

# COYOTE

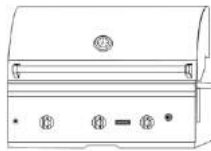
## גריל גז מפלדת אל חלד של COYOTE הוראות שימוש

דגמים מובנים

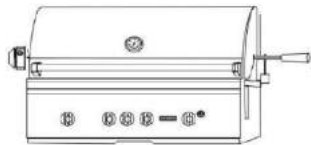
C2SL30LP

C2SL36LP

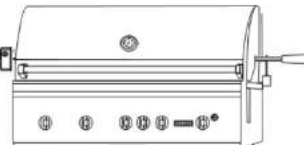
C2SL42LP



S-Series 30" - C2SL30



S-Series 36" - C2SL36



S-Series 42" - C2SL42



### לשימוש מחוץ לבית בלבד

עומד בתקן ANSI STD Z21.58-2015

מאושר 1.6-2015 CSA STD  
מכשיר בישול בגז לחצר

**חשוב:** יש לקרוא את ההוראות בקפידה לפני השימוש במכשיר זה.  
**עבור המתקין או האדם המרכיב את הגריל:** שמרו מדריך זה בצמוד לגריל לעיון עתידי.  
**עבור הצרכן:** שמרו מדריך זה לעיון עתידי.

**היבואן:** ניין מוצרי צריכה בע"מ, רחוב: הנצי"ב 6 תל-אביב

**טלפון:** 077-300-9459, **פקס:** 077-300-8343

**אתר אינטרנט:** [www.coyoteoutdoor.co.il](http://www.coyoteoutdoor.co.il)

## **ברוכים הבאים וברכותינו**

ברכותינו על רכישת הגריל החדש! אנו גאים מאוד במוצרים שלנו, ומחויבים באופן מלא לספק לכם את השירות הטוב ביותר שניתן. שביעות רצונכם נמצאת בראש סדר העדיפויות שלנו.

קראו מדריך זה בקפידה, כדי להבין את כל ההנחיות לגבי אופן ההתקנה, התפעול והתחזוקה, לצורך ביצועים אופטימליים ושימוש לאורך זמן.

אנו יודעים שתיהנו מהגריל החדש, ותודה על שבחרתם במוצר זה. אנו מקווים שתיהנו ממוצרים נוספים שלנו גם בעתיד.

## **קראו הוראות אלו ושמרו אותן**

מדריך זה מספק הנחיות תפעול ספציפיות עבור הדגם שברשותכם. השתמשו בגריל רק כפי שמתואר במדריך זה. הוראות אלו אינן אמורות לגעת בכל מצב הפעלה אפשרי שעשוי להתקיים. יש להשתמש בהיגיון בריא ולהיזהר בזמן ההתקנה, הפעלה ותחזוקה של מכשיר כלשהו.

## תוכן עניינים

4	הנחיות בטיחות
6	דגמי הגריל
7	מיקום הגריל
12	שימוש במבערים וצלייה בטוחה
16	הדלקת הגריל
18	תפעול ומאפיינים
19	טיפול ותחזוקה
22	פתרון בעיות נפוצות

## סמלי אזהרה

<b>סכנה!</b> <b>אם אתה מריח גז:</b>
1. סגור את אספקת הגז למכשיר.
2. כבה להבות דולקות כלשהן.
3. פתח את המכסה.
4. אם הריח ממשיך, התרחק מהמכשיר וטלפן מייד לספק הגז או למכבי האש.

<b>אזהרה!</b>
1. אין לאחסן גז או להשתמש בו או בנוזלים או אדים דליקים אחרים בסמיכות למכשיר זה או למכשיר אחר כלשהו.
2. אין לאחסן בלון גז שאינו מחובר למכשיר בקרבת מכשיר זה או מכשיר אחר.

<b>אזהרה!</b> <b>לשימוש מחוץ לבית בלבד:</b>
<b>אל</b> תפעיל את הגריל באזור סגור, מאחר שהדבר עלול לגרום להצטברות גז מדליפה, וכתוצאה לפיצוץ או להצטברות חד תחמוצת הפחמן – דברים שעלולים לגרום לפגיעה או למוות.
<b>אל</b> תשתמש בגריל בחניות סגורות, סככות או אזורים סגורים אחרים כלשהם.
<b>לא מיועד לשימוש על ידי ילדים.</b>
התעלמות מהנחיות אלו עלולה לגרום לסכנת דליקה או התפוצצות, ולפגיעה גופנית, מוות או נזק לרכוש!

<b>אזהרה!</b> <b>סכנה</b> מציינת סכנה מיידית, שאם לא תימנע עלולה לגרום למוות או לפגיעה חמורה.
--------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>זהירות!</b> <b>זהירות</b> מציינת סכנה פוטנציאלית, שאם לא תימנע עלולה לגרום לפגיעה גופנית מינימאלית או בינונית, או לנזק לרכוש.
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>אזהרה!</b> <b>אזהרה</b> מציינת סכנה פוטנציאלית, שאם לא תימנע עלולה לגרום למוות או לפגיעה חמורה.
-------------------------------------------------------------------------------------------------------

## הנחיות בטיחות

**אזהרה:** התקנה לא נכונה, שינויים והתאמות, שירות או תחזוקה לקויים עלולים לגרום לפגיעה או לנזק לרכוש. יש לקרוא את הוראות ההתקנה, התפעול והתחזוקה ביסודיות לפני התקנת מכשיר זה או טיפול בו.

### הוראות בטיחות כלליות

1. המכשיר מיועד לשימוש מחוץ לבית בלבד – אל תשתמשו במכשיר בתוך הבית או בסוג כלשהו של אזור סגור, כדוגמת חנייה סגורה או סככה. יש להרחיק מכשיר זה מעצים ומשיחים. הגריל אינו מיועד להתקנה בתוך או על כלי רכב, נגרים, סירות או מתקן נע אחר כלשהו. מכשיר זה אינו מיועד לשימוש מסחרי.
2. יש להקפיד על ניקיון האזור שסביב הגריל החדש, ושאזור זה יהיה חופשי מנוזלים דליקים וחומרים דליקים אחרים כגון מגבים, שטיחים, מטאטאים, כמו גם חומרים ממיסים, נוזלי ניקוי ודלק.
3. להפחתת סכנת פגיעה קשה או קטלנית מנשימת אדים רעילים ומהתפוצצות ודליקה כתוצאה מדליפת גז, יש להשתמש במכשיר זה רק מחוץ לבית באזור פתוח ומאוורר היטב. אין לחסום את זרימת הדלק או את פתחי האוורור.
4. אין להשתמש בגריל בתנאי רוח. אם הגריל ממוקם באזור בו נושבות רוחות באופן קבוע (קרוב לים, על הר וכולי), יש להתקין מחסום לרוח. יש להקפיד מרווחי הבטיחות סביב המכשיר כפי שמפורט במדריך זה.
5. אין להשאיר את הגריל ללא השגחה בזמן פעולתו.
6. אין להשתמש באמצעי בעירה שאינו מתאים למכשיר שברשותכם.
7. אין להשתמש בדלק כדוגמת טבליות פחמים בגריל גז.
8. יש להרחיק ילדים וחיות מחמד מגריל חם. אין לאפשר לילדים להשתמש בגריל זה או לשחק בסמיכות לו.
9. אל תנסו לתקן את הגריל בעצמכם או להחליף חלק כלשהו ממנו, אלא אם כן הדבר מומלץ באופן ספציפי במדריך זה. יש למסור את הגריל לטכנאי שירות מוסמך לצורך ביצוע כל שאר הטיפולים.
10. אין להישען על גריל פתוח. אין להניח בגדים או חומרים דליקים אחרים על או ליד הגריל. אין ללבוש בגדים רפויים או שרוולים ארוכים בזמן השימוש בגריל, מאחר שחלק מהבדים עלולים להיות דליקים במיוחד.
11. החזיקו במטף כיבוי ליד הגריל. אל תנסו לכבות שומן שנשרף באמצעות מים או נוזלים אחרים.
12. אין להשתמש בנייר אלומיניום כדי לרפד את מדפי הגריל או את מגשי איסוף הנוזלים, מאחר שדבר זה עלול לשנות את זרימת האוויר הדרושה לבעירה טובה, ובנוסף להוביל להצטברות חום באזור הבקרה, דבר שיגרום להתמוססות חוגות ההפעלה והמצת.
13. בזמן השימוש בגריל, אין לגעת באזורי הבישול של הגריל, ברשת המבער, או באזור הקרוב לחלקים אלו, מאחר שהם מתחממים מאוד ועלולים לגרום לכוויות. יש להשתמש במגנים לידיים (כפפות) בזמן פתיחת מכסה הגריל, ולעשות זאת לאט כדי לאפשר לחום ולקיטור לצאת מהגריל.
14. אין לאפשר לשומן או לחומרים חמים אחרים לטפטף מהגריל על השסתום, הצינור או הווסת. יש לעצור את אספקת הגז מיד. לאחר שהגריל התקרר, יש לקבוע את סיבת הטפטוף ולתקן. לאחר ניקוי השסתום, הצינור והווסת, בצעו בדיקת דליפה לפני המשך השימוש בגריל.
15. אין לחמם כלי זכוכית סגור או מיכל מתכת המכילים מזון על הגריל. אחרת עלול להצטבר לחץ בתוך הכלים ולגרום להם להתפוצץ, ואף לגרום לפגיעה גופנית חמורה או לנזק לגריל.

16. יש להרחיק כבלי חשמל ממים ומאזורים חמים. יש למקם כבלי חשמל הרחק מאזורים בהם הולכים אנשים, למניעת סכנת מעידה.
17. יש להקפיד שקווי אספקת הגז יהיו קצרים ככל הניתן.
18. אסור להזיז את הגריל כשהוא חם.
19. **אסור** להשתמש בגריל בזמן שאתם תחת השפעת סמים או אלכוהול.
20. **אסור** לאחסן מיכל גז רזרבי מתחת לגריל או לידו.
21. **אל** תשתמשו בגריל ללא מגש איסוף השומן, מאחר ששומן חם עלול לדלוף למטה ולגרום לדליקה או להתפוצצות. יש לדחוף את מגש איסוף השומן עד הסוף, במקום המיועד לו מתחת לגריל.
22. שומן הוא חומר דליק מאוד. יש לאפשר לשומן חם להתקרר לפני שנוגעים בו או משליכים אותו. יש לנקות את מגש איסוף השומן משומנים על בסיס קבוע.
23. במקרה שבו אחד המבערים כבה, יש לסובב את חוגת המבער עד למצב כבוי (OFF), לפתוח עד הסוף את מכסה הגריל ולאפשר לו להתאוורר. אין לנסות להשתמש בגריל לפני שהגז הספיק להתפזר.
24. אין להשתמש בגריל לפני ביצוע בדיקת דליפות.
25. יש לכבות את שסתום מיכל הגז כשהגריל לא נמצא בשימוש.
26. יש לוודא שחוגת הבקרה במצב סגור (OFF) כשהמכשיר אינו בשימוש.
27. יש להפעיל מכשיר זה רק באמצעות מעגל חשמלי המחובר לממסר פחת.

## דגמי הגריל

לא משנה אם אתם זקוקים לגריל קטן יחסית עם 3 מבערים לפאטיו, או גריל גדול באורך 42 אינץ' שמתאים לאירוח מסיבה בכל גודל שהוא, למותג COYOTE יש את הפתרון עבורכם!

מספר דגם	גודל המוצר (אינץ' / מ"מ)	BTU/שעה (ראשי/אחורי)	מבערים	מנוע רוטיסרי	תאורת מכסה
C2SL30LP	30 אינץ' (76)	55,000/15,000	2 מבערי אינפנייטי, 1 לצלייה ומבער אחורי אחד	יש	יש
C2SL36LP	36 אינץ' (902)	75,000/15,000	3 מבערי אינפנייטי, 1 לצלייה ומבער אחורי אחד	יש	יש
C2SL42LP	42 אינץ' (1067)	95,000/15,000	4 מבערי אינפנייטי, 1 לצלייה ומבער אחורי אחד	יש	יש

## מיקום הגריל

בדקו את תקנות הבנייה המקומיות כדי לברר את שיטת ההתקנה המתאימה.

- לפני התקנת גריל מובנה בתוך אזור ייעודי לו, יש להעתיק את כל המידע לגבי המוצר, כגון מספר הדגם, מספר סידורי וסוג הגריל ולאחסן מידע זה במקום בטוח.
- אם הגריל מותקן על ידי מתקין או טכנאי מוסמך, וודאו שהוא מראה לכם את נקודת ניתוק אספקת הגז. כל קווי הגז חייבים להיות בעלי ברז כיבוי עם גישה קלה ופשוטה. במקרה של זיהוי ריח גז, חפשו מיד דליפת גז. בדקו רק באמצעות תמיסת סבון ומים. **אל תחפשו דליפות גז באמצעות להבה גלויה.**

**הערה:** אנו ממליצים מאוד שתעזרו במתקין מקצועי להתקנת וחיבור הגריל לגז. הוראות אלו יספקו לכם את המידות הדרושות עבור הבנאי שיבנה את המקום שבו הגריל יותקן.

**חשוב:** חיבורי גז, ווסתים ושסתומי ניתוק אספקת גז שיותקנו על ידי המתקין חייבים להיות נגישים.

### מיקום הגריל:

מקמו את הגריל רק באזור מאוורר היטב. אל תמקמו את הגריל בתוך מבנה, מוסך, סככה או אזור סגור דומה, ללא מערכת אוורור מאושרת. במהלך שימוש ממושך במוצר, הגריל מפיק עשן רב. וודאו שישנו די שטח לפיזור עשן זה.

### דרישות אוורור לצורך הפעלת הגריל שלכם

- חובה לדאוג לאמצעי אוורור עבור גריל גז, כדי להבטיח שביצועי הגריל יהיו כפי שהם אמורים להיות, וכדי להבטיח את בטיחותכם ואת בטיחות משפחתכם. פתחי האוורור הנחוצים במסגרת האחוריות למוצר מבטיחים שכל החום הנלכד בתוך הגריל בשל גורמים סביבתיים (כגון רוח) ייצאו, ובנוסף הם מאפשרים שגז הדולף ממכל הגז או מחיבורים שונים ייצא לפני הצטברותו וסכנת התלקחות.
- להלן הסבר פשוט על המתרחש בתוך הגריל. כשהמבערים של הגריל פועלים, הם יוצרים להבה שיוצרת את החום שדרוש לצורך בישול המזון. חום זה חייב לצאת מהגריל, אחרת בסופו של דבר תקבלו מכשיר שהצטבר בתוכו לא רק חום רב, אלא גם לחץ גבוה. דבר זה עלול לגרום לנזק חמור לא רק לגריל, אלא גם למפעילו או לרכוש הסמוך אליו. לאור זאת, אם מגיעה רוח אל חלקו האחורי של מכשיר זה, הבעיה אינה בכך שהרוח מפריעה ללהבות ומקטינה אותן, אלא בכך שהרוח פועלת כמחסום בפני יציאת החום, שמתבצעת בעיקר דרך החלק האחורי של המכסה (מעל לפאנל האחורי, אך מתחת לחלק העליון של המכסה). חסימה זו של פתח היציאה היא מה שמתחיל את הבעיות.
- אם האזור שבו מותקן הגריל מאוורר היטב (עם לפחות 2 פתחי אוורור לאוורור צולב, ולפחות 129 ס"מ רבוע בכל פתח אוורור) אזי החום שנלכד בתוך המכשיר בשל הרוח אמור להיות מסוגל לצאת החוצה מפתחי האוורור. אולם, אם האזור אינו מאוורר כראוי, והרוח מגיעה מאחור, החום ינסה לצאת מהיציאה הקלה ביותר, שתהיה כפי הנראה דרך החלק התחתון של הגריל ופאנל הבקרה הקדמי. דבר זה עלול לגרום להתחממות פאנל הבקרה וחוגות הבקרה, עד שהם יהיו חמים למגע, ואף לגרום לכוויה של האצבעות, שלא לדבר על כך שהדבר עלול להתיך את כל אטמי הגומי שבשסתומים ולפגוע במערכת ההצתה עד למצב שבו יהיה צורך להחליפה במלואה.
- יש לקחת בחשבון את האוורור ואת שינויי כיוון הרוח האופייניים ביותר באזורכם בזמן תכנון אזור הבישול מחוץ לביתכם. בדיוק כפי שהייתם מתכננים את הפרישה של המטבח הביתי שלכם ואת מידותיו, כך עליכם לתכנן את אזור הבישול מחוץ לבית, אך עליכם לקחת גם בחשבון את איתני הטבע ואת ההשפעות שעשויות להיות להם על ציוד הבישול מחוץ לביתכם.
  - **מגן רוח של COYOTE:** אם נתקלתם בסיטואציה שבה מגיעה רוח אל החלק האחורי של המכשיר, ניתן להשיג "מגני רוח" של COYOTE שיסייעו לכם לשמור על הגריל מפני התחממות יתר עקב היעדר יציאת חום מהחלק האחורי של

הגריל. מגני הרוח שלנו אינם ערובה לכך שבעיה זו לא תתרחש. הם מיועדים רק לסייע לרוח לסטות למעלה ומעל לחלק העליון של הגריל. אם הרוח חזקה, ייתכן שתסבלו עדיין מהבעיות שנגרמות עקב הילכדות חום בתוך הגריל. ניתן לרכוש את מגני הרוח שלנו דרך משווק מורשה.

#### **מרחקי בטיחות:**

- **לכיוון מבנים לא דליקים:** עבור חומרים לא דליקים, ניתן למקם את הגריל של קיוטי בצמוד, או בסמוך לחומרים לא דליקים אלו. מכסה הגריל מסתובב בעיקר בצמוד לגוף המכשיר. אם ישנו קיר או חוצץ מאחורי המכשיר שעלול לחסום את האוורור, יש להקפיד על מרווח מינימאלי של 17.8 ס"מ מהחלק האחורי של הגריל לכיוון הקיר לצורך אוורור. אם אין קיר או חוצץ שחוסם את אוורור המכשיר ניתן להשאיר 5 ס"מ בלבד מאחורי המכשיר כדי שהמכסה ייפתח באופן מלא. אם אתם רוצים להשתמש באפשרות רוטיסרי (שיפוד מסתובב), תצטרכו להקפיד שהשאתם מרווח מספיק (לפחות 15.24 ס"מ) מכל צד של הגריל, כך שיהיה די מקום עבור מנוע ומוט הרוטיסרי, מאחר שאלו בולטים אל מעבר לממדים הכלליים של גוף הגריל.
- **מרחקי בטיחות ממבנים דליקים:** עבור מבנים דליקים, יש להשאיר מרווח ביטחון של 61 ס"מ לפחות מכל חומר דליק (בכל כיוון) לצורך האחריות על המכשיר ובטיחות בעליו. **לא** ניתן למקם את הגריל מתחת לחומרים דליקים ללא מערכת אוורור מאושרת שתמוקם ישירות מעל למכשיר.
- **כיסויים מבודדים ומבנים דליקים:** אם אתם חייבים להשתמש בחומרים דליקים כדי לבנות את אזור התקנת הגריל, ואם המרחק של חומרים דליקים אלו יהיה קטן מ-61 ס"מ מהגריל, עליכם להשתמש בכיסויים מבודדים מתאימים של COYOTE. כיסויים מבודדים אלו ישמשו מחסום שיגן על המבנה שמכיל את הגריל מפני חום ואש שמפיק הגריל. אם לא ייעשה שימוש בכיסוי מגן במבנה עשוי מחומר דליק, האחריות על הגריל תבוטל באופן מיידי, ולא ניתן יהיה להבטיח את בטיחות השימוש בו.

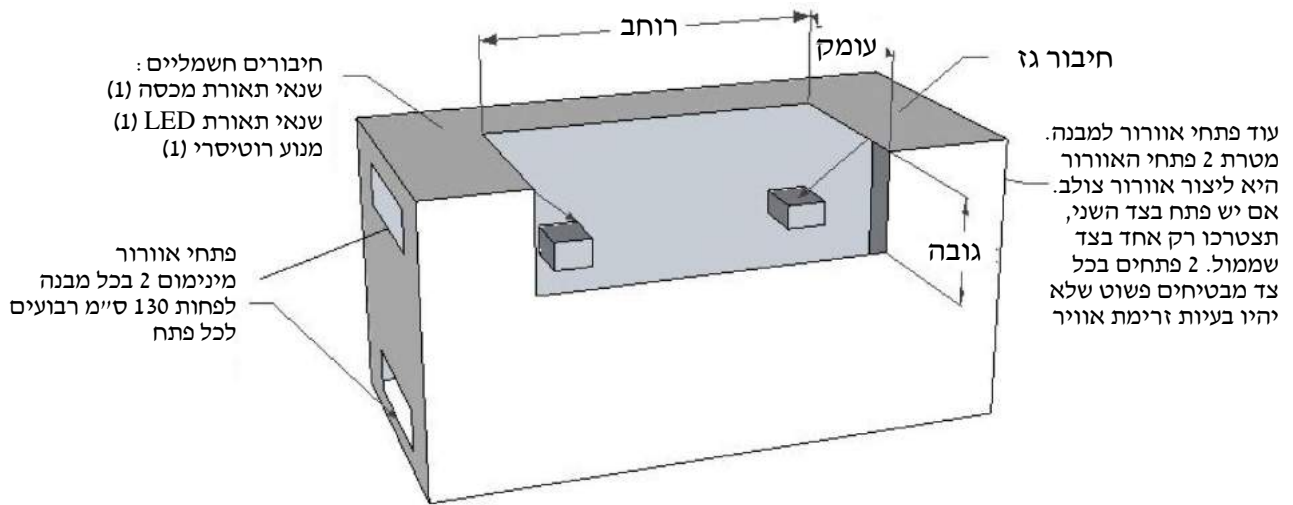
#### **עבור התקנה בתוך שקע ייעודי**

- גריל מובנה מתוכנן להתקנה פשוטה בתוך כל מעטפת בנויה. עבור מבנים לא דליקים, הגריל מוכנס אל תוך הפתח (**כפי שמוצג בפירוט באיור A**) ונתלה מגוף הגריל עצמו. אין צורך בדק תחתון כדי לתמוך בגריל מלמטה. כמו כן יש צורך בדברים הבאים:
- שני חורי אוורור, בגודל של 130 ס"מ רבועים לכל הפחות, כדי לסייע בשחרור גז מדליפות.
  - על הדלפק להיות שטוח ומפולס ביחס לרצפה.

**מיכל הגז צריך להיות מאוחסן בנפרד והרחק מגוף הגריל ועל מיכל הגז להיות מאוחסן באזור מאוורר היטב.**



### איור A - איור מפורט של חתך אזור להתקנת גריל



שקעים חשמליים דרושים (220 וולט)		דירוג BTU כולל	ממדים כלליים (ס"מ)			ממדי חתך (ס"מ)			דגם
תאורה	רוטיסרי (שיפוד מסתובב)		עומק	רוחב	גובה	עומק	רוחב	גובה	
1	1	70,000	64.77	76.2	58.42	52.08	14.58	26	C2SL30LP
1	1	90,000	64.77	90.17	58.42	52.07	82.55	26	C2SL36LP
1	1	110,000	64.77	106.68	58.42	52.07	100.33	26	C2SL42LP

## **דרישות גז**

**אזהרה:** אסור לחבר קו גז שאינו בהתאם לתקן למכשיר זה. חיבור לקו גז לא תקני יכול לגרום לחום מוגזם ולשריפה.

**חשוב:** לפני חיבור הגריל למקור אספקת הגז יש לוודא כי חוגות המבערים במצב "OFF".

### **מיכל הגז:**

- הגריל מותאם לשימוש עם גפ"מ (גז פחממני מעובה) בלחץ 30 מיליבר
- אין לעשות שימוש בסוג גז אחר או בלחץ אחר מהמצוין להלן
- ניתן להשתמש במכלי גז במשקל עד 12 ק"ג (כולל)
- בעת השימוש בגריל יש להוציא את המיכל מתיבת הגריל ולהניחו לצידו במרחק של המקסימלי שצינור הגז מאפשר
- לעולם אל תניח את המיכל על צידו, כיוון שהשסתום עלול להתקלקל ולגרום לדליפה חמורה. הצב תמיד את המיכל כאשר הוא עומד
- הצב תמיד את המיכל במקום נגיש המאפשר החלפה נוחה וכיבוי מהיר
- נתק תמיד את מיכל הגז לפני הזזת המתקן
- נתק את מיכל הגז וכסה את הגריל לפני אחסון לתקופות ארוכות
- לעולם אל תחשוף את המיכל לחום, הלחץ שבתוך המיכל עלול לעלות ולעבור את גבול הלחץ המותר
- לעולם אין לאחסן מיכל בתוך הבית, מרתף, מחסן סגור או רכב.

### **וסת לחץ גז:**

- חיבור למכלי גז מחייב שימוש בווסת גז 30 מיליבר מאושר על ידי מכון התקנים הישראלי! המכלים בפני עצמם אינם מווסתי לחץ
- **בשל צריכת הגז של הגריל (גרם /שעה) יש לעשות שימוש בווסת עם הספק של 4 ק"ג לשעה לפחות**
- חיבור למערכת גז מרכזית אינה מצריך וסת לחץ, יחד עם זאת, יש לוודא עם חברת הגז כי הלחץ המסופק מהמערכת הינו אכן 30 מיליבר
- לעולם אל תשתמש במקור אספקת גז שאינו מווסת! למרות שהגריל יידלק, ישנה סכנה ברורה לבעירה במערכת הגז, הצינורות הונטוריים בלוח הבקרה או/ו במבער הצד.

### **צינור גז גמיש:**

- חובה לחבר מתקן זה לצינור גז גמיש העונה על דרישות התקן הישראלי

- אורך הצינור המחבר את המתקן למיכל הגז לא יעלה על 1.5 מטר
- הרחק את צינור הגז מפני חום, כולל תחתית הגריל
- וודא שצינור הגז אינו מפותל
- בדוק את צינור הגז בזמן החלפת מיכל הגז ו/או אחת לשנה, המוקדם מביניהם
- אין להפעיל את המתקן אם צינור הגז סדוק, חתוך, משופשף או ניזוק

### **טיפול:**

- אין לבצע שינויים/אלתורים במבנה הגריל או להפעילו באופן שאינו תואם להוראות השימוש הנ"ל. למען הספר ספק, השימוש התקין בגריל מצריך תפעול הדלקה וכיבוי וכן כיוון גובה להבות המבער כמתואר הוראות אלו בלבד.
- כל פעולה אחרת לצורך טיפול או תפעול תבוצע ע"י טכנאי גז שהוסמך לכך או נציג מטעם חברת ניין מוצרי צריכה בע"מ.
- מומלץ לבצע טיפול תקופתי, ראה הוראות שימוש ואחזקה.

### **זהירות! להבה חוזרת / רתיעת להבה:**

- רתיעת להבה הינה תקלה מסוכנת הגורמת לשריפה בתוך מערכת הגז של הגריל. תקלה זו עלולה לגרום לפגיעה בתפקוד הגריל ואף לשריפת הגריל וכתוצאה מכך לשריפת סביבתו
- **רתיעת להבה ניתן לזהות על ידי אחד או יותר מהסימנים הבאים: ריח גז, אי עליית טמפרטורת הגריל, המבערים משמיעים קולות נפץ.**
- **במקרה של רתיעת להבה יש לנתק מיידי את אספקת הגז ולהפסיק את השימוש בגריל עד לפתרון התקלה!**
- הסיבה השכיחה ביותר להיווצרות רתיעת להבה חדירה של עכבישים או חרקים קטנים אחרים לצנרת מערכת הגז של הגריל וחסימתם באמצעות קורים וכדומה.
- יש לבצע בדיקה מונעת וניקוי בעת הצורך של מערכת הגז על ידי טכנאי גז המוסמך על ידי משרד העבודה או על ידי נציג מטעם חברת "ניין מוצרי צריכה בע"מ"

### **טיפול בטיחותי מונע:**

- כל המחברים נבדקו ביסודיות במפעל, כמו כן נבדקה עמידות המבערים בלהבה.
- בדוק דליפות מכל החיבורים לפני הפעלת הגריל
- בדוק דליפות משסתום המיכל לפני כל חיבור המיכל
- לעולם אל תבדוק דליפות בעזרת גפרור בוער או להבה גלויה!
- בצע את בדיקת הדליפות מחוץ לבית!

## הנחיות לבדיקת דליפה:

לפני הבדיקה: אסור לעשן בזמן בדיקת דליפה. יש לכבות כל להבה. אסור להשתמש בגריל לפני בדיקת דליפה.

1. לאחר חיבור הצינור הגמיש והוסת למיכל גז או מערכת הגז המרכזית.
2. בדוק שכל כפתורי הבקרה נמצאים במצב OFF
3. הכן תמיסת סבון ומים ביחס של 1:1
4. פתח את שסתום המיכל במלואו או ברז החיבור למערכת הגז המרכזית
5. מרח תמיסת סבון על המחברים:
  - א. חיבור הוסת למיכל הגז
  - ב. חיבור הצינור הגמיש לוסת
  - ג. חיבור "ניפל" הגריל לצינור הגמיש
  - ד. כל חיבור אחר בין מיכל הגז ועד ל"ניפל" הגריל
6. דליפה תזוהה על ידי יציאת בועות סבון מאזור הדליפה.
7. אם אותרה דליפה, סגור את שסתום מיכל הגז, הדק את המחבר הבעייתי ובדוק שנית.
8. אם הדליפה נמשכת, פנה מיידית לטכנאי גז המוסמך על ידי משרד העבודה או למחלקת השירות של חברת "ניין מוצרי צריכה בע"מ"

## אזהרה: אין להפעיל את המתקן אם קיימת דליפה!

### **שימוש במבערים וצלייה בטוחה**

גריל זה תוכנן להגיע לטמפרטורה אותה הגדרת על ידי כיוון השסתום, שבתורו מווסת את כמות הגז שמגיעה לכל מבער. שסתום זה ממוקם מאחורי החוגה, והוא הבסיס ליצירת החום וצריכת הדלק של הגריל. למשל: בישול בחום נמוך יאפשר זמן בישול ארוך יותר עם אותו מיכל גז מאשר בישול בחום גבוה.

מעבר לכך, הצתת המבערים מבוצעת באמצעות השסתומים. לכן יש להבין את החשיבות של חלק זה ואת המיקום/הטיפול בחוגות.

- דוגמה: אם תשכחו לסובב את החוגה למצב כבוי, והמבער לא יודלק, גז ידלוף החוצה מהשסתום. עליכם לדעת מה מצב הגריל ולנהוג באחריות!

### **תצורת המבערים ופיזור החום:**

- אם תביטו מתחת לחזית רשת הבישול, תראו שבסנטימטרים הראשונים של כל מבער לא יוצא מהם גז. זהו חלק החום הבינוני של הגריל שלכם, וזאת ממספר סיבות.
- הראשונה היא שכיסויי הלהבות מבטיחים פיזור חום שווה לאורך משטח הבישול של הגריל, כך שהחלק הקדמי מתוכנן כחלק הבישול בחום בינוני, בעוד שניתן להשתמש בחלק האמצעי של רשת הבישול לקבלת חום גבוה (אל תשכחו שכל זאת תלוי גם ברמת פתיחת השסתומים, כפי שקבעת בעזרת החוגות השונות).
- ככל שנעים לכיוון החלק האחורי של הגריל, מעבר לחלקו האמצעי, מתקרבים לחלק החם ביותר של הגריל.
  - מתחת, היכן שהמבער מוברג לחלקו האחורי של גוף הגריל, תראו שישנה "הצלבה" בין המבערים. הצלבה זו מעבירה גז ממבער אחד לשני (כל עוד השסתומים פתוחים), כדי להבטיח שכל המבערים נדלקים במקרה שהמצתים לא פועלים.

- לדוגמה, אם הצלחתם להדליק רק מבער אחד, תצטרכו רק להשאיר את המכסה פתוח ולפתוח את השסתום למבער שצמוד אליו, למצב חום גבוה. הגז יעבור דרך המבער החדש/פתוח ויידלק מהמבער הראשוני. הצלבה זו מספקת לכם חום גבוה קבוע לאורך החלק האחורי של הגריל, דבר שמגביר את הטמפרטורה ויוצר את החלק החם ביותר בגריל (אלא אם כן יש לכם דגם CS עם מבער צלייה – בו מבער הצלייה יספק את הטמפרטורה הגבוהה ביותר לצורך בישול/צלייה).

כדי להבין כיצד דבר זה משפיע על הבישול, הביטו בתמונות למטה.



### השימוש במבער – עקיף, ישיר, צלייה, בישול רוטיסרי

כפי שניתן לדמיין, על ידי שליטה בזרימת הגז דרך המבער ניתן לקבוע את גובה הלהבות. הלהבה האידיאלית היא בצבע כחול, ללא קצה צהוב, או רעש כלשהו שיוצא מהמבער.

אם במקרה נתקלתם באחת מהבעיות הנ"ל:

- בדקו את בורג כיוון זרימת האוויר שבצדו של המבער (מכונה שסתום ונטורל) וגם את בורג הוויסות שנמצא מתחת לדיזה כדי להבטיח זרימת גז מתאימה אל המבער מהשסתום.
- ישנן סיבות רבות שיכולות לגרום להיווצרות להבות חלשות ולפגיעה בחום, אך אף אחת מהן אינה חמורה כמו דליפת גז. לכן בדקו תמיד שאין ריח גז, אך אל תשכחו גם לנקות את המבערים!

לצורך **בישול ישיר**, מבשלים את המזון פשוט מעל להבה ישירה. זו דרך מהירה לבישול, אך גם הדרך המהירה ביותר לשרוף את המזון. שימו לב לכך אם בחרתם בשיטה זו!

**בישול עקיף** לעומת זאת משמש עבור נתחי בשר גדולים, ולכל דבר שברצונכם להשאיר עסיסי!

- כל שצריך לעשות הוא לכבות את המבער שנמצא מתחת למזון שמבושל, ולכוון את להבת המבערים החיצוניים, כך שתיצרו סביבת בישול איטית, יציבה ואחידה עבור המזון!



אם אתם רוצים לבשל את המזון כמעט באופן מיידי, אתם חייבים לנסות **בישול בצלייה**. בבישול בצלייה משתמשים במבער קרמי שמפיק צורה אחרת של חום, כך שהוא יכול ליצור טמפרטורה הרבה יותר גבוה ובמהירות רבה יותר, כל זאת כדי לנעול את המיצים בתוך המזון!

אם אתם רוצים ליהנות מעוף עסיסי, היישר ממתקן הצלייה של הגריל שלכם, כדאי שתבחרו **בישול רוטיסרי**. הגרילים של קוויטי מנצלים את אותה טכנולוגיית מבער קרמי שישנה במבער הצלייה שלהם במבער הרוטיסרי, יחד עם מנוע ושיפוד שיחזיק ויסובב עד ל-9.07 ק"ג של מזון. כך תוכלו לבשל עופות במהירות רבה, מבלי לשרוף או לחרוך אף חלק ממנו.

### **הנחיות להרכבת הרוטיסרי**

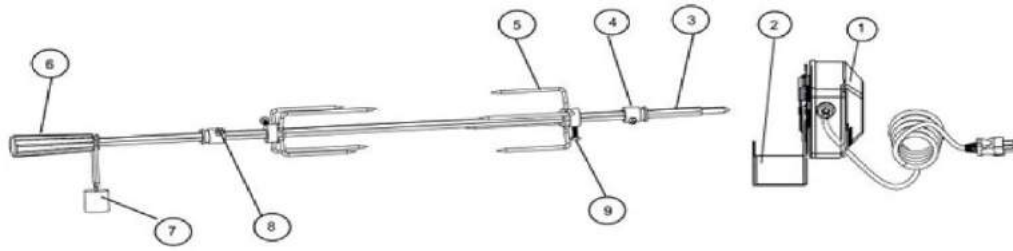
**אזהרה:** למניעת פציעה אפשרית, אל תעמדו כשראשכם ישירות מעל לגריל בזמן שאתם מתכוננים להדליק את מבער הרוטיסרי.

לרוב משתמשים ברוטיסרי לבישול נתחי בשר גדולים ועופות, כדי להבטיח בישול איטי ואחיד. תנועת הסיבוב הקבועה מספקת פעולה של שימון עצמי, כך שהמזון שמתבשל על רוטיסרי יוצא לח ועסיסי במיוחד. הבישול ברוטיסרי לרוב מצריך 1.5 עד 4.5 שעות, בהתאם לגודל וסוג הבשר המבושל. ניתן לבשל בשיטת רוטיסרי עם חום עקיף, בעזרת מבער רוטיסרי אינפרה אדום. החום העז, שמועדף על שפים מקצועיים על פני שיטות אחרות, הינו אידיאלי לצלייה בתוך המיצים והחומרים המזינים הטבעיים שנמצאים בתוך בשר איכותי.

לבישול רוטיסרי מוצלח, יש למרכז ולאזן את הבשר באופן שווה ככל הניתן על שיפוד, כדי למנוע מאמץ יתר של מנוע הרוטיסרי.

1. חברו את מתקן החזקת המנוע לצידי מסגרת הגריל (ניתן להתקינה בצד שמאל או ימין של המסגרת) באמצעות שני ברגים ושני אומים.
  2. הכניסו את מנוע הרוטיסרי להתקן החזקת המנוע.
  3. הרכיבו את דסקית הנעילה, את משקולת האיזון בצד הנגדי ואת הידית אל השיפוד. החליקו את שרוול הציר, כשהקצה הארוך לעבר הידית.
  4. החליקו את מזלגות השיפוד (עם 4 השיניים) כשהחודים מופנים הרחק מהידית על השיפוד. הניחו מזון על השיפוד, וחברו אותו למקומו בעזרת מזלג השיפוד השני. חברו בעזרת בורג פרפר. הניחו את התקן החזקת השיפוד במקומו וחברו אל המנוע. סגרו את החיבור בעזרת בורג פרפר. ייתכן שיהיה צורך לקשור חלקים משוחררים של המזון בעזרת חוט קצבים. אל תשתמשו בחוטי ניילון או פלסטיק, מאחר שאלו יימסו ויהרסו את המזון.
  5. לאחר שהמזון חובר למקומו, הניחו את הקצה החד של השיפוד בתוך המנוע, ואז את שאר השיפוד על המסגרת בשני צידי הגריל.
  6. וודאו שכל הברגים מחוזקים היטב.
  7. כאשר רק הרוטיסרי מופעל, מומלץ מאוד להניח מחבת על רשת הצלייה מתחתיו, כדי ללכוד את מיצי הבשר המטפטפים. כך תמנעו הצטברות מיותרת של טפטופים על הרשת, והניקוי יהיה קל יותר.
- א. אם המזון גדול, ולא ניתן להכניס מחבת על רשת הבישול מתחתיו, ניתן להוציא את רשת הבישול ולהניח את המחבת ישירות על מגני הלהבות.
- i. המרחק בין מרכז השיפוד לחלק העליון של מכסה הגריל שווה לזה שבין השיפוד לחלק העליון של מגני הלהבות.

**הערה:** סגרו היטב את המכסה וסדרו את מסגרת החזקת המנוע ומסגרת החזקת הציר כך שמוט הרוטיסרי יהיה בין פתחי המכסה.



מספר	כמות	תיאור
1	1	מנוע 240 וולט
2	1	מסגרת החזקת מנוע
3	1	שיפוד
4	2	שרוול ציר
5	2	מזלג עם 4 שיניים
6	1	ידית
7	1	משקולת איזון נגדי
8	2	בורג
9	2	בורג ראש משושה

**אזהרה:** אל תפעילו את מבער הרוטיסרי כשמבערים אחרים במצב "מופעל" ("ON"). יש להסיר את רשת החימום בזמן שמבער הרוטיסרי מופעל.

#### הנחיות להארקה חשמלית:

- מנוע הרוטיסרי מצויד בתקע מוארק כדי להגן עליכם מפני התחשמלות. יש להכניס תקע זה ישירות אל שקע מוארק מתאים. אין לחתוך או להסיר את שן ההארקה מתקע זה.
- יש להאריק חשמלית את מנוע הרוטיסרי בהתאם לתקנות המקומיות.
- אין להשתמש בכבל מאריך כדי לחבר את הגריל לחשמל. שימוש שכזה עלול לגרום לדליקה, התחשמלות או פציעה גופנית אחרת. אין להתקין נתיך במעגל ההארקה או בקו האפס. נתיך שמורכב לקו ההארקה או לקו האפס עלול לגרום לסכנת התחשמלות. אין להאריך מכשיר זה לצינור אספקת גז או לצינור מים חמים.

#### הנחיות לחיבור השנאי

1. **שנאי לתאורה פנימית** – השנאי מתחבר לצד השמאלי של הגריל (כשמביטים לעברו מהצד הקדמי), ומפעיל את האורות בתוך הגריל. יש לפעול בהתאם לתמונות להלן, ולהכניס את תקע הזכר הלבן אל תוך שקע הנקבה הלבן, בצד שמאל של הגריל, ואז לחבר את השנאי לשקע 220 וולט סטנדרטי.



צד שמאל של הגריל

תקע זכר

שקע נקבע

2. **שנאי לתאורה אחורית של החוגות** – (רק בדגמי C1SL36 ו-C1SL42 עם חוגות בעלות תאורה אחורית). השנאי מתחבר לצד השמאלי של הגריל (כשמביטים לעברו מהצד הקדמי) ומפעיל את תאורת ה-LED שמאחורי מסגרת החוגות. יש לפעול בהתאם לתמונות

להלן ולחבר את השנאי, ואז לחבר את השנאי לשקע 220 וולט רגיל. קראו את ההוראות להלן לגבי אופן החלפת נורות LED לחדשות.



הוציאו את הברגים



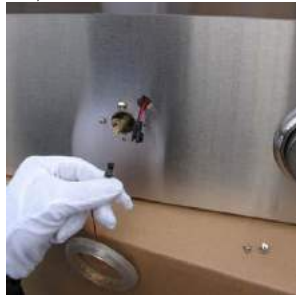
הוציאו את החוגה



הוציאו את מסגרת הפלסטיק מ-LED



הוציאו את מסגרת החוגה



נתקו את החוטים והחליפו לנורת LED חדשה



משכו את החוטים למטה

בצעו פעולות אלו בסדר הפוך כדי להרכיב את נורות ה-LED.

**אזהרה:** יש להרחיק את השנאי מהחום של הגריל.

### הדלקת הגריל

#### סכנה

- אם לא תפתחו את המכסה בזמן הדלקת מבערי הגריל, או אם לא תחכו 5 דקות כדי לאפשר לגז להתפזר במקרה שהגריל לא נדלק, עלול להיווצר פיצוץ שיגרום לפציעה גופנית ואף למוות.

#### אזהרה

- אל תשתמשו בגריל אם אתם מריחים ריח גז.
- אל תעמדו כאשר הראש, הגוף או הזרועות מעל לגריל בזמן שאתם מדליקים אותו.
- בדקו את הצינור לפני השימוש בגריל. אם ישנו בלאי רב, או אם הצינור חתוך, יש להחליפו לפני השימוש בגריל. יש להחליף את הצינור בהתאם למפרט שניתן על ידי היצרן.



- יש לוודא שהאזור סביב הגריל אינו מכיל חומרים דליקים, כגון דלק, פסולת גינה, עצים וכולי.
- יש לוודא שדבר אינו חוסם את זרימת האוויר דרך חלל האוורור שמתחת לחזית המכשיר.

### חוקים כלליים

**אין להשאיר את הגריל ללא השגחה בזמן הבישול!**

- וודאו שהגריל נבדק, שלא נתגלו בו דליפות, ושהוא ממוקם כנדרש.
- בדקו שהקצה של כל צינור מבער ממוקם כראוי מעל לכל דיזה.
- הדליקו את מבערי הגריל בהתאם להנחיות שבמדריך זה.
- כווננו את הגדרות החום בהתאם לטמפרטורת הבישול הרצויה.
- אפשרו לגריל להתקרר, נגבו נתזי שומן ונקו את מגש איסוף השומן במידת הצורך.
- אל תכסו את הגריל בזמן שהוא חם, מאחר שדבר זה עלול ליצור דליקה.

**הערה:** אם מסיבה כלשהי המצתים לא מצליחים להדליק את הגריל, ניתן להדליק את המבערים באמצעות מצת ארוך רגיל (המיועד להדלקת כיריים).

**הערה:** החליפו את הסוללות שמתחת לכיסוי ההצתה (סובבו כדי להוריד נגד כיוון השעון).

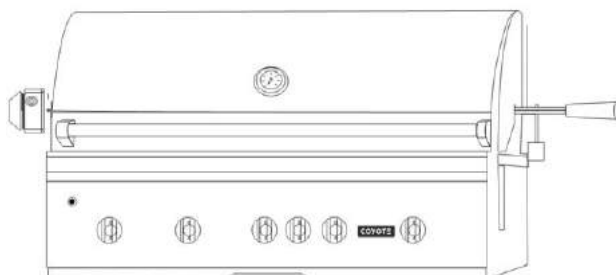


**הערה:** כדי להדליק את הגריל בעזרת מצת ארוך רגיל לגז, וודאו שהגריל עבר בדיקה ושלא נמצאו בו דליפות גז, ושהמבערים ממוקמים כראוי. הוציאו את רשת הבישול ואת מגני הלהבות מהמבער שברצונכם להדליק. הכניסו מצת ארוך בסמוך ליציאות הגז של המבער. לחצו פנימה את חוגת בקרת הגז הימנית קיצונית, וסובבו שמאלה למצב "גבוה" (HIGH) כדי לשחרר גז. הפעילו את המצת. המבער אמור להידלק מייד. החזירו את רשתות הבישול למקומן ואת מגני הלהבות. כווננו את המבערים לטמפרטורת הבישול הרצויה.

**הרחיקו כבלי חשמל וצינורות אספקת דלק או גז ממשטחים חמים כלשהם!**

**הוראות הצתה עבור דגמי:**

**C2SL42LP – C2SL36LP – C2SL30LP**



### שימוש במערכת ההצתה:

1. פתחו את מכסה הגריל.
2. הרחיקו כמה שניתן את גופכם, את הזרועות ואת הפנים מהמבערים וממשטח הבישול.
3. לחצו וסובבו על החוגה נגד כיוון השעון, למצב "גבוה" (HIGH).
  - א. כשאתם מתקרבים למצב "גבוה", תשימו לב לכך שנעשה קשה יותר לסובב את השסתום. זהו הקפיץ שבתוך השסתום, שאוגר אנרגיה כדי ליצור את הניצוץ. לאחר שתשמעו קליק, המצת ירה את הניצוץ, ויהיה עליכם לסובב את השסתום עד הסוף למצב סגור אם תרצו ליצור ניצוץ נוסף.
  - ב. אל תסובבו את החוגה מהר מדי, מאחר שעל הגז לנוע אל תוך המערכת, ואז אל השסתום, ולסיום אל תוך המבער שבו הוא יפגוש את הניצוץ מהמצת (בחזית המבער). אולם, אם תסובבו את החוגה לאט מדי, אתם עלולים לגרום להצטברות גז בתוך הגריל, ולבסוף ללהבה מתפרצת גדולה כשתציתו את הגריל.

4. אם המבער אינו נדלק בניסיון הראשון, נסו מיד בשנית, אך היזהרו מהצטברות גז בתוך הגריל. אם הגריל לא נדלק לאחר שלושה ניסיונות רצופים, סובבו את השסתומים למצב "סגור" ואפשרו להצטברות גז שנוצרו בתוך הגריל להתפזר במשך 5 דקות.
5. אם בשלב זה הגריל עדיין לא נדלק, תוכלו לנסות את תהליך ההצתה הידני שלהלן בעזרת מצת גז ארוך, ותוכלו ליצור גם קשר עם שירות הלקוחות לקבלת סיוע בפתרון בעיות.
6. כדי לכבות את הגריל, עליכם לסובב את החוגה עם כיוון השעון, עד שלא תוכלו לסובב אותה יותר. אם מכבים את המבערים בפתאומיות, ייתכן שישמע צליל פצפוף. אין זו תקלה.

### **הצתה ידנית של המבערים:**

- אם מסיבה כלשהי המצת המובנה לא מדליק את הגריל, ניתן להדליק את המבערים בעזרת מצת גז ארוך.
  - **כדי להדליק את הגריל בעזרת מצת גז**, וודאו שהגריל נבדק ושלא נמצאו בו דליפות גז, ושהמבערים ממוקמים היטב. הוציאו את רשתות הבישול ואת מגני הלהבות מהמבער שברצונכם להדליק. הכניסו מצת גז ארוך, הניחו אותו ליד יציאות הגז של המבער. לחצו על חוגת הבקרה הימנית קיצונית, וסובבו אותה למצב "גבוה" (HIGH) כדי לשחרר גז. הפעילו את מצת הגז. המבער אמור להידלק מייד. החזירו את רשתות הבישול ואת מגני הלהבות. כווננו את המבערים לטמפרטורת הבישול המבוקשת.

### **תפעול ומאפיינים**

- לאחר הצתת הגריל, אפשרו לו לפעול זמן מה כדי לשרוף ריחות רעים או לכלוך שנותרו מזמן הייצור ומהובלתו. לצורך זה, הפעילו את הגריל במצב "אש גבוהה" (HIGH) כשהמכסה סגור למשך לא יותר מ-5 דקות.
- מאחר שמדובר בהפעלת הגריל בטמפרטורה גבוהה, סגירת המכסה תגרום להצטברות חום ועלול לגרום בקלות ליצירת להבות גבוהות מדי, שעלולות לפגוע בגריל (בחוגות, מצת וכולי).
- לאחר ש"שרפתם" את הגריל, אתם מוכנים להתחיל לבשל!

### **הכנת המזון עבור הגריל**

**אזהרה:** הקפידו תמיד על כללי הטיפול הבטוח במזון וכללי ההכנה הבטוחה של מזון בזמן השימוש בגריל זה, כדי להימנע ממחלות שמועברות על ידי מזון פגום.

- בשלו מזון במידה מספקת. מזון לא מבושל עלול להכיל חיידקים, בעיקר אם הוא הופשר ונחשף לחום לפני הבישול.
- השתמשו בצלחות ובכלי מטבח נפרדים לצורך הטיפול במזון גולמי. אל תניחו מזון גולמי יחד עם מזון מבושל באותה הצלחת, ואל תניחו מזון מבושל על צלחת ששימשה עבור מזון גולמי.
- שטפו בקפידה צלחות וכלי אוכל ששימשו לטיפול במזון גולמי לפני שתשתמשו בהם עבור מזון מבושל.
- שטפו את כל הירקות והעופות לפני בישולם.
- השאירו מזון לא מבושל במקרר עד למועד תחילת בישולו.
- השרו בשר במרינדה במקרר. השליכו את המרינדה העודפת, ואל תשתמשו בה שוב.

### **עצות לצלייה:**

- אם אתם מבשלים בישול מקדים בשר או עוף, עשו זאת מיד לפני הצלייה.
- הכניסו למקרר שאריות תוך שעתיים מרגע הוצאת מהגריל.
- אל תאפשרו למגש איסוף השומנים להתחמם עד שיתייבש. דבר זה עלול להיות מסוכן, מאחר ששומן ממזונות שומניים שהצטבר במגש עלול להידלק, ואף לגרום לפציעה גופנית או לנזק לרכוש.
- השתמשו במד חום לבשר כדי לוודא שהמזון הגיע לטמפרטורה פנימית בטוחה.
- חתכו שומן עודף מהמזון כדי להפחית את ההיווצרות של התלקחויות שומן בזמן הבישול.
- מרחו ציפוי עדין של שמן בישול על רשתות הבישול לפני הצלייה, למניעת הדבקות המזון.
- בשלו נתחים בגודל דומה יחדיו, כדי שהם יתבשלו באופן אחיד.
- השתמשו במלקחיים כדי להפוך מזון על הגריל.

- אל תנקבו את המזון בזמן בישולו על הגריל, מאחר שדבר זה ייבש אותו.
- אל תהפכו מזון לעיתים קרובות. חלק מהשפים אומרים שאין להפוך אומצה טובה יותר מפעם אחת.
- מרחו רוטב על בסיס סוכר, כגון רוטב ברביקיו שנרכש בחנות, רק במהלך השלבים המאוחרים יותר של הבישול, למניעת חריכה.
- השרו את החוט שבו תשתמשו לקשירת צלי ועופות על שיפוד הרוטיסרי כדי שלא יישרף.
- השתמשו במגש אלומיניום חד פעמי עם מים, מיץ פירות, יין או מרינדה כדי להוסיף ניחוח ולחות למזון שמתבשל לאט כדוגמת צלי, עוף שלם, הודו או ברווזים.

### **שליטה בהתלקחויות**

היווצרות להבות גבוהות היא חלק מבישול של בשר על גריל גז. כך נוסף ניחוח ייחודי לבישול על גריל גז. עודף להבות שנגרם מהצטברות שומן בתחתית הגריל עלול לגרום לבישול יתר של המזון, ואף למצב מסוכן עבורכם ועבור הגריל. במקרה שכזה, אל תשפכו מים על הלהבות, דבר שיגרום לנתזי שומן ועלול להוביל לכוויות חמורות או לנזק גופני. אם נוצרת אש עקב שומן שנדלק, סגרו את מכסה הגריל וכבו את המבערים הראשיים עד שכל השומן נשרף. היזהרו בזמן פתיחת המכסה, מחשש ללהבות פתאומיות בתוך הגריל.

### **כדי למזער התלקחויות בגריל:**

- הסירו שומן עודף מבשר לפני הבישול.
- בשלו בשר בעל תכולת שומן גבוהה בחום נמוך או בבישול עקיף.
- וודאו שהגריל ממוקם על משטח מאוזן, ושהשומן יכול לצאת מהגריל באמצעות חור הניקוז.

## **טיפול ותחזוקה**

**זהירות:** את פעולות הניקוי והתחזוקה יש לבצע רק כשהגריל קר, וכשמקור אספקת הגז סגור.

### **מגש איסוף שומן**

יש לנקות מדי פעם את מגש איסוף השומן שנמצא מתחת לגריל, כדי למנוע הצטברות ניכרת של לכלוך.

### **הערה: אפשרו למגש איסוף השומן להתקרר לפני שתנקו אותו.**

**חשוב:** אל תשאירו את הגריל בחוץ בזמן מזג אוויר סוער, אלא אם כן הוא מכוסה (הכיסוי נמכר בנפרד). מי גשמים עלולים להצטבר בתוך הגריל, בעגלת הגריל או במגש איסוף השומן אם הגריל נותר ללא כיסוי. אם מגש איסוף השומן לא עובר ניקוי לאחר השימוש, והגריל נותר ללא כיסוי, מגש איסוף השומן יתמלא במים, דבר שיגרום לשומן ולמים להישפך אל תוך עגלת הגריל. אנו ממליצים על ניקוי ואחסון מגש איסוף השומן לאחר כל שימוש.

### **רשתות בישול**

ניתן לנקות את רשתות הבישול מייד לאחר גמר הבישול, ולאחר כיבוי הגריל. חבשו כפפות בישול וקרצפו את רשתות הבישול באמצעות בד לח. אם הגריל התקרר, ניקוי הרשתות יהיה קל יותר אם תוציאו אותן מהגריל ותנקו אותן באמצעות סבון עדין.

### **מגני להבות**

אין צורך לשטוף את מגני הלהבות לאחר כל שימוש, אך מומלץ לנקותם מדי פעם בתמיסת סבון ומים חמים. השתמשו במברשת פלדה כדי להסיר שאריות בישול עיקשות ושרופות. ייבשו את מגני הלהבות ואת חוצצי הלהבות ביסודיות לפני החזרתם למקומם.

### **מבערים**

**חשוב:** חוגות בקרת עוצמת הלהבות צריכות להיות במצב "כבוי" (OFF), ויש לנתק את צינור הגז. כדי להקטין את הסיכוי להתפרצות להבות, יש לבצע את התהליך המתואר להלן לפחות פעם בחודש, או כשהגריל אינו אמור להיות בשימוש פרק זמן ארוך.

### **מבערים ראשיים:**

1. יש להוציא את המבערים הראשיים מהגריל, על ידי הוצאת האום שמחזיק את המבער בחלקו האחורי, ולהרים בזירות כל מבער למעלה והרחק מהדיזה.
2. יש לנקות במברשת ברזל את כל החלק החיצוני של המבער כדי להסיר שאריות מזון ולכלוך. יש לנקות את כל החלקים שנסתמו באמצעות חוט קשיח, כגון מהדק פתוח.
3. יש לבדוק שהמבער לא ניזוק (שהוא ללא סדקים או חורים). אם נמצא נזק שכזה, יש להזמין ולהתקין מבער חדש.

4. לאחר ההתקנה, יש לבדוק ולוודא שפתח הדיזה ממוקם כראוי בקצה צינוריות המבער. יש לבדוק גם את מיקום אלקטרודות ההצתה.

**מבער צלייה:** מבערי הצלייה עשויים מקרמיקה, והם פולטים גז מתוך חורים בצורת חלת דבש – כה קטנה שכמעט לא ניתן לראותה. אולם, מבערים אלו חמים במיוחד, והם עלולים להתקלקל בקלות. כדי לנקות מבערים אלו:

1. הוציאו את כל חתיכות המזון הגדולות שנמצאות מעל למבער.
2. הפעילו את המבער בעוצמת חום גבוהה, ואפשרו לטמפרטורה הגבוהה לעשות את העבודה.
3. אל תשאירו את הגריל ללא השגחה בזמן זה, כדי שתוכלו לוודא שגובה הלהבות לא עולה על הרצוי.
4. לאחר שכל השומן העודף נשרף, אתם מוכנים להמשיך בבישול!  
א. דרך קלה לשמור על מבער צלייה נקי היא לאפשר לו לפעול במשך מספר דקות לאחר גמר הבישול, כך שלא תצטרכו לחמם מחדש את הגריל רק לצורך הניקוי.

#### **טיפול ותחזוקה בחלקי פלדת אל חלד**

טעות נפוצה היא לחשוב שפלדת אל חלד תשמור על הברק המקורי שלה כמעט ללא עזרה חיכונית. לרוע המזל, אין זה המצב. פלדת אל חלד לא תצבור כתמים, תאבד צבע, תחליד או תישחק מהר כמו סוגי פלדה אחרים, אך היא אינה עמידה באופן מלא בפני כתמים או פגעי מזג האוויר. ללא תחזוקה הולמת, כל סוגי פלדת האל חלד יאבדו מצבעם, יסבלו מקורוזיה ובסופו של דבר יעלו חלודה. יש לטפל בכל פלדת אל חלד שנחשפת לסביבה לכל אורך חייה, כדי להבטיח שהיא תשמור על הברק ועל צורתה המקוריים.

#### **ניקוי פלדת אל חלד והברקתה**

1. כדי לנקות פלדת אל חלד, יש לשטוף ממנה את כל הלכלוך בעזרת מים חמים. לכתמים קשים, ניתן להשתמש במסיר שומנים.
2. כעת, יש לשטוף ולייבש ביסודיות את הפלדה בעזרת מגבת נקייה. אין לייבש את הפלדה באוויר, מאחר שמים עומדים עלולים לגרום לשינויי צבע של פני שטח הפלדה.
3. הדבר האחרון שיש לעשות הוא להגן על המכשיר הוא פוליש. ניתן להשיג סוגים שונים של חומרי הברקה שיסייעו לכם לשמור על הגריל מפני איתני הטבע למשך פרק זמן ארוך יותר. רוב המכשירים האלו רעילים, ולכן יש להשתמש בהם רק על חלקו החיצוני של הגריל (ולא על רשתות הבישול או מגני הלהבות).  
א. יש למרוח חומר הברקה על מגבת נייר נקייה, ולנגב בכיוון מבנה גרגרי הפלדה.  
ב. אין להשאיר נוזלים עודפים על פני השטח, אך הם עשויים להישאר מעט שומניים, ושומניות זו תעלם עם הזמן.
4. אם נתקלתם במצב בו פני השטח של הגריל משנים את צבעם, או שמתפתחת חלודה שטחית, יהיה עליכם לנקות את המכשיר כפי שמצוין לעיל בעזרת חומר ליטוש טוב.  
א. לרוב נדרשות כ-30 שניות עד שחומר הליטוש יפעל את פעולתו, ואז יש פשוט לנגבו (במידת הצורך, ניתן להשתמש בסקוץ' רך כדי להסיר כתמים קשים). אם השתמשתם במסיר חלודה, יהיה עליכם לנגבו במים נקיים ולייבש שוב במגבת נקייה, ואז לצפות את הפלדה בתמיסת הברקת פלדת אל חלד, כדי להגן על פני השטח של הפלדה.

i. **חשוב:** וודאו שהגריל אינו מופעל בזמן השימוש במוצרים דליקים כלשהם, כגון WD-40 (סוג של בתמיסת הברקת פלדת אל חלד). מוצרים אלו דליקים מאוד בצורת התרסיס שלהם.

### גורמים סביבתיים שעשויים להשפיע על הגריל שלכם

אימא טבע היא דבר נפלא, אך לרוע המזל היא עלולה להקשות את החיים של ציוד שמוחזק מחוץ לבית. להלן מספר גורמים נפוצים שמובילים לשינויי צבע פני השטח ולקורוזיה של פלדת אל חלד בציוד שמוחזק מחוץ לבית:

- 1) טיח (שמכיל ליים) מהליך הרכבת המבנה לגריל, נשאר על המכשיר פרק זמן ארוך, והמכשיר לא נוקה באופן מיידי.
- 2) כימיקלים לשמירה על בריכות הותזו על הגריל (כלור וחומצות יגרמו לבעיות מהר מאוד) והמכשיר לא נוקה באופן מיידי.
- 3) מים קשים ממתזים ומערכות השקיה (יש כלור במים) נשארו זמן מה על המכשיר.
- 4) מלח מאוויר ים/מים נשאר על הגריל פרק זמן ארוך לפני שנוקה (אנשים שגרים ליד החוף צריכים לנקות באופן תדיר את ציוד החצר שלהם העשוי פלדה).
- 5) אבק, או חלודה, ממתכת אחרת, הגיע אל הגריל ונשאר בו פרק זמן ארוך.
- 6) חומרים אורגניים (כגון סוגי מזון מסוימים) הגיעו אל פני השטח של הגריל, ואז הגריל כוסה. עם לחות גבוהה ומעט חמצן, הקורוזיה תתחיל לעשות את עבודתה.
- 7) תרסיסים ותמיסות ניקוי שמכילים אלקליין, ליים, חומצה או מלח הושארו על הגריל בלי שייבשו אותם.
- 8) לא נעשה מעולם שימוש בחומר הברקה לפלדת אל חלד לאחר שאחד מהדברים המוזכרים לעיל התרחש.

### דרכים להימנע מהיווצרות חלודה בגריל:

- 1) רכשו כיסוי גיל של COYOTE עבור הגריל שלכם. כך תבטיחו שהכיסוי מתאים בדיוק ונושם, ותספקו את ההגנה הדרושה כדי להרחיק חומרים זרים מפני השטח שלו.
- 2) בזמן התקנת הגריל, הקפידו לכסות אותו בזמן ביצוע עבודות בניה כלשהן. אם טיח או אבק נוגע בפלדת האל חלד, הקפידו לנגב אותם מהר ככל הניתן, והשתמשו בחומר להברקת פלדת אל חלד מיידי לאחר מכן.
- 3) הרחיקו את הגריל ממקומות בהם הוא עלול להירטב ממים מבריכה או מקור אחר.
- 4) אל תאחסנו כימיקלים לניקוי בריכות בסמיכות לגריל, או במבנה שיצרתם עבורו.

### איך להסיר שריטות מפלדת אל חלד:

אם נוצרו שריטות על המכשיר שברשותכם, תצטרכו לרכוש "ערכה להסרת שריטות מפלדת אל חלד". ניתן להשיג ערכות אלו בחנויות "עשה זאת בעצמך". בעזרתן, תבריקו בפוליש את המכשיר רק אחרי שתסיימו להעלים את השריטות מכל המוצר. המטרה עם ערכה נגד שריטות היא לחרוץ מחדש את כל פני השטח, כך שהמרקם המקורי מוחלף במרקם החדש שמוחדר למשטח. בשיטה זו, יש לעבור על כל פני שטח הגריל, אחרת ניתן יהיה לראות נקודת התחלה ונקודת עצירה. כמו כן, שימו לב לאזורים שעברו גימור מיוחד, מאחר שערכות אלו יהרסו גימור זה. לאחר השימוש בערכה, יש לעבור על המכשיר עם חומר הברקה לפלדת אל חלד (כפי שצוין קודם לכן), ואז לייבש אותו במגבת לסיום התהליך.

### איך להחליף את הנורה

1. הוציאו את הבורג שמחזיק את עדשת הנורה.
2. בעזרת האצבעות בלבד, תפסו את שולי הנורה, אל תתפסו את החלק העליון או התחתון של הנורה, מאחר שאלו עלולים להישבר. משכו את הנורה הישר החוצה, כך ששני חוטי האלקטרודה יוסרו לחלוטין עם הנורה. השליכו את הנורה לאשפה.
3. בעת התקנת נורת הלוגן חדשה, הקפידו להשתמש בבד נקי או במגבת נייר, כדי להאריך את משך חיי הנורה.
4. הכניסו את הנורה החדשה בעזרת הבד הנקי, ולחצו אותה בעדינות למקומה. נגבו טביעות אצבעות שנותרו או שומן שעבר בטעות לנורה.
5. החזירו את עדשת הנורה למקומה ואת הכיסוי.
6. הפעילו את המתג כדי לבדוק את התאורה.

## **ניקוי שנתי של גוף הגריל**

שריפת הגריל לאחר כל שימוש תעזור להשאיר אותו מוכן לשימוש מיידי. אולם, פעם בשנה יש לנקות ביסודיות את כל הגריל, כדי להשאירו במצב עבודה מעולה.

1. סגרו את בלון אספקת הגז, ונתקו את צינורית אספקת הגז. שמרו במקום מוגן את חיבורי צינורית הגז.
2. הוציאו ונקו את רשתות הבישול, את מגני הלהבות ואת המבערים.
3. הוציאו את רשת החימום ושטפו אותה בסבון עדין ובמים חמים.
4. כסו את פתחי הדיזות בפיסת נייר אלומיניום.
5. הברישו את החלק הפנימי והתחתון של הגריל במברשת פלדה, ושטפו בתמיסת מים חמים וסבון עדין. שטפו ביסודיות, ואפשרו למכשיר להתייבש.
6. הוציאו את נייר האלומיניום מהדיזות, ובדקו שהם אינם חסומות.
7. בדקו את האלקטרודות.
8. התקינו מחדש את מגני הלהבות, את רשתות הבישול ואת רשת החימום.
9. חברו מחדש את מקור הגז, ובדקו שהמבער פועל כשורה.

**חשוב:** אין לרפד את תחתית גוף הגריל בנייר אלומיניום, בחול או בחומר אחר שסופג שומן. השומן לא יוכל לטפטף אל מגש איסוף השומנים, והוא עלול להידלק.

## **הנחיות תחזוקה כלליות**

1. הרחיקו מכשירי בישול בגז שמיועדים לחצר מחומרים דליקים, בנזין ואדים ונוזלים דליקים אחרים.
2. אל תחסמו את זרימת האוויר לאזור הבעירה ולפתחי האוורור.
3. הקפידו שפתחי האוורור של מעטפת בלון הגז נקיים מלכלוך.
4. בדקו בעין את הלהבות המבער. הלהבות צריכות להיות כחולות ויציבות, ללא קצוות צהובים, רעש רב או להבות גבוהות מדי. אם אחד מתנאים אלו מתקיים, טלפנו לשירות הלקוחות.
5. במידת הצורך, נקו את מכשיר הבישול בגז, כולל משטחים מיוחדים, בעזרת חומרי ניקוי מומלצים.
6. בדקו ונקו את המבערים מחרקים וקיני חרקים. צינור סתום עלול לגרום לדליקה מתחת לגריל.

## **פתרון בעיות נפוצות**

### **פתרון בעיות כלליות**

יש לבדוק את המבערים לפחות פעם בשנה, או מייד לאחר שאחד מהמצבים הבאים מתרחש:

- ריח גז.
- להבות בצבע צהוב בעיקר (הלהבות יכולות להיות מעט צהובות בקצה).
- הגריל לא מתחמם מספיק.
- המבערים משמיעים רעשי פצפוף.
- הגריל מתחמם באופן לא אחיד.

### **אזהרת עכבישים וחרקים**

**אזהרת חרקים:** עכבישים וחרקים עלולים לקנן בתוך המבערים של גריל כזה או דומה לו, דבר שעלול לפגוע בזרימת הגז. מצב מסוכן זה עלול לגרום לשריפה מאחורי ומתחת לפאנל השסתומים, להזיק לגריל ולהפוך אותו ללא בטוח להפעלה. כדי להקטין סיכון זה, אנו ממליצים על בדיקת הגריל והוצאת עכבישים, חרקים וקורים לפחות פעם בשנה.

### **מתי לחפש עכבישים**

יש לבדוק את המבערים פעם בשנה, או מייד לאחר או בעקבות אחד מהמצבים הבאים:

1. ריח גז יחד עם להבות שנראות צהובות.

2. הגריל לא מגיע לטמפרטורה הרצויה.

3. הגריל מתחמם באופן לא אחיד.

4. המבערים משמיעים רעשי פצפוף.

### לפני ניקוי לצורך טיפול

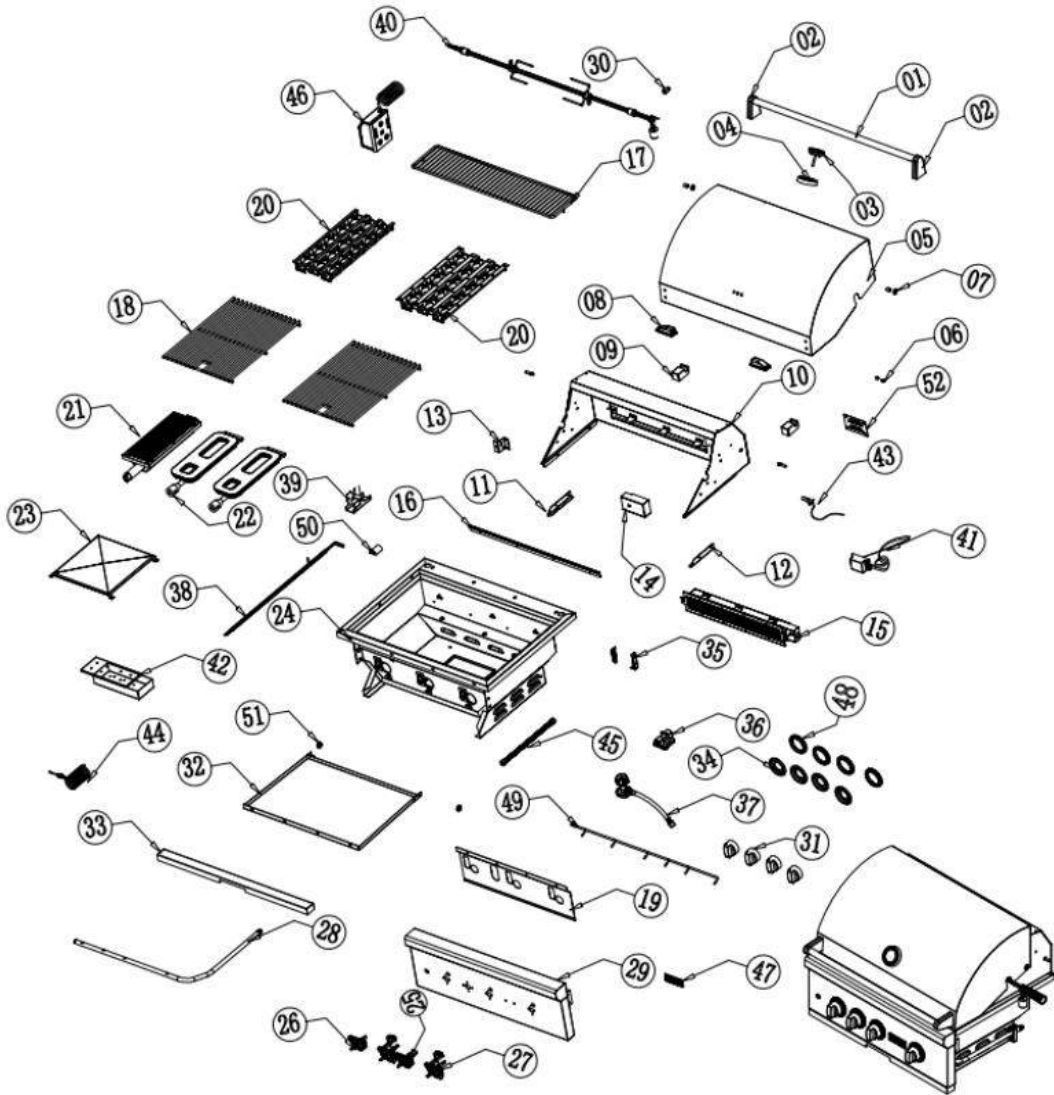
אם הגריל אינו פועל כשורה, תוכלו להיעזר בטבלה להלן לפני שתצרו קשר עם טכנאי. ייתכן שתוכלו לחסוך את עלות הטכנאי. פתרון בעיות זה מיועד למטרות כלליות בלבד. אם הבעיה נמשכת, צרו קשר עם היבואן או אם סוכן שירות מורשה הקרוב למקום מגוריכם לקבלת שירות.

בעיה:	סיבה ופתרון אפשריים:
<b>הגריל לא נדלק לאחר לחיצה על המצת</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• האם ברז הגז פתוח?</li><li>• האם יש גז במיכל? בדקו את מיכל הגז.</li><li>• האם אחד מהמבערים פתוח? המתינו 5 שניות עד שהגז יגיע למצת.</li><li>• האם המצת עובד?<ul style="list-style-type: none"><li>○ אמור להישמע צליל קליק בעת לחיצה על המצת.</li><li>○ אם שמעתם צליל קליק, האם ניתן לראות ניצוץ שיוצא מהאלקטרודות?</li></ul></li></ul> <p><b>הערה: תצטרכו להוריד את רשתות הבישול ואת מגני הלהבות כדי לראות את האלקטרודות.</b></p> <p><b>אמור להיות רווח של 0.31 עד 0.63 ס"מ בין האלקטרודות ונקודת המגע.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ בדקו את סוללת המצת והחליפו אותה במידת הצורך.</li><li>○ בדקו אם ישנם חיבורים רופפים אל המצת או האלקטרודות.</li><li>○ בדקו אם האלקטרודות חסומות על ידי לכלוך.</li><li>○ אם המצת לא פועל, האם ניתן להפעיל את הגריל בעזרת מצת גז?</li></ul>
<b>התלקחויות- היווצרות להבות גבוהות</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• בדקו אם הצטבר שומן עודף אל מגני הלהבות ורשתות הבישול.</li><li>• ודאו שהגריל אינו חשוף לרוח ישירה. וודאו שמגש איסוף השומנים נקי (אל תפרשו נייר אלומיניום על מגש איסוף השומנים).</li></ul> <p><b>הערה: ייתכן שלא ניתן יהיה להימנע מהיווצרות מידה מסוימת של להבות בזמן בישול מזון שומני.</b></p>
<b>להבות צהובות</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• בדקו שדבר אינו חוסם את כניסת המבער, בעיקר את כניסות האוויר לכל מבער.</li><li>• ייתכן שהגריל באזור עם יותר מדי רוח.</li></ul>
<b>הלהבות נכבות במצב חום נמוך, או שפיזור החום אינו אחיד</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• בדקו אם ישנם קורי עכביש או קיני חרקים בשסתום הונטורי, ונקו אותו.</li><li>• יש לחמם את הגריל הקר לפני הבישול במשך 5 דקות בטמפרטורה גבוהה.</li><li>• ייתכן ששסתום הונטורי אינו ממוקם כראוי, ויש למקמו בקו אחד מעל לדיזות.</li><li>• יש להזיז את הגריל עקב מזג אוויר קר ורוחות, הרחק מהרוח.</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• מחסור בגז. בדקו ששסתום מיכל הגז פתוח, ושהמיכל מלא.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• בדקו שצינור הגז לא מכופף או מפותל.</li> <li>• וודאו שאזור הגריל נקי מאבק.</li> <li>• בדקו את אספקת הגז ואת לחץ הגז.</li> <li>• אם רק מבער אחד אינו פועל כראוי, וודאו שהדיזה שלו נקייה.</li> </ul>	<p><b>חום נמוך כשהחוגה במצב חום גבוה (HIGH)</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• הצטברות שומן רבה גורמת לשריפת שומן.</li> <li>• ווסת פגום או מקולקל. החליפו בחלקים המאושרים על ידי היצרן.</li> <li>• הנמיכו את עוצמת האש לבישול.</li> </ul>	<p><b>הגריל חם מדי</b></p>
<p><b>סגרו מייד את שסתום בלון הגז והמתינו עד שהגריל יתקרר.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• חפשו קורי עכביש או כיני חרקים בשסתום הונטורי ונקו אותו.</li> <li>• גז דולף מחיבור פגום. חזקו את החיבורים עם מפתח שוודי והחליפו חלקים פגומים. בצעו בדיקת דליפות בכל החיבורים לפני שתבשלו עם הגריל בשנית.</li> <li>• ייתכן ששסתום הונטורי אינו בקו אחד מעל הדיזות.</li> </ul>	<p><b>להבות נוצרות מאחורי פאנל הבקרה או אזור חוגות הבקרה.</b></p>
<p><b>סגרו מייד את שסתום בלון הגז והמתינו עד שהגריל יתקרר.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• גז דולף מחיבור פגום. חזקו את החיבורים עם מפתח שוודי והחליפו חלקים פגומים.</li> <li>• בצעו בדיקת דליפות בכל החיבורים לפני שתבשלו עם הגריל בשנית.</li> </ul>	<p><b>אש נדלקת בכל החיבורים.</b></p>



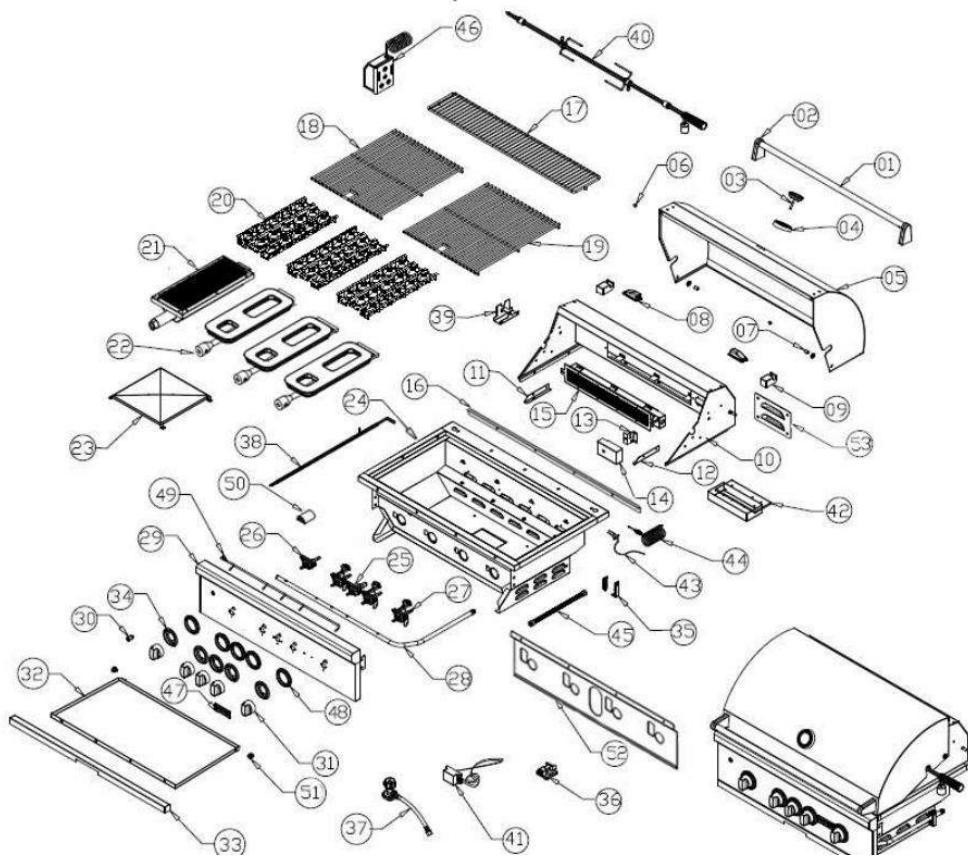
איור חלקים C2SL30LP



רשימת חלקים C2SL30LP			
מספר חלק	כמות	שם	מספר
C3600006	1	ידית מכסה	1
C0000007	1	חיבורי ידית ימין	2
C0000008	1	חיבורי ידית שמאל	2
C0000022	1	תרמומטר	3
C0000044	1	בסיס תרמומטר	4
C3000005	1	מכסה 30"	5
C0000032	2	מעצור גומי	6
C0000045	2	חיבורי מכסה	7
C0000014	2	תאורה	8
C0000018	2	מסגרת מוט רוטיסרי	9
C2S30007	1	מכסה תחתון 30"	10
C0000025-1	1	תושבת רשת חימום - ימין	11
C0000025-2	1	תושבת רשת חימום - שמאל	12
C0000053	1	IR תושבת מבער	13
C0000054	1	IR תיבת מבער	14
C3600011	1	IR 30" מבער	15
C2300004	1	תושבת מגן להבה 30"	16
C3000008	1	רשת חימום 30"	17
CSG00016	2	רשת צלייה 16 פסים	18
C2S30014	1	מגן חום קידמי 30"	19
C2360009	1	מגן להבה אבנים קרמיות 36	20
C2340009	1	מגן להבה אבנים קרמיות 24	20
C0000019	1	IR מבער צלייה	21
C1SL0001	2	מבער אינפינטי נירוסטה יצוק	22
C0000048	1	כיסוי תחתון תא בערה	23
C2300003	1	תיבת אש 30"	24
C1S00013	1	שסתום בטיחות (מבער IR / ז. פ.)	25

C1S00015	2	LP שסתום מבער צלייה	26
C1C00012	1	LP שסתום סטנדרטי	27
C2S3010L	1	צינור גז	28
C2S30001	1	לוח בקרה פאנל קדמי "30"	29
C00000521T LED	1	מתג תאורה	30
C0000011	4	חוגה	31
C2300002	1	מגש איסוף שומנים "30"	32
C2300011	1	מוט קדמי מגש איסוף שומנים "30"	33
C0000012LED	5	בסיס חוגה	34
C1000045	1	תפס צינור גז	35
C30000011T	1	חיווט הצתה 3 מבערים	38
C0000016	1	מסגרת מנוע	39
CROT0030	1	ערכת רוטיסרי "30"	40
C0000020	1	קופסאת עישון	42
C0000950	1	אלקטרודת הצתה מבער	43
C3600018	1	טרמוקאפל	44
C0000031	1	צינור גלי מפלדת אל חלד	45
C0000015	1	מנוע	46
CH500019	1	לוגו	47
C00000411T	4	LED טבעות תאורת	48
C00000421T	1	LED חיווט תאורת	49
C0000058	1	כונס אוויר למבער צלייה	50
C0000057	2	גלגל מגש איסוף שומנים	51

## איור חלקים C2SL36LP

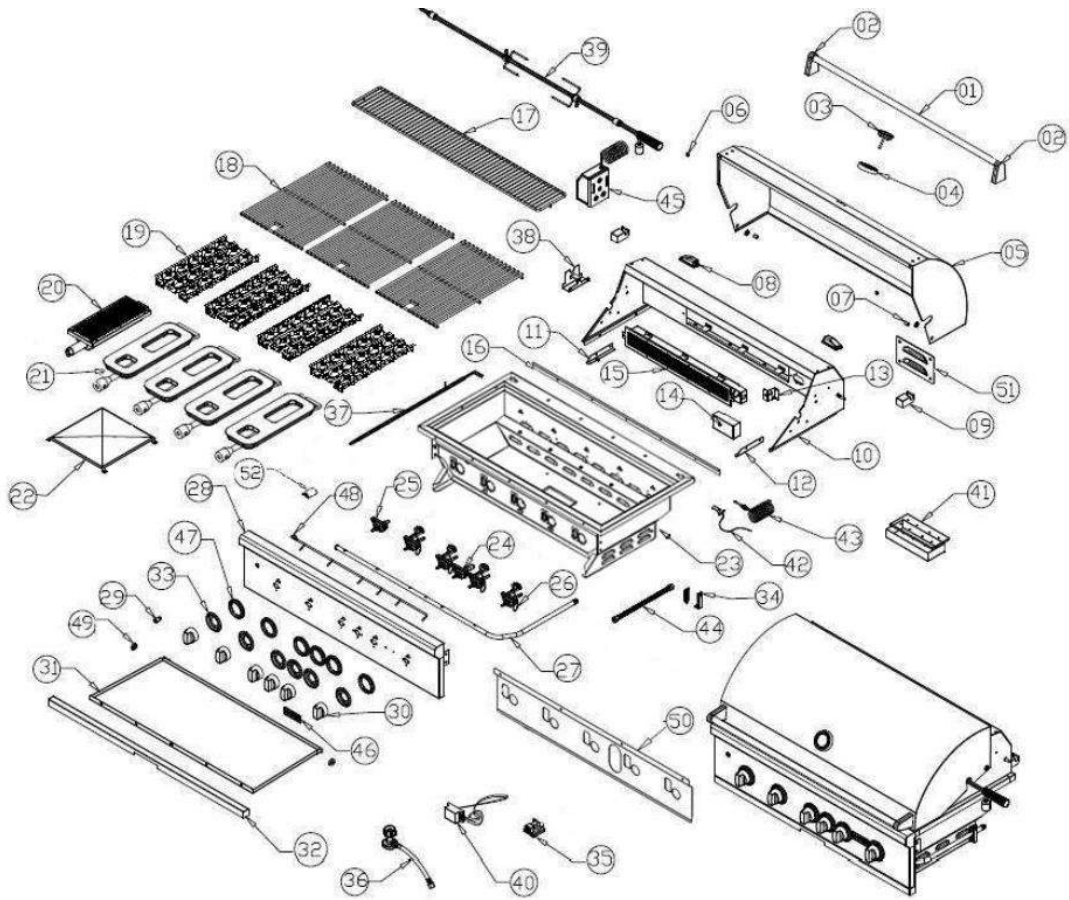


רשימת חלקים C2SL36LP				
מספר חלק	כמות	שם	מספר	
C3600006	1	ידית מכסה	1	
C0000007/08	2	חיבורי ידית	2	
C0000022	1	תרמומטר	3	
C0000044	1	בסיס תרמומטר	4	
C3600005	1	מכסה 36"	5	
C0000032	2	מעצור גומי	6	
C0000045	2	חיבורי מכסה	7	
C0000014	2	תאורה	8	
C0000018	2	מסגרת מוט רוטיסרי	9	
C1S36007	1	מכסה תחתון 36"	10	
C0000025-1	1	מסגרת מתקן חימום - שמאל	11	

C0000025-2	1	מסגרת מתקן חימום – ימין	12	
C0000053	1	IR מסגרת מבער	13	
C0000054	1	קופסת הצתת IR מבער	14	
C3600011	1	IR מבער	15	
C2360004	1	מסגרת מגן להבות	16	
C3600008	1	מתקן חימום	17	
CSG00019	1	רשת בישול (חלק 1) 19 פסים	18	
CSG00020	1	רשת צלייה (חלק 1) 20 פסים	19	
C1360009	3	מגן להבות 36"	20	
C0000019	1	מבער צלייה	21	
C1000001	3	מבער אינפיטי נירוסטה יצוק	22	
C0000048	1	כיסוי תחתון תא בערה	23	
C2360003	1	תא בערה	24	
C1S00013	1	שסתום בטיחות IR (LP) (מבער)	25	
C1S00014	1	שסתום בטיחות IR (NG) (מבער)	25	
C1S00015	3	שסתום מבער LP צלייה	26	
C1S00016		שסתום מבער NG צלייה	26	
C1C00012	1	שסתום סטנדרטי LP	27	
C1C00013		שסתום סטנדרטי NG	27	

C1S36001	1	פאנל בקרה	29	
C0000052	1	מתג תאורה	30	
C0000011	5	חוגה	31	
C1360002	1	מגש איסוף שומנים	32	
C1360011	1	מוט קדמי מגש איסוף שומנים	33	
C0000012	5	בסיס חוגה	34	
C0000044	1	תפס צינור גז	35	
C40000011T	1	חיווט הצתת 4 מבערים	38	
C0000016	1	מסגרת מנוע	39	
CROT0036	1	ערכת רוטיסרי	40	
C0000020	1	קופסאת עישון	42	
C0001350	1	אלקטרודת IR הצתת מבער	43	
C0000031	1	צינור גלי מפלדת אל חלד	45	
C0000015	1	מנוע	46	
CH500019	1	לוגו	47	
C00000411T	5	טבעות תאורת LED	48	
C00000421T	1	חיווט תאורת LED	49	
C0000058	1	כונס אוויר למבער צלייה	50	
C0000057	2	גלגל מגש איסוף שומנים	51	
C1S36014	1	מחסום עמיד לחום	52	
C2000100	1	חלון ביקורת IR למבער	53	

## איור חלקים C2SL42LP



רשימת חלקים C2SL42LP				
מספר חלק	כמות	שם חלק	מספר	
C4200006	1	ידית מכסה	1	
C0000007/8	2	חיבורי מכסה	2	
C0000022	1	תרמומטר	3	
C0000044	1	בסיס תרמומטר	4	
C4200005	1	מכסה	5	
C0000032	2	מעצור גומי	6	
C0000045	2	חיבורי מכסה	7	
C0000014	2	תאורה	8	
C0000018	2	תושבת מוט רוטיסרי	9	
C1S42007	1	מכסה תחתון	10	
C0000025-1	1	תושבת רשת חימום – שמאל	11	

C0000025-2	1	תושבת רשת חימום – ימין	12	
C0000053	1	מסגרת מבער IR	13	
C0000054	1	קופסת הצתה מבער IR	14	
C4200011	1	מבער IR	15	
C2420004	1	תושבת מגן להבות	16	
C4200008	1	רשת חימום	17	
CSG00015	3	רשת צלייה (חלק 1) 15 פסים	18	
C2420009	4	מגן להבות	19	
C0000019	1	מבער צלייה	20	
C1SL0001	4	מבער אינפיניטי נירוסטה יצוק	21	
C0000048	1	כיסוי תחתון תא בערה	22	
C2420003	1	תא בערה	23	
C1S00013	1	שסתום בטיחות (מבער IR) LP	24	
C1S00014		שסתום בטיחות (מבער IR) NG	24	
C1S00015	1	שסתום מבער צלייה LP	25	
C1S00016		שסתום מבער צלייה NG	25	
C1C00012	4	שסתום סטנדרטי LP	26	
C1C00013		שסתום סטנדרטי NG	26	



C2420001	1	פאנל בקרה	28	
C00000521T LED	1	מתג תאורה	29	
C0000011	6	חוגה	30	
C1420002	1	מגש איסוף שומנים	31	
C1420011	1	מוט קדמי מגש איסוף שומנים	32	
C0000012LED	6	בסיס חוגה	33	
C1000045	1	תפס צינור	34	
C50000011T	1	חיווט הצתת 5 מבער	37	
C0000016	1	מסגרת מנוע	38	
CROT0042	1	ערכת רוטיסרי	39	
C0000020	1	קופסאת עישון	41	
C0001500	1	אלקטרודת הצתת מבער IR	42	
C0000031	1	צינור גלי פלדת אל חלד	44	
C0000015	1	מנוע	45	
CH500019	1	לוגו	46	
C00000411T	6	טבעת תאורת LED	47	
C00000431T	1	רתמת LED חיווט	48	
C0000057	2	גלגל מגש איסוף שומנים	49	
C1S42014	1	מחסום עמיד לחום	50	
C2000100	1	חלון ביקורת למבער IR	51	
C0000058	1	כונס אוויר למבער אלייה	52	