



CARMEL DIRECT

תתחדשו!

חברת כרמל דיירקט מברכת אותך על רכישת הגריל החדש שלך!

כרמל דיירקט היא החברה הגדולה, הוותיקה והמקצועית ביותר בתחום הגרילים המעשנות הטאבונים ומטבחי החוץ. אנו בטוחים כי צפויה לך הנאה מרובה ואין ספור חוויות מהגריל שרכשת. כרמל דיירקט חרטה על דגלה שירות איכותי, מומחיות ומקצוענות חסרת פשרות, וזאת על מנת לתת את השירות והמענה הטוב ביותר ללקוחותיה. כרמל דיירקט משווקת את מוצריה למאות משווקים מורשים ברחבי הארץ, הנהנים מהאחריות והשירות המצויינים של כרמל דיירקט. אנא וודאו כי רכישתכם בוצעה ממשווק מורשה של כרמל דיירקט.

היינו ותמיד נהיה מחויבים לשלושת עקרונות הייסוד של כרמל דיירקט, מצוינות בשירות, איכות מוצרים גבוהה וחדשנות פורצת דרך - עקרונות אלה מהווים בסיס לצמיחה שלנו. אנו מאמינים כי המוצרים שלנו צריכים להעניק למשתמש חוויה חיובית בכל פעם, אנו פועלים ונמשיך לפעול ללא לאות כך שהמוצרים שלנו יספקו חוויות מושלמות ללקוחות שלנו.

אנו כאן לכל שאלה:

תוכלו לפנות אלינו בכל נושא בטלפון, 1700-700-642 במייל info@carmeldirect.com,
באתר, באינטגרם, או בפייסבוק שלנו.

אנחנו מאחלים לכם צלייה מהנה ואין ספור חוויות מהגריל החדש שברשותכם.

חשוב לדעת! מגוון גרילי הגז שנמכרים בחברתנו מאושרים על ידי מכון התקנים הישראלי ומסופקים ללקוח לאחר בדיקה מקיפה של טכנאי החברה. מגוון הגרילים שאנו מציעים רחב וכך קיים גם שוני בהספקי הגז בין הגרילים השונים. ניתן לחבר גריל לגז בשתי דרכים שונות – חיבור לבלון גז וחיבור לנקודת גז קיימת. יש לעיין בפרק חיבור לגז בחוברת.

סיומת IL גרילי הגז מותאמים לשימוש בישראל בלבד והם יגיעו תמיד עם כיתוב המעיד על כך מדבקה בחלק האחורי של הגריל עם סיומת IL. במידה ואין הדבר כך, הגריל אינו מתאים לשימוש בישראל ואין להפעילו.

אז זהירות וקניית מוצר גז שאינו מתאים לשימוש במדינת ישראל עלולה לסכן חיים ולגרום לנזקים בנפש וברכוש לסביבתכם ולכם.



אנחנו מזמינים אתכם להצטרף לסדנאות המקצועיות שלנו
היכנסו לאתר כרמל דיירקט והזמינו לכם סדנה מעשית
מרתקת, מקצועית וטעימה.

www.carmeldirect.com



אז תתחדשו! הגריל שרכשתם הוא הרבה מעבר לצלייה מסורתית בחגי ישראל, ומעבר לטקסיות ישראלית המוכרת. אנו בכרמל דיירקט מלמדים את בעלי הגריל החדשים להפוך את הגריל החדש לאבן שואבת של חוויות מרגשות, אירוח מהנה ומקר לאוכל טוב, מגוון ומזין כל העת.

אנו מזמינים אתכם לגלות את האפשרויות הבלתי מוגבלות של הגריל שרכשתם, מארוחות מהירות ומזינות לשעת ערב עם חומרי גלם טריים, דרך אפשרויות תבשילים ומתכונים מורכבים, ועד אירוח רב משתתפים בתפריט עשיר ומגוון – תחוו, תנסו, תמציאו ותהנו מהמוצר שרכשתם.

בחוברת זו נפרוש בפניכם את הוראות התפעול, התחזוקה והשימוש בגריל שלכם. אנא הקפידו לקרוא את החוברת במלואה, היא תעניק לכם כלים חשובים לשימוש נכון בגריל שרכשתם ואף תסייע בידכם לשפר את יכולות הצלייה, ותאריך את חיי הגריל שלכם.

זכרו! תפעול ותחזוקה נכונים, הם תנאי לקבלת שירות ואחריות במסגרת תעודת האחריות שברשותכם!





על מנת להבהיר את הנושא יש לעשות הבחנה בין מספר המבערים בכול גריל – כל כפתור למעשה שולט על מבער.

הספק ק"ג לשעה	ווסת לחץ	בניין דירות/משותף	בית פרטי	כמות מבערים
1.5	במצב סטאטי - 37 מיליבר במצב עבודה - 30 מיליבר	בלון 5 ק"ג או נקודת גז קבועה	בלון 12 ק"ג או נקודת גז קבועה	עד 3 מבערים
2.5-4	במצב סטאטי - 37 מיליבר במצב עבודה - 30 מיליבר	מומלץ להשתמש בנקודת גז קבועה (בלון 5 ק"ג יספיק לשימוש מועט, אסור השימוש בבלוני גז הגדולים מ 5 ק"ג בבניינים משותפים)	בלון 12 ק"ג או נקודה	מ-4 מבערים ומעלה

הערה: קיפאון – לרב יקרה במצב שהצינור מרוחק מהמוצר (גריל או טאבון) בצנרת 3/8 יש סבירות יותר גבוהה שבמידה והמרחק בין הגריל לבלון גדול מ 10 מטר, יגרם קיפאון של הבלון (בעיקר במקומות קרים) בצנרת 1/2 לעומת זאת הסיכוי לקיפאון יורד בצורה משמעותית. ככל שהמרחק בין המוצר לבלון גדל, כך כמות הספיקה שיוצאת מהווסת צריכה להיות גדולה יותר.

יש להתיעץ עם טכנאי גז בהתאם לכמות המוצרים והמרחק שביניהם על מנת לקבל אספקת גז אופטימלית.

שימו לב: לפי חוק, בבלונים מעל 5 ק"ג ונקודות גז ביתיות יש להזמין טכנאי לחיבור הגז, לבדיקת ההספקים הנדרשים ולוודא שאין בעיות זרימה, סתימות או נזילות. וודאו עם טכנאי הגז שלכם כי הנקודה או הבלון שלכם תואמים את ההספקים המצוינים בטבלה לעיל, זאת יבטיח את עילותו המקסימאלית של הגריל שרכשתם.

חשוב מאוד!

יש לשים לב להספקים השונים לפי ההסבר בטבלה. יש לרכוש ווסת וצינור אשר מתאימים לגריל אותו רכשתם אצל ספק גז מורשה. על פי חוק, על צינור הגז להיות באורך מטר וחצי עד שלושה מטרים לכל היותר. ניתן לאחסן את בלון הגז בגומחה הקיימת בגוף הגריל, בעת השימוש בגריל יש למקם את בלון הגז מחוץ לגריל. במקרה בו יש צורך בחיבור לנקודה, יש צורך בטכנאי גז מורשה שיבדוק את ההספקים הנדרשים. במקרה של חיבור לנקודה ישנה, יש אפשרות לסתימות או זרימה לא חלקה של גז ולכן יש להזמין טכנאי גז מורשה לבדיקת ההספק. הגריל שרכשתם אינו מגיע עם ווסת וצינור וזאת על פי החוק לו אנו מחויבים. בלוני גז בישראלים מחוברים דרך ווסת שנמצא על הבלון ולא על המכשיר!





מהי התפרצות להבה?

התפרצות להבה היא מצב בו שומנים הניגרים מחומרי הגלם הניצלים מגיעים לנקודת ההצתה שלהם ובוערים בנקודות שונות בגריל.

התפרצות להבה היא תופעה טבעית של הגריל שמתרחשת לעיתים קרובות, וביתר שאת בצלייה של חומרי גלם שומניים. אין לחשוש מהתרחשותה של התפרצות להבה המבוקרת. לרוב, אנו נראה התפרצויות אלה מתרחשות לפרקי זמן קצרים, כשניות בודדות. התפרצות להבה מבוקרת היא תכונה מבוקשת במהלך הצלייה, שכן היא תורמות לטעמי הצלייה האופייניים לגריל.

! שימו לב, התפרצות להבה ממושכת ולא מבוקרת יכולה להיות מסוכנת ולגרום לשריפה, אי תחזוקה ראויה של הגריל, אי ריקון מגשי השומנים, מחסור בניקיון שוטף, הזנחה או אי קיום הוראות עלולים לגרום לשריפת הגריל העלולה להתפשט. קראו את ההוראות, ההמלצות וההסברים ובכל מקרה, אין להשאיר גריל דולק ללא השגחה!

! במידה ומתרחשת התפרצות להבה שיצאה משליטה, סגרו את המבערים ונתקו את אספקת הגז לגריל, מומלץ להחזיק באופן קבוע מיכל עם מתז של מים בצמוד לגריל (זהה לשפריצר לניקוי חלונות) ולרסס עימו קלות להורדת הלהבות.

(בכל מקרה אין לכבות התפרצות להבה עם כמות מים שהיא מעבר לרסס קל, שכן שמן צף על מים והתזת מים בכמות גדולה עלולה ליצור התרחבות טרמית והרחבת האש. אסור לרסס מים בכלל על משטחי פורצלן או על כירת אינפרה אדום).

הסירו את גורם הבעירה מהגריל (נתח שומני) וסגרו את מכסה הגריל, את הסגירה של המכסה יש לבצע רק לאחר שוך הלהבות על מנת לחנוק לחלוטין את האש שאולי עדיין קיימת סגירת המכסה כאשר ישנה להבה גדולה עלול לפגוע בחלקי הגריל, יש לזכור כי האחוריות אינה מכסה שימוש לקוי במוצר.

מומלץ לרכוש מטף כיבוי אש קטן ולאחסנו סמוך לגריל



כיצד להימנע או להפחית התפרצויות להבה?

ישנם כמה גורמים חשובים שמעודדים התפרצויות להבה:

גורם: צלייה של חומרי גלם שומניים עתירי נוזלים: קבבים, המבורגרים, נקניקות, כבד אווז,



נתחים שומנים וכדומה.

מה עושים? במקרים של צלייה של חומרי גלם עתירי שומן אפשר לפעול במספר רב של אופנים:

• **צלייה על פלאנצ'ה:** פלאנצ'ה היא משטח צלייה שטוח ומלא ללא חורים או חללים מהם יכולים שומנים לטפס. במקרים של נתחים שומניים במיוחד, פלאנצ'ה היא פתרון נהדר להימנעות מהתפרצויות להבה. הפלאנצ'ה מגיעה לטמפרטורות גבוהות במיוחד ובגלל המבנה האטום שלה, טפטוף השומנים נעשה בצורה מבוקרת, לא על המבער ישירות ובכך ההתפרצויות נמנעות.

• שימוש בגריל גרייטס – GrillGrates: גריל גרייטס, הוא מוצר מהפכני הנראה כמו רשת גריל עבה. המוצר העשוי סגסוגת אלומיניום ייחודית מפזרת חום בצורה אופטימאלית על כל נקודות המגע של חומרי הגלם. בגלל המבנה הייחודי של הגריל גייטס יש ביכולתו למנוע כמעט לחלוטין התפרצויות להבה. את ה-GrillGrates אפשר לרכוש באתר כרמל דיירקט ובחניות המורשות.



מלטות Grillgrates

• **צלייה נכונה על הגריל:** שיטת צלייה נכונה יכולה לצמצם התפרצויות להבה משמעותית ואף לשפר את תוצאות הצלייה לאין שיעור. קיימות 3 שיטות צלייה עיקריות (אנא עיינו בפרק שיטות צלייה לפירוט מורחב על שיטת הצלייה השונות - עמוד 7).

• **ניקוי גריל:** ניקוי הגריל הוא הגורם המשמעותי ביותר במניעת התפרצויות להבה. גריל הוא מכשיר בישול מקצועי הפועל בטמפרטורות גבוהות במיוחד במגע ישיר עם חומרי גלם ונוזלים שונים. כל אלה גורמים לניקוז של שומנים ולכלוך שומני וצמיגי שמחלחלים לנקודות שונות בגריל והם דליקים במיוחד. הצטברות שומנים זו, יחד עם חום גבוה מהגריל מהווים לזרז משמעותי בשריפות גרילים והתפרצויות להבה בלתי נשלטות. **ניקוי הגריל הוא הכרח מהותי, הן לאריכות חיי הגריל, הן לתפעולו התקין והבטוח של הגריל והן למימוש תעודת האחריות – גריל שלא עובר תחזוקה שוטפת, לרבות ניקוי ייסודי מעת לעת, אחריות המוצר תבוטל מיסודה!**

גורם: תחזוקה לקויה של הגריל: חוסר בניקיון של הגריל, אי ריקון מגשי השומנים, טיפול תקופתי וניקוי ייסודי של הגריל אחת למספר חודשים (תלוי בשימוש)

מה עושים: תחזוקת הגריל חשובה כמו השימוש בו. גריל גז הוא כלי עבודה שמתמודד עם הרבה מאוד אלמנטים פיזיים וכימיים. הפיזיים – כמכשיר שעובד עם אש חיה, סביבת הגריל יכולה להגיע לטמפרטורות גבוהות מאד, הרבה יותר מהתנור או הגז הביתי הממוצע. הגריל עשוי מחומרים אשר אמורים לעמוד בטמפרטורות ובעוצמות האש הללו, אך חוסר בתחזוקה יכולים לקצר משמעותית את חיי הגריל ולתרום לתהליכים כימיים שיפגעו בפעילות השוטפת של הגריל.

אלמנטים כימיים – יחד עם טמפרטורות גבוהות, סביבת הגריל סופגת גם המון תקיפות כימיות, כמו שומנים, מלחים, חומציות וכדומה. צליית חומרי גלם שונים בטמפרטורות גבוהות, גורמות לשחרור של שומנים, מלחים ונוזלים חומציים שונים, זאת בשילוב החום הגבוה, יכולים לזרז הליכי שיתוך (קורוזיה) ופגיעה בפעילותו של הגריל. החומר המוגר מחומרי הגלם הופך לרוב לצמיגי ויושב כמשקע בשקעים ובחרכי הגריל ואי תחזוקה וסילוק אותם משקעים יובילו לתפקוד לקוי וקיצור חיי הגריל.

מעבר לכך, אי תחזוקה וניקוי היפכו את המשקעים שלא נוקו לזרזים משמעותיים בהתפרצויות להבה. אותם משקעים, הם למעשה שומנים שהצטברו, ואלה יכולים להיות דליקים במיוחד. שומן הוא חומר בעירה דליק במיוחד, בעל יכולת שמירה על בעירה לזמן ארוך. לעיתים עם הדלקת הגריל אנו עשויים לחשוב כי הלכלוך שהצטבר אינו דליק ואינו שומן כלל בגלל שאינו מוצת עם הדלקת הגריל. אך,

למשקעי השומן נקודת התלקחות גבוהה, כלומר הם אינם מתלקחים בטמפרטורות נמוכות. עם פעילות הגריל והצטברות החום, אותם משקעים יכולים בקלות להגיע לנקודת ההתלקחות שלהם ובכך לתרום להתפשטות בעירה בכל הגריל. אין מדובר רק במשקעים גדולים של שומנים שיכולים לזרז או לגרום להתלקחות זאת יכול להתרחש גם עם משקע קטן ולא משמעותי. עם ההתלקחות הראשונית, מתקיימת עלייה משמעותית בטמפרטורות של סביבת הצלייה, מה שמזרז את תהליכי שחרור השומנים ביתר המוצרים הנצלים ובעליית טמפרטורה משמעותית של הגריל, מה שגורם לכל שומן שניגר לבעור ובכך ליצור בעירה אחת גדולה בגריל. למעשה, זאת הסיבה שעם התפרצות גדולה הדבר הראשון שנעשה זה הוצאת החומר גלם כדי לעצור זרימת שומן וחומר בעירה. כאשר אנו צולים, אנו רוצים להיות בשליטה, אנו רוצים לעבוד בסביבת חום מבוקרת ונכונה, לא גבוהה יתר על המידה, ולא כזו שיכולה לצאת משליטה. ולכן, כדי לשמור על סביבת עבודה נכונה, כזו שתתרום לאיכות הצלייה שלנו, תשפר את ביצועי הגריל, תאריך את חיי הגריל ותמנע התפרצויות להבה שיכולה להוביל לבעירה חסרת שליטה, ננקח ונתחזק את הגריל לעיתים קרובות – כל המרבה הרי זה משובח.

להוראות ניקוי, אנא פנו להוראות תחזוקה וניקוי בעמוד 9

גורם: תקלה במבערים או חוסר שלמות הגריל וחלקיו.

מה עושים: תקלות בגריל יכולות לבוא לידי ביטוי בבעירה קיצונית ממבער, נזילת גז מאחת הדיזות, חום קיצוני ולהבות שיוצאות מהפאנל הקדמי ועוד, אלה סממנים מובהקים של תקלה. בכל מקרה של תקלה, כזו הנראית לעין וכזו הנסתרת מן העין, או קשיים בתפעול הגריל והדלקתו, סגרו את זרימת הגז לגריל וצרו קשר מידית עם מחלקת השירות של כרמל דיירקט.

גריל גז הוא כלי שעובד בעומסי עבודה גבוהים וסביבת עבודה אגרסיבית הבאה לידי ביטוי בחום גבוה ותקיפות שומניות וחומציות שונות. הגרילים של כרמל דיירקט עוברים בקרת איכות מחמירה ומיוצרים על ידי היצרנים המובילים בעולם. יחד עם זאת, העדר תחזוקה, שימוש לא נכון, חבלות ולעיתים נדירות תקלות ייצור, עלולות לגרום לתקלה שתפגע בפעילותו של הגריל.

אין לנסות לתקן את התקלה באופן עצמאי! פנו מיד למחלקת השירות של כרמל דיירקט!



לא בטוחים מה לעשות?

אנו כאן לכל שאלה:

תוכלו לפנות אלינו בכל נושא בטלפון , 1700-700-642

במייל info@carmeldirect.com

באתר, באינסטגרם, או בפייסבוק שלנו.

כמו בדברים רבים אחרים, גם צלייה על גריל נדרשת מיומנות מסוימת ולמידת שיטות הצלייה. שיטת צלייה נכונה יכולה לצמצם התפרצויות להבה משמעותית ואף לשפר את תוצאות הצלייה לאין שיעור.

קיימות 3 שיטות צלייה עיקריות:

1. להבה ישירה: שיטה זו היא השיטה הרווחת בשימושים יומיומיים ובקרב משתמשים מתחילים. שיטה זו מאופיינת בחשיפה גבוהה לאש ישירה ובחום גבוה של חומרי הגלם. שיטה זו תתאים בעיקר לירקות, חומרי גלם רזים, ללא שומן ובמקרים של בשר ועוף לסוגיהם, יהיה מדובר בנתחים דקים כמו חזה עוף דק, פרגיות, סטייק minute וכדומה. לרוב, שיטת הלהבה הישירה היא הסיבה העיקרית להתפרצויות להבה. החום הישיר בשילוב נתחים שומנים מביא את השומן לנקודת ההצתה שלו ומיד לבעירה.

2. צליה עקיפה: צלייה עקיפה היא למעשה שיטת הצלייה הרווחת בקרב משתמשים מנוסים. צלייה זו מאופיינת בשליטה נכונה יותר על עוצמות החום ועל התוצרים הסופיים. בשיטה זו אנו נשתמש במושג שנקרה קונבקציה או הסעת חום, ממקור החום לחלל הגריל. כלומר, אנו נייצר חום עקיף סביב חומר הגלם ולא חום ישיר תחת מבער או להבה גלויה. בשיטה זו קל יותר לשלוט על התוצאה הסופית והתוצר יעשה בצורה טובה ומקצועית יותר.

למעשה, מה שמתרחש בשיטה זו הוא חימום חומר הגלם למידות העשייה הנדרשות ומשם מעבר לצריבת הנתח או חומר הגלם. צלייה עקיפה תורמת לצלייה אחידה יותר של הנתח, פירוק נכון יותר של רקמות וריכוך של הנתח, מניעת בריחת לחות מהבשר ושמירה על עסיסיות והימנעות מייבוש חומר הגלם.

וחשוב מכל, צלייה זו מונעת התפרצויות להבה ומסייעת בשליטה טובה ומקצועית יותר על הגריל. כאמור, בשיטה זו נחלק את הגריל לאזורי חום כאשר חלק קטן יחסית של המבערים בגריל עובדים. זאת ייצור אזורי חום שונים בגריל, חלקם גבוהים באש ישירה וחלקם נמוכים ללא מבערים. שימוש בחלק הפחות חם ללא מבער עובד, ייצור למעשה את הצלייה העקיפה כאשר מתרחשת הסעת חום מהאזור החם לאזור הפחות חם. בנוסף ליתרונות המשמעותיים של השיטה בצלייה, שיטה זו גם מונעת התפרצויות להבה והופכת את הבשר עשוי לשלמות בכל פעם. כיוון שחומר הגלם אינו מונח על אש גלויה, השומנים שמתנקזים מוגפים על ידי מגן המבער למגש השומנים ללא הצתה של השומנים ובצורה מבוקרת.

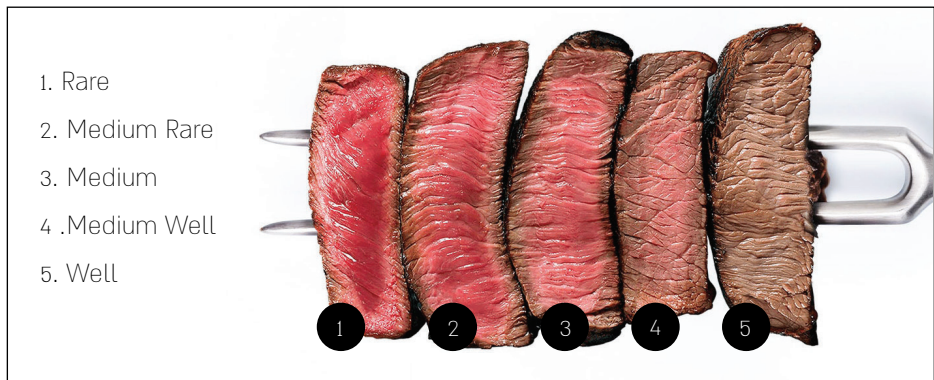
בשיטה זו תמיד נסיים את הצלייה בלהבה ישירה על מנת ליצור צריבה של הנתח וחיזוק אפקט מייארד. אפקט זה מתאר כיצד סוכר וחומצות אמינו הופכות לקרמל עשיר בטעמים בחשיפה לחום גבוה.

3. צריבה וצלייה: שיטה זו היא למעשה היפוך של שיטת הצליה עקיפה ונחשבת לפחות עדכנית. בשיטה זו נצרוב ראשית את הנתח ונעביר אותו לחום עקיף באזורים פחות חמים בגריל כמו קומה שנייה או שטח צלייה ללא מבערים עובדים. שיטה זו מוכרת יותר בעולמות הקולינריה הקלאסית בצריבה על מחבת ושימוש בתנור. גם כאן נבקש לחלק את הגריל לאזורי חום שונים, או לבנות חום מירבי בגריל ולאחר הצריבה להוריד את החום בגריל ולעבור לחום עקיף בהסעה (קונבקציה). שיטה זו תעבוד מצוין לנתחים בצלייה ארוכה (שעה ומעלה) וחומרי גלם בצלייה ארוכה.

שיטה זו יכולה להבטיח צמצום של התפרצויות להבה אך בהליך הצריבה הראשוני עלולות להופיע להבות מעטות.



אחד הכלים החשובים ביותר בצלייה של חלבון הוא המדחום! העבודה עם גריל פועלת על שני משתנים עיקריים, זמן וחום. שני משתנים אלה הם הבסיס בהבנת הליך הצלייה. לחומרי גלם שונים יש זמני צלייה שונים וטמפרטורות צלייה שונות. מעבר לכך, קיימות גם הגדרות בטיחות של צליית מזון והגעה לטמפרטורות אכילה בטוחות. העבודה עם מדחום היא חשובה מאין כמותה בהגעה לתוצאה צלייה מבוקשת, ואף מהותית לעניין בטיחות במזון. כל הגרילים שלנו מאובזרים במדחום מובנה, מדחום זה מודד לנו את הטמפרטורה הממוצעת בחלל הגריל, כלי זה הינו חשוב ביותר בהגעה לתוצאה המבוקשת ואף חשוב ביותר לבטיחות השימוש בגריל. המדחום המובנה על מכסה הגריל נותן לנו קריאה של הטמפרטורה בחלל הגריל, על מנת לבחור את הטמפרטורה צלייה הרצויה לנו בהתאם לחומר הגלם. מעבר לכך מעקב אחרי הטמפרטורה מסייע גם בשמירה על בטיחות; המדחום יכול לספק לנו מידע מקדים על התחממות ייתר של הגריל והגעה לטמפרטורות קיצוניות שעלולות לפגוע בגריל ולייצר בעירה מיותרת ובלתי נשלטת של הגריל. הכלי השני והחשוב לא פחות, הוא מדחום חיצוני המודד את הטמפרטורה הפנימית של חומר הגלם. כלי זה ישכלל את יכולות הצלייה שלנו ויהפוך אותנו למקצועיים יותר בהליך הצלייה. המדחום החיצוני מעניק לנו קריאת טמפרטורה מדויקת של בסיס חומר הגלם ומעניק לנו אינדיקציה על התקדמות הצלייה והגעה למידת הצלייה הרצויה – Rare/Medium Rare/Medium/Well Done – מדחום ניד הוא כלי הכרחי בהגעה לתוצאות מושלמות בכל פעם ובעבודה מקצועית על הגריל שלכם. ישנם מדחומים רבים ומגוונים בשלל תצורות ואפשרויות. אנו מזמינים אתכם להיכנס לאתר של כרמל דירקט ולבחור את המדחום המועדף עליכם. www.carmeldirect.com/brand/meater



טבלת מידות עשייה בטוחה לפי האתר של MEATER:

סוג הבשר	וול דאן	מדיום וול	מדיום	מדיום נא	נא
בקר ועגל	77°C	68°C	63°C	57°C	52°C
כבש	77°C	68°C	63°C	57°C	52°C
עופות (תרנגולת, הודו וכד')	82°C	-	74°C	לא מומלץ	לא מומלץ
דגים	70°C	-	60°C	50°C-52°C	לא מומלץ

**המלצת משרד הבריאות היא לא לאכול עוף שלא הגיע לטמפ של 70 מעלות.

עיבוי אדים במד החום:

כל מי שנהג במכונית מחוממת ביום חורף קר, או נכנס עם משקפיים מהקור שבחוץ לחדר מחומם, מכיר בוודאי את התופעה הזו: אדי מים באוויר מתעבים בטיפות קטנות על הזכוכית ומקשים על הראייה. דבר זהה יכול לקרות בהפעלות הראשונות של מכשיר הגריל שברשותך, בייחוד כאשר קיים הפרש טמפרטורות בין הגריל לסביבתו החיצונית.

מדוע רואים את התופעה הזו דווקא על זכוכית? על משטח הזכוכית יש מוקדים שמאפשרים למולקולות המים להתעבות לטיפות קטנות מאוד שיוצרות את שכבת האדים הדקה.

כאשר אנו עובדים על הגריל ומתחילים לחמם את המזון משתחררים אדים המייצרים את אותה תופעה במד החום, זוהי אינה תקלה ותופעה זו יכולה להיווצר בהפעלות הראשונות של הגריל או קיים הפרש טמפרטורות בין הגריל לסביבתו החיצונית.

אם הדבר קרה ואינו נעלם לאחר כמה שימושים, צרו קשר עם שרות הלקוחות שלנו ונשמח ליעץ בפתרון הבעיה.

הנחיות תחזוקה וניקיון - למה בכלל לנקות?



גריל מלוכלך גורם לצליית בשר עם טעמי לוואי ובנוסף לא יחזיק מעמד שנים רבות. גריל שאינו מתוחזק כראוי יסבול מבעיות שומנים שעלולות לשרוף את המזון בתהליך הצלייה ואף לגרום לשריפת הגריל; לכן כדאי להשקיע את מעט הדקות הנוספות לאחר השימוש בגריל על מנת לנקות אותו ולאפשר שימוש מיטבי בו למשך שנים!

!! ניקוי הגריל הינו הרגל הכרחי אשר חייב להתבצע מעת לעת.

גריל לא מתוחזק יבטל כל אחריות על המוצר!

תחזוקת הגריל חשובה כמו השימוש בו. גריל זה הוא כלי עבודה שמתמודד עם הרבה מאוד אלמנטים פיזיים וכימיים. הפיזיים – כמכשיר שעובד על אש חיה, סביבת הגריל יכולה להגיע לטמפרטורות גבוהות מאד, הרבה יותר מהתנור או הגז הביתי הממוצע. חוסר בתחזוקה יכולים לקצר משמעותית את חיי הגריל ולתרום לתהליכים כימיים שיפגעו בפעילות השוטפת של הגריל.

אלמנטים כימיים – יחד עם טמפרטורות גבוהות, סביבת הגריל סופגת גם המון תקיפות כימיות, כמו שומנים, מלחים, חומציות וכדומה. צליית חומרי גלם שונים בטמפרטורות גבוהות, גורמות לשחרור של שומנים, מלחים ונוזלים חומציים שונים, זאת בשילוב החום הגבוה, יכולים לזרז הליכי שיתוך (קורוזיה) ופגיעה בפעילותו של הגריל. החומר המוגר מחומרי הגלם הופך לרוב לצמיגי וישב משקע בשקעים ובחרכי הגריל ואי תחזוקה וסילוק אותם משקעים יובילו לתפקוד לקוי וקיצור חיי הגריל.

מעבר לכך, אי תחזוקה וניקוי יפכו את המשקעים שלא נוקו לזרזים משמעותיים בהתפרצויות להבה. אותם משקעים, הם למעשה שומנים שהצטברו, ואלה יכולים להיות דליקים במיוחד. שומן הוא חומר בעירה דליק במיוחד, בעל יכולות שמירה על בעירה לזמן ארוך. לעיתים עם הדלקת הגריל אנו עשויים לחשוב כי הלכלוך שהצטבר אינו דליק ואינו שומן כלל בגלל שאינו מוצת עם הדלקת הגריל. אך, למשקעי השומן נקודת התלקחות גבוהה, כלומר הם אינם מתלקחים בטמפרטורות נמוכות ונדרשת להם טמפרטורות סביב ה-300 מעלות כדי להתלקח. עם פעילות הגריל והצטברות החום, אותם משקעים יכולים בקלות להגיע לנקודת ההתלקחות שלהם ובכך לתרום להתפשטות בעירה בכל הגריל. אין מדובר רק במשקעים גדולים של שומנים שיכולים לזרז או לגרום להתלקחות, זאת יכול להתרחש גם עם משקע קטן ולא משמעותי. עם ההתלקחות הראשונית, מתקיימת עלייה משמעותית בטמפרטורות של סביבת הצלייה, מה שמזרז את תהליכי שחרור השומנים ביתר המוצרים הנצלים ובעליית טמפרטורה משמעותית של הגריל, מה שגורם לכל שומן שניגר לבעור ובכך ליצור בעירה אחת גדולה בגריל. לכן, כדי לשמור על סביבת עבודה נכונה, כזו שתתרום לאיכות הצלייה שלנו, תשפר את ביצועי הגריל, תאריך את חיי הגריל ותמנע התפרצויות להבה ובתורה בעירה חסרת שליטה, ננקח ונתחזק את הגריל לעיתים קרובות – כל המרבה הרי זה משובח.

שימו לב! כיסוי הגריל, סגירתו ואי הפעלתו לתקופות ארוכות, יגרום להתפתחות פטריות, ירוקת, קורוזיה ורעות אחרות.

בנוסף, אי הפעלת הגריל וסגירתו לתקופות ארוכות, יכולות לסתום או לייבש את צנרת הגז, הדיזות והמבערים, מה שעלול להשית את פעולת הגריל ואף יכול לגרום לנזילת גז מסוכנת! פיתוח, אזורו והפעילו את הגריל לעיתים קרובות!



- ניתן למצוא באתר כרמל דיירקט ובחנניות את מוצרי הניקוי המומלצים שלנו.
- גרילים העשויים נירוסטה כדאי להצטייד גם בחומר לניקוי נירוסטה ומטלית מיקרופיבר.
- מברשת ניקוי עם סיבי מתכת/פלזי/נירוסטה, שפכטל פלסטיק קטן ומטלית לחה.
- מסירי שומנים לגריל
- מנקה ומבריק משטחים ונירוסטה
- שפכטל פלסטיק לניקוי
- ספריי להברקת נירוסטה
- מברשות שונות ומגוונות לגרילים
- מגשי אלומיניום חד פעמיים לתחזוקה קלה

אופן הניקוי:

נוודא שזרם הגז לגריל מנותק ובמקביל גוף הגריל ורשתות הצלייה אינן חמות אלא קרות לחלוטין. ננקה ביסודיות את משטח הצלייה משני צדדיו בעזרת מברשת הניקוי עד שייעלמו כל השאריות. נקפיד לנקות גם את חלקיהם האחוריים של משטחי הצלייה. במידה ובגריל שלכם קיימים מפזרי להבה יש להסיר את משטחי הצלייה ולנקות את מפזרי הלהבה בעזרת מברשת הניקוי (במידה ומפזרי הלהבה הם מנירוסטה, ניתן לנקות מחוץ לחלל הגריל באמצעות מסיר שומנים). נסיר את מפזרי הלהבה ונניח אותם בצד, כדי שנוכל לנקות את חלל הגריל בעזרת השפכטל, על ידי גירוד השומנים העודפים אשר נאספו בדפנות הגריל, אל המגש הייעודי.

ננקה את חלל הגריל באמצעות מטלית לחה.

נפנה את מגש השומנים על ידי הוצאתו ופינויו. ** לבעלי רשתות יציקת ברזל בתום הניקוי, יש לרסס מעט שמן בישול על רשתות הצלייה על מנת לשמור על עמידותן ואיכותן לאורך זמן (לאחר פיזור שמן הבישול, מומלץ להדליק את המבערים ל-5 דקות לשם ספיגת השמן במשטחי הצלייה).

בגרילים העשויים נירוסטה, יש לבצע טיפול תקופתי לנירוסטה עצמה. כידוע, נירוסטה דורשת תחזוקה שוטפת במריחה של חומרי נירוסטה להגנה וניקוי. גריל נירוסטה שלא יעבור טיפול שוטף על ידי חומרים להגנה, ניקוי ותחזוקה נירוסטה, עלול לפתח כתמים או נקודות חלודה שמגיעים מהאוויר. הזנחה של מצב זה עלולה להתפתח לחלודה עמוקה שתפגע במוצר ותבטל כל תביעת אחריות על המוצר!

טיפים:

- ניתן להניח על מגשי איסוף השומנים והפסולת רדיד אלומיניום עבה, כדי לאפשר ניקוי ופינוי מהיר ונוח. ניתן לפזר חול על המגש לשם ספיגת השומנים. במידה ובמהלך הצלייה בוצע שימוש בפלנצ'ה, יש לנקות בעזרת מברשת הניקוי את הפלנצ'ה (כאשר המשטח קר) ובתום תהליך הניקוי הכולל למרוח שמן בישול לטובת שימוש בה לאורך שנים.
- לאחר צליית מזון עשיר בסוכר (מרינדות או תיבול) אשר נדבק למשטח הצלייה, מומלץ להדליק את הגריל למשך כ-10 דקות על אש גבוהה ועם מכסה פתוח, על מנת לשרוף את כלל שאריות הרוטב ולאחר מכן לבצע את הניקיון.
- מומלץ לנקות את החלק החיצוני של הגריל באמצעות ספריי ניקוי / ספריי נירוסטה (במידה ומדובר

בגריל העשוי נירוסטה) ונייר סופג, ובכך לשמור על מראה אסתטי ונקי. נירוסטה היא חומר המצריך תחזוקה.

- בתום השימוש בגריל ולאחר שהתקרר, מומלץ לכסות את הגריל באמצעות כיסוי ייעודי מקורי. כיסוי הגריל תורם לשמירה על נראותו החיצונית ועל תקינותו לאורך זמן.
- במידה ולא נעשה שימוש בגריל לתקופה ארוכה, חובה לאוורר את הגריל לפחות אחת לחודש על ידי הסרת הכיסוי למשך מספר שעות, כדי למנוע עובש, חלודה והצטברות פטריות.

אזהרות:

תחזוקת גוף הגריל

- יש לנתק את זרימת הגז לגריל במהלך תהליך הניקיון.
- יש להרחיק ילדים מהגריל.
- אין להשתמש בחומרים ממיסים / מסירי שומנים.
- (ניתן להשתמש במסיר שומנים על חלקי נירוסטה בלבד)
- אין לשפוך מים על גוף הגריל או בחלל הפנימי.
- אין להכניס את חלקי הגריל למדיח הכלים. (ניתן להכניס למדיח חלקי נירוסטה בלבד)
- בכל מקרה, אין להשאיר את הגריל עובד ללא השגחה.
- יש לוודא סגירת הגז בין אם מדובר על בלון או נקודה בתום ניקוי הגריל.
- כאשר מנקים את הפאנל הקדמי עם הכיתוב לא להשתמש בחומרים מאכלים (חומציים), חומרים אלו עלולים לפגוע בהדפס



1. תחזוקת רשתות צלייה ופלנצ'ות עשויות יציקת ברזל.

תחזוקה נכונה של רשתות צלייה ופלנצ'ות עשויות יציקת ברזל מגינה מפני חלודה, מאפשרת עבודה נוחה על הגריל ומעניקה אריכות ימים לרשתות הצלייה. את רשתות הצלייה (כולל פלנצ'ה) העשויות יציקת ברזל יש לשמן (עפ"י ההנחיות הרשומות מטה) על ידי פעולה זו הרשתות הופכות למשטח פחות דביק שעליו ניתן לצלות מגוון חומרי גלם.

תחזוקת רשתות הצלייה נעשית בשלושה צעדים פשוטים:

1. נקו את הרשתות במים חמים וסבון, שטפו וייבשו היטב.
2. שמנו היטב את רשתות הצלייה ע"י מריחת שמן מאכל בעזרת מטלית בד.
3. הדליקו את הגריל לעוצמה של 250 מעלות צלזיוס, עד אשר השומן נמס היטב, מעלה עשן ומתאחד עם רשת היציקה. במידה והתפתחה חלודה, יש לצחצח את הרשתות בצמר פלדה עד לניקוי מלא, לאחר מכן יש לשטוף ולייבש היטב, ולחזור על שלושת הצעדים. ניתן "לאפות" את הרשתות בתנור ביתי רגיל ולחזור על הפעולה פעמיים-שלוש לקבלת שכבת מגן טובה.

2. רשתות צלייה מנירוסטה

- נקו את רשתות הנירוסטה עם מברשת מפליז/ פלדה.
- לאחר גירוד הרשת ניתן להכניס לשטיפה במדיח (מתייחס אך ורק לרשתות מסוג נירוסטה)
- ניתן להשתמש במסירי שומנים אקולוגיים או רגילים - בהתאם להוראות המוצר עצמו.
- יש לשמן את הרשתות לאחר השימוש.
- רשת הנירוסטה תגיע למלוא פוטנציאל צריבת הבשר שלה לאחר מספר שימושים ראשונים בהם הרשת תצבור שומן טבעי ו"תתלכלך"

הידעת?

צלייה על רשתות ברזל יצוקות קיימת כבר מעל 7 - 2,500 שנים.
רשתות עשויות יציקת ברזל מוליכות חום באופן כמעט מושלם ושומרות על אחידות הצלייה.
הרשתות עמידות בטמפרטורות גבוהות במיוחד ולכן אידיאליות לצריבה (SEAR) של נתחים.

שימו לב!

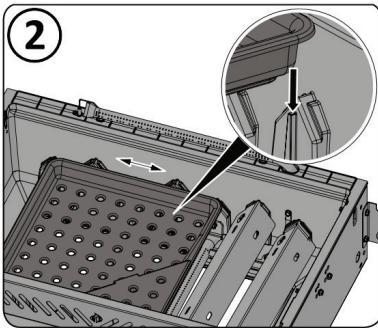
אין לנקות רשתות יציקת ברזל עם מסירי שומנים או חומרים מאכלים.
חובה להסיר את הרשת העליונה (משטח חימום עליון) בכל שימוש
במבער האחורי ובפרט כאשר משתמשים ברוטיסרי.
הרשת היחידה המאושרת לשימוש בשילוב מבער אחורי היא רשת
נירוסטה עבה השייכת לדגמי הפאנטום - מק'ט יצרן 71500.



שימו לב: אין להשתמש במגש פחמים בגרילים של מותגים אחרים חוץ מ- NAPOLEON. גרילים של חברת NAPOLEON בנויים מחומרים המתאימים לעבודה בפחם. כל הדגמים עברו סידרה של בדיקות מעמיקות ואושרו על ידי היצרן לשילוב עם מגש הפחמים.

התקנה ותחילת עבודה:

1. לפרק את הרשתות ומגני מבער.
2. יש להניח את מגש הפחמים על פי הוראות ההפעלה וההרכבה שהגיעו מהמפעל לפי המיקום המסומן בחוברת ולא בצורה כללית (ראו ציור מס' 2). כאשר פינה סגורה של "שבבי עץ" נמצאת בפינה ימנית אחורית של הגריל או בפינה שמאלית קדמית.



3. להניח פחם על מגש הפחמים. מומלץ להשתמש בפחם טבעי ולא פחם דחוס שכולל בתוכו חומרים כימיים להדלקה מהירה.
4. להחזיר את הרשתות למקומם ולהדליק את מבערי הגז. אין להשתמש בחומרי הדלקה נוזליים או מוצקים.
5. ברגע שפחם נדלק, יש לסגור את מבערי הגז, לסגור את המכסה ולתת לגריל לעבוד ריק כ 20-10 דקות עד שפחם נדלק בצורה שווה ורשתות מתחממות לטמפרטורת עבודה.

סיום עבודה:

1. בסיום יש לנקות את הרשתות בדיוק באותה צורה כמו שמנקים אחרי עבודה בגז.
2. יש לסגור את המכסה, ולתת לפחם להישרף עד הסוף באופן טבעי.
3. ברגע שגריל התקרר ופחם נשרף, ניתן לפרק את מגש הפחמים, לנקות את הגריל. מומלץ להשתמש בכפפות עמידות לחום. (קיימת אפשרות שעדיין יש פחם דלוק על המגש).

טיפים לתחזוקה ועבודה נכונה:

- ניתן להוסיף שבבי עץ לפינה הימנית של המגש ולקבל ארומה טעמי עשן חזקים יותר.
- תשתמשו בפחם טבעי ללא תוספות מכל סוג. (פחם דחוס)
- יש לשמור את המוצר במקום בטוח. עקב משקל גבוה אין לשמור את המגש בגובה.
- אין לשמור את המגש באזור עם רטיבות.
- מומלץ לעשות תהליך "seasoning" (סיזונינג) אחרי כל שימוש. שטיפה עם מים וסבון כלים, ייבוש מידי, שימון בשמן צמחי.
- אין להשתמש בחומרי הדלקה נוזליים או מוצקים, טבעיים או כימיים להדלקת פחם!



שיפוד מסתובב הוא טכניקת צלייה עתיקה מאוד, למעשה יש עדויות של שימוש בטכניקה עוד מתקופות פרה היסטוריות ולא סתם הטכניקה הזו שרדה שנים ארוכות אלה.

טכניקת השיפוד המסתובב טומנת בתוכה יתרונות רבים וייחודיים רק לרוטיסרי:

• **קלות צלייה ושליטה טובה יותר על התוצאה** - תנועת השיפוד המסתובב באופן קבוע ובקצב קבוע מאפשר שליטה גבוה יותר על תהליך הצלייה, ללא שריפות של חלקים מחומר הגלם או צלייה לא שווה.

• **מגוון** - הצלייה על שיפוד המסתובב מגוונת ומעניקה אפשרויות קוליטריות בלתי מוגבלות, מעופות שלמים, דרך שאוורמות, דגים, ירקות ועד נתחים מורכבים לצלייה ארוכה.

כיום ישנם אביזרים רבים שמתחברים לרוטיסרי, שמרחיבים את אפשרויות הצלייה, מתקנים מיוחדים לדגים, לצ'יפס ללא טיגון, לשווארמה, לשיפודים ועוד.

• **שמירה על איכות חומר הגלם** - שימוש ברוטיסרי משלב מספר טכניקות, מחוץ לנתח מתרחשת צלייה, אך בנתח עצמו מתרחשות מספר טכניקות, צלייה חימום השיפוד ואידוי מנוזלי הנתח שנשארים בנתח עצמו מפאת תנועת הסיבוב. אלה מביאים לתוצאות מושלמות בכל נתח ובכל פעם.

• **קראסט וצריבה שאין שני לו** - סיבוב השיפוד ואחידות הצלייה מעניקים מעטה מושלם בכל צלייה ובכל פעם. הסיבוב גורם לאחידות בחום ונועל את נוזלי חומר הגלם בעוד המעטה החיצוני נצרב לשלמות לאפקט מיאירד אחיד לכל הנתח.



עבודה עם שיפוד מסתובב:

1. יש לרכוש רק שיפוד מסתובב מקורי שמתאים לגריל שלכם!
2. ודאו כי יש בידכם את כל החלקים של השיפוד בהתאם למתכון אותו תרצו לצלות
3. חברו את תושבת המנוע לגריל ועליו את המנוע (שימו לב המנוע מגיע עם כבל חשמלי, וודאו שהוא אינו מתקרב לחלקים החמים בגריל) חובה להסיר את רשת החימום העליונה לפני כל שימוש ברוטיסרי.
4. חברו את השיפוד ואת האביזר איתו תעבדו (קוצים, מתקן שווארמה, מתקן דגים וכו')
5. הכניסו את חומרי הגלם לשיפוד או לאביזר וודאו כי השיפוד והאביזר אינו נוגע ברשת הצלייה. באם רשת הצלייה נוגעת בנתח או באביזר, יש להוציא את רשת הצלייה ולעבוד עם השיפוד המסתובב ללא רשת צלייה.
6. הדקו את הקצוות של האביזר בחוזקה, וודאו כי חומרי הגלם הונחו בצורה שווה על השיפוד, ללא הפרשי משקלים מהותיים בין הצדדים. השתדלו לקבע את חומר הגלם בצורה שווה על השיפוד, לצדדיו ולאורכו.
7. הרכיבו את השיפוד על המנוע והפעילו את המנוע, בדקו כי תנועת השיפוד רציפה וללא הפרעות.
8. הפעילו את הגריל וחממו אותו בהתאם למתכון, מומלץ לרכוש מדחום אלוטרי בסגנון MEATER או משהו דומה, למעקב אחר הצלייה בשיפוד המסתובב.



מהי אנרגיית אינפרה אדום?

חימום באנרגיית אינפרה אדום היא למעשה ריכוז אנרגיה דרך חללים צרים היוצרים עוצמות חום גבוהות במיוחד ובצורה ממוקדת ללא פיזור בחללים רחבים. לצורך ההמחשה דמיינו אלומת אור מפנס שמאירה לתוך חלל קטן (קופסה) ואז לחלל הרחב. כאשר היא האלומה תאיר לחלל מצומצם השפעתה תהייה מהותית יותר. כך עובדת אנרגיית האינפרה אדום – היא מרכז חום בחלל קטן והופכת את החום להרבה יותר חזק.

מבערי אינפרה אדום איכותיים יכולים להגיע גם לטמפרטורה של 900 מעלות על שטח הצלייה, פי שלוש מגריל. אז למה אנחנו צריכים את כול העוצמה הזו?

לשימוש באינפרה אדום מספר רב של יתרונות:

- **חום גבוה במיוחד** - חום גבוה מגביר את אפקט המיירד - אפקט זה מתאר את מה שאנחנו מחפשים למעשה בגריל ובכלל בבישול. אפקט זה מתאר כיצד סוכר וחומצות אמינו הופכות לקרמל עשיר בטעמים בחשיפה לחום גבוה. הצלייה בגריל או בתנור מביאה את הקרמול המבוקש ומקיימת את אפקט המיירד הלכה למעשה ככל שהחום גבוה יותר כך אפקט המיירד חזק יותר והופך את טעמי הצלייה לעשירים יותר, עמוקים יותר ומובהקים יותר.
- לכן, חום גבוה מזרז ומעמיק את אפקט המיירד ומחזק את הטעמים האהובים והנדרשים של צלייה.
- **חיסכון בגז** - עוצמות המבער יחד עם ריכוז החום למשטח מדויק חוסך בגז, מאשר בחימום חלל גדול כמו תא בעירה של גריל.
- **יעיל לשימוש קצר** – קל לתפעול לשימושים קצרים ללא צורך בהדלקת גריל שלם לעבודה.
- **שדרוג טעמים** - החום הגבוה יחד עם מיקוד החום מייצרים עומק וממדיי טעם ייחודיים שמוכרים לנו ממסעדות עם ציוד בישול מורכב ומשוכלל.

סוגי מבערים ושימושים:

- **כירת אינפרה צידית** – מדובר בכירת צד עוצמתית שמגיעה בגדלים שונים ומשמשת כיחידת צלייה נוספת ואף יכולה לשמש ככירה רגילה. כירה זו נחשבת לפופולרית במיוחד ומתאימה למגוון רחב של שימושים, מצלייה ישירה של ירקות או נתחים, צלייה עקיפה חלקית בהגבהת גובה הרשת ושימוש באביזרי צלייה שונים שמתחברים לכירה.
- **מבער אינפרה מובנה** – מדובר במבער מובנה בתוך הגריל עצמו כחלק מהמבערים בתוך תא הצלייה. שימוש במבער זה יהיה ברצון להגיע לטמפרטורות צלייה חזקות במיוחד לצריבות וחיזוק אפקט מיירד. ניתן לשליטה בעוצמה על ידי כפתור בלוח הבקרה הראשי של הגריל
- **מבער אינפרה אחורי** – מבער זה ממוקם אופקית בחלק האחורי בגריל ומשמש בעיקר לשיפוד מסתובב ולצרכי צלייה עקיפה.

כיצד נעבוד עם אינפרה אדום?

מבער האינפרה אדום מיועד למגוון רחב מאוד של חומרי גלם, מצריבה של נתחים דרך ירקות ועד צלייה של דברים שגרתיים כמו פרגיות והמבורגרים. כיוון שמבער האינפרה אדום עובד על עוצמות גבוהות במיוחד, חייבת להיות יכולת יסות ושליטה על עוצמות החום. כירת צד - בכרמל דיירקט כל הגרילים המצוידים במבער אינפרה אדום צידי ישנן שתי אפשרויות

שליטה על החום, האחת בכפתור ויסות הגז והשנייה בשליטה בגובה רשת הצלייה בהתאם לדגם הגריל הנרכש על ידך. נקודות שליטה אלה מייצרות לנו מגוון רחב של עוצמות חום שמתאים לחומרי גלם שונים

יש להדליק את הכירה ולחמם את משטח הצלייה למספר דקות, לאחר מכן יש לבחור את העוצמה הנדרשת בהתאם לצורך וגובה הצלייה הנדרש.

שימו לב, שנתחים שוממים במיוחד עלולים ליצור התפרצויות להבה רגעיות. אין להשאיר את הכירה ללא השגחה. במידה והבערות מתרבות יש להוריד את הנתח מהכירה.

ניתן להשתמש בכירה גם עם סירים ומחבתות, במקרה זה מומלץ לשים את רשת הכירה במיקום הנמוך ביותר קרוב למבער.

מבער מובנה - ישנם גרילים מסויימים שמגיעים עם מבער אינפרה מובנה. מבער זה משמש לצלייה קלאסית בתוך תא הגריל, עם אפשרות צריבה בטמפרטורות גבוהות במיוחד בשילוב עם ייתר המבערים בגריל. במבער זה יש לשים לב להתפרצויות להבה ובעירות בלתי נשלטות. חום המבער בשילוב עם נתחים שוממים יכולים להיות קר פורה להתפרצויות ולכן יש לעבוד עם מבער זה בתשומת לב רבה ולפרקי זמן קצרים.

מבער אחורי - מבער זה מהווה בעיקר לצלייה של מוצרים הנמצאים בחלל הגריל ואינם מקבלים חום ישיר מרשת הגריל. מבער זה ימשש בעיקר לשימושים כמו שיפוד מסתובב ואפייה של פיצות ומאפים שונים. ברוב המקרים תהייה אפשרות שליטה על עוצמת המבער אך לא בכל הגרילים אפשרות השליטה קיימת.

שמירה ותחזוקה של מבערי אינפרא אדום

כיצד עלינו לנקות אותם:

עקב עוצמת החום הגבוהה של מבערי האינפרא-אדום, רוב השומן שמטפחך וחלקיקי המזון שנופלים על גבי משטח המבער נשרפים מיד.

עם זאת, עשויה להישאר כמות מסוימת של פסולת ושאריות על גבי המבער.

כדי להסיר את השאריות הללו לאחר הצלייה, המשיכו להפעיל את המבער בעוצמה גבוהה למשך 10-5 דקות. לאחר שהמבער כבוי וקר, מסירים את הרשת העליונה עליה צלינו את הבשר ומנקים בהתאם להוראות לניקוי שהוזכרו קודם לסוג הרשת שברשותכם (עמוד 12). שימו לב על מנת לנקות את מבער האינפרא אדום עצמו – המשטח הקרמי והרשת המגינה עליו, יש להשתמש במברשת עדינה (כזו שלא מורידה שיערות) ולהבריז בעדינות את החתיכות השרופות שעדיין נותרו על הרשת התחתונה, שימו לב לתנועת ההברשה וודאו כי ההברשה נעשית מהפנים החוצה ושלא ללחוץ את הלכלוך לכיוון המבער עצמו. השימוש במים או חומרי ניקוי ישירות על המבער אסור. חשוב מאוד לא לשכוח את מגש השומן הייעודי למבער האינפרא אדום אשר נמצא מתחתיו וניתן לשליפה מהירה. כמו כן מומלץ לנקות את האמבטיה המקיפה את המבער ולסלק משם שוממים מיותרים. למעוניינים להקל על עצמם את תהליך העבודה, ניתן לרכוש בחנויות כרמל דיירקט שפכטל פלסטיק ייעודי לגירוד השומן.



- בדקו שכל צינורות הגז והחיבורים נקיים מזק, חתכים או סדקים בכל פעם שאתם משתמשים בגריל.
- בצעו תמיד בדיקת דליפות בעזרת מי סבון.
- בדקו באופן סדיר את המבערים הראשיים, מבערי הצד ואת מבער האינפרא-אדום האחורי שהם נקיים מחרקים כגון נמלים, עכבישים ורשתות עכביש וכו', שכן הימצאותם מסוכנת ויש לנקותם לחלוטין.
- המכשיר מיועד לשימוש חיצוני בלבד (השימוש בתוך מבנים אסור)
- חלקים מהמכשיר עשויים להיות חמים מאוד. הרחיקו ילדים מהגריל.
- דאגו שמיכל (בלון) הגז ימולא על ידי ספק גז מוסמך.
- חבשו תמיד כפפות מגן כאשר אתם מטפלים בעצמים חמים.
- סגרו את שסתום מיכל הגז לאחר כל שימוש.
- נקו באופן סדיר את מגש השומן.
- השתמשו בגריל במרחק של לפחות 1.5 מטר מכל קיר, משטח, חומר דליק, בנזין ונוזלים או אדים דליקים.
- ניקו הגריל על ידי הפעלתו "על ריק" לאחר כל שימוש (למשך כ-15 דקות) יפחית למינימום את שאריות המזון.
- הפסיקו את אספקת הגז ממיכל הגז בתום השימוש.
- *שימו את מיכל הגז מחוץ לעגלת הגריל בעת השימוש.
- הפסיקו את אספקת הגז ממיכל הגז במקרה של דליפת גז.
- אין לרכון מעל לגריל כאשר מפעילים אותו.
- אין לאחסן חומר דליק, בנזין ונוזלים או אדים דליקים בקרבת הגריל.
- אין להשתמש בכלי פלסטיק או זכוכית עם הגריל.
- אין לפרק את שסתומי הבקרה.
- אין לבדוק דליפות גז עם להבה חשופה.
- אין לאחסן מכלי גז חלופיים בארון הגריל.
- אין להשכיב את מיכל הגז (יש לשמור אותו זקוף).
- אין לשנות את מבנה המכשיר, גודל המבערים, פתחי ההזרקה או כל רכיב אחר.
- אין להזיז את הגריל כאשר משתמשים בו.
- אין לחסום את פתחי האוורור של המכשיר.
- אין לאפשר לצינור אספקת הגז הגמיש או לכל חוט חשמל לבוא במגע עם משטח חם כשלהו של הגריל.
- אין לנתק חלקי או חיבורי גז כלשהם כאשר המכשיר נמצא בשימוש.
- אין להשתמש במיכל גז חלוד או מעוקם עם שסתום גז פגום.