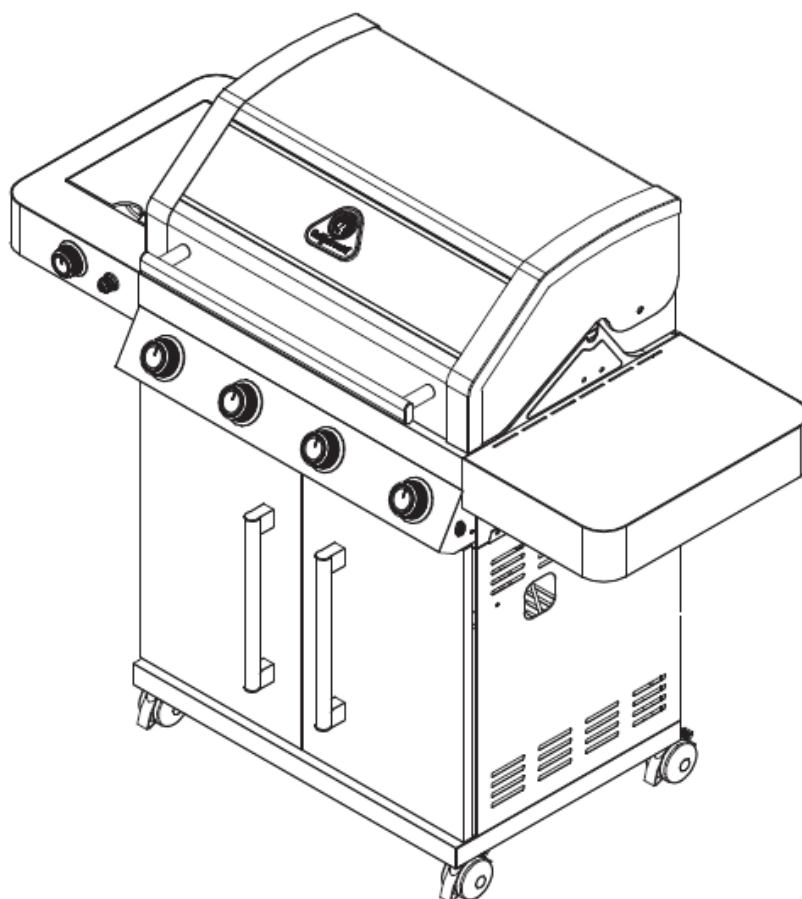


# Gri||stream®

## Gourmet 4 Burner Hybrid Barbecue GGH46SS



## הוראות הרכבה והפעלה

קוטר דיזה	תפוקת חום	מק"ט	דגם
0.92 מ"מ	60,000 BTU	33043	GGH46SS
Leisuregrow Products Ltd.			היצרן

יבואן: אמגזית ד.ג בע"מ א.ת הרטוב א'

[www.amgazit.co.il](http://www.amgazit.co.il)

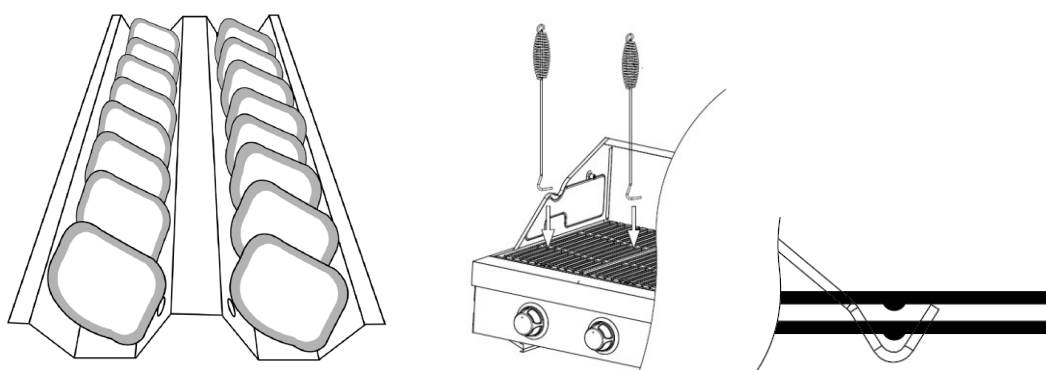
**חברת אמגזית מברכת אתכם על רכישת גריל גז חדש של חברת Grillstream ומאחלת לכם שימוש מהנה לשנים רבות.**

## **דגשים בטיחות ואזהרות**

- קרא את ההוראות בעיון לפני השימוש.
- שימוש בגריל שלא על פי ההוראות עלול לגרום לפגיעה ברכוש ובנפש.
- אל תעשן בקרבת הגריל / מיכל גז בשעת הפעלתו.
- **ההפעלה הראשונית של המכשיר תיעשה בידי טכנאי גז מוסמך.**
- בדוק את כל חיבורי הגז לפני השימוש, אם מצאת חיבור משוחרר סגור מיד את כל ברזי הגז וחזק את החיבור.
- הגריל מיועד לשימוש מחוץ למבנה-אין לאחסן ו/או להשתמש בגריל ובמיכל בתוך הבית.
- הגריל נועד לשימוש בגפ"מ (גז פחמימני מעובה) בלבד.
- בזמן הפעלה הגריל חם מאד, יש להימנע ממגע במשטחים חמים ולמנוע קרבת ילדים.
- אין להזיז את הגריל כאשר הוא בשימוש.
- אין להשאיר את הגריל פועל ללא השגחה.
- הרחק את הגריל מחומרים דליקים לפחות 2.5 מטר.
- אין לאחסן את מיכל הגז מתחת לכירת הצד או בארונות בשעת הפעלת הגריל.
- נא וודא כי מגש / קערית איסוף נוזלים נקי משומנים לפני כל שימוש.
- במקרה של התלקחות שומן (שילהוב) יש לסגור את כל ברזי הגז.
- אין לכבות התלקחות שמן עם מים.
- כל שינוי בגריל ללא אישור היבואן הינו מסוכן ואסור.
- השתמש במיכל גז של לפחות 5 ק"ג תיקני ובווסת לחץ 30 מיליבר בלבד.
- בחיבור למערכת גז ביתית ניתן להשתמש בצינור באורך של עד 3 מ'.
- סגור את ברזי אספקת הגז בסוף השימוש.
- השימוש במכשיר מותר גם במרפסת בתנאי שהיא מאווררת היטב.
- שמור את ההוראות לשימוש עתידי.

## מערכת HYBRID

- הגריל מגיע עם מערכת משולבת שמאפשרת שימוש בגז או פחם או שניהם.  
דגשים לשימוש בפחם: השתמש בקוביות פחם שיאפשרו חום אחיד.
- שלב 1: הסר רשתות צליה, הנח שורה של קוביות פחם לאורך המסילות של מפזרי הלהבה כמצויר בתמונה, החזר רשתות צליה למקום, ודא כי נשאר לפחות 1 ס"מ מרווח בין הפחם לרשתות, ניתן לשים נייר כסף על מגש איסוף שומנים על מנת להקל על הניקיון בהמשך.
- שלב 2: כאשר המכסה פתוח, הדלק המבערים הנמצאים מתחת לפחם לפחות ל- 10 דקות, חובה להשאיר מכסה פתוח לאורך כל הבישול, חל איסור להשתמש בכל מדליק פחמים (נוזל, קוביות וכו').
- שלב 3: הפחם אמור לקבל צבע של לבן עם כתום ולהשמיע רעשי פיצוח, כבה המבערים וסגור מכסה.
- שלב 4: לפני הכנסת הבשר המתן עוד 10-20 דקות על מנת שהפחם יגיע לטמפרטורה נכונה לבישול.
- שלב 5: הגריל מוכן לעבודה, הפחם אמור לתת זמן בישול של עד שעה, חל איסור להוסיף פחמים במהלך הבישול, כמו כן מומלץ להשתמש בכפפות מגן.



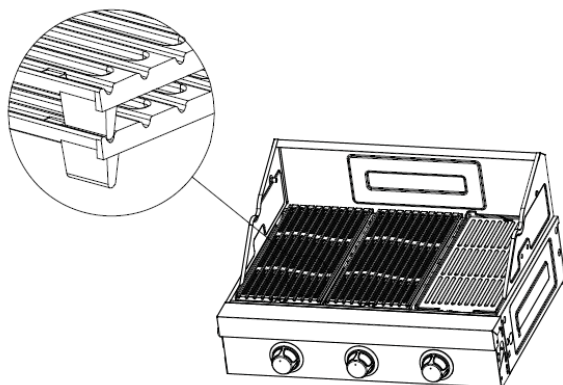
### ניקיון הגריל:

בסיום כל צל צליה, המתן להתקררות הגריל, חובה! לסלק את האפר שהצטבר. בעזרת ידיות ההרמה, הסר את הרשתות הצליה ומפזרי הלהבה, אסוף את האפר ורוקן לפח האשפה, החזר את מפזרי הלהבה ורשתות הצליה למקומם, רוקן את תכולת מגש איסוף השומנים לפח האשפה.  
**הגריל נקי ומוכן לשימוש.**

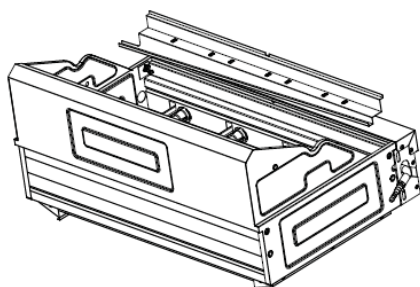
## מערכת MAGIC

לגריל מערכת ניקוז שומנים מהפכנית, המונעת התלקחות שומנים ושריפת הבשר באופן יעיל בהשוואה לגריל סטנדרטי.

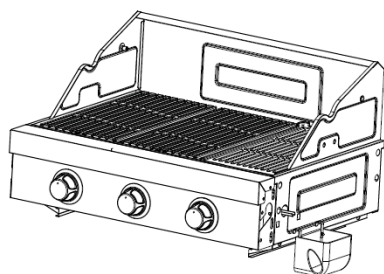
1. רשת צליה יצוקה כפולה עם מסילות, מנקזת את מרבית השומנים המטפטפים למסילות יעודיות על הרשת.



2. הרשתות מונחות בזווית הנמכה קדמית לעבר תעלת שומנים, ומנקזים השומנים לעבר תעלה ניקוז קדמית.

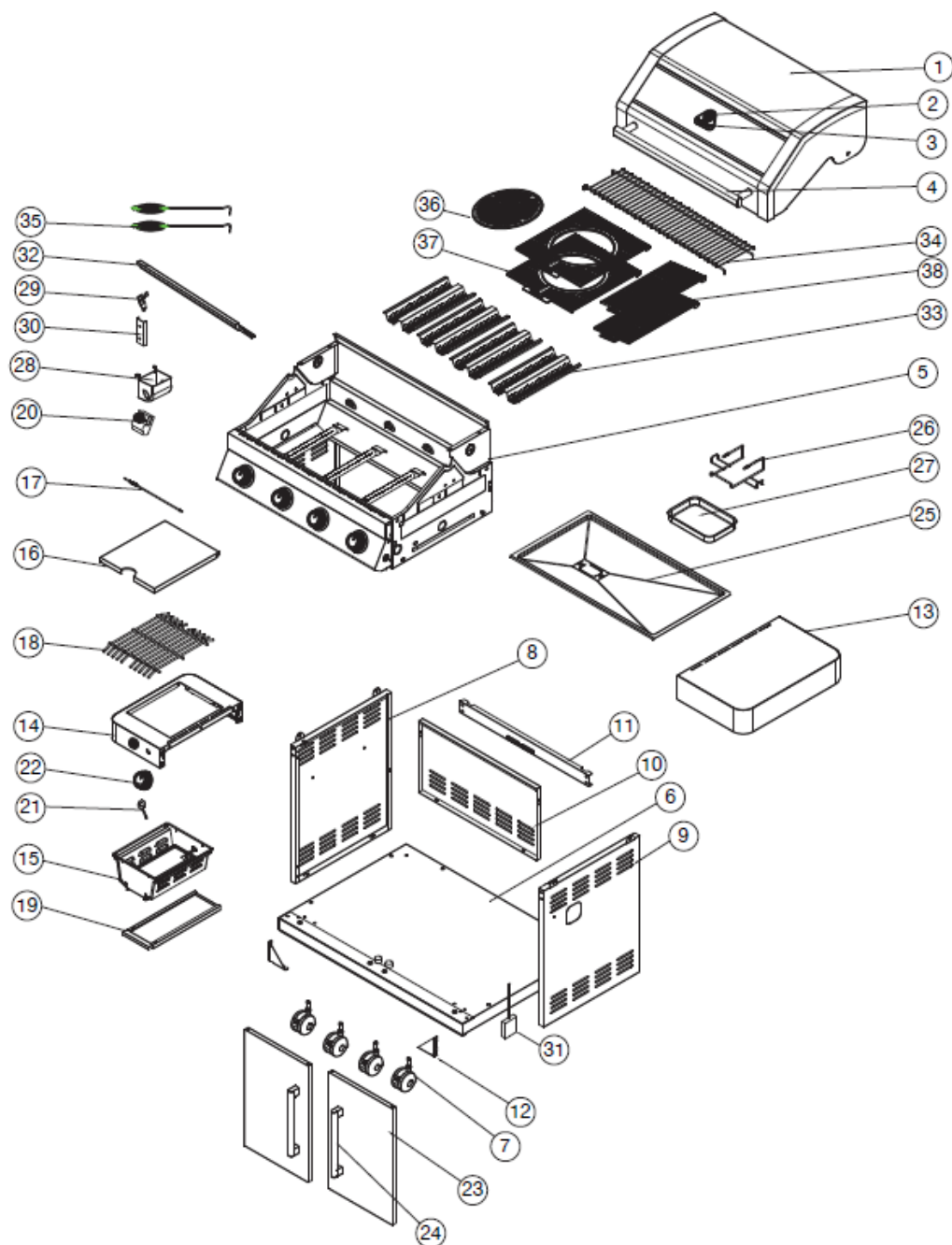


3. תעלת הניקוז מזרימה השומנים לכוסית שומנים ייעודית בצד בגריל, כל מה שנאר הוא לרוקן הכוסית מידי פעם.







4.

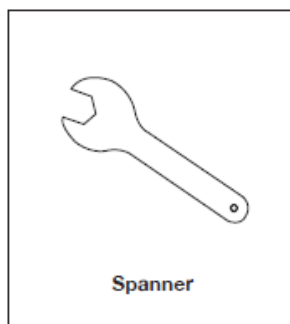
מערכת ה-MAGIC מבטיחה צליית בשר מקצועית ויעלה עם מינימום התלקחות ופגיעה בבשר.



No.	Description	QTY	No	Code	QTY
1	Hood	1	2	Thermometer	1
3	Grillstream Logo Plate	1	4	Hood Handle	1
5	Cooking Frame	1	6	Cabinet Base Panel	1
7	Castor	4	8	Cabinet Side Panel - Left	1
9	Cabinet Side Panel - Right	1	10	Cabinet Rear Panel	1
11	Front Support Bar	1	12	Corner Support Bracket	2
13	Side Shelf	1	14	Ceramic Side Burner Side Shelf	1
15	Ceramic Side Burner Assembly	1	16	Side Burner Lid	1
17	Side Burner Lid Axle	1	18	Ceramic Side Burner Grill	1
19	Ceramic Side Burner Drip Tray	1	20	Ceramic Side Burner Ignition	1
21	LED Circuit Board	1	22	Side Burner Control Knob	1
23	Cabinet Door	2	24	Cabinet Door Handle	2
25	Grease Tray	1	26	Grease Cup Bracket	1
27	Grease Cup	1	28	Grillstream Fat Cup	1
29	Bottle Opener	1	30	Bottle Opener Bracket	1
31	Battery Pack	1	32	Fat Channel	1
33	Hybrid Flame Tamer	4	34	Warming Rack	1
35	Grill Lifter	2	36	Circular Griddle Plate	1
37	395mm Grillstream Gastro Grill	2	38	295mm Grillstream Grill	2

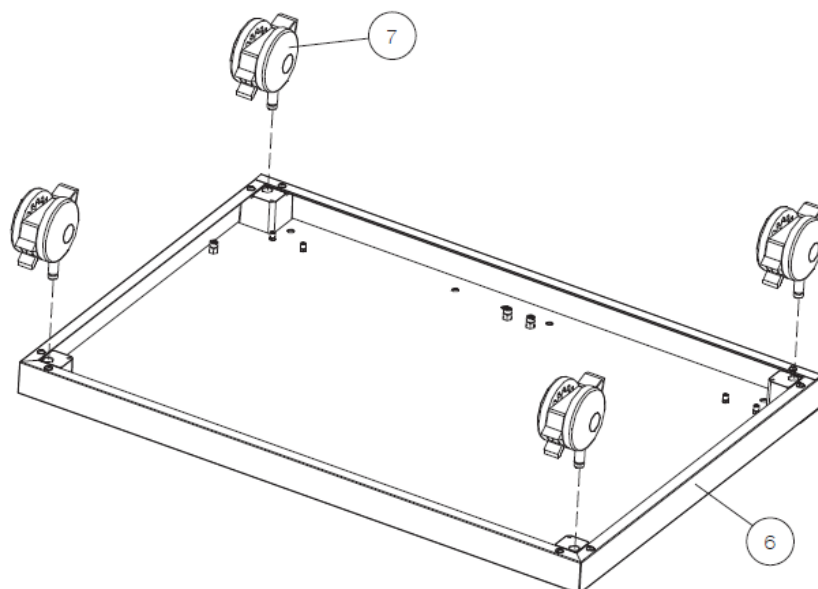
Part	A		Part	B		Part	C		Part	D	
QTY	7	M4x12 Bolt	QTY	12	M6x12 Bolt	QTY	2	Door Spindle	QTY	4	Washer

## TOOLS REQUIRED (NOT SUPPLIED)



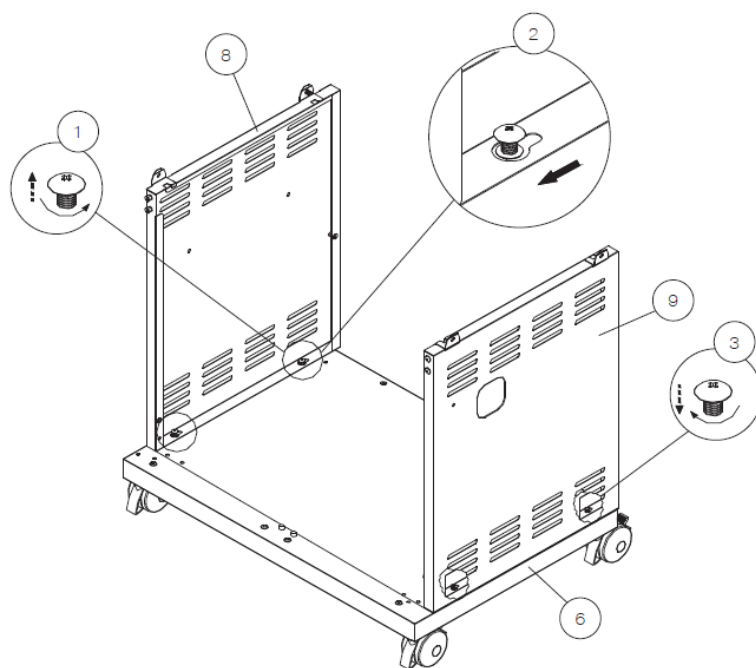
## || STEP 1

הכנס את הגלגלים (7) למגרעת בתחתית הבסיס (6), לחץ קלות עד להישמע הקליק.



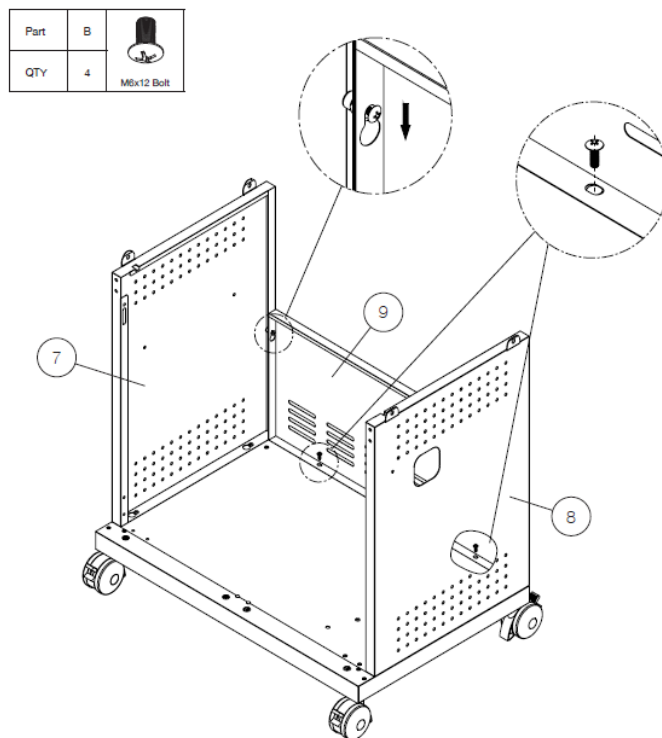
## || STEP 2

שחרר קלות את הברגים המחוברים לבסיס (6), מקם צידי העגלה על הבסיס (9,8) מעל הברגים, דחוף קלות למגרעת, חזק הברגים.



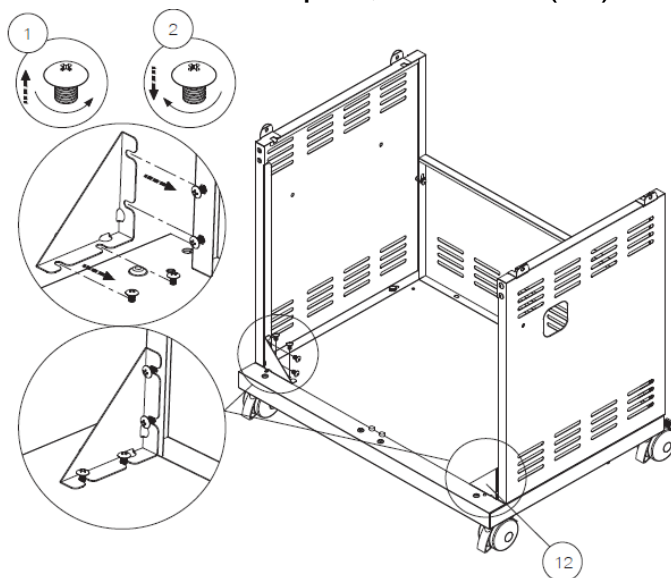
## || STEP 3

הברג שני ברגי (B) למרכז הדפנות הצדדיות העומדות, הלבש המגרעות של גב הבסיס (9) על הברגים, השחל הגב כלפי מטה, חזק הברגים, הברג שני ברגים נוספים בחלקו התחתון של הבסיס.




## || STEP 4

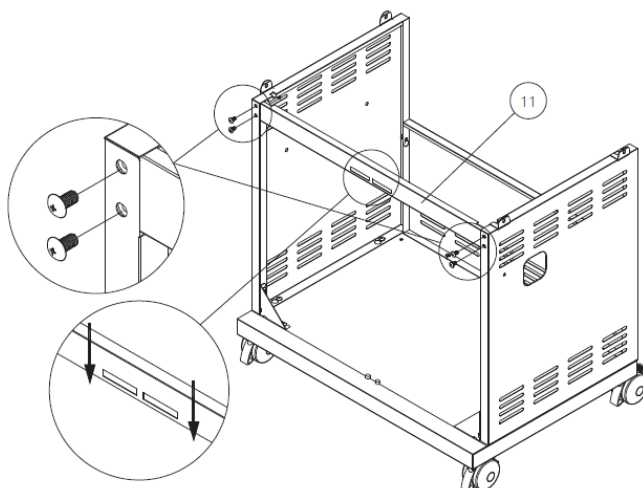
הברג לכל פינה של דופן (9,8) בחזית הגריל 4 ברגים, השאר הבורג בולט, הלבש משולש פינתי (10) על הברגים, חזק ברגים.



## STEP 5

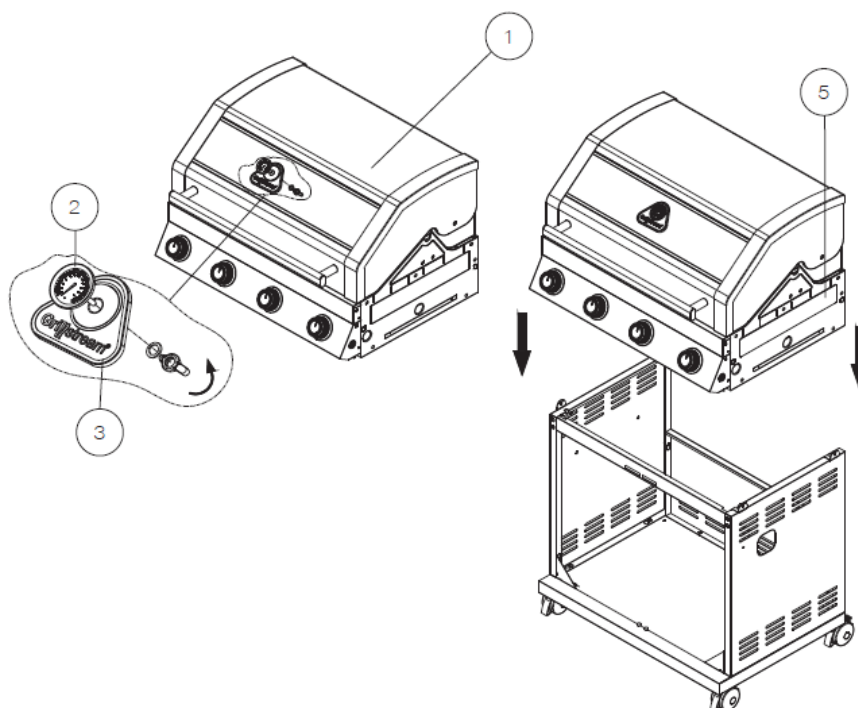
הלבש מוט קדמי (11) בחזית הגריל, וודא כי המגנט בחלק תחתון של המוט, הברג ברגים (A) משני הצדדים.

Part	A	
QTY	4	M4x12 Bot



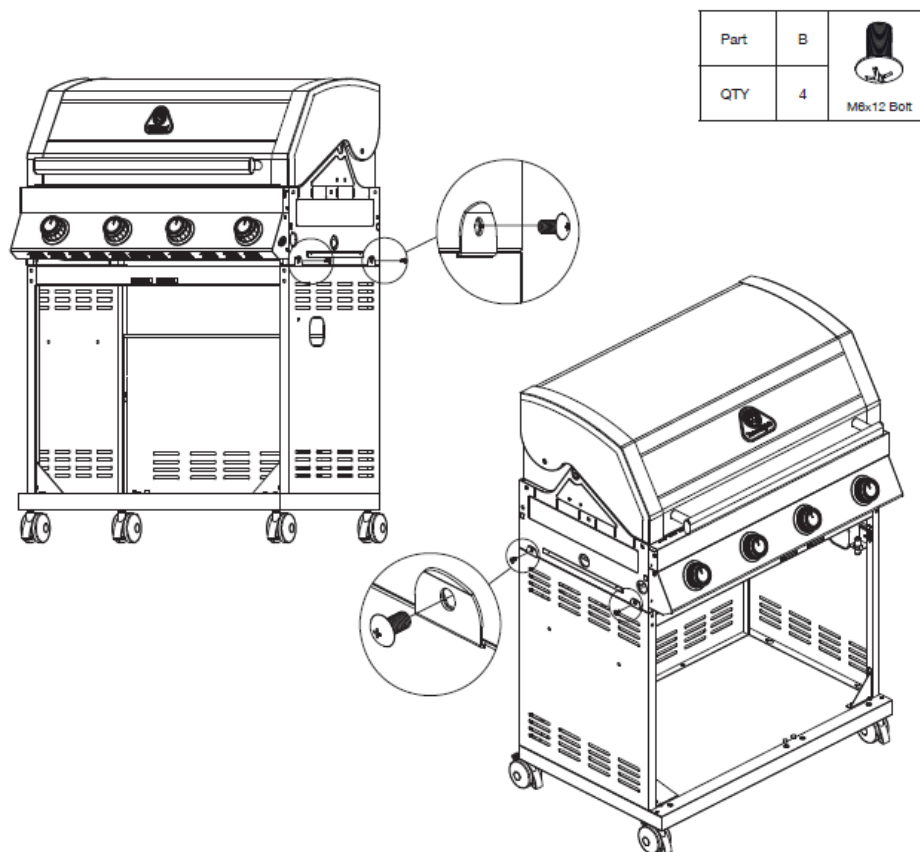
## STEP 6

הלבש הגריל על העגלה בזהירות, וודא כי תושבות הברגה נשארות מבחוץ וכי הצנרת משוחררת, שחרר בורג מגב ממד טמפרטורה, השחל מד טמפרטורה דרך הלוגו ודרך מכסה, הברג בורג מצד פנימי, חזק הבורג.



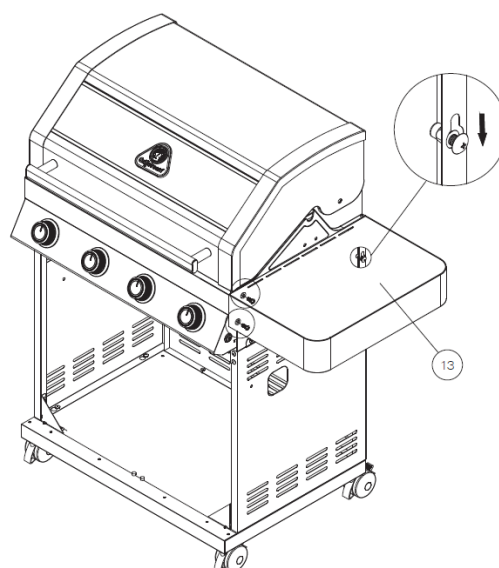
## STEP 7

חזק הגריל לעגלה (8,9) בעזרת 4 ברגים (B) חיצוניים





## STEP 8

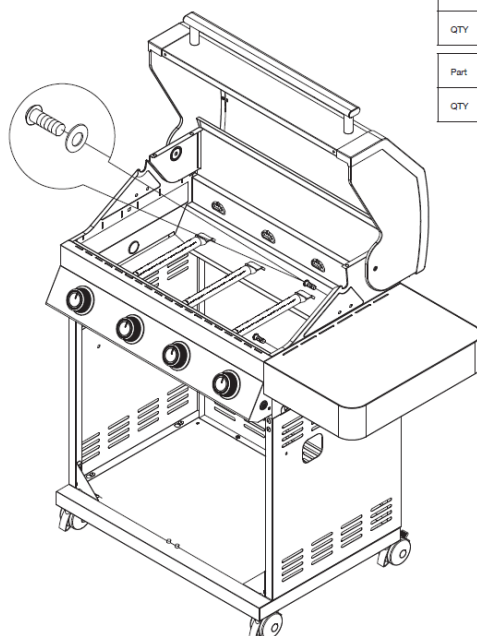
התקנת מדף צד (13): שחרר במקצת הברגים בדופן הגריל, הלבש מגרעת המדף על הברגים, השחל כלפי מטה, חזק ברגים.



## STEP 9

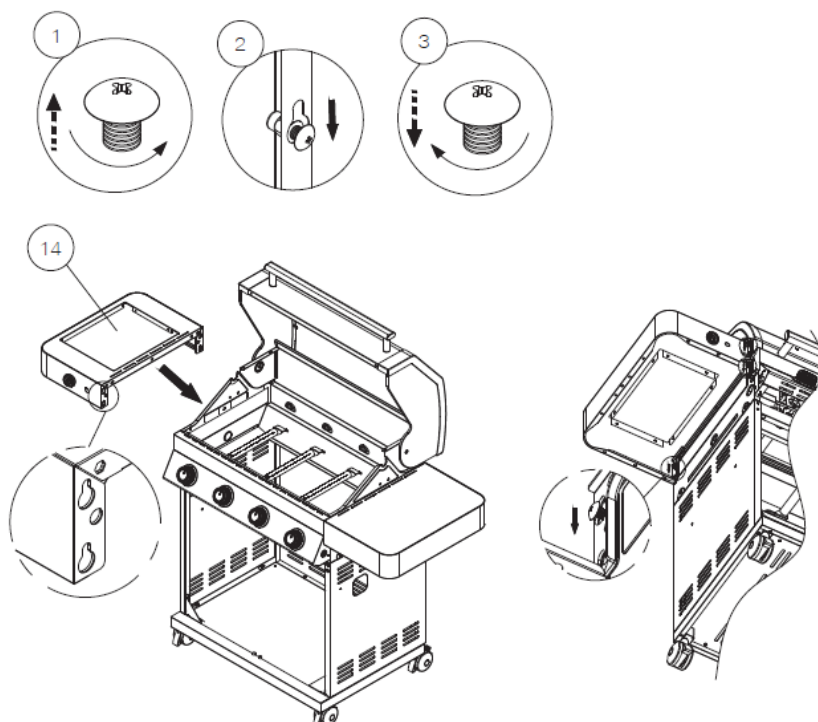
חיזוק נוסף למדף צד (12), חזק המדף בעזרת ברגים (B) מתוך הגריל, שים לפני הבורג שייבה (D).

Part	B	
QTY	2	M6x12 Bolt
Part	D	
QTY	2	M6 Washer



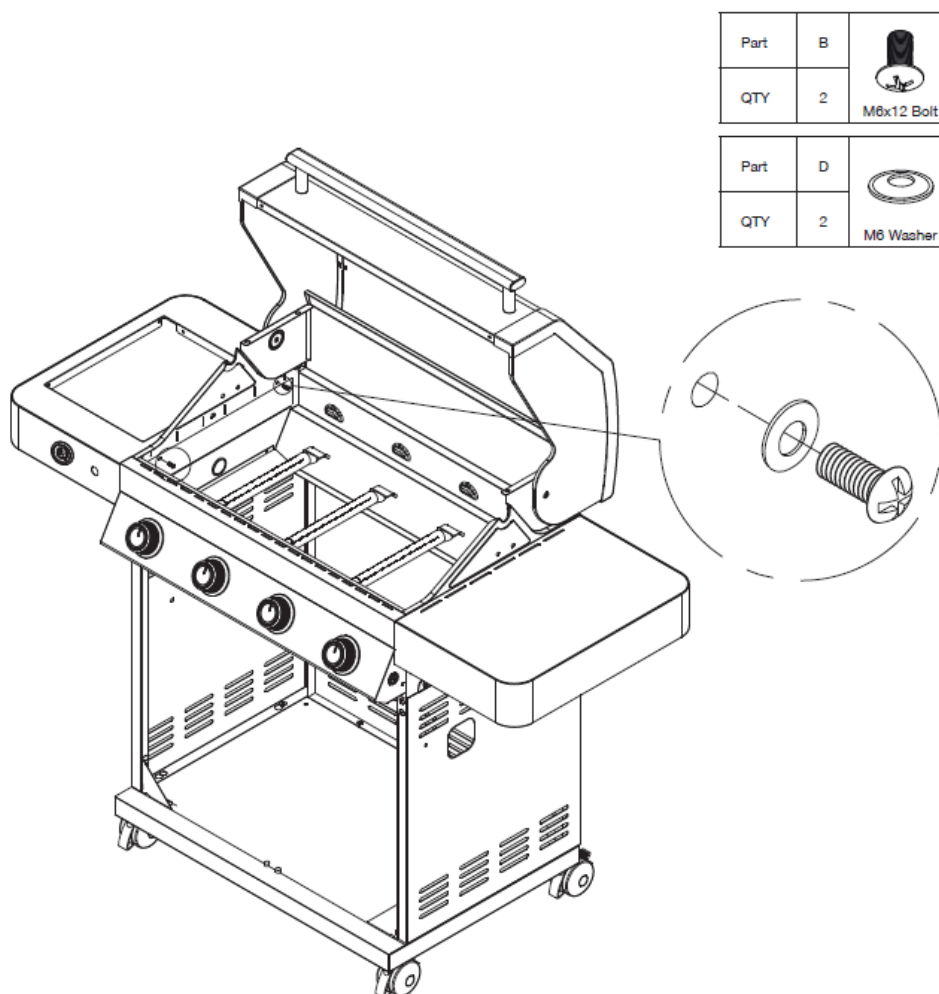
## STEP 10

התקנת כירת צד (14): שחרר במקצת הברגים בדופן הגריל, הלבש מגרעת הכירה על הברגים, השחל כלפי מטה, חזק ברגים.



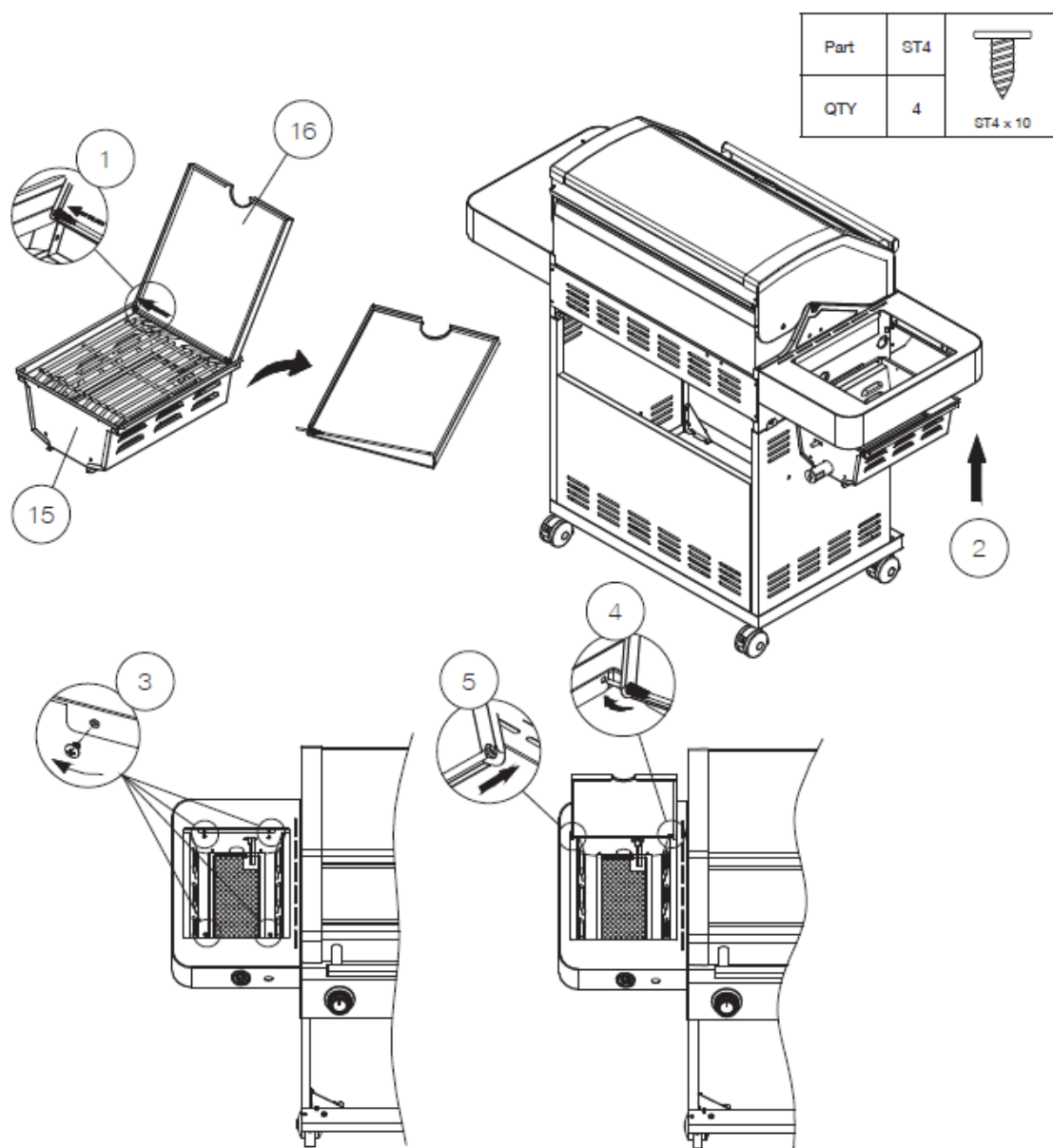
## || STEP 11

חיזוק נוסף לכירת צד (14), חזק המדף בעזרת ברגים (B) מתוך הגריל, שים לפני הבורג שייבה (D).



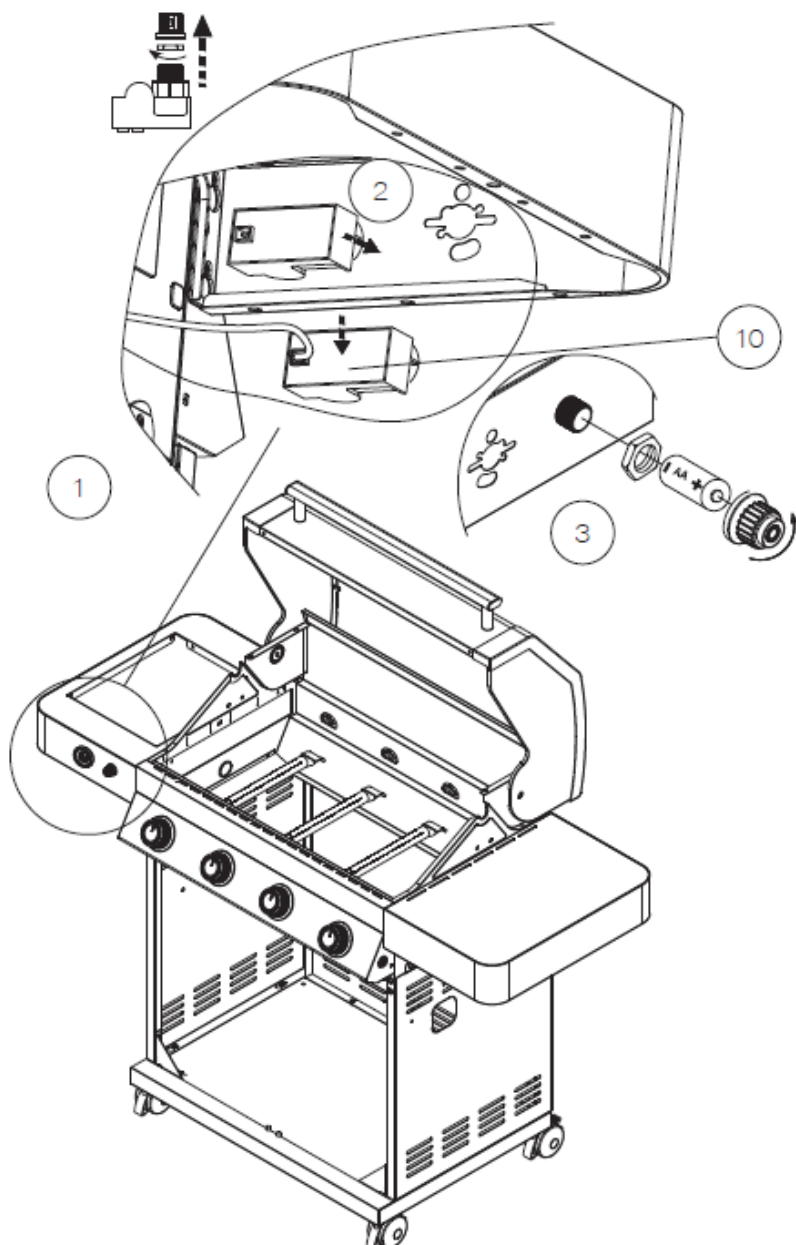
## STEP 12

הסר מכסה של כירת צד קרמית (16), מגוף הכירה (15) ע"י לחיצה על הקפיץ השמאלי ומשיכה קלה כלפי מעלה, הנח גוף כרמי בתוך מדף הכירה (14), וודא כי החורים מסונכרנים, חזק בעזרת 4 ברגים (מגיעים ארוזים בכירת צד), החזר מכסה למקומו ע"י לחיצה על קפיץ והכנסתו למגרעת.



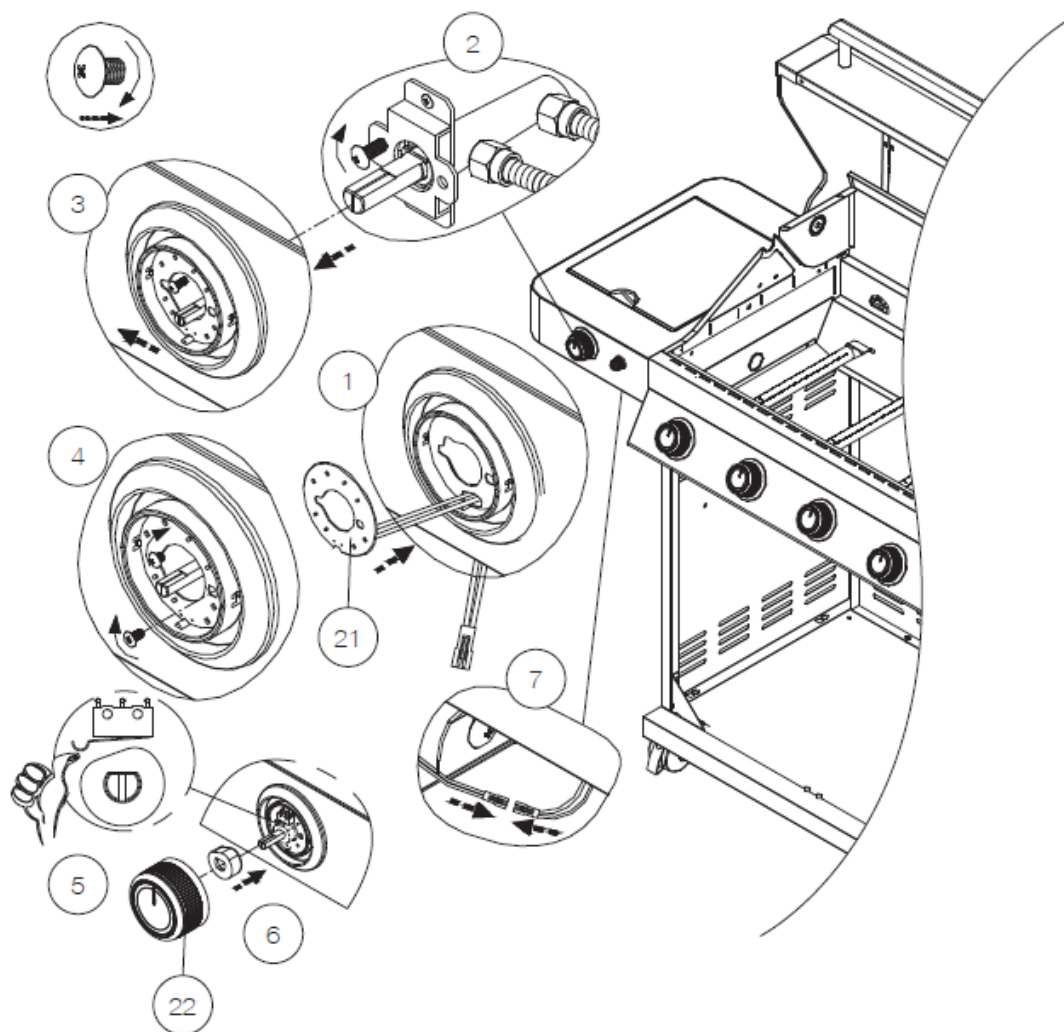
## STEP 13

לחיבור הצתה חשמלית של כירת גז (20), הסר בורג מכפתור הצתה, הלבש מנגנון מחלק אחורי של דופן קדמית של הכירה וחזק בעזרת בורג. חבר כבל הצתה ממנגנון הצתה ועד כירת צד, העבר דרך חור בכירת צד וחבר בורג באופן ידני.



## || STEP 14

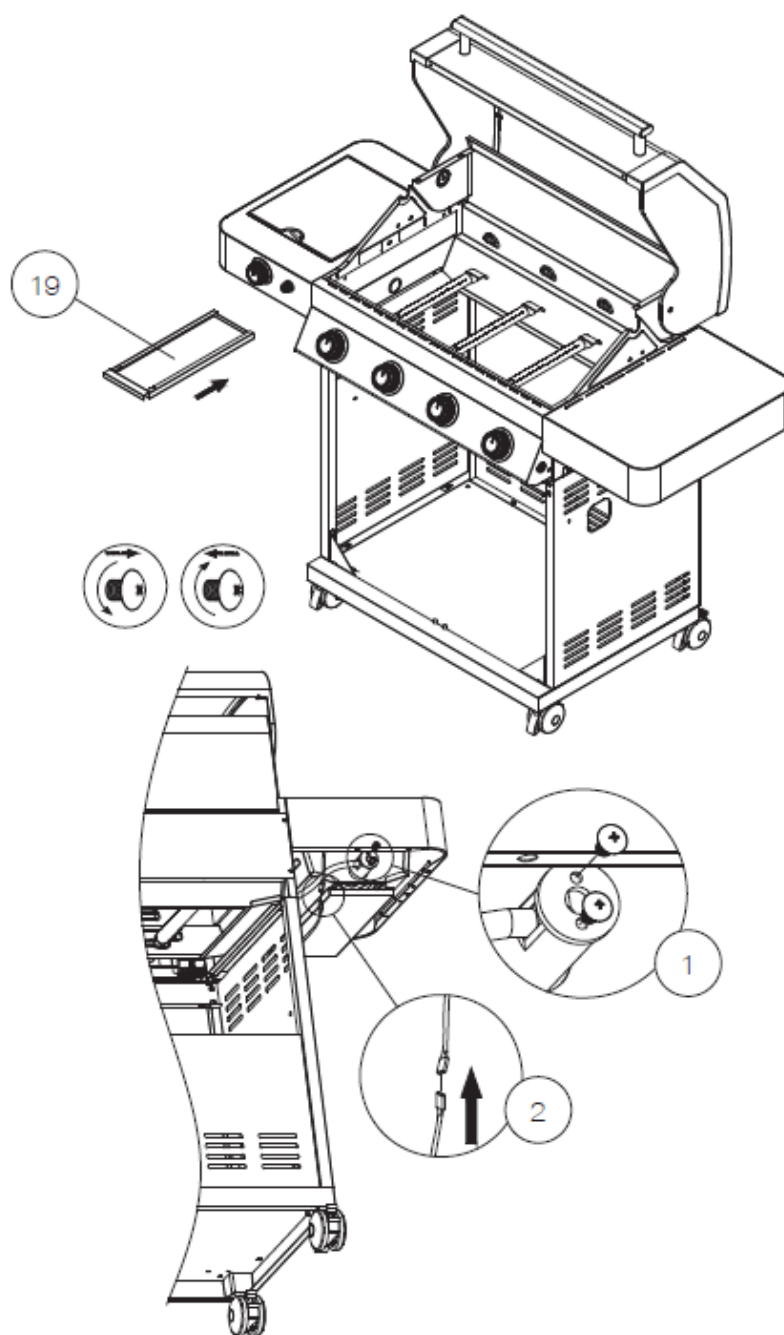
הכנס חוט של פאנל תאורת LED (21) דרך חור כפתור הפעלה של כירת צד, דחוף למקום, וודא כי חורים מסונכרנים, שחרר קלות ברגים על גוף כפתור הפעלה, השחל הגוף דרך הפתח מחלק אחורי, חזק הברגים, הרם כפתור בלוח תאורת LED, השחל טבעת איטום על ידית הכפתור (צד שטוח כלפי מעלה), השחל כפתור הפעלה כאשר הפס העליון לכיוון ה-OFF, לבסוף חבר חוט כפתור LED ללוח בקרה של התאורה.



## || STEP 15


הכנס מגש איסוף שומנים של כירת צד (19), למסילות ייעודיות קדמיות בתחתית הכירה.

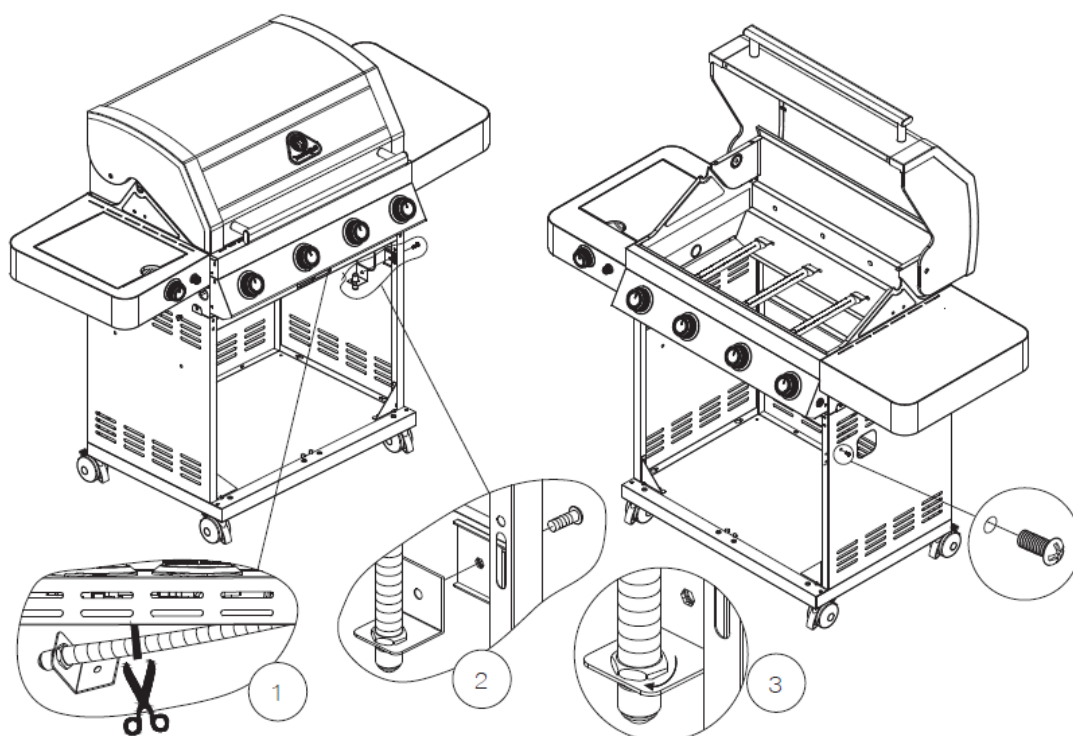
הסר מראש הברגים של צינור גז, הכנס את צינור הבוער למקומו, יישר הברגים, חזק הברגים, חבר את 2 קצוות חוט ההצתה של המבער.



## STEP 16

חבר את תושבת חיבור הגז לדופן ימנית של עגלה (9) ע"י בורג (A), חזק בורג, לכאן יתחבר צינור הגז.

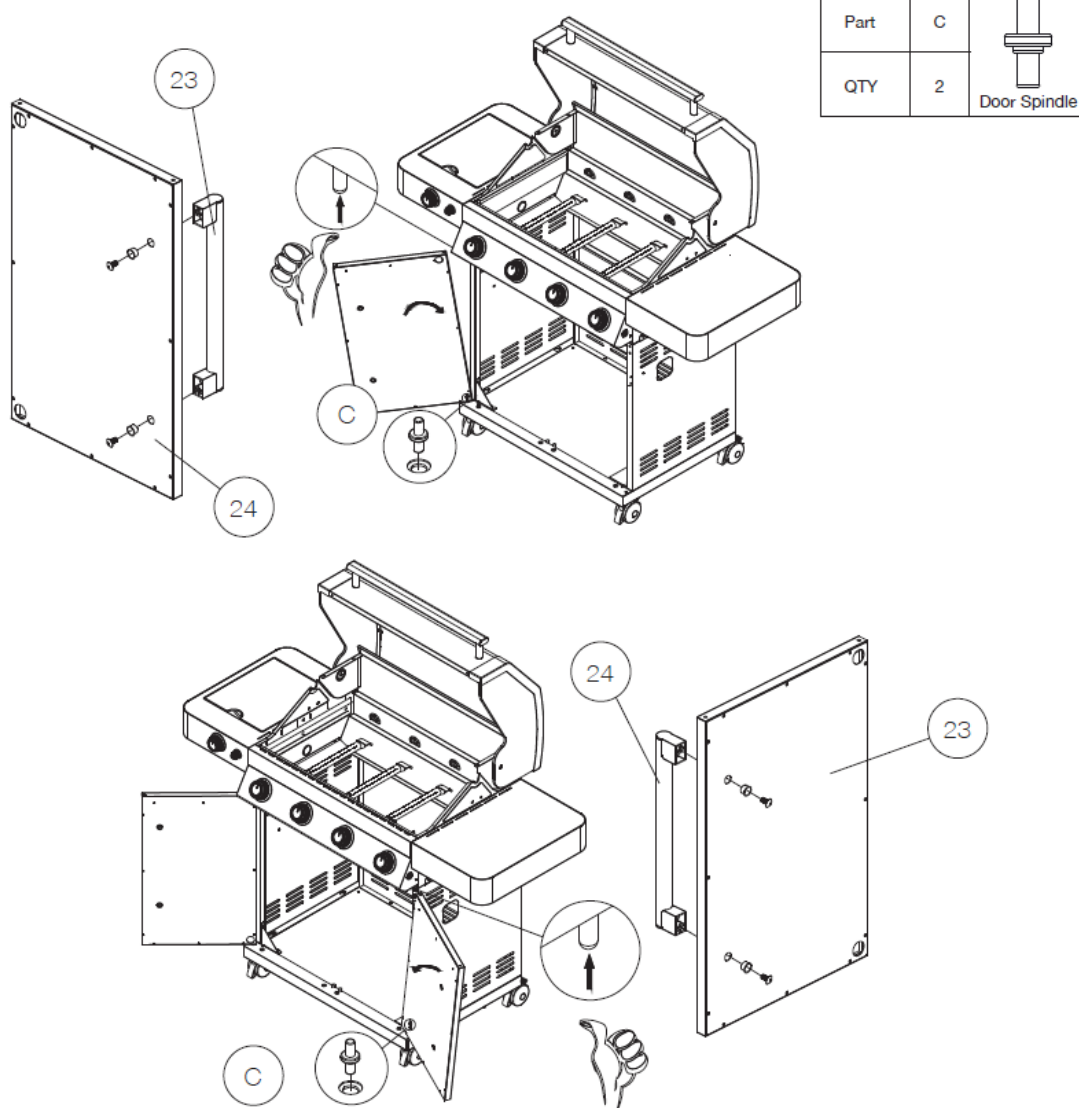
Part	A	
QTY	1	M4x12 Bolt



## STEP 17


קח את דלתות העגלה (23), חבר לשתיהן ידית (24) בחזית, חזק בעזרת ברגים מהצד השני.

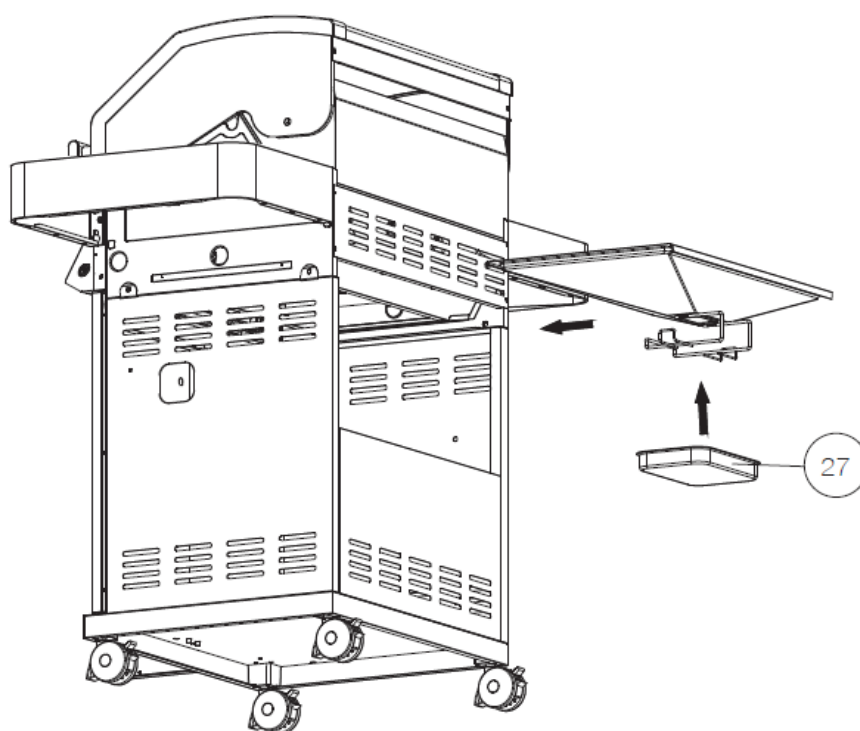
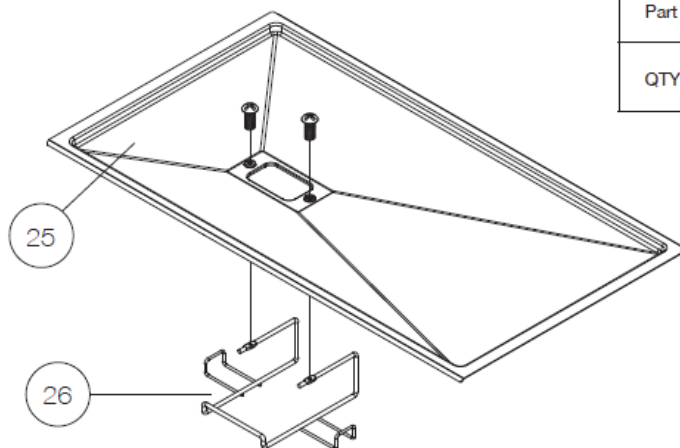
להכנסת הדלתות, הלבש הדלת על פין תחתון שנמצא בצד הארון, לחצו על קפיץ בחלק עליון של הדלת, השחילו הקפיץ למגרעת בגוף הגריל הנמצאת בקו ישיר מפין תחתון, שחררו הקפיץ, וודאו כי דלת נכנסה למקומה.



## STEP 18

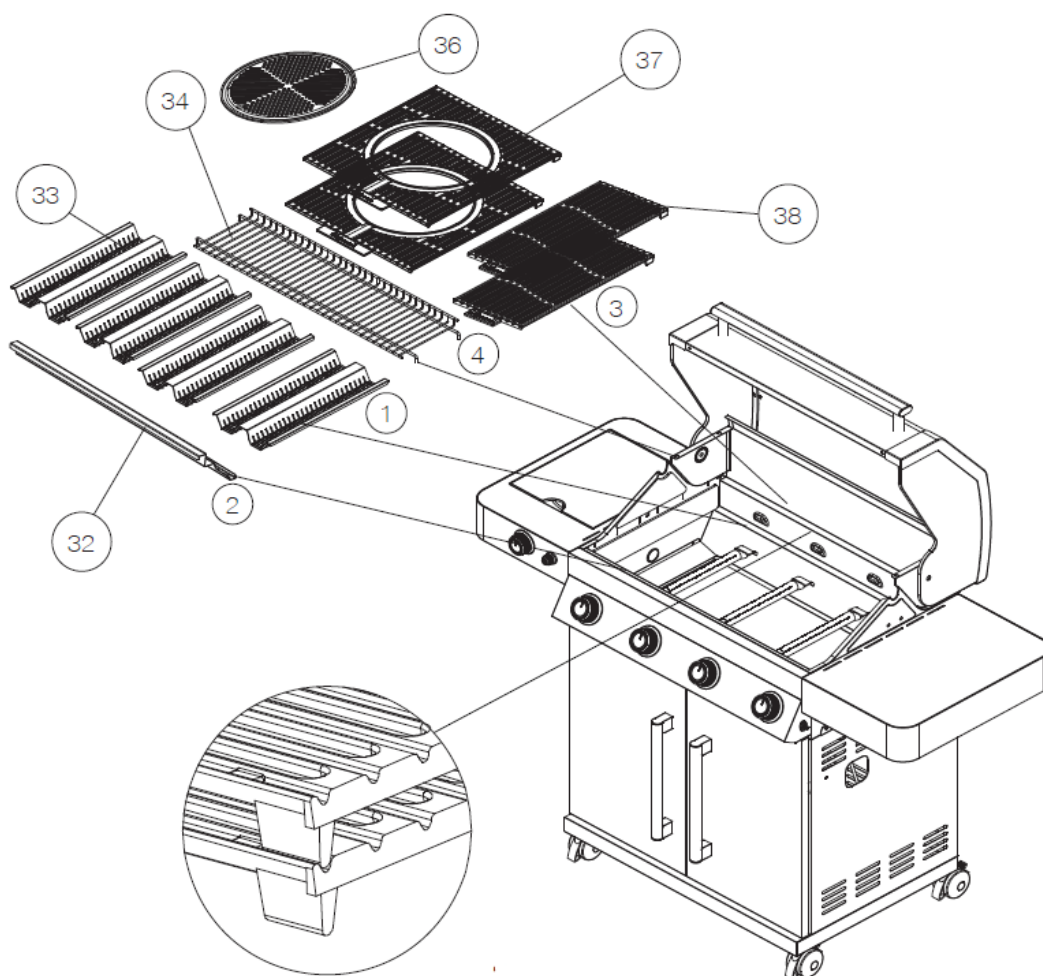
חבר תושבת קופסת שומנים (26) מתחת למגש איסוף שומנים (25) בעזרת ברגי (A). הכנס כוסית שומנים (17) לתושבת, הכנס מגש בחלקו האחורי של הגריל במסילות הייעודיות.

Part	A	
QTY	2	



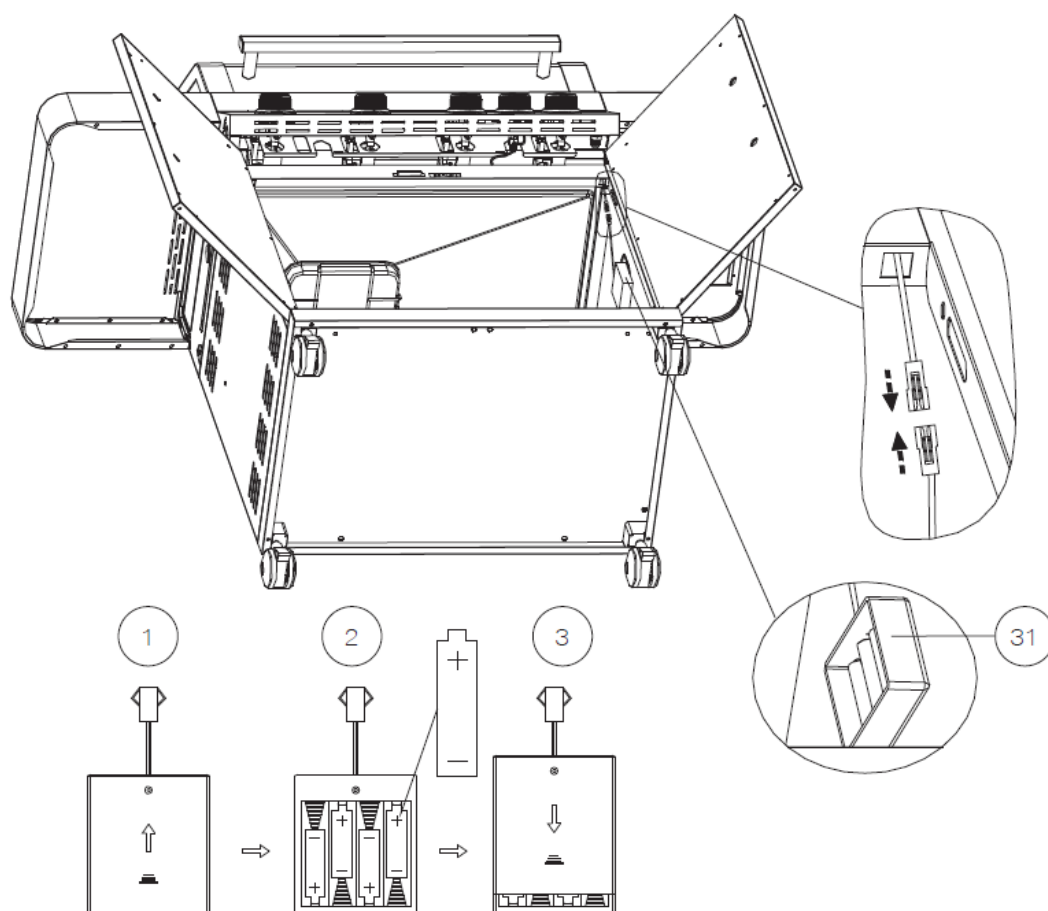
## STEP 19

הנח את מפזרי הלהבה ההיברידיים (33) מעל המבערים, הכנס את תעלת השומנים (32) מצד שמאל לימין בהחלקה, תעלת השומנים תיתפס בשפת הגריל הקדמית. הנחה רשתות צליה (36-38), הנח הרשתות אחת על השניה כאשר הן מקבלות זווית הנמכה כלפיי חזית הגריל, ודא שרגליים אחוריות מונחות אחת על השנייה, הנח את הפלנצ'ה (36) בפתח הייעודי. הכנס רשת הפשרה עליונה (34) כך שהרגליים מונחות בחורים הייעודיים בגריל.



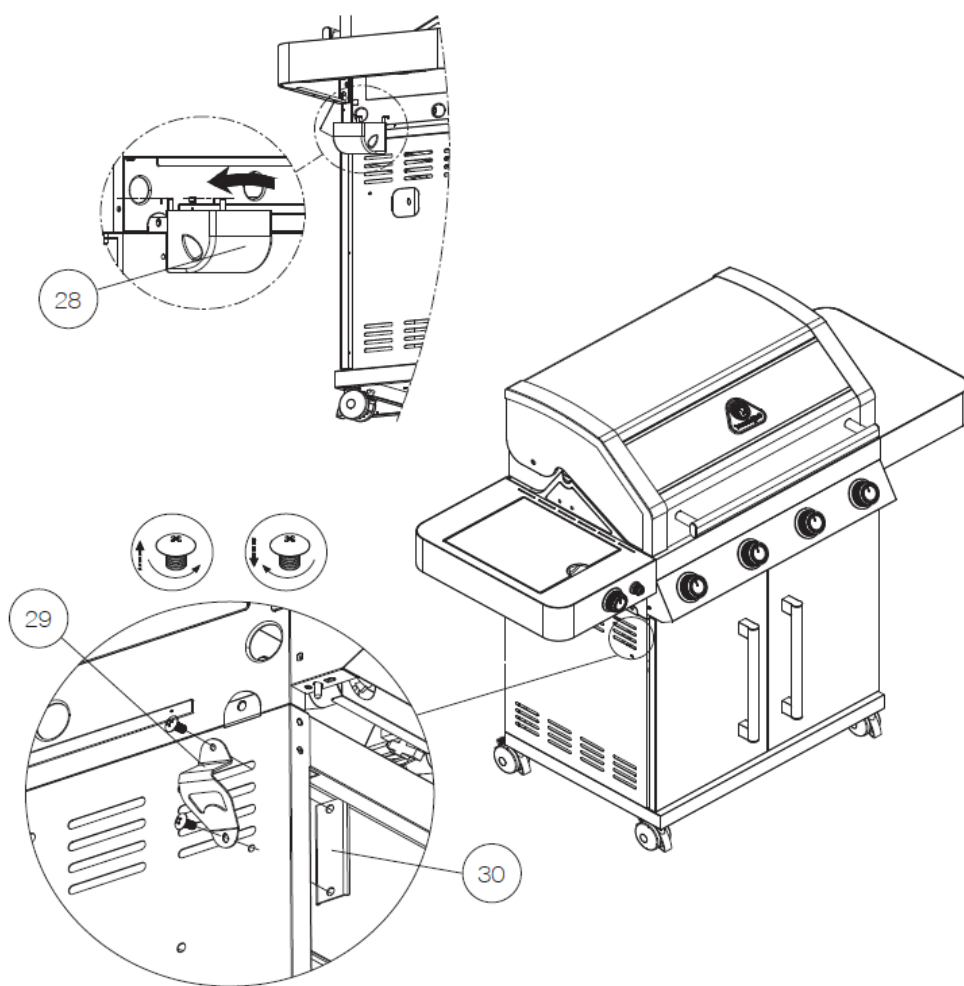
## STEP 20

חיבור תאורת LED: הכנס 4 סוללות AA לקופסת סוללות (31), חבר כבל קופסא לכבל תאורה היוצא מבסיס הגריל, קלף כיסוי מדבקה מגב הקופסא, הדביקו קופסא לדופן פנימית של צד עגלה (9).  
\*הסוללות לא כלולות ברכישת הגריל.



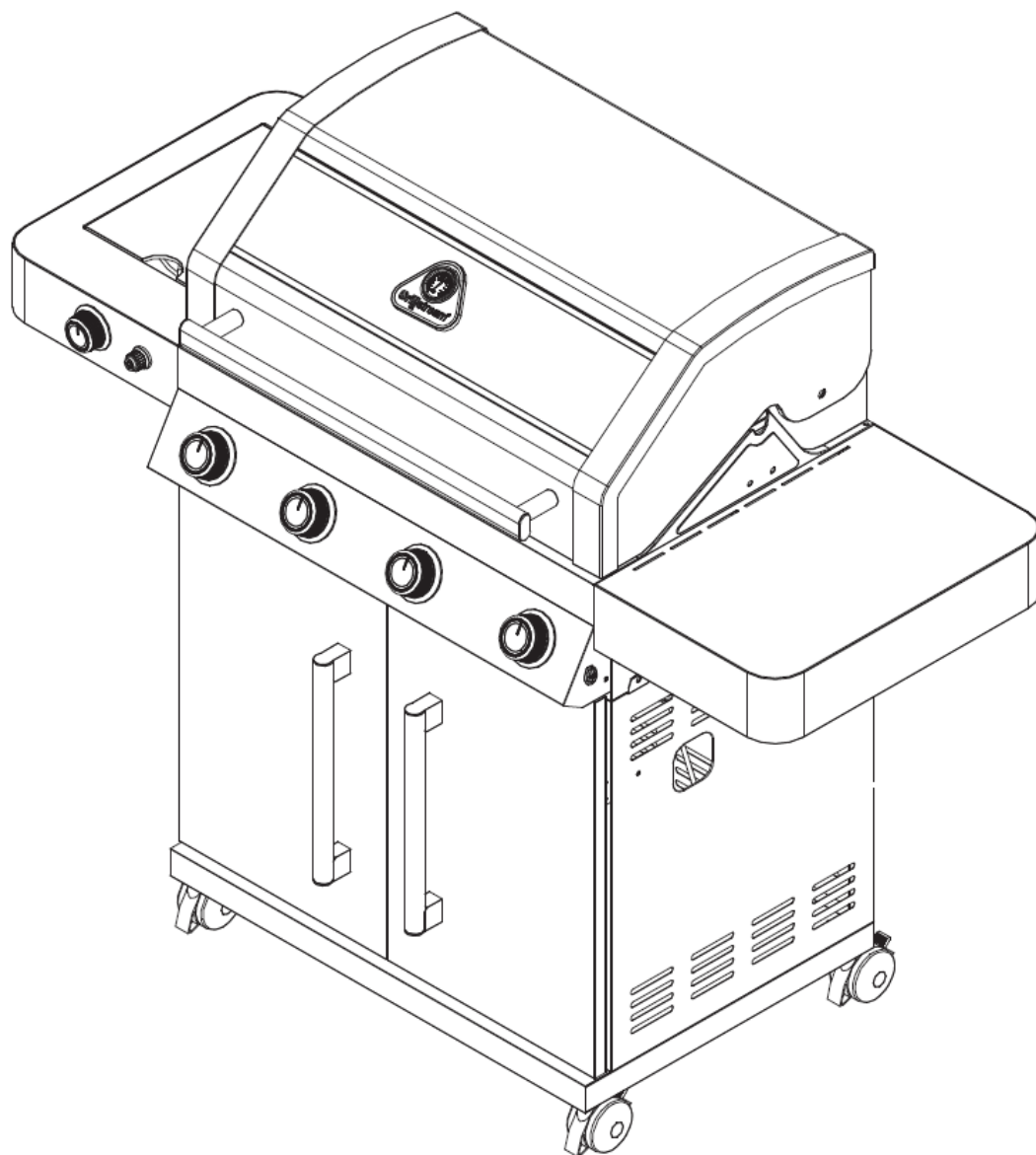
## STEP 21

חבר פותחן בקבוקים (29) בעזרת ברגים בדופן שמאל (8) של חזית הגריל. מקם כוסית שומנים (28) בדופן ימין של גוף הגריל מתחת למדף בחורים המתאימים ל"וו" הכוסית, הכוסית מונחת ישירות מתחת למערכת ניקוז שומנים.



## || STEP 22

הגריל מורכב ומוכן לשימוש, נא פעל בהתאם להוראות חיבור גז והדלקה.  
ניתן לרשום אחריות באתר אמגזית.



## חיבור הגריל למיכל גז

- יש להשתמש במיכלי גפ"מ (גז פחממני מעובה) של 5 ק"ג לפחות.
- וודא תמיד שהמיכל עומד על קרקע יציבה במצב אנכי.
- וודא שכפתורי הוויסות של הגריל סגורים.
- חובה לחבר ווסת אשר עומד בתקינה המקומית ומספק לחץ של 30 מילבר.
- השימוש בצינור נאופרן המוגדר "זרנוק 20" באורך של 1 מ' אין לחבר את מיכל הגז באיזור שמתחת לגריל אלא מצידו הימני או השמאלי.
- יש לבדוק בכל שנה את מצב הצינור. אם הצינור נסדק יש להחליפו.

## בכל מקרה יש להחליף את הצינור בכל שנתיים

- בשעת ניתוק המיכל הריק, יש לסגור את ברז המיכל ולסובב את אום הווסת בעזרת מפתח פתוח מתאים שמאלה (נגד סיבוב השעון) עד לניתוק הוסת מהמיכל. יש להקפיד על הימצאות האטם שבאום הוסת.
- לפני חיבור הגריל למיכל יש לוודא כי פתח מיכל הגז נקי וכן פתח החיבור בווסת וכי בחיבור הווסת קיים אטם.
- חבר צינור גומי לאף הגומי שבגריל. הדק חבק סביב החיבור.
- את צידו השני של הצינור חבר לווסת. הדק חבק סביב החיבור.

## חיבור הגריל לנקודת גז ביתית

- החיבור מותר רק לנקודת גז ביתית אשר הותקנה ונבדקה ע"י מתקין גז מורשה.
- אין צורך בווסת, לחץ הגז כבר מווסת.
- וודא שכפתורי הוויסות של הגריל סגורים.
- יש לחבר צינור זרנוק 20 לברז ביתי באורך שלא יעלה על 1 מ', יש להדק את הצינור בחבק משני צידיו.

## בדיקת דליפת גז

1. וודא שכפתורי הוויסות של הגריל סגורים.
2. פתח את ברז הגז של מיכל הגז.
3. בדיקת דליפה יש לבצע בתמיסה של מים וסבון ביחס של 1:1 בחיבור בין מיכל הגז למתקן החיבור ובכל חיבורי הגז (חיבור הווסת למיכל, חיבור הווסת לצינור, וחיבור הצינור לגריל).
4. אם מופיעות בועות בחיבורים – זהו סימן שישנה דליפה.
5. אם קיימת דליפת גז - סגור את הברז וחזק את החיבורים. חזור על הבדיקה שנית.
6. אם מופיעות בועות פעם נוספת, אל תשתמש בגריל.
7. צור קשר עם שרות לקוחות של חברת **אמגזית**.
8. בדיקת דליפות גז יש לבצע בין שימוש לשימוש או כאשר מחליפים מיכל גז.

**זכור!** אין להשתמש בלהבה גלויה לבדיקת דליפת גז. היה בטוח שאין ניצוצות ולהבות בסביבה בזמן בדיקת הדליפה.

## הוראות בטיחות - אם אתה מריח גז

- סגור את ברז אספקת הגז.
- כבה כל אש גלויה.
- פתח את מכסה הגריל.
- בדוק את החיבור בין מיכל הגז לווסת הגז ולצינור על ידי מי סבון מוקצפים. במקרה ונוצרות בועות, סימן שיש דליפה. אסור להפעיל את הגריל, פנה לספק הגז שלך.
- הרחק את הגריל מחומרים דליקים, לפחות 2.5 מטר.
- אין להניח את מיכל הגז תחת הגריל בזמן שימוש בגריל.
- אין להשכיב את מיכל הגז בזמן האחסנה או בזמן השימוש, עלולה להתרחש דליפה ונוזל הגז עלול להיכנס לצינור הגז.

## הוראות הדלקה

- פתח את מכסה הגריל לפני ההדלקה.
- פתח את ברז אספקת הגז.
- בחר אחד מכפתורי ההדלקה. לחץ וסובב שמאלה עד הישמע "קליק". המתן מספר שניות וכוון את מידת החום הרצויה.
- אם לא נוצרה הצתה סובב את כפתור ההפעלה למצב "OFF". המתן 5 דקות ונסה שנית.
- חזור על התהליך בכל מבער שברצונך להדליק.

## הדלקה ידנית

- פתח את מכסה הגריל לפני ההדלקה.
- וודא כי כפתורי הוויסות כולם במצב "OFF".
- הדלק מצת ארוך ומקם אותו בערך 1-2 ס"מ מעל חורי הבערה של ה מבער.
- סובב את כפתורי הוויסות הימני או שמאלי למצב "גבוה". המבער אמור להידלק תוך 5-5 שניות.
- אם המבער לא נדלק החזר את כפתור הוויסות למצב "OFF" וחכה 5 דקות עם מכסה פתוח עד שיתנדף הגז. חזור על הצעדים עד שהמבער נדלק.
- ברגע שהמבער נדלק, ווסת את גובה עוצמת המבער בעזרת כפתור הוויסות.
- אם המבער לא נדלק לאחר מספר ניסיונות, יש בעיה באספקת הגז לגריל. ראה סעיף בעיות ופיתרון בחוברת זו.

## צלייה

- חימום מוקדם: הדלק את הגריל בהתאם להוראות ההדלקה בחוברת זו.
- פתח את מכסה הגריל וסובב את כפתור ההדלקה למצב "גבוה". חמם את הגריל למשך 5-7 דקות כשהמכסה סגור. לאחר שהגריל חם רצוי להנמיך את עוצמת הלהבה לחום נמוך (LOW). צליית המזון מתבצעת בחום נמוך ובמכסה סגור.
- שים לב: יתכן ותנאי מזג אוויר ורוח ישנו במעט את טמפרטורת הגריל לצלייה.
- אם הגריל כבה בזמן צלייה, פתח את המכסה, כבה את הגריל עם כפתור ההדלקה וחכה למשך 5 דקות להדלקה מחדש.
- בזמן הצלייה, שומנים יטפטפו למגש השומנים בתחתית הגריל.
- מומלץ לחבוש כפפות עמידות לחום בעת שימוש בגריל.

## תחזוקה

- **מגש השומנים:** יש לנקות את מגש השומנים לפני כל צלייה, , ניתן לרוקן כוסית שומנים תחתונה ולרוקן כוסית שומנים בצד הגריל, אחת לכמה שימושים ניתן להוציא מסילת ניקוז שומנים קדמית ולנקותה גם.
- **זהירות:** חכה לקירור הגריל לפני הניקוי. ניקוי הגריל יעשה עם מטלית לחה. לאחר מכן יש לנגב עם מטלית יבשה. אין להשתמש בניקוי בחומרי ניקיון למטבח כמו מנקה תנורים, מסיר שומנים וכו'. מוצרים אלו מכילים חומצה ואסורים לשימוש על הגריל. מומלץ לרכוש מברשת להברשת רשת הצלייה משאריות הצלייה.

## תחזוקת המבערים

- הדלקת הגריל על מצב "HIGH" לאחר כל שימוש תשרוף את השומנים מעל המבערים ותקל על ניקיונם.
- הסר את המבערים מהגריל ובעזרת לחץ אוויר נקה את החורים של המבערים. לעיתים עלולים להיכנס חרקים, קורי עכביש או חלקיקי אבק לתוך המבער.
- בעזרת חוט ברזל מלופף בחתיכת בד ניתן לנקות את החורים של המבער.
- הופעת כתמי חלודה על המבערים זוהי תופעה נורמלית לחלוטין.
- כאשר מחזירים את המבערים למקומם, וודא שהם יושבים בדיוק על ברזי היציאה של הגז.

## טיפול והגנה על משטחי נירוסטה

- הגריל שלך כולל רכיבי נירוסטה, כל הרכיבים העשויים נירוסטה דורשים רמת טיפול והגנה כדי לשמור על המראה שלהם. רכיבי נירוסטה (בניגוד לתפיסה הרווחת) אינם עמידים מפני קורוזיה והם דורשים טיפול בהתאם.
- טיפול בנירוסטה דורש ניקוי בתדירות גבוהה. הטיפול זה נחוץ לשמירה על איכותו. ללא טיפול הולם רכיבי הנירוסטה יפתחו סימני קורוזיה עם הזמן.
- לאחר ההרכבה, אנו ממליצים למשוח שכבה דקה של שמן זית עם סמרטוט נקי, על כל האזורים החשופים של הנירוסטה. לאחר מכן ניקוי נוסף עם סמרטוט נקי. תהליך זה יעזור להגן מפני לכלוך. שכבת שמן זית גם מקלה על הניקוי מאוחר יותר והסרה של טביעות אצבעות. יש לחזור לעתים קרובות על תהליך זה בעת ניקוי גריל שלך.
- חשוב! מומלץ להשתמש בכיסוי לגריל בכל עת שהגריל אינו בשימוש כדי להגן עליו. חיוני לכסות את הגריל רק כאשר הוא קריר, נקי ויבש. כיסוי על גריל חם, רטוב או לא נקי (או כל שילוב של גורמים אלה) יזיק לגריל ויפתח קורוזיה במהירות! יש לכסות את הגריל בכל עת שאינו בשימוש, גם אם למועד קצר וגם לאיחסון בחודשי החורף.

**הערה - לתשומת ליבך, לשמירה על בריאות לקוחותינו, נמנעת החברה משימוש בחומרים מונעי חלודה (החשודים כמסרטנים), עקב כך תיתכן הופעת חלודה.**

## אחסון

- כשהגריל אינו בשימוש, יש לנתק את הגריל ממיכל הגז ובמקרה של חיבור לנק' גז ביתית, יש לסגור את ברז אספקת הגז.
- באם לא נעשה שימוש בגריל זמן רב, יש לאחסן אותו באזור ללא אבק.
- יש לאחסן את הגריל עם כיסוי (יש לבדוק את גודל הכיסוי הנדרש).
- יש לאחסן מיכל גז במקום פתוח בלבד והרחק מחומרים דליקים.
- אל תשאיר לעולם צינור גז מחובר למיכל גז כאשר המיכל אינו מחובר לגריל.
- אין לאחסן מכשיר ובו מיכל גז אלא במקומות המותרים להפעלתו.

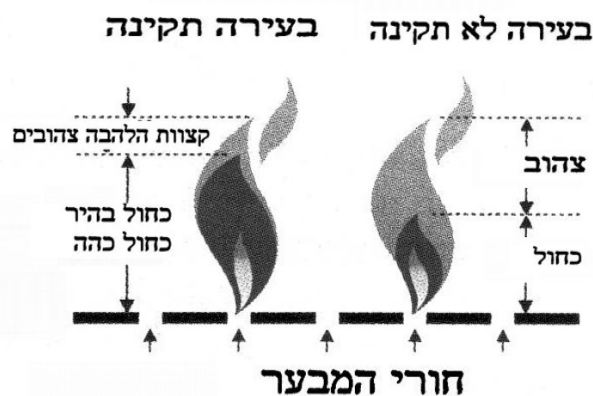
## להארכת חיי הגריל, יש לבצע מספר פעולות תחזוקה על בסיס קבוע

- נקה את הגריל עם מטלית לחה בלבד ויבשו מייד כשהוא קר לחלוטין
- אין להשתמש בחומרי ניקוי שורטים ו/או בעירים ו/או כימיים **ובמסיר שומנים**.
- מעבר האוויר בצינור הוונטורי חייב להיות חופשי. שמור על תחלופת אוויר פנויה ומבערים נקיים.
- אין להכניס חלקי גריל למדיח הכלים.
- לאחר כל שימוש יש לשמן בעדינות את רשת הבישול בשמן צמחי.
- לאחר כל שימוש יש לנקות את מגש השומנים.

## סימנים לחסימת אוויר:

- ריח גז, בשילוב להבת בעירה, צהובה ועצלה.
- הגריל לא מגיע לטמפרטורה הרצויה.
- ההצתה אינה פועלת.

אם הגריל נשאר פתוח ונרטב מכל סיבה שהיא, יש לייבשו ולהשאירו ללא שימוש לפחות 30 דקות. הגריל יוצר ותוכנן לשילוב מדויק של גז ואוויר לבעירה טובה. בעירה טובה מודגמת בשרטוט מטה. אם הלהבה לא נראית אחידה, נקה את המבער. בעירה צהובה עם מעט צבע כחול איננה תקינה. בעירה כחולה בהירה וכהה ומעט צהובה בקצותיה, תקינה.



**חשוב! תיקון הגריל יבוצע אך ורק בחברת אמגזית.**

## איתור תקלות ופתרון

הפתרון	בדיקה / סיבה	הבעיה
החלף מיכל גז.	האם מיכל הגז ריק?	להבה נמוכה במצב "גבוה".
המתן שהמבער יידלק עד לדקה לאחר שהוחלף מיכל גז.	האם יש אוויר בצינור הולכת הגז?	להבה נמוכה במצב " גבוה".
נקה את המבער על פי ההוראות	האם יש מחסום בצינור הוונטורי או במבער?	להבות המבערים יש צבע צהוב או כתום בשילוב של ריח גז.
נקה את מגש השומנים.	האם מגש השומנים מכוסה בשומנים?	התפרצות להבה.
- נקה המבער על פי ההוראות. - החלף מיכל גז. - בדוק מבער ופתחי אוויר לחסימות.	האם המבער נקי? האם המיכל מלא או ריק (3/4 ריק)? האם הטמפרטורה בחוץ נמוכה מ- 5 מעלות צלסיוס? האם מעבר הגז חסום?	להבת המבער איננה יציבה. הלהבה לא מבערת לאורך כל המבער.
נקה המבער על פי ההוראות. השתמש במברשת פלדה לניקוי לשחרר סתימות מחורי המבער.	האם פתחי המבער נקיים ופתוחים לחלוטין?	להבת המבער לא נדלקת בשלמותה מסביב לצינור המבער.
נקה לכלוך ואבק מהמבער ומחוריו על פי ההוראות.	האם יש אבק או לכלוך על המבער ?	המבער לא נשאר דלוק
נקה לכלוך ואבק מהמבער ומחוריו על פי ההוראות.	המבער סתום חלקית	האש מתקדמת דרך לוח הבקרה

אם הבעיה לא נפתרה מן המידע הנ"ל, אנא פנה אל שירות הלקוחות של אמגזית.

לפתיחת קריאת שרות / רישום תעודת אחריות  
[www.amgazit.co.il](http://www.amgazit.co.il) / [service@amgazit.co.il](mailto:service@amgazit.co.il)

# AMGAZIT

OUTDOOR COOKING BRANDS

## תנאים לאחריות

- האחריות תחול עם הצגת חשבונית קניה בלבד ממפיץ מורשה של מותגי אמגזית. האחריות חלה מיום הרכישה בלבד ככתוב בחשבונית ולא ממועד הרכבה ו/או ההפעלה של הגריל. האחריות תקפה ל - 36 חודשים מיום הרכישה וכוללת אחריות על מערכת הגז של הגריל בלבד, אמגזית מתחייבת לתקן כל תקלה בגריל בתקופה זו ללא תשלום.
- 12 חודשים ראשונים: באחריות אמגזית לתקן הגריל בבית הלקוח.
  - 24 חודשים נוספים: לקוח יחויב בעלות קריאת שרות (בהתאם למחירון החברה) במידה וירצה שהתיקון יתבצע בביתו, בכל מצב אחר יוכל להביא הגריל לנקודת שרות בתאום מול שרות הלקוחות.
  - במסגרת האחריות החברה תתקן או תחליף כל חלק פגום במערכת הגז של המוצר בהתאם לשיקול דעתה הבלעדי, לא כולל חלפים אשר מתכלים במסגרת בלאי של שימוש טבעי (כגון מפזרי להבה).
- מדיניות אחריות מבערים ל- 25 שנה**
- האחריות כולל החלפת מבערים בחדשים בלבד (לא שילוח, לא הרכבה, לא החלפה פיסית).
  - האחריות תקפה כאשר:
    - יש אישור (קבלה) שגריל חובר ונבדק ע"י טכנאי גז מוסמך בחיבור ראשוני.
    - חשבונית רכישה של לקוח מקורי (לא ניתן להעביר אחריות).
    - נעשה שימוש בגריל בהתאם להוראות היצרן.
  - הגריל מיועד להרכבה עצמית אולם תקלה הנובעת מהרכבה לא נכונה ככתוב בחוברת זו אינה מכוסה במסגרת האחריות.
  - כל טיפול או ניסיון טיפול בגריל ע"י אדם אשר לא הוסמך ע"י היבואן יסיר את האחריות על הגריל.
  - חובה להשתמש בחלקי חילוף מקוריים בלבד של היבואן, שימוש בחלקי חילוף לא מורשים יסיר את האחריות על הגריל.
  - האחריות אינה תקפה במידה ולגריל נגרם נזק כתוצאה משימוש לא לפי ההוראות, טיפול רשלני, אחסנה לקויה.
  - מדיניות החברה קובעת כי בעת פתיחת קריאת שרות הדורשת הזמנת טכנאי לבית הלקוח, ימסרו ע"י הלקוח פרטי אשראי לביטחון, במידה ויתברר כי התקלה אינה במסגרת האחריות (קריאת סרק, לקוח לא היה נוכח במועד שנקבע) יחויב הלקוח בכרטיס אשראי בעלות קריאת שרות לפי מחירון היבואן.

### אחריות לא מכסה:

- האחריות אינה מכסה כל כשל או תקלה שנגרמו משימוש לא לפי ההוראות, התקנה שגויה, טיפול ואחזקה לא לפי ההוראות או שימוש במיכל גז / וסת לא תקני או פגום.
- אחריות זו אינה כוללת חלקי שבר מכל סוג, חלקי פלסטיק, חלודה (נק' חלודה על נירוסטה), בלאי טבעי של חלקי הגריל השונים (בדגש על רשת צליה, מפזרי להבה), או נזק לגריל שלא כוסה בכיסוי מתאים לשמירתו מפני גשם ושמש.
- האחריות אינה מכסה כל נזק שנגרם מכח עליון, חשיפה לתנאי מזג אוויר של גשם ברד ושמש.
- האחריות לא מכסה עלויות הובלה, עבודה ודמי שילוח מכל סוג.
- האחריות הינה לגריל בלבד ואינה כוללת כל נזק עקיף משני או לצד שלישי.