



CARMEL DIRECT



# הדרכה ותחזוקה

## גרילי גז

## קצת עלינו...

חברת כרמל דיירקט היא היבואנית הרשמית של מגוון מותגים מובילים בתחום הברביקיו והצלייה. גרילי הגז המיובאים על ידי כרמל דיירקט נבחרים בקפידה תוך שימת דגש על איכות, טכנולוגיות ומגוון.

כרמל דיירקט חרטה על דגלה שירות, מומחיות ומקצוענות, על מנת לתת את השירות והמענה הטוב ביותר ללקוחותיה. החברה מובילה בתחום מטבחי החוץ, במחלקה ייחודית המתמחה ביעוץ, תכנון ובניית מטבחי חוץ בהתאמה אישית ללקוח, הכול תחת קורת גג אחת.

לכרמל דיירקט מספר סניפים בפריסה ארצית והיא משווקת את מוצריה לעשרות נקודות מכירה ברחבי הארץ.

תוכלו לפנות אלינו בכל נושא בטלפון 1700-700-642, במייל [info@carmeldirect.com](mailto:info@carmeldirect.com) או באחד מעמודי הפייסבוק שלנו.

ריכזנו כאן מספר מדריכים שיקלו עליכם את מלאכת השימוש בגריל הגז אשר רכשתם.

**אנחנו מאחלים לכם צלייה מהנה,  
צוות המומחים של ברביקיו סנטר.**

## 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.



## חיבור לגז

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

הספק	ווסת לחץ	בניין דירות/משותף	בית פרטי	כמות מבערים
1.5 ק"ג לשעה	30 מיליבר	בלון 5 ק"ג או נקודה	בלון 12 ק"ג או נקודה	עד 3 מבערים
2.5-3 ק"ג לשעה	30 מיליבר	נקודה בלבד - אסור להכניס בלון 12 ק"ג לבניין משותף (בלון 5 ק"ג יכול להספיק, אבל למספר מועט של שימושים)	בלון 12 ק"ג מינימום או נקודה	4 מבערים ומעלה

**הערה:** יש להזמין טכנאי לחיבור נקודה, לבדוק את ההספקים הנדרשים ולוודא שאין בעיות זרימה, סתימות או נזילות על מנת להבטיח יעילות מקסימלית.

### 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, זאת על מנת להשיג את התוצאות האופטימליות מהגריל (תתכן ירידת לחץ במקרים מסוימים).
- במקרה של חיבור לנקודה ישנה, יש אפשרות לסתימות או זרימה לא חלקה של גז ולכן יש לפתוח הזמנה של טכנאי גז מורשה לבדיקת ההספק.
- הגריל שרכשתם אינו מגיע עם ווסת וצינור וזאת על פי החוק לו אנו מחויבים.

## ניהול וטיפול בהתפרצויות להבה

התפרצות להבה הינו מצב בו להבת האש בזמן הצלייה גדלה משמעותית ובאופן מפתיע.

מצב זה עלול להתרחש בגלל שומן שמטפטף על מגן המבער בעת הצלייה ואו שומן שמטפטף על השומן שנאגר במגש איסוף הנוזלים מתחת למבערי הגריל. מדובר בעניין שכיה, אך במהרה הוא יכול לצאת מכלל שליטה. על מנת לשלוט על התפרצות להבה בצורה מבוקרת, הנה כמה עצות:

### 1. צלייה על הגריל זה לא "שגר ושכח"

התפרצות להבה עלולה לצאת מכלל שליטה כאשר לא משגיחים על הגריל, בעיקר בצלייה של מזון עתיר שומן (קבבים, המבורגר, צלעות ועוד). גם בהכנה של נתחים גדולים הדורשים זמן צלייה ארוך יש להשגיח על הגריל. צלייה אשר מתרחשת בצורה מבוקרת תהיה איכותית יותר וכך גם יהיה ניתן לשלוט בקלות במקרה של מצב חריג.

### בכל מקרה - אין להשאיר גריל עובד ללא השגחה.

### 2. התאמת המזון

מאכלים בעלי אחוז שומן גבוה, כגון נקניקיות או צלעות כבש עשויים לטפטף שומן חם על מגיני המבער ולהידלק, כך גם הצטברות רבה של שומן שנאגר במגש איסוף הנוזלים.

כדי להפחית את האפשרות של התלקחות השומן אנו ממליצים קודם לחמם את הגריל ללא מזון למשך כ-12 דקות, ואז להוריד את גובה הלהבות למצב הנמוך ביותר ורק אז להניח את המזון.

במקרים מסוימים אנו ממליצים להניח את המזון על הרשת העליונה (לצלייה עקיפה) ובכך להרחיק את מקור החום מהשומן המטפטף.

### 3. "הכינותי מראש"

מומלץ להכין לצד העבודה בגריל אמצעי בטיחות למקרה של התפרצות להבה. מטף כיבוי אש תקני, יהיה האפשרות הנכונה והבטוחה ביותר. במידה ומשתמשים בבלון גז, חובה להוציא אותו מתא האחסון ולמקמו מחוץ לגריל בזמן השימוש.

במקרה של התפרצות להבה בלתי נשלטת, יש לסגור את ברז הבלון או נקודת הגז ולעצור את אספקת הגז לגריל.

חל איסור מוחלט להשפריץ או לשפוך מים על התפרצות הלהבה, זאת מכיוון ששמן צף על פני המים ולא נכבה. המים רק יעזרו ללהבה להתפשט בחלל הגריל. מצב כזה עלול לגרום לפגיעה גופנית ולנזק בלתי הפיך לגריל.

#### 4. ניקיון ותחזוקת הגריל

ניקיון ותחזוקה של הגריל באופן שוטף יפחיתו את הסיכוי להתפרצות להבה וכן הם תנאי לקבלת שירות ואחריות לגריל. מומלץ לבדוק ולנקות את מגש ניקוז הנוזלים והשומן בכל פעם שמתכוונים להשתמש בגריל.

מומלץ לנקות את מגיני המבער ואת רשתות הצלייה לעיתים קרובות. יש לבצע את ניקוי מגש הניקוז כאשר הגריל כבוי וקר. גם את רשתות הצלייה ומגיני המבער יש לנקות כאשר הגריל קר. יש לגרד את שאריות השומן והמזון ולהשליך אותם. לאחר מכן, יש לשטוף היטב את מגש הניקוז השומנים עם סבון ומים ולייבש היטב לפני שמחזירים לגריל. לאחר מכן יש להדליק את המבערים על העוצמה הנמוכה ביותר על מנת לייבש את מגיני הלהבה והרשתות בצורה מבוקרת.



#### 5. טכניקות צלייה

תשומת לב לחום המבערים לאורך הצלייה תפחית את הסיכוי ליציאה משליטה. יצירה של אזורים חמים יותר לצלייה ואזורים חמים פחות, תאפשר גמישות במקרה בו צריך להתגבר על התפרצות הלהבה במהירות.

#### 6. טכנולוגיות מתקדמות

אביזרי צלייה ייחודיים וטכנולוגיות מתקדמות יכולים להפחית את התפרצויות הלהבה: **רשתות הצלייה בטכנולוגיית ה-Integrill מבית המותג גרנדהול** (קיימות רק בדגמי GT), מייתרות את השימוש במגיני מבער ובכך מאפשרות טפטוף של השומן החם ישירות אל מגש האיסוף.

**לוחות Grill Grates** - לוחות ייעודיים במבנה מיוחד עשויים מאלומיניום, אשר ניתן להניחם על גבי רשתות הצלייה או במקרים מסוימים של התאמה, במקום רשתות הצלייה.

לוחות אלו מגבירים וממקדים את החום של הגריל וממירים אותו לחום אינפרא אדום. הלוחות הייעודיים מגנים מפני בעירות והתלקחויות במיוחד בגרילים אשר פועלים בשיטה המסורתית עם מפזרי להבה, מגנים על המזון מפני התייבשות ומשאירים אותו עסיסי ומלא טעם.

הלוחות בנויים בצורה כזו שבה יש חלקים גבוהים ונמוכים. מיצי המזון הצלוי נופלים לתוך החלקים הנמוכים החמים שם הם מתאדים וחוזרים בחזרה למזון, בכך הטעם והלחות של המזון נשמרים בעת הצלייה. מאחר וה- Grill Grates בנויים בצורה ייחודית הם מותירים על המזון הצלוי סימני צלייה מושלמים.

בנוסף, ניתן ורצוי לעשות שימוש במשטח צלייה שלם, ייעודי לגריל (פלאנצ'ה) אשר מונע את טפטוף הנוזלים ישירות לחלל הגריל ומנקז את השומן דרך פתח ניקוז. בכל מקרה, באם מתרחשת התפרצות להבה מומלץ להרחיק את המזון לחלק אחר בגריל (אזור בו הטמפרטורה נמוכה יותר או לרשת עליונה) על מנת שלא ייחרך ולנטר את התפרצות הלהבה בחלק מבוקר בגריל.



Grill Grate

## הנחיות תחזוקה וניקיון לגריל גז

### למה בכלל לנקות?

בטח שאלתם את עצמכם למה בכלל אתם צריכים לנקות את הגריל לאחר השימוש? הרי זה גריל.

אז הנה התשובה לפניכם -

גריל מלוכלך יגרום לצליית בשר עם טעמי לוואי ובנוסף לא יחזיק מעמד שנים רבות. בנוסף, גריל שאינו מתוחזק כראוי יסבול מבעירות שומנים שעלולות לשרוף את המזון בתהליך הצלייה ואף לגרום לשריפת הגריל, לכן שכדאי להשקיע את מעט הדקות הנוספות לאחר השימוש בגריל על מנת לנקות אותו ולאפשר שימוש מיטבי בו למשך שנים! בנוסף, ניקיון הגריל על בסיס תקופתי הינו תנאי לקבלת אחריות.

### מה צריך להכין מראש?

מברשת ניקוי עם סיבי מתכת/פליז/נירוסטה, שפכטל קטן ומטלית לחה. (לגרילים העשויים נירוסטה כדאי להצטייד גם בחומר לניקוי נירוסטה ומטלית מיקרופיבר).

### 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 הלהבה 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 פיוזר שמן הבישול,



מומלץ להדליק את המבערים ל 5 דקות לשם ספיגת השמן במשטחי הצלייה).

### טיפים:

ניתן להניח על מגשי איסוף השומנים והפסולת רדיד אלומיניום עבה, כדי לאפשר ניקוי ופינוי מהיר ונוח. ניתן לפזר חול ים על המגש לשם ספיגת השומנים. במידה ובמהלך הצלייה בוצע שימוש בפלנצ'ה, יש לנקות בעזרת מברשת הניקוי (כאשר המשטח קר) ובתום תהליך הניקוי הכולל למרוח שמן בישול לטובת שימוש בה לאורך שנים.

לאחר צליית מזון הטבול במרינדה (רוטב) 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.

ניתן לנקות את החלק החיצוני של הגריל באמצעות ספריי ניקוי / ספריי נירוסטה (במידה ומדובר בגריל העשוי נירוסטה) ונייר סופג, ובכך לשמור על מראה אסתטי ונקי. בתום השימוש בגריל ולאחר שהתקרר, מומלץ לכסות את הגריל באמצעות כיסוי ייעודי. כיסוי הגריל תורם לשמירה על נראותו החיצונית ועל תקינותו לאורך זמן. במידה ולא נעשה שימוש בגריל לתקופה ארוכה, יש לאוורר את הגריל לפחות אחת לחודש על ידי הסרת הכיסוי למשך מספר שעות, כדי למנוע עובש.

### אזהרות:

- יש לנתק את זרימת הגז לגריל במהלך תהליך הניקיון.
- יש להרחיק ילדים מהגריל.
- אין להשתמש בחומרים ממיסים / מסירי שומנים.
- אין לשפוך מים על גוף הגריל או בחלל הפנימי.
- אין להכניס את חלקי הגריל למדיח הכלים.
- בכל מקרה, אין להשאיר את הגריל עובד ללא השגחה.
- יש לוודא סגירת הגז בין אם מדובר על בלון או נקודה בתום השימוש בגריל.

## 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 מזונות.

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.

### הידעת?

צלייה על רשתות ברזל יצוקות קיימת כבר מעל ל-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 עם מסירי שומנים או חומרים מאכלים אחרים מחשש לפגיעה בציפוי החיצוני ובשכבת השמן שמגינה על הרשת.



## סדנאות הצלייה של כרמל דיירקט

גם אתם רוצים לדעת לצלות כמו המקצוענים? להוציא יותר מגריל הגז שלכם? אנו מזמינים אתכם לסדנת צלייה ייחודית במינה בה לכל זוג משתתפים עמדת צלייה משלו.

בסדנא זו תתנסו בטכניקות צלייה שונות על מגוון גרילי גז המצוידים במיטב הטכנולוגיות ותצאו עם "ארגז כלים" לחוויית גריל בלתי נשכחת אצלכם בבית. הסדנא תלווה ביין משובח ומגוון תוספות מבית היוצר של קייטרינג "דרך הגריל" וכמובן כמויות של בשר איכותי אותו אתם תצלו בעצמכם.

בסדנא נלמד את העקרונות והיתרונות בצלייה על גריל גז וכמובן את מקסום יכולת הצלייה הקיימות, נכיר את סגנונות הצלייה השונים ונתנסה בהם: צלייה עקיפה, Low & Slow, עישון בגריל גז ועוד.

התעדכנו באתר שלנו ובעמודי הפייסבוק בתאריכי הסדנאות -

[WWW.CARMELDIRECT.COM](http://WWW.CARMELDIRECT.COM)

[info@carmeldirect.com](mailto:info@carmeldirect.com)





CARMEL DIRECT

### סניפים:

אולם תצוגה, קיבוץ גזר | מזל אליעזר 3, ראשון לציון  
משכית 1, הרצליה פיתוח | החרושת 10, מתחם חוצות המפרץ חיפה  
הכשרת הישוב 3, באר שבע

חפשו אותנו ב-   

© כל הזכויות שמורות לחברת כרמל דיירקט בע"מ, כל העתקה ו/או שימוש בחומר המובא בחוברת זו מביא להפרה של הוראות הדין.