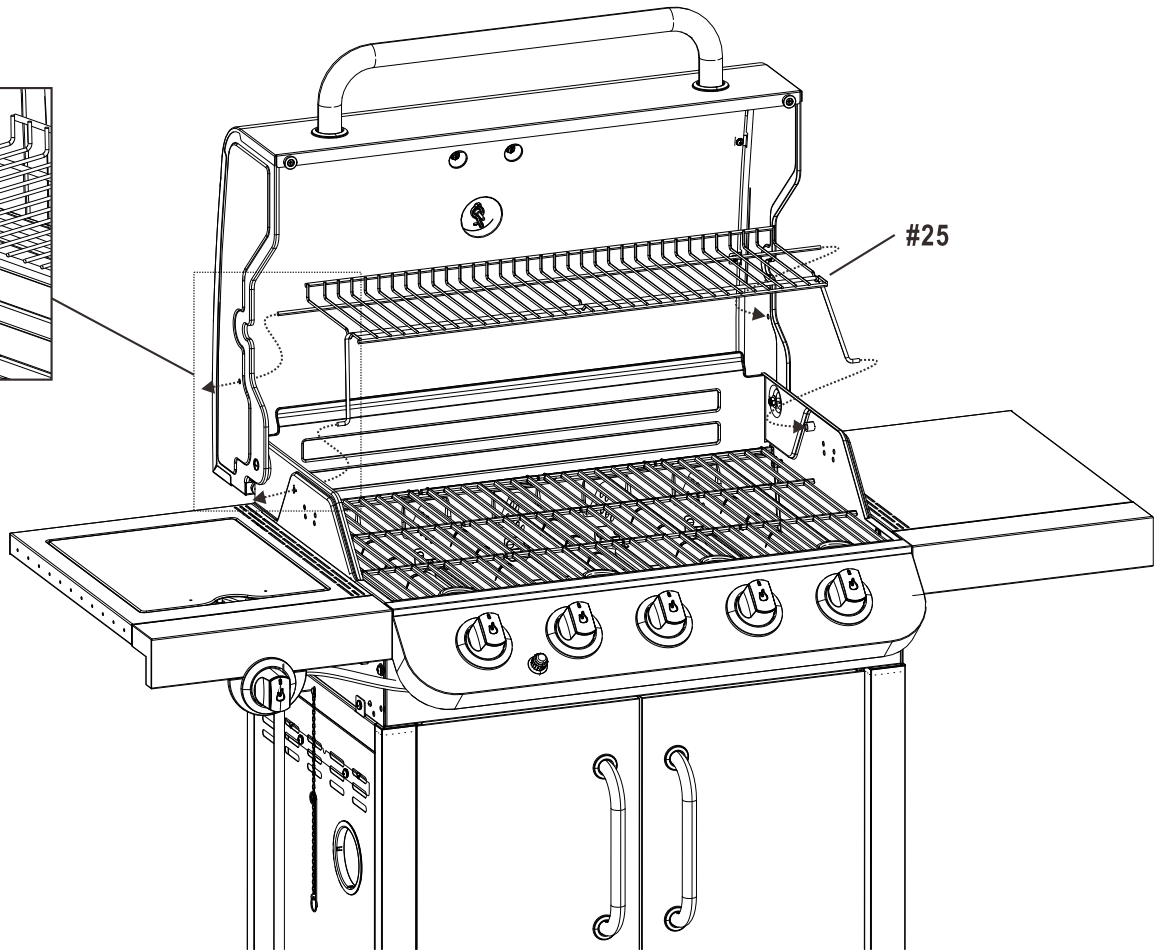
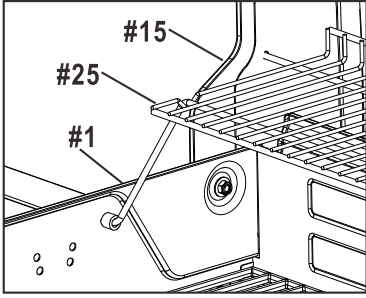
Front of Firebox/ Parte delantera de la cámara de combustión



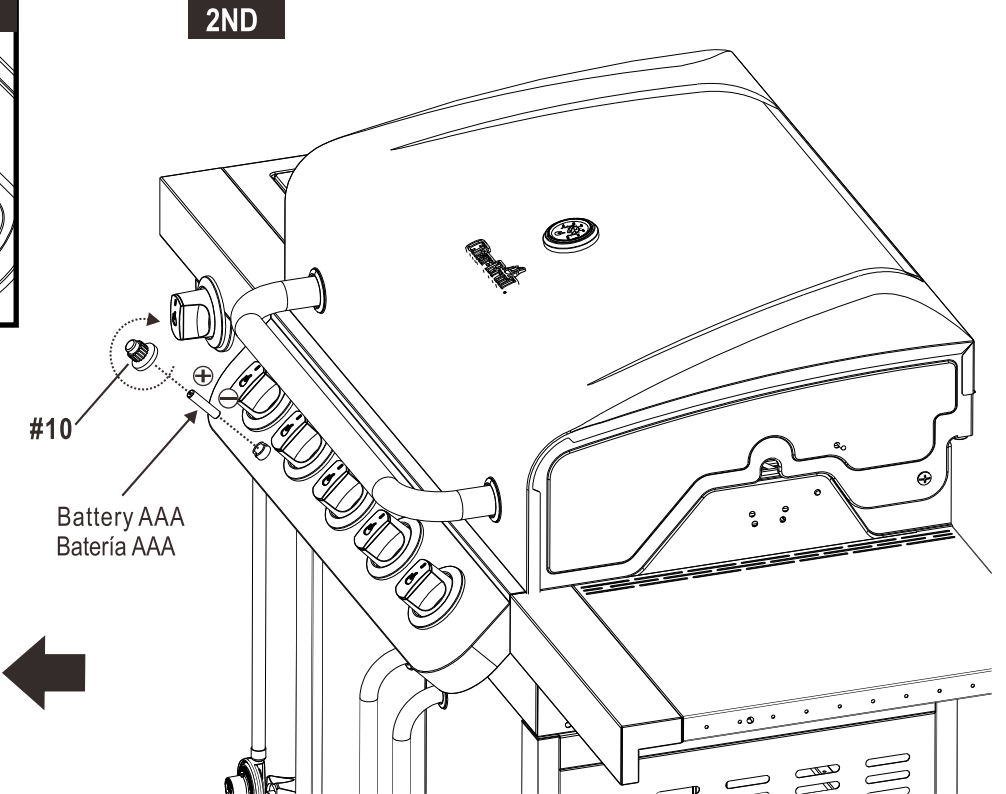
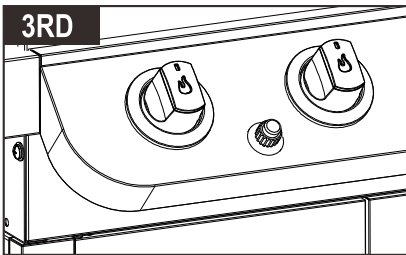
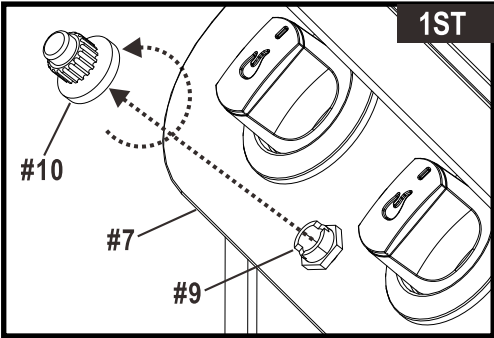
18



19

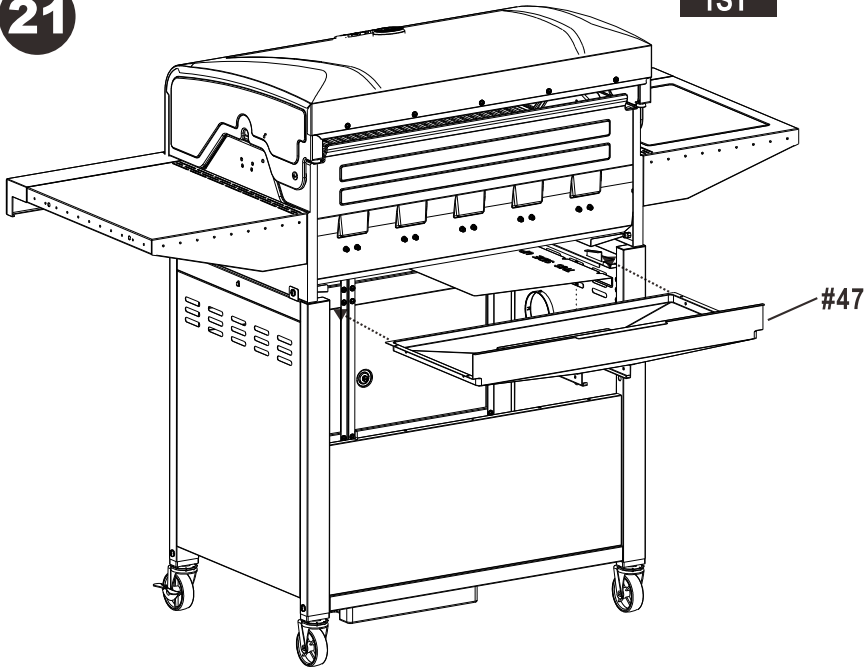


20



21

1ST

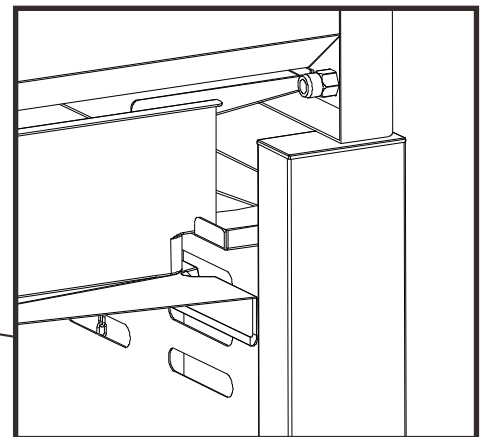
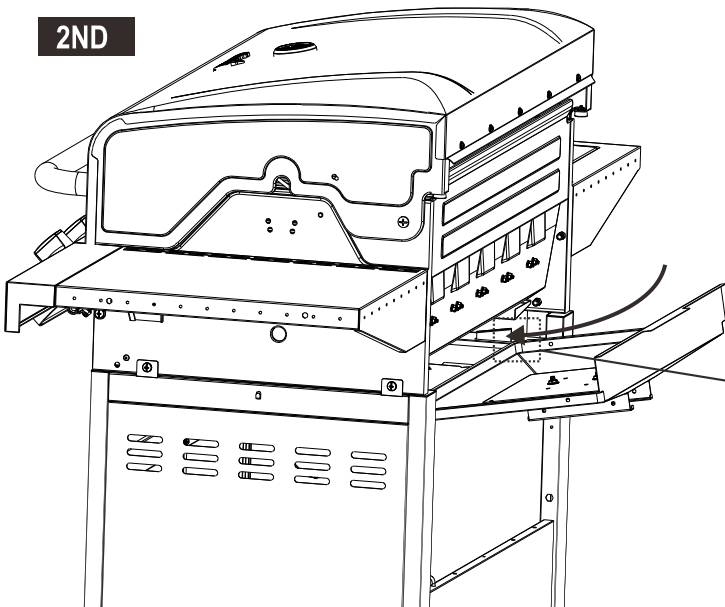


Failure to install grease tray and grease pan will cause hot grease to drip from bottom of grill with risk of fire or property damage.

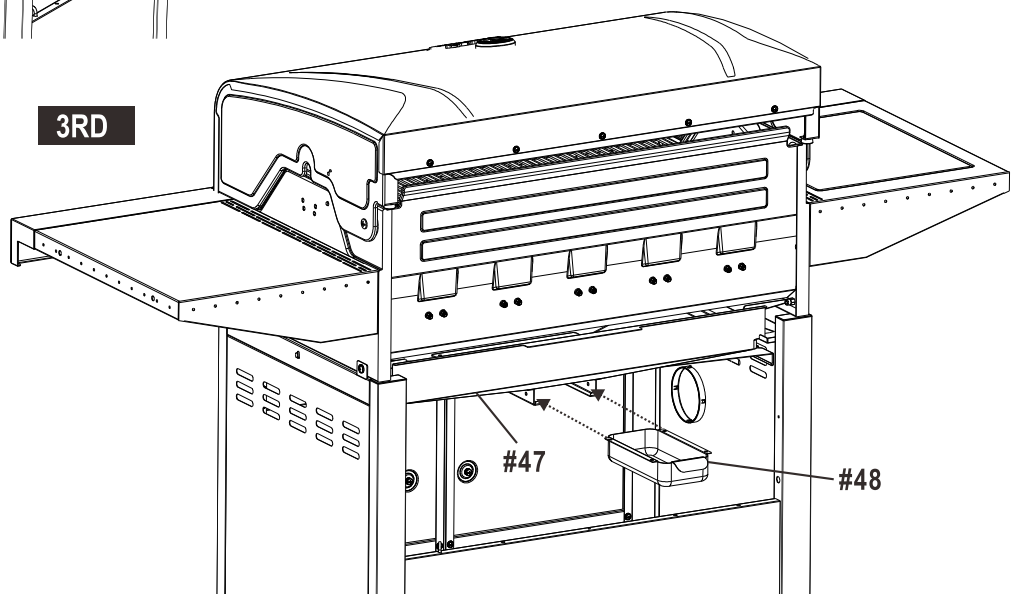


El no instalar la bandeja y el recipiente para la grasa ocasionará el goteo de grasa caliente desde la parte inferior de la parrilla, lo que presenta el riesgo de incendio o daños materiales.

2ND

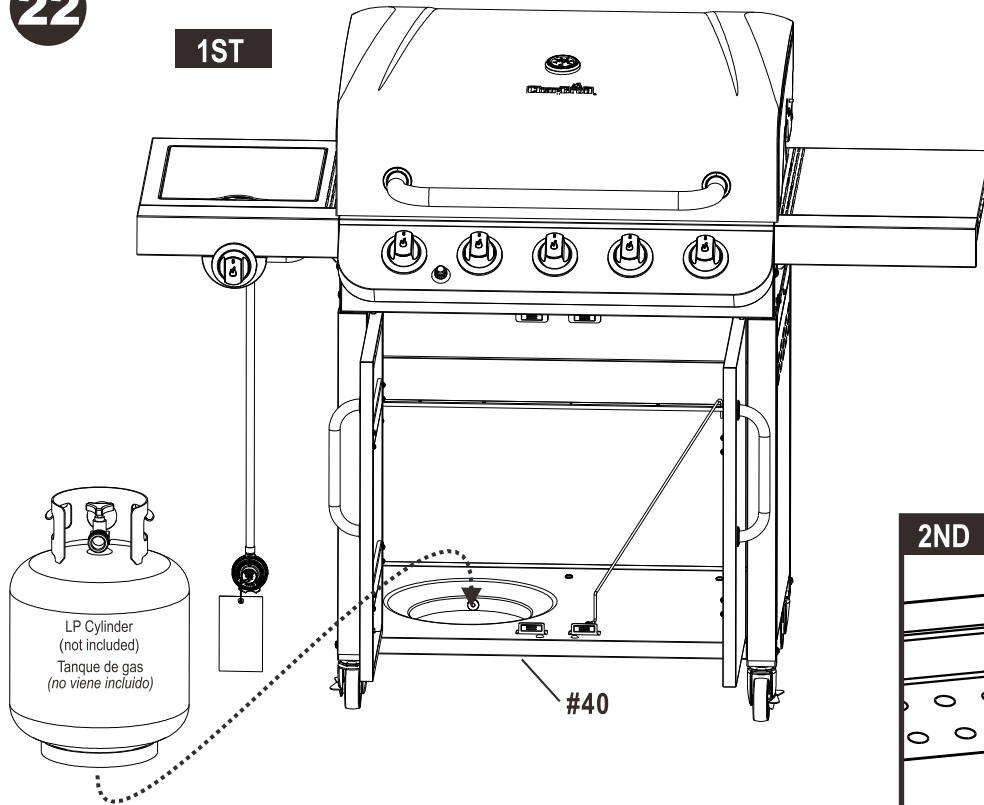


3RD

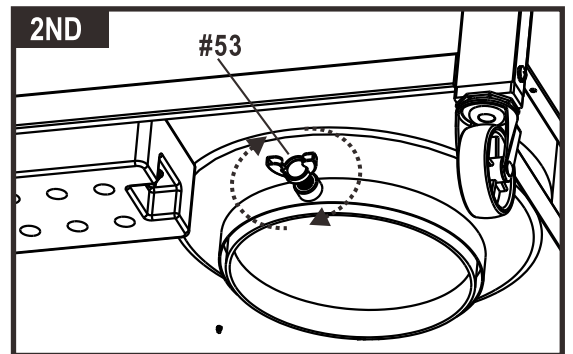


22

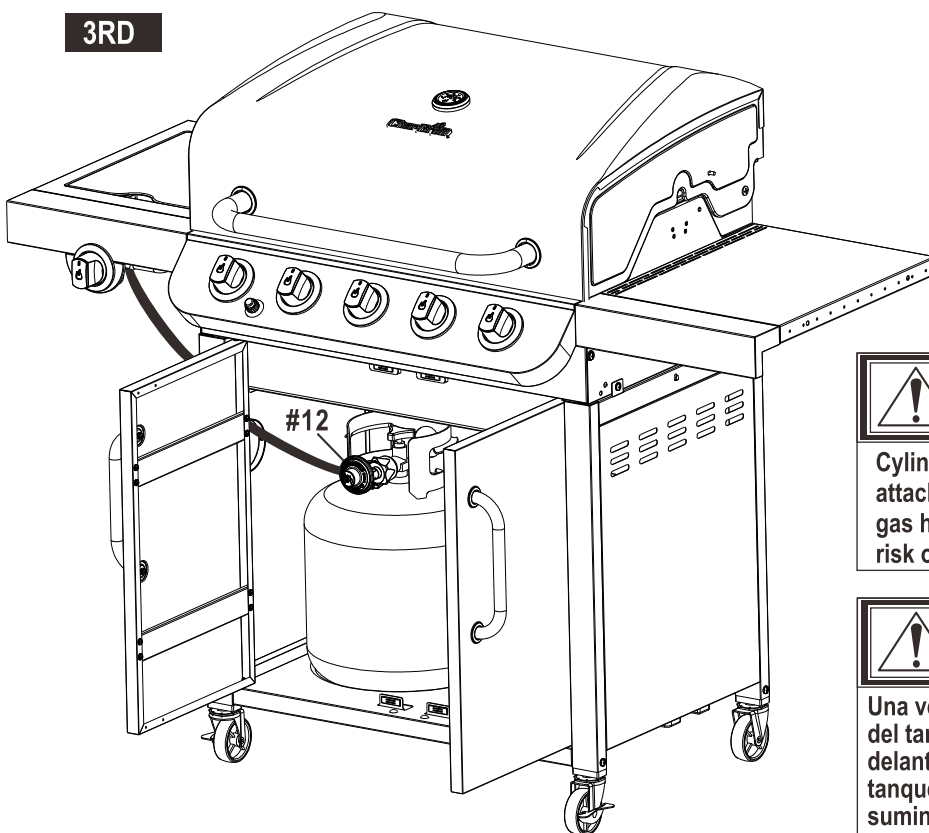
1ST



2ND



3RD



	CAUTION	
<p>Cylinder valve must face to front of cart once tank is attached. Failure to install cylinder correctly may allow gas hose to be damaged in operation, resulting in the risk of fire.</p>		

	ADVERTENCIA	
<p>Una vez que el tanque haya quedado instalado, la válvula del tanque debe quedar orientada hacia la parte delantera del carrito. Si no se instala correctamente el tanque, se puede dañar la manguera de gas durante el suministro, lo que puede ocasionar el riesgo de incendio.</p>		

מקרה חרום: במידה ודליפת הגז אינה ניתנת לעצירה, אש נוצרת כתוצאה מדליפת גז יש לקרוא מייד למכבי האש

מניעה/ פתרון.	גורם אפשרי	בעיה
<ul style="list-style-type: none"> יש לסגור את ברז מיכל הגז ו/או את מקור הגז, במידה והגורם אינו שריפת הצינור יש להחליף את הצינור בחדש. במידה והצינור נשרף אסור להמשיך ולהשתמש בגריל עד למציאת הגורם ששרף את הצינור. (טיפטוף שומן בוער, התפרצות אש בתוך הארונית.....) יש להחליף את מיכל הגז. יש לסגור את ברז מיכל הגז, אסור להשתמש במיכל גז זה. מיכל הגז לא תקין ויש להחליפו בחדש. יש לסגור את ברז מיכל הגז, יש להסיר את הווסת ממיכל הגז, יש לבצע את התליך חיבור הווסת מחדש ובדיקת הווסת והמיכל גז בבדיקת דליפת גז.. יש לסגור את ברז מיכל הגז, ואת כל הברזים בלוח הבקרה. יש להשאיר את מכסה הגריל פתוח ולתת לאש לדעוך. לאחר צינון הגריל יש לבחון את המבערים ולבדוק אם ישנם מחסומים במעברי הגז. יש לסגור את כל ברזי הגריל ואת ברז מיכל הגז. יש להשאיר את מכסה הגריל פתוח ולתת לאש לדעוך. לאחר צינון הגריל, יש לנקות שאריות מזון מחלל הגריל ולהסיר משקעי שומן ממנו, כמו כן יש לרוקן את תבנית איסוף השומן ומשטחים אחרים. 	<ul style="list-style-type: none"> צינור פגום בעיה מכנית כתוצאה מהתפתחות חלודה ו/או תחזוקה לא נכונה של מיכל הגז. בעיה בברז מיכל הגז כתוצאה מתחזוקה לא נכונה ו/או כשל טכני. התקנה לא נכונה, החיבור אינו מהודק, כשל בגומיית האיטום. להבות מתפרצות בגלל מבערים חסומים במעברים. ריכוז גבוה מידי של שומן באיזור המבער. 	<ul style="list-style-type: none"> גז דולף מצינור סדוק, חתוך, שרוף. גז דולף ממיכל הגז. גז דולף מברז מיכל הגז. גז דולף בין ווסת הגז למיכל הגז. אש בוערת מתוך לוח הבקרה. שומן בוער ו/או להבות בוערות מעל משטחי הצלייה

מניעה/ פתרון.	גורם אפשרי	בעיה
<ul style="list-style-type: none"> ראו הוראות על לוח הבקרה ליישום ההצתה, יש לעיין בסעיף שימוש וצחזוקת הגריל. יש לוודא כי המזרקים ממוקמים כראוי בתוך המבערים. יש לוודא כי מעברי הגז בתוך המבערים נקיים ממחסומים, קורי עכביש. יש לוודא כי מיכל הגז אינו ריק, במידה וכן יש לעיין בסעיף נפילת לחץ הגז. יש לסגור את כל ברזי הגריל (כפתורי בקרת העוצמה) יש לנתק את הווסת ממיכל הגז ולחברו שוב ולנסות להצית שוב את המבערים. יש לנסות להדק את חיבור ווסת הגז למיכל הגז כראוי. יש להחליף את האלקטרודה. מבערים ראשיים קצה האלקטרודה חייב לפנות אל המבער אל החורים בנקודת היציאה של הגז מהם. יש לכוון במידת הצורך. כירת הצד קצה האלקטרודה חייב לפנות אל המבער, יש לקרב את קצהו אל המבער. יש לנקות את החיווט ו/או האלקטרודה בעזרת מטלית ספוגה באלכוהול. יש לחבר חזרה את החיווט ו/או להחליף את האלקטרודה או החיווט בחדשים. יש להחליף את חיווט ההצתה/ אלקטרודה. יש להחליף את הסוללה 	<ul style="list-style-type: none"> נסיון הצתה למבער הלא נכון. המבער אינו מחובר למזרק הגז. ישנם מחסומים במעברי הגז במבער. אין זרימת גז. לחות הצטברה בחיבור בין ווסת הגז לבין מיכל הגז. ווסת הגז אינו מחובר כראוי למיכל הגז. בעיות אלקטרוניות האלקטרודה סדוקה ו/או שבורה. קצה האלקטרודה רחוק מידי מהמבער והוא אינו במקומו. החיווט ו/או האלקטרודה מכוסים עם משקעי מזון. החיווט משוחרר או מנותק. החיווט מקצר ניצוצות בין האלקטרודה לבין המצת. סוללה לא תקינה. 	<ul style="list-style-type: none"> המבערים אינם נדלקים בזמן שימוש במצת. המשך בעמוד הבא.

מניעה/ פתרון	גורם אפשרי	בעיה
יש לעיין בסעיף ההצעה האלקטרונית.	<p>הצעה אלקטרונית:</p> <ul style="list-style-type: none"> • לא מופיעים ניצוצות, אין רעש הצתה. • אין ניצוצות, יש רעש הצתה חלש. • יש ניצוצות אבל לא באלקטרודה, לא במלוא העוצמה. 	<p>המבערים לא נדלקים כאשר משתמשים במצת האלקטרוני. (ראו בעיות הצתה)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • יש להשתמש בגפרור בעל גוף ארוך. • יש לעיין בסעיף "הצתה עם גפרורים". 	<ul style="list-style-type: none"> • יש לעיין בסעיפי ה"גז" • הגפרור לא מגיע למבער. • נסיון הצתה בצורה לא נכונה. 	<p>המבערים לא נדלקים בעזרת גפרור</p>
<ul style="list-style-type: none"> • יש לבדוק את מיכל הגז ולוודא כי יש בו גז. • יש לסגור את כל הברזים בגריל, הברז במיכל הגז. • יש לנתק את ווסת הגז ממיכל הגז ולחבר שוב. 	<ul style="list-style-type: none"> • הגז נגמר. • בעית לחות שהצטברה בחיבורים בין בלון הגז לווסת הגז. 	<p>נפילה פתאומית בלחץ זרימת הגז, להבה נמוכה.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • יש לכבות את האש בגריל, לסגור את הברזים ולסובב את הגריל כאשר הגב שלו פונה אל הרוח. יש להגביר את עוצמת האש. • יש להחליף ו/או למלא את מיכל הגז. 	<ul style="list-style-type: none"> • רוח חזקה באזור. • לחץ גז נמוך במיכל. 	<p>הלהבה מתכבת</p>
<ul style="list-style-type: none"> • יש לנקות את המבערים ואת חלל תיבת האש לאחר כיבוי האש והמתנה שהגריל יתקרר. • יש להפחית את כמות השומן מהבשר לפני הצלייה. • יש לווסת את כמות הגז ולהגיע לטמפרטורה נמוכה יותר. 	<ul style="list-style-type: none"> • הצטברות שומנים בגריל. • כמות שומן גדולה בבשר. • טמפרטורת צלייה גבוהה מידי 	<p>התלקחות בגריל</p>
<ul style="list-style-type: none"> • יש לסגור את כל הברזים בגריל וברז הגז במיכל הגז. יש להשאיר את מכסה הגריל פתוח ולתת לאש להתכלות לבד. לאחר קרור הגריל יש לנקות את סביבת המבערים ואת תחתית הגריל מעודפי שומן מצטברים. 	<ul style="list-style-type: none"> • ישנו שומן מצטבר ליד מערכת המבערים. 	<p>אש ממשיכה להיווצר על מצבור שומן</p>
<ul style="list-style-type: none"> • יש לסגור את כל ברזי הגז בגריל ואת ברז הגז במיכל הגז. יש לנקות את גליל ו/או גלילי המבערים. ראו סעיף נקיון ותחזוקת המבערים. 	<ul style="list-style-type: none"> • מעבר הגז במבער ו/או המבערים חסום. 	<p>התפרצות אש</p>
<ul style="list-style-type: none"> • יש לנקות את חלל מוביל הגז עם מברשת. 	<ul style="list-style-type: none"> • הצטברות שומן ו/או חלקי מזון במוביל הגז. 	<p>אחד מהמבערים לא נדלק בעזרת מוביל הגז מהמבער השני</p>

מניעה/ פתרון	תהליך בדיקה	גורם אפשרי	בעיה
<ul style="list-style-type: none"> יש להתקין סוללה ולוודא כי הקטבים שלה פונים למקום הנכון "+" פונה החוצה. ואילו הקוטב השלילי "-" פונה אל תוך חלל בית הסוללה. יש להחליף את הסוללה בסוללה חדשה. יש לפתוח את כפתור/ מכסה בית הסוללה ולסגור אותו שוב, יש לוודא כי ההברגה סגורה כראוי. יש להחליף את יחידת ההצתה. 	<ul style="list-style-type: none"> יש לבדוק את התקנת וקוטביות הסוללה, הקוטב החיובי "+" צריך לפנות החוצה. האם הסוללה היתה בשימוש בעבר? יש לבדוק אם מהלך תנועת לחצן ההצתה הוא תקין וללא כיפוף, האם הקפיץ בכפתור מונח כראוי? במידה ולא נוצרים ניצוצות לאחר החלפת הסוללה, והחיווט בוצע כראוי, הסוללה לא תקינה. 	<ul style="list-style-type: none"> הסוללה לא מותקנת כראוי. הסוללה לא תקינה. לחצן ההצתה לא מותקן כראוי. יחידת ההצתה לא תקינה. 	<p>ניצוץ לא מופיע באף אחת מהאלקטרודות כאשר לוחצים על מתג ההצתה. רעש הצתה של ניצוץ לא נשמע מהאלקטרודות</p>
<ul style="list-style-type: none"> יש לנתק את כל החיווט ולחבר אותו מחדש ליחידת ההצתה. 	<ul style="list-style-type: none"> האם החיווט מחובר ומהודק כראוי? 	<ul style="list-style-type: none"> החיווט הראשי מיחידת ההצתה לא מחובר. 	<p>ניצוץ לא מופיע באף אחת מהאלקטרודות כאשר לוחצים על מתג ההצתה. נשמע רעש הצתה מהאלקטרודות.</p>
<ul style="list-style-type: none"> יש לנתק את כל החיווט מיחידת ההצתה ומהאלקטרודות ולהתקין אותו מחדש. במידה ורואים ניצוצות במקומות אחרים מאשר לכיוון המבער, הבידוד של החיווט נפגע ויש להחליפו בחדש. יש להחליף את הסוללה בחדשה. יש להעזר במגבת נייר לניגוב הלחות שהצטברה. יש להחליף אלקטרודות שנפגעו ו/או נסדקו בחדשות. 	<ul style="list-style-type: none"> האם החיווט מחובר ומהודק כראוי? במידת האפשר יש להביט בגריל כאשר הוא ממוקם במקום חשוך, יש להפעיל את ההצתה ולראות אם ישנו ניצוץ והיכן הוא מופיע. האם הניצוץ מתפרק כלפי המבער? כל הניצוצות נראים אך הם חשים ו/או מופיעים בתדירות נמוכה. יש לבחון את האלקטרודות ולמצוא סדקים בחומר הקרמי הלבן שלהן. 	<ul style="list-style-type: none"> החיווט הראשי מיחידת ההצתה לא מחובר במלואו. קצה האלקטרודה מרוחק מידי מהמבער. סוללה חלשה. האלקטרודות רטובות. האלקטרודות סדוקות. ישנו ניצוץ באזור הסדק. 	<p>נראים ניצוצות אבל לא בכל האלקטרודות, ו/או הניצוצות לא במלוא העוצמה.</p>

הערה: המידע במדריך זה הוא להנחיה בלבד. האביזרים והמפרט של מתקן הגריל אותו רכשתם עלולים להיות שונים עקב דרישות היבואן ו/או דרישות התקן במדינה בה הוא נרכש.
* מפרט מכשיר זה עלול להשתנות ללא הודעה מוקדמת



www.charbroil.co.il : בקרו באתר:
service@i-berman.co.il : לפניה למחלקת השרות:

היבואן : קבוצת חגים נחלים
רח' הירדן 13
יבנה
טל: 08-9429999