

CARMEL DIRECT

תתחדשו!

חברת כרמל דיירקט מברכת אותך על רכישת הטאבון 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 אפייה ובישול מהטאבון שרכשת. היינו ותמיד נהייה מחויבים לשלושת עקרונות הייסוד של כרמל דיירקט - מצוינות בשירות, איכות מוצרים גבוהה וחדשנות פורצת דרך. אנו מאמינים כי המוצרים שלנו צריכים להעניק למשתמש חוויה חיובית בכל פעם.

⚠ אזהרה קריטית ⚠

חל איסור מוחלט בהשארת טאבון עובד ללא השגחה!
יש להימצא בקרבת הטאבון כל זמן הפעלתו.

אנו כאן לכל שאלה: טלפון 1700-700-642, מייל info@carmeldirect.com, באתר, באינסטגרם, ובפייסבוק שלנו.

חשוב לדעת! קיימים בשוק טאבונים הפועלים באמצעי הבערה שונים - גז, עץ או שילוב של שניהם. הטאבון שרכשתם פועל בהתאם לסוג המצוין באריזה ובמדבקת המוצר. **שימוש בעץ אפשרי אך ורק בטאבונים בעלי ארובה - טאבון ללא ארובה אינו מתאים לשימוש בעץ בשום צורה.** אם הטאבון שלכם פועל על גז, חיבור לבלון או לנקודת גז ביתית חייב להתבצע על ידי טכנאי גז מורשה בלבד.

חוויית הטאבון

אז תתחדשו! הטאבון שרכשתם הוא הרבה מעבר למכשיר אפייה - הוא חוויה. אחד מכלי הבישול העתיקים ביותר בהיסטוריה, שעובר מדור לדור ויודע לייצר מנעד עשיר של טעמים, ניחוחות וחוויות סביב השולחן.

ידעתם?

בארצות ערב, היהודים נהגו להשתמש בטאבון כפלטת שבת. ביום שישי בצהריים היו מכניסים לטאבון את החמין, ובשבת בצהריים היו מוציאים ממנו חמין ריחני וטעים שהוכן באיטיות לאורך שעות רבות.

בטאבון אפשר להכין הכול - ובאמת הכול:

- פיצות בסגנון נפוליטני מקצועי - תוך דקה וחצי בלבד!
- פיצה ניו-יורקית, רומית, ביאנקה, דטרויט ועוד סגנונות פיצה
- לחם, פוקצ'ה, פיתות ולחמים מחמצת ביתיים
- סטייקים, אנטרקוטים, צלעות וחלקי בשר (במחבת/פלאנצ'ה בלבד)
- דגים שלמים בתבנית או על פלאנצ'ה - פריכות וניחוח עץ
- ירקות צלויים שלמים, פלפלים ממולאים, חצילים ובצלים
- קלזונה פריך, מאפים מלוחים ומאפים מתוקים
- תבשילים ארוכים בסיר ברזל יציקה או בכלי חרס - לרבות חמין מסורתי

אמצעי הבערה

טאבונים עובדים על גז, על עץ, או על שילוב של שניהם:

- **טאבון גז** - נוח, מהיר לחימום, שליטה מדויקת בלהבה. מתאים מאוד לבית.
- **טאבון עץ** - מסורתי, מעניק טעם וניחוח מעושן ייחודי. דורש ארובה.
- **טאבון משולב (גז + עץ)** - הגמישות המרבית. דורש ארובה.

בחוברת זו נפרש בפניכם את כל הוראות התפעול, התחזוקה והשימוש בטאבון. אנא הקפידו לקרוא את החוברת במלואה.

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

הכרת הטאבון שלכם

הטאבון שרכשתם בנוי ממספר חלקים מרכזיים. הכרתם תסייע לכם להפעיל אותו נכון, לזהות תקלות אם יקרו, ולשמור עליו לאורך זמן.

המבנה החיצוני

- **מעטפת חיצונית:** פלדת אל-חלד או פלדה מגולוונת בציפוי Powder Coat - מגנה מפני חלודה ושריטות יומיומיות, ומאריכה את חיי הטאבון בשימוש חוץ.
- **דלת/פתח:** כניסת המוצרים לאפייה. בחלק מהדגמים יש דלת זכוכית או נירוסטה ניתנת להזזה.
- **ארובה (בטאבונים מסוימים בלבד):** לפליטת עשן וגזי בעירה. קיימת רק בטאבונים שתומכים בשימוש בעץ - או בטאבונים משולבים גז+עץ. טאבון גז בלבד אינם מצוידים בארובה ואינם מתאימים לשימוש בעץ.
- **מדחום מובנה (בדגמים מסוימים):** מציג את טמפר' החלל הפנימי של הטאבון. מותקן על הכיפה ולכן אינו תמיד מדויק - מומלץ להיעזר במדחום לייזר למדידת טמפר' האבן.
- **מפריד נירוסטה (בטאבונים תומכי-עץ):** המפריד שמפריד בין אזור הגחלים לאזור האפייה. הוא חיוני לתפעול נכון של הטאבון - מאפשר לעץ לבעור בצד אחד ולמאכל להיאפות בצד השני באחידות.

אבן האפייה - הלב של הטאבון

- האבן היא הלב של הטאבון - היא קולטת חום, אוגרת אותו, ומפזרת אותו אחיד אל המאפים. קיימים מספר סוגי אבן שונים בשוק, וכל אחד עם תכונות ייחודיות. בדקו במפרט המוצר איזה סוג אבן מותקן בטאבון שלכם:
- **אבן Cordierite (קורדייריט):** אבן מקצועית כמו בתנורי מסעדות. עמידה במיוחד להלם תרמי - לא נסדקת בשינויי טמפר'. פיזור חום אחיד מצוין.
 - **אבן שמוט (Chamotte / Firebrick):** אבן חרסית עמידה לאש המשמשת באופן מסורתי בתנורים מקצועיים. שומרת חום לזמן ארוך, אידיאלית לאפייה ממושכת.
 - **אבן ביסקוטו (Biscotto di Sorrento):** אבן איטלקית מסורתית. ספיגת לחות יוצאת דופן, מעניקה לפיצה הנפוליטנית את הקרום המאפיין.
 - **אבן טרקוטה (Terracotta):** אבן חרס פופולרית בטאבונים מסורתיים. מעניקה טעם וניחוח אופייניים.
 - **אבן לבה (Lava Stone):** אבן וולקנית פורוסית. עמידה מאוד לחום, מספקת תחושה אותנטית של תנור-עץ.

חשוב לדעת - אופי החומר: אבני אפייה עשויות מחומרים טבעיים ועברו תהליכי ייצור בטמפר' גבוהות. במהלך השימוש עשויים להיווצר נימים דקים, סדקים שטחיים או סדקים צרים ברצפה - אלו אינם פגם אלא מאפיינים טבעיים של החומר ואינם מצריכים החלפה. כרמל דיירקט אינה אחראית לנימים, סדקים או סדקים צרים ברצפה שכן אלו מאפיינים של החומר ולא פגם ייצור.

מיקום והצבת הטאבון

מיקום נכון של הטאבון הוא קריטי - לבטיחות, לאיכות האפייה, ולחיי המוצר. אנא הקפידו על ההנחיות הבאות.

שימו לב! הדפנות החיצוניות של הטאבון יכולות להגיע לטמפרטורות גבוהות מאוד במהלך השימוש. אין לאפשר לכל חומר דליק להימצא בטווח של מטר אחד מהטאבון.

מרחקי בטיחות מינימליים

פריט	מרחק מינימלי
מקיר או רהיט קרוב	20 ס"מ
מסביב לצינור הארובה (אם קיים)	50 ס"מ
מהחלק העליון של הטאבון (לתקרה)	100 ס"מ
מחומרים דליקים (אש, שמן, בנזין)	150 ס"מ
אורך גמיש לבלון גז	עד 3 מטר

איפה להציב את הטאבון

- **משטח ישר ויציב:** הטאבון חייב לעמוד על משטח אופקי, יציב וחסין חום. תנועה לא רצונית במהלך הפעולה עלולה לגרום לפציעה ולנזק לרכוש.
- **שולחנות, בסיסים או משטחים חסיני אש:** ודאו שלמשטח יכולת נשיאה מספקת למשקל הטאבון.
- **הרחק מרוח חזקה:** רוח עזה עלולה לכבות את הלהבה ולגרום לבעירה לא מלאה.
- **בחוץ בלבד:** אסור להפעיל את הטאבון בחלל סגור אלא אם כן צוין אחרת במפורש במדבקת המוצר! השימוש מותר במרפסת או פרגולה - בתנאי שהן מאווררות היטב.
- **הרחק מילדים ובעלי חיים:** הקפידו על קו ראייה תמידי ומרחק בטוח.

אזהרה - שימוש בחלל סגור: אסור להפעיל את הטאבון בכל חדר סגור אלא אם נאמר אחרת במפורש על-ידי היצרן. תוצרי הבעירה (פחמן חד-חמצני) הם רעילים וקטלניים.

דגמים מיוחדים - הנחיות ספציפיות

- **טאבוניס מונחים (Counter-top):** אסור להניח דגמים אלו ישירות על משטח שיש או עץ! יש להגביה את הטאבון בעזרת רגליות ברזל / חתיכות שיש כדי ליצור חוצץ של לפחות 2-3 ס"מ בין המשטח לטאבון - אחרת המשטח עלול להישרף ולהינזק.
- **התקנה תחת פרגולה/תקרה:** מינימום 1 מטר אנכי בין פתח הארובה לתקרה. חומרי תקרה חסיני אש בלבד (לא PVC, לא יריעות פלסטיק).

חיבור לגז - חשוב לדעת!

פרק זה רלוונטי לטאבוני גז וטאבוני משולבים (גז + עץ). הטאבון שלכם מגיע מהמפעל מותאם לעבודה על גז פחממני (גפ"מ). בלון הגז אינו מסופק עם הטאבון.

שימו לב! לפי החוק

בחיבור לבלון גז או לנקודה ביתית - יש להזמין טכנאי גז מורשה לחיבור, לבדיקת ההספקים הנדרשים, ולוודא שאין בעיות זרימה, סתימות או נזילות. אסור לבצע את החיבור עצמאית!

מפרט גז - ערכים טכניים

פרט	ערך
לחץ עבודה (ווסת)	30 מיליבר (mbar)
ספיקת גז לטאבוני גדולים (מעל 60 ס"מ)	2.5 ק"ג לשעה
ספיקת גז לטאבוני קטנים (עד 60 ס"מ)	1.5 ק"ג לשעה
סוג הגז	גז פחממני (גפ"מ / LPG)
אורך צינור גמיש (לפי חוק)	עד 3 מטר
תדירות החלפת צינור גז	כל 2-3 שנים

חשוב מאוד - כללי בטיחות בגז

- יש לרכוש ווסת וצינור גז אשר מתאימים לטאבון אצל ספק גז מורשה בלבד.
- צינור הגז להחלפה כל 2-3 שנים.** לפני כל שימוש בדקו כי אין בצינור סימנים, סדקים, שחיקה או חתכים. אם הצינור ניזוק - אסור להשתמש בטאבון!
- בלוני גז בישראל מחוברים דרך ווסת שנמצא על הבלון - לא על המכשיר!
- ערוך בדיקת דליפות לפני כל שימוש:** מרחו מי סבון על כל החיבורים. אם נראות בועות - יש דליפה! סגרו מיד את ברז הגז ופנו לטכנאי גז מורשה.
- בלון הגז חייב להיות מאוחסן זקוף, באזור מאוורר היטב, רחוק ממקורות חום והצתה. אסור לאחסן בלוני גז במבנה סגור או בתוך מבנה הטאבון.
- אזהרת ריח גז:** אם אתם מרגישים ריח גז - כבו את הגז מיד, כבו כל אש או להבות, פתחו את דלת הטאבון לאוורור, והתייעצו עם טכנאי גז מורשה. אל תפעילו את הטאבון!

הדלקת הטאבון - גרסת גז

לפני הפעלה - חובה:

- בדקו את כל חיבורי הגז לאיתור דליפת גז לפני הפעלת הטאבון.
- בצעו בדיקת דליפות בעזרת מי סבון - בועות = נזילה!
- חבשו תמיד כפפות עמידות לחום.
- אין להישען מעל הטאבון בעת ההדלקה. שמרו על הפנים והגוף שלכם במרחק בטוח מדלת הטאבון.
- בעת ההדלקה, דלת הטאבון חייבת להיות פתוחה.
- כפתור המבער חייב להיות במצב כבוי לפני הפעלת שסתום בלון הגז.
- אין להזיז את הטאבון בזמן שהוא בשימוש.

שני סוגי הצתה בטאבוני גז - בדקו במפרט המוצר איזה סוג הצתה יש בטאבון שלכם:

- **הצתה ישירה (מצת פיאזו):** לחיצת כפתור יוצרת ניצוץ שמדליק ישירות את המבער הראשי. אין להבת שירות קבועה.
- **הצתה דרך להבת פיילוט:** להבת פיילוט קטנה נדלקת ראשונה ומחזיקה את המבער הראשי בפעולה. הפיילוט דולק ברציפות כל עוד יש גז.

שלבי הדלקה - שלב אחר שלב

1. **פתיחת אספקת הגז:** פתחו את ברז הבלון/נקודת הגז. ודאו שכל כפתורי המבער במצב כבוי.
2. **פתיחת דלת הטאבון:** פתחו את הדלת לחלוטין לפני ההדלקה לאורור.
3. **לחיצה וסיבוב הכפתור:** לחצו פנימה את כפתור המבער וסובבו נגד כיוון השעון למצב "הדלקה" או "פיילוט" (לפי הדגם).
4. **לחיצה על מצת הפיאזו:** תוך שמירה על הכפתור דחוף, לחצו על כפתור ההצתה.
5. **בדגמי הצתה ישירה:** המבער הראשי יידלק ישירות. סובבו לעוצמת הלהבה הרצויה.
6. **בדגמים עם פיילוט:** להבת פיילוט קטנה נדלקת. השאירו את הכפתור לחוץ 15 שניות (לחימום הצמד התרמי), שחררו, וסובבו לסמל הלהבה הגדול להדלקת המבער הראשי.
7. **חימום מקדים:** החזירו את הדלת תוך השארת מרווח של 2-3 ס"מ. חממו 30-45 דקות עד שאבן האפייה תגיע ל- 370°C - 450°C .

- אין לחרוג ממגבלת הטמפרטורה של 500°C .
- לעולם אין לנתק את צינור הגז או אביזרים אחרים בעת השימוש בטאבון.
- אם המבער / הפיילוט נכבה - סגרו את הגז, המתינו 5 דקות לפינוי הגז, ונסו שוב.
- במקרה של הדלקה ראשונה או לאחר תקופת אי-שימוש: ייתכן שיידרשו מספר ניסיונות בשל אוויר בקו האספקה. היו סבלניים.

הדלקת הטאבון - גרסת עץ

פרק זה רלוונטי אך ורק לטאבונים בעלי ארובה

אם הטאבון שלכם אינו מצויד בארובה - אין להשתמש בעץ בשום אופן! שימוש בעץ בטאבון ללא ארובה יגרום להצטברות עשן וגזי בעירה רעילים, ועלול לסכן את חייכם. בנוסף, הדבר יגרום לנזק לטאבון ויבטל את האחריות.

הצתת טאבון עץ דורשת סבלנות והיכרות עם החומר. עם הזמן והניסיון, תפתחו תחושה אינטואיטיבית לבניית האש האידיאלית.

אזהרה: אין להשתמש בנוזלים דליקים (בנזין, סולר, אלוהול) או בדלקים אחרים להצתת הטאבון. השתמשו רק במציתי אש מקצועיים או בעץ דק וקלוף.

סוגי העץ המתאימים

- **עצי עץ קשה:** אלון, אגוז, זית, אלמון, אקליפטוס - מספקים אש איכותית ארוכת טווח.
- **עצי פרי:** תפוח, דובדבן, גפן - מעניקים ניחוח עדין מעושן לאוכל.
- **עץ יבש בלבד:** וודאו שהעץ יבש לחלוטין. עץ לח יעשן ולא יספק חום מספיק.
- **מציתי אש:** השתמשו במציתי אש מקצועיים (Firestarters) זמינים בחנויות מתמחות.

אסור לשימוש: עץ לבד (פליווד), MDF, עץ מטופל בכימיקלים, פחם בריקטים סינתטיים, מאיצי בעירה כימיים, או כל חומר מטופל אחר. אלו עלולים לפלוט גזים רעילים, לפגוע בטאבון ובאוכל!

שלבי הדלקה - בניית האש

1. **ניקוי אזור הבעירה:** וודאו שאזור הגחלים (לצד מפריד הנירוסטה) נקי מאפר ופחמים ישנים.
2. **בניית ערימה צולבת:** במרכז אזור הגחלים, בנו ערימה מוערמת צולבת של עץ באמצעות חתיכות קטנות. הניחו 2-3 מציתי אש בתוך הערימה.
3. **הצתה:** הדליקו את מציתי האש להצתת ערימת העץ.
4. **החזרת הדלת:** לאחר שהעץ בוער, החזירו את הדלת תוך השארת רווח קטן של 2-3 ס"מ כדי שאוויר יוכל להיכנס לטאבון.
5. **הוספת בולים:** הוסיפו לאט בולי עץ גדולים יותר כדי ליצור אש גדולה. עשו זאת 15-20 דקות. אל תכניסו יותר מדי עצים בבת אחת.
6. **יצירת מצע גחלים:** לאחר שבניתם מדורה יפה ומצע חם של גחלים, העבירו את הגחלים לצד אחד של הטאבון (מאחורי מפריד הנירוסטה) בעזרת מניע גחלים. האש צריכה להיות בצד הנגדי של המדחום.
7. **ניקוי רצפת הטאבון:** נקו את רצפת האפייה בעזרת מברשת מיועדת לטאבון.
8. **בדיקת טמפרטורה:** בעזרת מדחום לייזר בדקו את טמפ' רצפת האפייה. הטמפרטורה אמורה להיות בטווח 370°C - 450°C לאפיית פיצה.

אזהרה - יציאת להבות מהארובה: לעולם אין להשתמש ביותר מדי עץ הגורם ליציאת להבות מקצה הארובה. הדבר עלול לגרום לנזק לרכוש, לפציעה או למוות, וכן לבטל את האחריות.

הדלקת הטאבון - גרסה משולבת (גז + עץ)

פרק זה רלוונטי אך ורק לטאבוני בעלי ארובה ותמיכה בעץ

טאבוני גז ללא ארובה אינם מתאימים לשילוב גז+עץ. אם אינכם בטוחים אם הטאבון שלכם תומך בעץ - בדקו במפרט המוצר או פנו לשירות הלקוחות שלנו.

טאבון משולב הוא הפתרון האידיאלי לחובבי האפייה - הוא מאפשר את הנוחות והמהירות של הגז יחד עם הטעם והניחוח של העץ.

מתי להשתמש בגז?

- חימום ראשוני מהיר של הטאבון.
- שליטה מדויקת בטמפרטורה.
- אפייה קצרה (פיצה, פיתות) שאינה דורשת ניחוח עץ.
- שימוש יומיומי או מהיר.

מתי להשתמש בעץ?

- הענקת טעם וניחוח עץ ייחודיים לאוכל.
- אפיית פיצה אותנטית בסגנון נפוליטני.
- בישול ארוך של בשר, חמין, או מאכלים מסורתיים.
- חוויית בישול מסורתית ואירוח מרשים.

שילוב גז + עץ - השיטה המומלצת

1. **חימום מקדים בגז:** הדליקו את הגז לפי הוראות בעמוד 6. חממו את הטאבון 20-30 דקות עד שהאבן מגיעה לטמפרטורה גבוהה.
2. **הוספת עץ:** כאשר הטאבון חם, הניחו מספר בולי עץ קטנים באזור הגחלים (לצד מפריד הנירוסטה). הם יידלקו מחום הגז.
3. **פיתוח גחלים:** המתינו 10-15 דקות עד שהעץ יוצר גחלים ופולט ניחוח אופייני.
4. **הנמכת הגז:** ניתן להנמיך מעט את הגז ולתת לעץ "לעבוד" - להעניק את הטעם והניחוח.
5. **אפיית מאכלים:** כעת הטאבון בעוצמת חום אופטימלית עם ניחוח עץ מובהק. אפו את הפיצות או המאכלים.
6. **תוספת עץ ככל הצורך:** במהלך אירוע ארוך הוסיפו עוד עץ מעת לעת לשמירה על אופי האפייה.

טיפ מומחה: השילוב בין גז לעץ מאפשר לכם להתחיל אפייה תוך 20 דקות (לעומת 45 דקות בעץ בלבד), אבל לקבל את אותו טעם אותנטי. זה הופך את הטאבון לפרקטי לשימוש יומיומי - לא רק לאירועים מיוחדים.

חימום ראשוני, ייצוב טמפרטורה והוספת עץ

חימום מקדים נכון של הטאבון הוא ההבדל בין פיצה טובה לפיצה מעולה. השלב הזה דורש סבלנות - אבל המאמץ משתלם.

טמפרטורות עבודה אופטימליות לפי סוג מאכל

סוג מאכל	טמפ' רצפה	זמן אפייה
פיצה נפוליטנית	450°C-400°	60-90 שניות
פיצה ניו-יורקית	320°C-290°	5-8 דקות
פיצה רומית (בחום נמוך יותר)	370°C-320°	2-3 דקות
פיצה ביאנקה / פיצה עם תוספות עתירות	370°C-320°	3-4 דקות
פוקצ'ה / לחם קטן	280°C-230°	10-15 דקות
לחם גדול (כיכר)	200°C → קרירה ל-160°C	כשעה
בשר במחבת ברזל יציקה	400°C-350°	תלוי בחתיכה
דגים בתבנית/פלאנצ'ה	300°C-250°	8-15 דקות
ירקות בתבנית	320°C-280°	5-10 דקות
חמין/תבשיל ארוך בסיר סגור	200°C-150°	4-8 שעות

האלמנטים לייצוב טמפרטורה

- טמפ' הטאבון אינה קבועה - היא משתנה כל הזמן בהתאם להזנת עץ, פתיחת דלת, וכמות מאכל בפנים. הייצוב המקצועי נשען על 3 משתנים שתלמדו לשלב:
- **(1 הדלת - פתח גדול = הטאבון מתקרר במהירות (לקירור או הורדת טמפ').** דלת סגורה = שמירה על חום ואידוי איטי.
 - **(2 כמות עץ/גחלים - פיסות עץ קטנות או גושי פחם קטנים שומרים על טמפ' יציבה.** ערימה גדולה = קפיצות חום ופוטנציאל להתפרצות.
 - **(3 סיבוב המאכל -** הזיזו את המאכל בין אזורים חמים יותר לאזורים פחות חמים. סיבוב הוא טכניקה מפתח לאפייה אחידה.

טבלת הזנת עץ לפי טמפ' נוכחית (להעלאת/שמירת חום)

טמפ' נוכחית	כמות עץ	מצב דלת
150°C-50°	התחל מהדלקה ראשונה - ערימה צולבת	פתוחה לחלוטין
250°C-150°	פיסת עץ אחת קטנה	דלת חלקית סגורה, בצד הנגדי ללהבה
300°C-200°	2-3 פיסות עץ קטנות	דלת פתוחה כדי לאפשר אוויר להיכנס
400°C-200°	3-5 פיסות עץ קטנות	דלת פתוחה כדי לאפשר אוויר להיכנס
מעל 450°C (יציבוב)	פיסה אחת קטנה כל 10-15 דק'	דלת חלקית

שימוש ראשון או לאחר תקופת אי-שימוש: אם אתם משתמשים בטאבון בפעם הראשונה או לאחר תקופה ממושכת של חוסר פעילות, אנו ממליצים להאריך את החימום המקדים ב-30 דקות נוספות כדי לאפשר פיזור של כל הלחות שייתכן שתיווצר בתוך לבני האש.

קירור הטאבון

בסיום השימוש, יש לתת לטאבון להתקרר באופן הדרגתי ובטוח. קירור לא נכון עלול לגרום נזק לאבן ולחלקי הטאבון.

⚠ אזהרה קריטית - אסור להשתמש במים לקירור! ⚠

לעולם אין להשתמש במים, נוזלים או קוביות קרח לקירור הטאבון או לכיבוי האש בתוכו! מים על אבן חמה גורמים להלם תרמי, לסדקים בלתי הפיכים באבן, ולפגיעה חמורה במבנה הטאבון.

שיטת הקירור הנכונה לטאבון עץ

1. **הוצאת המאכל:** וודאו שכל המאכלים הוצאו מהטאבון לפני שמתחילים בקירור.
2. **פתיחת דלת הטאבון בהדרגה:** פתחו את דלת הטאבון בהדרגה תוך שמירה על הלהבה היוצאת דרך פתח הארובה. ככל שתוכלו לפתוח יותר, כך הטאבון יוכל להתקרר יותר.
3. **המתנה לקירור מלא:** סגרו את הטאבון והמתינו לפחות 60 דקות לקירור מוחלט לפני שמסירים אפר או נוגעים בחלקים הפנימיים.
4. **ניתן להוציא את האפר לתוך פח אפר מתכת בטוח:** ניתן להוציא רק כאשר וודאתם שהוא קר לחלוטין.

שיטת הקירור הנכונה לטאבון גז

1. **סגירת הגז:** כבו את המבער הראשי, ולאחר מכן סגרו את ברז הבלון או הנקודה הביתית.
2. **פתיחה הדרגתית של הדלת:** פתחו את דלת הטאבון תוך 5-10 דקות מסיום השימוש כדי לאפשר אוויר חיצוני להיכנס לאיטו.
3. **המתנה לקירור:** המתינו לפחות 30-45 דקות לקירור מוחלט לפני נגיעה בחלקים פנימיים.

אזהרה - גחלים חמות: אין להניח גחלים חמות או אפר חם על האדמה, רצפת דק או ליד צמחים או עצים. החזיקו תמיד בפח אפר מתכת ייעודי, וודאו כיבוי מלא לפני סילוק.

טיפ למומחים: ככל שהטאבון נצרך לחימום ראשוני ארוך יותר, כך הוא ישמור על חום ארוך יותר לאחר הכיבוי. השתמשו בחום השארי שלו - 1-2 שעות אחרי כיבוי הוא עדיין מצוין לבישול לחם או חמין שדורש חום נמוך וארוך.

שיטות אפייה ומגוון מאכלים

הטאבון הוא לא רק תנור פיצה - הוא תנור בישול רב-תכליתי.

פיצות

- **נפוליטנית:** בצק דק עם שוליים גבוהים. 400°C - 450°C 60-90 שניות.
- **ניו-יורקית:** בצק בעל שוליים דקים ופריכים, גדולה בקוטר. 290°C - 320°C 5-8 דקות.
- **רומית:** בצק דק יותר, פריך לחלוטין. **חום נמוך יותר: 320°C , 2-3 דקות.**
- **ביאנקה (לבנה):** בסיס שמנת/ריקוטה, ללא רוטב עגבניות. טמפ' דומה לפיצה רומית.
- **דטרויט/עמוקה:** בתבנית ברזל יציקה. אלומיניום 10 דק' ראשונות, אז פתוח.

לחמים ומאפים

- **פוקצ'ה:** 10-12 דקות בטמפ' 230°C - 280°C .
- **פיתות:** בצק דק שמתפיח באוויר חם - כיס מסורתי.
- **לחם קטן:** 230°C , שמן זית מעל - 15 דקות בדלת סגורה.
- **לחם גדול (כיכר):** $160^{\circ}\text{C} \rightarrow 200^{\circ}\text{C}$, כשעה, בדיקה כל 5-10 דקות.
- **קלצונה:** פיצה מקופלת ממולאת - פריכה מבחוץ, נמסה מבפנים.

בשרים ודגים

חשוב! אין לצלות בשר או דגים ישירות על אבן האפייה. השתמשו במחבת ברזל יציקה, פלאנצ'ה או תבנית.

- **סטייקים:** מחבת ברזל יציקה מחוממת. $+400^{\circ}\text{C}$ ל"אפקט מייארד" מושלם.
- **צלעות בשר:** צריבה במחבת ברזל, אז בישול ארוך בכלי חרס.
- **דגים שלמים:** בתבנית מתכת או נייר אפייה בתוך תבנית - 8-15 דקות.
- **פרגיות/כרעי עוף:** במחבת ברזל יציקה או תבנית מתכת.

ירקות, תוספות ומאכלים מסורתיים

- פלפלים ממולאים, חצילים, קישואים - בתבנית מתכת או כלי חרס.
- ראש שום שלם, בצל אפוי, תפוחי אדמה, פטריות בשמן זית.
- **חמין/אדפינה:** מכניסים ביום שישי בצהריים, מוציאים בשבת ריחני.
- תבשילי בשר ארוכים (אוסובוקו, רגל בקר) - סיר ברזל יציקה מכוסה.
- תבשילי עוף עם תפוחי עץ, שזיפים או דבש.

שימוש במדחומים

אחד הכלים החשובים ביותר באפייה בטאבון הוא המדחום. עבודה עם טאבון פועלת על שני משתנים עיקריים: זמן וחום. שני משתנים אלה הם הבסיס להבנת תהליך האפייה. העבודה עם מדחום היא חשובה מאין כמותה בהבאה לתוצאת אפייה מבוקשת, ואף מהותית לעניין בטיחות במזון.

סוגי המדחומים

- מדחום מובנה (בדגמים מסוימים):** מותקן על מכסה/כיפת הטאבון. נותן קריאה של טמפ' חלל הטאבון - לא של האבן. שימושי לתחושה כללית, אך לא לאפייה מדויקת.
- מדחום לייזר/אינפרא:** הכלי החשוב ביותר אחרי הטאבון עצמו. מודד את טמפ' החיצונית של משטח האפייה, נותן קריאה מדויקת של האבן/הרצפה. הכרחי לעבודה מקצועית!
- מדחום נעיצה (Probe):** כלי הכרחי לתוצאות מושלמות בכל פעם. מודד את הטמפרטורה הפנימית של בשרים/דגים. קיימים מודלים מתקדמים אלחוטיים המשדרים לטלפון.

טבלת מידות עשייה בטוחה

סוג הבשר	נא	מדיום נא	מדיום	מדיום וול	וול דאן
בקר ועגל	52°C	57°C	63°C	68°C	77°C
כבש	52°C	57°C	63°C	68°C	77°C
עופות (תרנגולת, הודו)	לא מומלץ	לא מומלץ	74°C	—	82°C
דגים	לא מומלץ	52°C-50°	60°C	—	70°C
המלצת משרד הבריאות: לא לאכול עוף שלא הגיע לטמפרטורה של 70°C במרכז החתיכה. הקפדה על טמפרטורה זו חיונית לבטיחות מזון.					
טיפ למשתמשי הטאבון: השקעה במדחום לייזר היא ההשקעה הראשונה החשובה ביותר אחרי הטאבון עצמו. רוב התלונות על "הפיצה לא יצאה כמו שצריך" נובעות מחוסר במדחום. השקיעו פעם אחת - תיהנו לכל החיים.					

שמירה על ניקיון האבן ומניעת התלקחות

טאבון לעומת גריל: בשונה מגריל, בטאבון המזון מבושל בכלי סגור (מחבת, פלאנצ'ה, תבנית או סיר) - כך שהסיכוי להתפרצות להבה מטפטופי שומן על להבה חשופה נמוך משמעותית. עם זאת, יש כמה כללים חשובים לשמירה על ניקיון האבן ומניעת בעירות שאריות.

איך למנוע התלקחות שאריות?

- **השתמשו תמיד בכלי סגור או בעל דפנות:** מחבת ברזל יציקה, פלאנצ'ה, תבנית מתכת או סיר עמוק. הימנעו מהנחת חתיכות בשר או דגים ישירות על אבן האפייה.
- **נקו את האבן בין אפייה לאפייה:** שאריות בצק, רוטב או טפטופי שומן שנשרפו על האבן ואינם פונו יכולים להתלקח באפייה הבאה. בצעו פירוליזה קצרה (2-3 דקות בטמפ' מקסימלית) לפני אפייה חדשה.
- **נקו את אזור הגחלים בטאבוני עץ:** פחמים ואפר ישן מצטברים ויכולים להתלקח בבעירה חדשה. נקו לאחר כל שימוש, לאחר קירור מלא.

אם התלקחות בכל זאת מתרחשת:

1. **טאבון גז:** סגרו את המבער וסגרו את ברז הבלון/נקודת הגז.
2. **טאבון עץ:** סגרו את הדלת חלקית לחניקה הדרגתית של האש. אין להשתמש במים!
3. **המתינו לקירור:** אל תפתחו מכסה בזמן שהאש עדיין ערה - הכניסו אוויר תגביר את הלהבות.

⚠️ אסור מים על אבן חמה! ⚠️

לעולם אין לכבות התלקחות עם מים. שמן צף על מים, ופיזור מים על אבן חמה יגרום להלם תרמי, סדקים בלתי הפיכים באבן, ואף להתפשטות האש. השתמשו במטף כיבוי אש קטן אם המצב חמור.

💡 מומלץ להחזיק מטף כיבוי אש קטן סמוך לטאבון בכל עת.

הנחיות תחזוקה וניקיון

טאבון מלוכלך יגרום לצליית מאכלים עם טעמי לוואי, ובנוסף לא יחזיק מעמד שנים רבות. השקיעו מעט דקות לאחר השימוש בטאבון על מנת לנקות אותו.

ניקוי הטאבון הינו הרגל הכרחי אשר חייב להתבצע מעת לעת.

טאבון לא מתוחזק יבטל כל אחריות על המוצר!

יומן תחזוקה - לוח זמנים מסודר

מס'	פריט/חלק	תדירות ניקוי	הערות
1	אזור הגחלים (טאבון עץ)	כל שימוש	הסרת אפר אחר קירור מלא
2	אבן האפייה	כל שימוש	פירוליזה + מברשת CAESAR
3	תא פנימי	שבועי	חימום גבוה + מברשת מיועדת
4	פלדה אל-חלד חיצונית	שבועי	Napoleon Clean - חומר ניקוי נירוסטה
5	הגנת פלדה / מעטפת	חודשי	Napoleon Clean ספריי + פרוטקטור
6	מבער גז	חודשי	מברשת רכה - לא להרחיב חורים
7	זרבוביות (פיות) הגז	שנתי	טכנאי גז מורשה בלבד
8	מניעת חלודה (חיצוני)	פעמיים בשנה	BUZIL BUZ FINESSE G542

חשוב מאוד! כל חומרי הניקוי המוזכרים בחוברת מיועדים לפלדת האל-חלד החיצונית של הטאבון בלבד - אסור להחיל אותם על אבן האפייה, על אזור הבישול הפנימי או על המבער!

מוצרי הניקוי המומלצים של כרמל דיירקט

- **חומר ניקוי נירוסטה, קלינר:** לניקוי פלדת האל-חלד החיצונית. מסיר כתמים, לכלוך ושומן שרוף ממשטחי נירוסטה, ברזל וכרום.
- **ספריי ניקוי חיצוני + פרוטקטור:** מנקה את המשטח החיצוני ומשאיר שכבת הגנה מבריקה. המוצר המדויק ביותר לקטגוריית ההגנה.
- **מברשת ניקוי לטאבון:** מברשת חוטי מתכת עם מגרד נירוסטה, ייעודית לניקוי אבן הפיצה.
- **מברשות פליז מקצועיות (75/105"o מ) או Gi.Metal:** חלופה מקצועית לניקוי אבן פיצה בגדלים שונים.
- **מנקה ומבריק לפלדת אל-חלד,** מוגדר גם כמונע חלודה. פתרון מקצועי לתחזוקה שוטפת.

היכן לרכוש? כל המוצרים זמינים באתר כרמל דיירקט (www.carmeldirect.com) ובאולמות התצוגה שלנו ברחבי הארץ.

ניקיון אבן הפיצה - חשוב מאוד!

אבן האפייה היא הלב של הטאבון. ניקוי לקוי או שגוי שלה יפגע באיכות האפייה, ביכולת ספיגת הלחות, ויקצר משמעותית את חיי האבן.

החוקים החשובים ביותר:

- אסור לנקות את האבן במים, סבון או חומרי ניקוי כימיים מכל סוג! האבן סופגת נוזלים, וכל חומר ניקוי שייספג ישרף בשימוש הבא ויצור עשן וטעמי לוואי.
- אסור להשתמש בשפכטל פלסטיק, מטלית, ספוג שוחק או כל כלי אחר על האבן! השתמשו אך ורק במברשת ייעודית לטאבון - כמו מברשת עם מגרד נירוסטה.
- אסור להעביר את האבן מטמפ' גבוהה לנמוכה במהירות - הלם תרמי גורם סדקים.

שיטת הניקוי הנכונה - פירוליזה

טאבוני האיכות מנקים את עצמם בעזרת תהליך הנקרא פירוליזה (ביונית, פירו = "אש" + ליזה = "הפרדה"). זהו הליך שמשתמש בחום גבוה מאוד לפירוק חומרים אורגניים ולהפיכתם לתרכובות נדיפות. במהלך תהליך הניקוי התרמי, חומר אורגני מומר על ידי פירוליזה וחמצון לתרכובות אורגניות נדיפות, פחמנים וגז. אלמנטים אנאורגניים נשארים. כדי לנקות את הטאבון בפירוליזה אנו ממליצים לשמור על הטמפרטורה על 500°C למשך 2-3 דקות.

איך מבצעים פירוליזה?

1. לאחר שסיימתם לאפות, אל תכבו את הטאבון.
2. הגבירו את הלהבה לעוצמה מקסימלית.
3. השאירו את הטאבון פועל 2-3 דקות בטמפרטורה של 500°C .
4. שאריות המזון שעל האבן ייהפכו לאפר שאפשר להסיר בקלות.
5. המתינו עד שהטאבון יתקרר לחלוטין (לפחות 60 דקות לטאבון עץ).
6. בעזרת מברשת ייעודית לטאבון, נקו את האפר מהאבן.

מה לא לעשות עם האבן

- אין להשתמש בכל סוג של שפכטל, מטלית, ספוג, סקוץ' או כלי שיוף - אך ורק מברשת ייעודית.
- אין להשתמש בממיסים, חומצות או חומרים בסיסיים.
- אין לטבול את האבן במים או לרסס מים על האבן.
- אין להניח את האבן הקרה ישירות על משטח חם, או להיפך - שינוי טמפרטורה מהיר עלול לגרום לסדיקה.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי לאמייל, לקרמיקה או לפורצלן על האבן.

טיפול בכתמים עיקשים

- חזרו על תהליך הפירוליזה במלואו פעמיים-שלוש בימים שונים.
- בעזרת מברשת מיועדת בלבד, נסו להסיר שאריות כשהאבן חמה (לאחר חימום).
- אל תפעילו לחץ מכני על האבן - היא עלולה להיסדק.

טיפ למקצוענים: השתמשו בנייר אפייה (אך לא בטמפרטורות הגבוהות מעל 250°C!) תחת פיצות עם הרבה תוספות עתירות שומן או רוטב, כדי למנוע טפטופים על האבן.

ניקיון חלקי פלדת אל-חלד (חיצוני בלבד)



כל חומרי הניקוי והמוצרים המפורטים בפרק זה מיועדים אך ורק לפלדת האל-חלד החיצונית של הטאבון. איסור מוחלט להשתמש בהם על אבן האפייה, על אזור הבישול הפנימי או על המבער!

ניקוי פלדת אל-חלד חיצונית

- **חומר ניקוי נירוסטה, קלינר:** המוצר המקצועי לניקוי פלדת אל-חלד של כרמל דיירקט. מיועד להסרת כתמים, לכלוך ושומן שרוף ממשטחי נירוסטה, ברזל וכרום. רססו על מטלית רכה (לא ישירות על המשטח) ונגבו לכיוון פלדת האל-חלד. שטפו עם מים נקיים ויבשו.
- **ספריי ניקוי פנימי + קלינר:** לניקוי כללי של הטאבון - חלקים חיצוניים ופנימיים בשטחים שאינם המבער או האבן.
- **תמיסת סודה לשתייה (50/50):** פתרון ביתי חלופי - ערבבו סודה לשתייה ומים לקבלת משחה. מרחו על המשטח, שפשפו בעדינות עם ספוג רך, שטפו במים נקיים ויבשו.
- **תמיסת מים וסבון:** במקרה של לכלוך קל - מטלית לחה עם נזל סבון כלים, ושטיפה.
- **מטלית סופגת ויבשה:** תמיד ייבשו את הטאבון אחרי הניקוי כדי למנוע כתמי מים.

אזהרות בניקוי נירוסטה

- **אסור להשתמש בחומרים חומציים, אלוהול לבן, קסילן או טרפנטין מינרלי.** הם פוגעים בציפוי המגן של הפלדה.
- **אסור להשתמש בספוגים שוחקים או צמר פלדה - הם משריטים את פני הפלדה.**
- **כאשר מנקים את הפאנל הקדמי עם הכיתוב, אסור להשתמש בחומרים מאכלים (חומציים).** חומרים אלו עלולים לפגוע בהדפס.

הגנה על פלדת אל-חלד (חיוני במיוחד באזורים מלוחים/חוף הים)

- **ספריי ניקוי חיצוני + פרוטקטור:** מנקה ומגן במוצר אחד. משאיר שכבת הגנה מבריקה על פני הפלדה. המוצר המדויק לקטגוריה זו.
- **מנקה ומבריק לעץ ונירוסטה.** מוגדר כמונע חלודה, מנקה נירוסטה ומחדש צבע - פתרון מקצועי לתחזוקה שוטפת.
- **בשטחים סמוכים לים:** נקו את הטאבון בתדירות גבוהה יותר ושטפו עם מים מתוקים למניעת הצטברות מלח.

ניקיון המבער (לדגמי גז)

- **את מבער הגז יש לנקות מעת לעת על ידי הסרת שאריות מזון בעזרת מברשת רכה.** בעת ניקוי, יש להיזהר לא לפגוע במבער.
- **אסור להגדיל את חורי המבער (פתחים).** חורים סתומים יוצרים בעירה לא אחידה - אם המבער סתום, פנו לטכנאי גז מורשה.
- **ניקוי זרבוביות גז:** חובה - על ידי טכנאי גז מורשה בלבד, אחת לשנה.

אביזרים נלווים לטאבון

הטאבון לבדו הוא כלי נפלא - אך עם האביזרים הנכונים, הוא הופך למרכז בישול שלם. הנה האביזרים החיוניים והמומלצים - כולם זמינים בכרמל דיירקט ובאולמות התצוגה שלנו.

אביזרי בסיס - חובה

- **מרדה לפיצה:** המרדה היא הכלי שמכניס ומוציא את הפיצה מהטאבון. רצוי לרכוש שני סוגים: מרדה גדולה מעץ או אלומיניום להכנסת הפיצה, ומרדה קטנה ממתכת לסיבוב ולהוצאת הפיצה.
- **מדחום לייזר:** הכלי החשוב ביותר אחרי הטאבון עצמו. מאפשר מדידת טמפר' רצפה ודפנות במדויק.
- **מברשת ניקוי לטאבון:** מברשת חוטי מתכת עם מגרד נירוסטה - יעודית לניקוי אבן הפיצה.
- **אסור להשתמש בשפכטל פלסטיק או כל כלי אחר!**
- **מברשות פליז מקצועיות:** חלופות מקצועיות לניקוי אבן פיצה - זמינות בקטגוריית אביזרי פיצה בכרמל דיירקט.
- **מטף כיבוי אש קטן:** תמיד בקרבת הטאבון - לבטיחות.
- **כפפות עמידות לחום:** הכרחי - חבישת כפפות עמידות לחום (לא רק כפפות מגן רגילות) חובה בכל פעם שנוגעים בחלקים חמים.

אביזרי בישול מתקדמים

- **מחבת מברזל יציקה:** מתאימה לבישול בחום גבוה - סטייקים, ירקות צלויים, פטריות. הכלי החיוני לבישול בשר בטאבון.
- **פלאנצ'ה:** משטח אפייה שטוח מתכת - מצוין לדגים, פנקייקים, טוסטים וכריכים חמים.
- **תבניות אפייה:** מתאימות לפוקצ'ה, לחמים, מאפים.
- **סיר קדירה מברזל יציקה או חרס:** לתבשילים ארוכים - חמין, רבולים, אוסובוקו.
- **מדחום נעיצה:** לבדיקת טמפר' פנימית של בשרים - עובד אלחוטית עם הטלפון.

אביזרי תחזוקה ושמירה

- **מכסה ייעודי לטאבון:** הגנה מפני מזג אוויר, אבק ולחות. חיוני להארכת חיי הטאבון.
- **חומר ניקוי נירוסטה:** לניקוי פלדת האל-חלד החיצונית - המוצר המקצועי של כרמל דיירקט.
- **ספריי חיצוני + פרוטקטור:** ניקוי + הגנה במוצר אחד לפלדת אל-חלד.
- **מנקה ומבריק נירוסטה:** לתחזוקה תקופתית - מונע חלודה ומחזיר את הברק לפלדת אל-חלד.

המלצה מהמומחים: התחילו עם הבסיס - מרדה לפיצה, מדחום לייזר, מברשת, מטף כיבוי, כפפות עמידות חום. אביזרים מתקדמים יותר אפשר להוסיף בהדרגה.

כל האביזרים זמינים באתר www.carmeldirect.com ובאולמות התצוגה שלנו.

בונוס: מתכון בצק פיצה מקצועי

המתכון פרווה - כשר לפי כל הכשרויות

כל הרכיבים במתכון זה הינם פרווה (לא בשר ולא חלב). השתמשו ברכיבים בעלי הכשר רבני - בעיקר עבור שמרים, מלח ושמן זית - על מנת לוודא כשרות מלאה. בהתאמה לשבת/חגים, יש לוודא הכשר מתאים.

הבצק הוא הבסיס של פיצה מצוינת. הכרת הבצק והתאמתו לטאבון שלכם הם החלק החשוב ביותר באפיית פיצה ביתית.

רכיבים - להכנת 4-5 פיצות (250-300 גר' כל אחת)

רכיב	כמות	הערות
קמח "00" איטלקי	1 ק"ג	מומלץ Caputo או Stagioni 5 (פרווה)
מים מינרליים	630 גרם (או מ"ל)	טמפ' חדר, איכותיים
שמרים יבשים	1-6 גרם	1g בקיץ, 3g בעונה ביניים, 6g בחורף
מלח	30 גרם	מלח ים גס מומלץ
שמן זית	1 כף (כ-15 מ"ל)	באיכות גבוהה - על שמן בכבישה קרה
דבש	1 כף (כ-15 מ"ל)	פרווה - אופציונלי, להעמקת טעם

הכנה - שלב אחר שלב

- ערבוב מים ושמרים:** התחילו בהכנסת כל המים החמימים לקערה. לאחר מכן קחו את השמן, השמרים והדבש והמיסו אותם יחד.
- הוספת קמח:** לאחר מכן לוקחים חצי מכמות הקמח, ומערבבים עד לקבלת מרקם קרם.
- הוספת מלח וקמח נוסף:** לאחר מכן מוסיפים את המלח ואת החצי השני של הקמח, ומערבבים עד לקבלת בצק חלק (הסוד להפוך אותו לחלק באמת הוא להשאיר אותו לנוח למשך 5 דקות בזמן שאתם לשים את הבצק).
- תפיחה ראשונה:** המתינו עד שהבצק תפח פי 2-3 מגודלו המקורי (אנחנו תמיד בוחרים את המקום הכי קר בבית במהלך הקיץ; אם ממש חם, אפשר להכניס אותו למקרר).
- חיתוך לכדורים:** לאחר מכן חותכים אותו בסכין ומכינים כדורי בצק (בסביבות 250-300 גרם כל אחד).
- תפיחה שנייה:** ממתינים עד שיתפחו עוד פעם ואז ליהנות! כל מה שנשאר זה לישון. אנו ממליצים להשתמש בקמח סמולינה ללישת הבצק.

טיפ מהמקצוענים: ככל שתקופת התפיחה ארוכה יותר (24-72 שעות במקרה), כך הבצק יהיה טעים, קל לעיכול ועם ארומה עשירה יותר. השמרים בתקופה הקצרה (פחות מ-6 שעות) דורשים יותר שמרים - לכן השתמשו בטבלה למעלה לבחירת הכמות הנכונה לפי עונה.

איתור תקלות

רוב התקלות בטאבון הן פשוטות לטיפול אם מזהים אותן בזמן. הנה המדריך לפתרון בעיות נפוצות:

טאבוני עץ

הבעיה	סיבה אפשרית / פתרון
הטאבון מפיק עשן	1. בדקו שהעץ אינו לח מדי והגחלים בוערים. 2. ודאו שהאש הוצתה בהדרגתיות אך יציבות, על מנת למנוע בעירה לא שלמה. 3. מומלץ לסגור את דלת הטאבון.
הטאבון אינו מתחמם	1. בדקו שהאש נמצאת באחד מצידי הטאבון ולא ליד הפתח. 2. הדליקו את האש עם להבות גבוהות למשך 20 דקות. 3. אל תעמיסו עץ מעל הגחלת. 4. הוסיפו פיסות העץ בהדרגה לתוך האש.
הטאבון מתקרר במהירות	1. בדקו שמים או לחות לא חדרו לתוך הטאבון. 2. ייתכן שאתם מדליקים את הטאבון בפעם הראשונה או לאחר תקופה ארוכה בה לא נעשה בו שימוש. 3. הימנעו מהדלקת אש פתאומית ולזמן קצר אשר אינה מחממת את תחתית הטאבון.
להבות מגיחות מהפתח או מכסה הארובה	1. הימנעו מהדלקת אש בלהבות גדולות מדי. 2. להורדת גובה הלהבות באופן מיידי יש לכסות את הלהבות המגיחות מהטאבון על ידי השארת הדלת בפתח הטאבון עם רוח של 2 או 3 ס"מ.
הטאבון לא מבשל באופן הרצוי לכם	1. ודאו שהטאבון נמצא בטמפרטורה הנכונה (השתמשו במדחום לייזר). 2. ודאו שהטאבון שומר על הטמפרטורה הרצויה למשך זמן הבישול. 3. השתמשו במדחום כדי לכוון את עוצמת החום והלהבה.

טאבוני גז

הבעיה	סיבה אפשרית / פתרון
הטאבון מתקרר מהר מדי	1. ודאו שלא הצטברו מים או לחות בתוך הטאבון. 2. הדלקת הטאבון בפעם הראשונה או לאחר תקופה ארוכה בה לא נעשה בו שימוש. 3. אל תבנו אש חזקה אך קצרת בעירה, זאת בכדי לבנות חום בטאבון לאורך זמן. 4. ודאו שהמבער פועל וסגרו את הדלת.
הטאבון לא מבשל באופן הרצוי לכם	1. ודאו שהטאבון נמצא בטמפרטורה הנכונה. 2. הדליקו בעזרת להבות עזות וגבוהות למשך 10 דקות. 3. ודאו שהטאבון שומר על הטמפרטורה הרצויה במשך זמן הבישול.
המבער / הפיילוט לא נדלק	1. בדקו שהכפתור לא נכנס יותר מדי. 2. וודאו אספקת גז תקינה - בלון ריק? נקודת גז סגורה? 3. נסו 5-6 פעמים - ייתכן אוויר בקו. 4. בטאבון עם פיילוט - החזיקו את הכפתור לחוץ 15 שניות אחרי הצתה. 5. אם הבעיה נמשכת - פנו לטכנאי גז מורשה.
להבה לא אחידה / חורים סתומים	1. נקו את המבער במברשת רכה. 2. אם הבעיה נמשכת - יש לזרובוביות בעיה. הזמינו טכנאי גז.
ריח גז חזק	סגרו את הגז מיד! בדקו דליפות עם מי סבון. אם יש בועות - הזמינו טכנאי גז מורשה. אל תפעילו את הטאבון!

תקלה לא ברשימה? צרו קשר עם שירות הלקוחות של כרמל דיירקט בטלפון 1700-700-642 או במייל info@carmeldirect.com. צוות המומחים שלנו ישמח לסייע.

אזהרות בטיחות

פרק זה הוא קריטי - אנא קראו אותו בעיון לפני כל שימוש בטאבון, גם אם אתם משתמשים מנוסים. כללי הבטיחות הם תנאי לתפעול בטוח של המוצר.

חל איסור מוחלט בהשארת טאבון עובד ללא השגחה!

יש להימצא בקרבת הטאבון כל זמן הפעלתו.

בדיקות לפני כל שימוש

- בדקו שכל צינורות הגז והחיבורים נקיים מנזק, חתכים או סדקים.
- בצעו תמיד בדיקת דליפות בעזרת מי סבון.
- בדקו באופן סדיר את המבערים שהם נקיים מחרקים, נמלים, עכבישים ורשתות עכביש - הימצאותם מסוכנת ויש לנקותם לחלוטין.
- ודאו שהטאבון יציב על משטח אופקי.

במהלך השימוש

- **המכשיר מיועד לשימוש חיצוני בלבד!** אסור להפעיל את הטאבון בחלל סגור אלא אם נאמר אחרת במפורש על-ידי היצרן.
- **חבשו תמיד כפפות עמידות לחום** כאשר אתם מטפלים בעצמים חמים או בטאבון עצמו.
- חלקים מהמכשיר עשויים להיות חמים מאוד. הרחיקו ילדים מהטאבון.
- דאגו שמידל הגז (בלון) ימולא על ידי ספק גז מוסמך בלבד.
- סגרו את שסתום מידל הגז לאחר כל שימוש.
- השתמשו בטאבון במרחקי בטיחות מינימליים המצוינים בעמוד 4 מכל קיר, משטח, חומר דליק, בנזין ונוזלים או אדים דליקים.
- הפסיקו את אספקת הגז ממידל הגז במקרה של דליפת גז.

איסורים מוחלטים

- **אין להשאיר את הטאבון ללא השגחה - הסיכון לשריפה גבוה!**
- **אסור להשתמש במים לכיבוי או קירור הטאבון - גורם לסדקים באבן וסכנת הלם תרמי!**
- אין לרכון מעל הטאבון כאשר מפעילים אותו.
- אין לאחסן חומר דליק, בנזין ונוזלים או אדים דליקים בקרבת הטאבון.
- אין להשתמש בכלי פלסטיק או זכוכית עם הטאבון.
- אין לפרק את שסתומי הבקרה.
- אין לבדוק דליפות גז עם להבה חשופה!
- אין להשכיב את מידל הגז (יש לשמור אותו זקוף).
- אין לחסום את פתחי האוורור של המכשיר.
- אין לשנות את מבנה המכשיר, גודל המבערים, פתחי ההזרקה או כל רכיב אחר.
- אין להזיז את הטאבון כאשר משתמשים בו.
- אין לאפשר לצינור הגז הגמיש או לכל חוט חשמל לבוא במגע עם משטח חם.
- אין לנתק חלקי או חיבורי גז כלשהם כאשר המכשיר נמצא בשימוש.
- אין להשתמש במידל גז חלוד או מעוקם או עם סתום או פגום.

שירות, אחריות וקשר

האחריות על הטאבון שלכם

תנאי האחריות, תקופת האחריות וההגבלות עליה משתנים בין דגם לדגם ובין מותג למותג. אנא עיינו בתעודת האחריות הספציפית שצורפה לטאבון שרכשתם - שם תמצאו את כל הפרטים המדויקים על האחריות הרלוונטית למוצר שלכם.

חשוב לזכור! אחריות היצרן תקפה רק כאשר הטאבון מותקן, מופעל ומתוחזק בהתאם להנחיות במדריך זה ובתעודת האחריות. שימוש לקוי או חוסר תחזוקה יבטלו את האחריות.

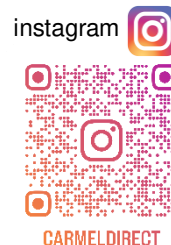
מתי לפנות לשירות הלקוחות?

- חשד לדליפת גז, נזק מבני או תקלה בטיחותית - פנייה דחופה!
- המבער או הפיילוט לא נדלק לאחר כל ניסיונות הפתרון בפרק "איתור תקלות".
- בעיות חימום או פיזור חום שאינן מוסברות בתחזוקה רגילה.
- שאלות על שימוש, אביזרים נלווים, או חידוש חלקים.
- רישום אחריות לפי הוראות תעודת האחריות שצורפה למוצר.
- הזמנת סדנאות מקצועיות מצוות המומחים שלנו.

פרטי קשר - כרמל דיירקט

- טלפון מרכזיה: 1700-700-642
- מייל כללי: info@carmeldirect.com
- אתר: www.carmeldirect.com

עקבו אחרינו ברשתות החברתיות



אולמות התצוגה שלנו

- גזר: ת.ד. 165, שמשון, קיבוץ גזר 9978600
- הרצליה פיתוח: המדע 9
- ראשון לציון: מזל אליעזר 3
- חיפה: ההסתדרות 200
- באר שבע: הכשרת הישוב 3

CARMEL DIRECT | www.carmeldirect.com | 1700-700-642

הרשת הגדולה, הוותיקה והמקצועית ביותר בעולמות הגרילים, הטאבונים, המעשנות ומטבחי החוץ
אנחנו מאחלים לכם אינספור חוויות אפייה, בישול וצלייה מהטאבון החדש שברשותכם!