

دفترچه راهنمای محصولات

آتش مهر

کباب پز گازی استیل



www.atashmeh.com

فهرست

۲ درباره آتش مهر
۳ سخنی با مشتریان
۴ معرفی محصولات آتش مهر
۶ پیش از راه اندازی
۶ مراحل راه اندازی
۸ اتصال به گاز
۹ روشن کردن کباب پز
۹ نکات مهم هنگام استفاده
۱۰ توصیه های ایمنی
۱۱ نظافت و نگهداری محصول
۱۲ گارانتی

درباره آتش مهر

در سال ۱۳۹۲ با شعار «لذت با هم بودن» شروع به تولید انواع کباب پز و باربیکیو کردیم. ما «لذت با هم بودن» را ابتدا از خودمان شروع کردیم. کادر متخصص و توانمند ما تجربه‌ای بی نظیر از همدلی، نوآوری، شکوفایی و مشتری‌مداری را در فضای کار خلق کرده و توانسته است محصولی تولید کند که خود به آن می‌بالد. هدف ما این است بتوانیم این لذت را به مشتری منتقل کنیم و تجربه‌ای دلنشین و لذت‌بخش از آشپزی سالم را به او هدیه دهیم.

ما با تعریف و تعیین محصول متمایز آغاز کردیم. با مقایسه، مطالعه و بررسی محصولات برتر جهانی ادامه دادیم. با تحقیقات دقیق، شرکای تجاری معتبری خصوصاً در عرصه تأمین ماشین‌آلات مناسب و قطعات با کیفیت برگزیدیم. تیم‌های حرفه‌ای فنی مهندسی، تحقیق و توسعه، تولید، فروش و ... تشکیل دادیم و با قدرت به پیش تاختمیم.

تمرکز اصلی ما بر روی محصولاتی است که بتواند شعار سازمانی آتش مهر (لذت با هم بودن) را تحقق بخشد و کسب رضایت مشتری را همیشه مد نظر قرار داده‌ایم. با کسب گواهینامه استاندارد ISO 9001 در راستای کسب استاندارد جهانی گام برداشتیم. راز درخشش محصولاتمان متمایز بودن آنهاست. ما به تمام جهان سر می‌زنیم تا بهترین‌ها را تولید کنیم. بله به جرأت ادعا می‌کنیم که تیم آتش مهر دائماً در حال رصد بهترین و جدیدترین دستاوردها و تولیدات باربیکیو در جهان و به روز کردن دانش و فناوری خود است. نگاه ما به آینده و رقابت با برترین محصولات بین‌المللی است.

از سختی‌های مسیر، در این سال‌ها و در شرایط سخت کنونی مواردی چون تأمین ماشین‌آلات مناسب، مواد اولیه با کیفیت، همکاری با شرکت‌های بین‌المللی در شرایط تحریم و ... بوده است. به یاری خدا همواره در تلاش برای رفع موانع بودیم و هرگز اجازه ندادیم این موانع باعث شود تا از استانداردهای خود کوتاه بیایم.

شرکت آتش مهر به خود می‌بالد که توانسته است الگوی موفق از تولید، در این دوران دشوار باشد. الگویی موفق در زمینه کار تیمی، نیروی کار پویا و با انگیزه، آموزش نیروی کار، تولیدات مبتکرانه، توجه به خواست و نیاز مشتری و ...

تمام امید و انگیزه ما این است که محافل شما را با آتش مهر و دوستی گرمی ببخشیم و لبخند رضایت و شادی بر چهره‌هایتان ببینیم.

سخنی با مشتریان

با سلام

حسن سلیقه شما در انتخاب محصولات شرکت آتش مهر را تبریک می‌گوییم. به شما اطمینان می‌دهیم در فرایند طراحی و تولید این محصول، ارتقاء سطح کیفی محصول و رضایت مشتریان خود را به عنوان اولین و مهم‌ترین هدف انتخاب نموده و در این راستا از خلاقیت و تجربه متخصصین، کارشناسان و مهندسیین کار آزموده و به‌روزترین تکنولوژی استفاده کرده‌ایم. هدف تمام این فعالیت‌ها تولید محصول، با کیفیت مناسب و جلب رضایت شما مشتریان ارجمند می‌باشد. این دفترچه راهنما برای استفاده از کباب پز گازی استیل آتش مهر تهیه شده است. جهت استفاده صحیح از دستگاه توجه به نکات مطرح شده در آن ضروری است.

با آرزوی موفقیت

شرکت آتش مهر آداک

معرفی محصولات آتش مهر

محصولات اصلی

محصولات اصلی شرکت آتش مهر در دو گروه گازی و ذغالی تولید می‌شوند که دسته‌بندی آن‌ها به صورت زیر است:

باربیکیوهای گازی

• سری افروزش

باربیکیوهای گازی سری افروزش در ۸ مدل تولید می‌شوند. تفاوت این مدل‌ها در داشتن میزکار، اجاق خوراک‌پزی، اجاق تابشی، کابینت و پایه است. تمامی مدل‌ها در دو سایز ۶۰ و ۹۰ سانتی‌متری (طول محفظه پخت) ارائه می‌شوند.

- ۱) افروزش ۱۰۰: پایه ساده و دو میز کار تاشو
- ۲) افروزش ۱۰۱: پایه کابینت و دو میز کار تاشو
- ۳) افروزش ۱۰۲: پایه ساده، یک میز کار تاشو و یک اجاق خوراک‌پزی تاشو
- ۴) افروزش ۱۰۳: پایه کابینت، یک میز کار تاشو و یک اجاق خوراک‌پزی تاشو
- ۵) افروزش ۲۰۰: پایه ساده، یک میز کار تاشو و یک اجاق تابشی تاشو
- ۶) افروزش ۲۰۱: پایه کابینت، یک میز کار تاشو و یک اجاق تابشی تاشو
- ۷) افروزش ۲۰۲: پایه ساده، یک اجاق خوراک‌پزی تاشو و یک اجاق تابشی تاشو
- ۸) افروزش ۲۰۳: پایه کابینت، یک اجاق خوراک‌پزی تاشو و یک اجاق تابشی تاشو

• سری ونوس

باربیکیوهای گازی سری ونوس در دو مدل تولید می‌شوند.

۱) ونوس ۱۰۰

باربیکیو گازی ونوس ۱۰۰ دارای دو مدل با پایه و بدون پایه است، که هر دو مدل در دو سایز ۶۰ و ۹۰ سانتی‌متری (طول محفظه پخت) ارائه می‌شوند.

۲) کباب پز گازی استیل

کباب پز گازی استیل در پنج سایز ۴۵، ۵۵، ۶۰، ۷۰ و ۸۰ سانتی‌متری (طول محفظه پخت) و با دو جنس استیل مات و استیل براق تولید می‌شود.

باربیکیوهای ذغالی

• سری آتشدان

باربیکیوهای ذغالی سری آتشدان در دو مدل تولید می‌شوند. تفاوت این مدل‌ها در داشتن پایه کابینت و پایه ساده است. تمامی مدل‌ها در دو سایز ۶۰ و ۹۰ سانتی متری (طول محفظه پخت) ارائه می‌شوند.

(۱) آتشدان ۱۰۰: پایه ساده و دو میز کار تاشو

(۲) آتشدان ۱۰۱: پایه کابینت و دو میز کار تاشو

مشاهده تصاویر، اطلاع از قیمت و خرید آنلاین در www.atashmehr.com

تجهیزات جانبی و ملزومات باربیکیو

تجهیزات جانبی آتش مهر جزو پیش فرض‌های محصول نمی‌باشند. شما می‌توانید بر حسب نیاز و استفاده خود هر یک از آنها را سفارش داده و در کنار محصول اصلی استفاده کنید.

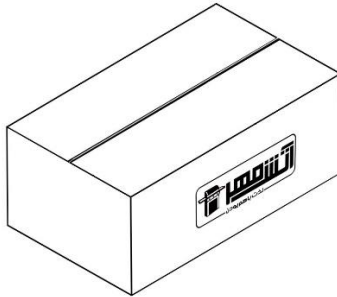
- **استیک پز چدنی**: صفحاتی از جنس چدن برای پخت استیک هستند که در مدل مشبک و تابه ای تولید می‌شوند.
- **کاور**: کاور کباب پز ضد آب بوده و متناسب با اندازه هر کباب پز تولید می‌شود.
- **سبد ذغال**: سبد ذغال برای قرار دادن ذغال و استفاده از کباب پز گازی به صورت ذغالی تولید می‌شود.
- **توری**: توری ماهی و کباب در سایت آتش مهر موجود و قابل سفارش است.
- **انبر استیک**: انبر استیک از جنس استیل نگیر جزو وسایلی هست که وجود آن هنگام آشپزی، کمک بسیاری به سرعت عمل شما خواهد کرد.
- **سیخ**: سیخ‌های استیل در سایزهای مختلف برای پخت کباب، جوجه کباب و جگر از سایت آتش مهر قابل سفارش هستند.
- **پاک کننده و چربی زدای مناسب باربیکیو**: استفاده از چربی زدای پیشنهادی به نظافت راحت کباب پز کمک می‌کند.

قطعات یدکی

شرکت آتش مهر برای آسودگی خیال مشتریان خود در مواقع نیاز، تمامی قطعات یدکی استفاده شده در محصولات را برای فروش در وب سایت خود قرار داده است.

پیش از راه اندازی

تمامی محصولات آتش مهر در بسته بندی مناسب تحویل مشتری می گردند. اگر بسته بندی مخدوش و باعث آسیب فیزیکی محصول شده بود به واحد فروش آتش مهر اطلاع دهید.



شکل ۱- بسته بندی

مراحل راه اندازی

۱- در آوردن از کارتن:

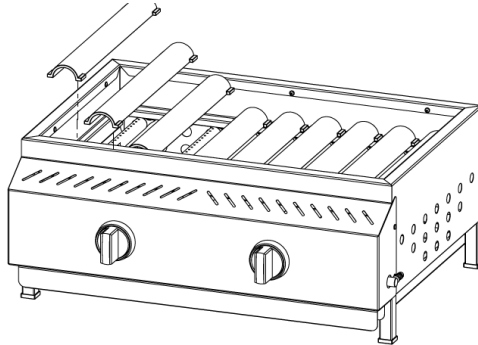
محصول را به محل نصب انتقال دهید و به دقت از بسته بندی در بیاورید.

۲- جدا کردن پوشش پلاستیکی

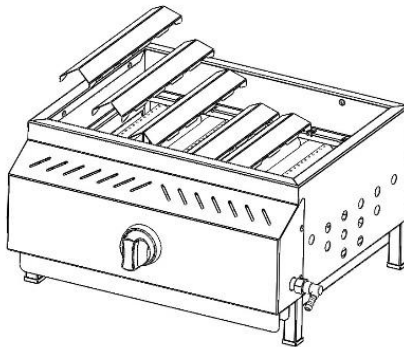
اگر قسمتهایی از محصول دارای پوشش پلاستیکی هست، حتما این پوشش را جدا کنید. اگر این پوشش جدا نشود هنگام استفاده ذوب شده و شما را دچار مشکل خواهد کرد.

۳- نصب سرشعله ها (سرشعله چدن و سرشعله استیل):

سر شعله‌های چدنی یا استیل موجود در بسته بندی را بر روی برنرها قرار دهید. دقت کنید روی هر شعله یک عدد سر شعله قرار گیرد.



شکل ۲- نصب سر شعله‌های چدن



شکل ۳- نصب سر شعله‌های استیل

توجه : سرشعله‌های استیل پس از استفاده، در اثر گرما تغییر رنگ می‌دهند. این تغییر رنگ در کارکرد آنها تاثیری نداشته و غیر قابل اجتناب می‌باشد.

نکته: مزیت سر شعله استیل نسبت به سرشعله چدن ایجاد دود کمتر، انتقال حرارت یکدست و زمان پخت سریع‌تر است.

اتصال به گاز

قبل از اقدام به نصب، بست و شیلنگ مخصوص گاز را تهیه کنید.

اتصال به گاز شهری:

شیلنگ گاز را به شیرگاز و ورودی کباب پز متصل کرده و با بست از هر دو سمت محکم کنید. مطمئن شوید شیلنگ و شیر انتقال گاز نشتی نداشته باشند.

اتصال به کیسول گاز مایع:

کباب پز گازی آتش مهر به صورت پیش فرض برای استفاده از گاز شهری آماده است. اگر قصد استفاده از گاز مایع دارید بهتر است هنگام سفارش درخواست دهید تا محصول شما برای استفاده از گاز مایع آماده شود. در صورتیکه قصد دارید در آینده از گاز مایع استفاده کنید باید نازل‌های کباب پز تعویض گردد و از یک رگولاتور مناسب و شیلنگ فشار قوی استفاده شود. برای پیش‌گیری از خطرات احتمالی حتماً از رگولاتور پیشنهادی آتش مهر، (رگولاتور قابل تنظیم) که بر روی محصولات آتش مهر آزمایش شده و ظرفیت و فشار مناسب را فراهم می‌نماید، استفاده کنید. این رگولاتور را می‌توانید از طریق سایت آتش مهر تهیه نمایید.



شکل ۴- رگولاتور مناسب محصولات آتش مهر

روشن کردن کباب پز گازی

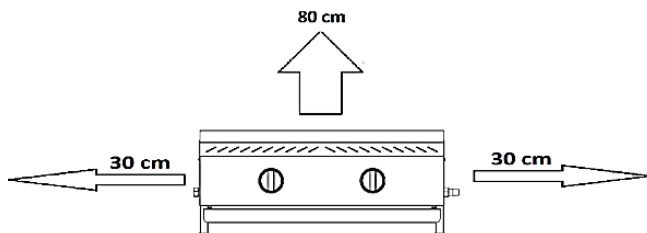
کباب پز گازی استیل دارای فندک اتوماتیک نمی‌باشد. برای روشن کردن آن بهتر است از فندک‌های بلند استفاده کنید. فندک را از کنار سرشعله درفاصله نزدیک برنرها قرار دهید و ولوم را بچرخانید.

نکات مهم هنگام استفاده

- ۱- قبل از شروع پخت و پز، کباب پز را به مدت ۱۰ دقیقه با شعله متوسط روشن نمایید.
- ۲- هنگام استفاده مقداری آب در سینی تعبیه شده در زیر محفظه پخت کباب پز بریزید. این کار موجب نظافت راحت تر سینی و همچنین داشتن غذایی ترد و نرم خواهد شد. آب سینی را به صورت مرتب چک کنید و در صورت کم شدن، مقداری آب به آن اضافه کنید. از استفاده از کباب پز بدون وجود آب در سینی آن خودداری کنید.
- ۳- بعد از هر بار استفاده از کباب پز گازی حتما شیرگاز را ببندید.
- ۴- هنگام استفاده از کباب پز بدنه آن داغ می‌باشد، از نزدیک شدن کودکان به کباب پز تا زمان خنک شدن کامل جلوگیری کنید.
- ۵- هنگام آشپزی از دستکش مخصوص پخت استفاده کنید و لباس مناسبی به تن داشته باشید. (از لباس‌های گشاد و قابل اشتعال و ... استفاده نکنید.)
- ۶- در صورت استفاده از گاز مایع، هرگز از رگولاتورهای غیر استاندارد و فشار قوی برای نصب محصول استفاده نشود و حتما از شیلنگ فشار قوی استفاده شود.
- ۷- محدوده مناسب برای پخت بهتر کباب، دقیقا فضای روی سرشعله‌ها می‌باشد. دقت کنید که سیخ کباب در این ناحیه قرار گیرد تا پخت بهتری داشته باشید.

توصیه های ایمنی

- ۱- هنگام حمل و نقل کباب پز دقت نمایید تا به برنرها و لوله گاز فشار وارد نشود.
- ۲- قبل از نصب دستگاه مطمئن شوید کباب پز خریداری شده متناسب با نوع گاز مصرفی شما (شهری یا مایع) می باشد. (نوع گاز مصرفی طبق سفارش مشتری می باشد)
- ۳- اولین اقدام ایمنی در نصب کباب پز، انتخاب محل مناسب برای قرار دادن آن می باشد. مطمئن شوید کباب پز در جایی صاف و ثابت قرار گرفته است، از نصب کباب پز در محلی که دارای شیب است خودداری کنید، زیرا خطر سقوط به همراه دارد.
- ۴- محل نصب کباب پز باید به گونه ای باشد که فاصله آن از دیوارهای طرفین حداقل ۳۰ سانتی متر باشد. رعایت این فاصله باعث می شود تهویه مناسب برای حرارت کباب پز ایجاد شود. محل استقرار دستگاه بایستی دارای تهویه مناسب بوده و از جریانات شدید هوا محفوظ باشد، این وسیله برای کار در محیط باز طراحی شده است و دارای ترموکوپل نمی باشد، دقت کنید که استفاده از این وسیله به دلیل توان بالای آن، در محیط بسته ایجاد خطر می نماید.
- ۵- توجه داشته باشید که حداقل فاصله عمودی لازم بین صفحه رویی اجاق تا سطوح قابل اشتعال باید ۸۰ سانتی متر باشد.



شکل ۵- فاصله استاندارد توصیه شده برای کباب پز های استیل

- ۶- دقت نمایید از لوازم و تجهیزات استاندارد نظیر بست مناسب، شیلنگ با قطر و جنس مطلوب (حداکثر به طول ۱/۵ متر) و شیلنگ خور مناسب برای اتصالات گاز استفاده شود.
- ۷- محل اتصال شیلنگ به لوله گاز را با کف صابون آزمایش نمایید تا از عدم نشتی آن مطمئن شوید.
- ۸- کباب پز را در محلی به دور از جریان باد، نزدیکی گیاهان و مواد حساس به حرارت استفاده نمایید.
- ۹- هنگام پخت و پز اجازه ندهید حیوانات خانگی و کودکان در کنار کباب پز باشند.
- ۱۰- فشار گاز کاری دستگاه برای گاز شهری باید حداقل ۱۶۰ میلی‌متر ستون آب (۰/۱۶ بار) و برای گاز مایع باید حداقل ۳۰۰ میلی‌متر ستون آب (۰/۰۳ بار) باشد و از رگولاتور استاندارد و توصیه شده شرکت استفاده شود. توجه کنید که فشار کمتر از این مقدار ممکن است حرارت کافی را برای پخت و پز ایجاد نکند.

در صورت مشاهده هر گونه ایراد احتمالی، با کارشناسان شرکت تماس بگیرید.

نظافت و نگهداری محصول

- کباب پز را به دور از باران و رطوبت و در جای خشک نگهداری کنید و روی آن را با روکش (کاور) مناسب بپوشانید.



شکل ۶- کاور کباب پز گازی استیل

- بعد از هر بار استفاده، تمامی قسمت های کباب پز را تمیز کنید.
- مواد غذایی و چربی‌ها در حالی که کباب پز کاملاً گرم است راحت‌تر جدا می‌شوند.
- از تماس آب با سرشعله‌های چدن اکیداً خودداری کنید.
- سرشعله‌های چدن را با فرچه سیمی تمیز کنید.

گارانتی

اگر به هردلیلی کباب پز گازی استیل شما دچار مشکل و خرابی شد شرکت آتش مهر تعهد می نماید تا ۳ سال گارانتی بی قید و شرط به شما ارائه دهد.

گارانتی بی قید و شرط کباب پز گازی استیل شامل

- تمامی قطعات
- تمامی مشکلات
- بدون هیچ بهانه ای
- بدون هزینه
- در کوتاه ترین زمان ممکن

خواهد بود.

نحوه فعال سازی گارانتی محصولات آتش مهر:

۱- مشتریانی که به صورت آنلاین از طریق وب سایت آتش مهر اقدام به خرید نموده اند، نیازی به فعال سازی گارانتی نداشته و گارانتی آن ها از زمان خرید شروع می شود.

۲- مشتریانی که به صورت حضوری (از نمایندگی های مجاز شرکت آتش مهر) و یا از طریق سایت های دیگر اقدام به خرید محصولات نموده اند می توانند با مراجعه به سایت آتش مهر از طریق منوی فعال سازی گارانتی و با پر کردن فرم مربوطه درخواست خود را ثبت نمایند. بعد از بررسی و تایید گارانتی، پیامک فعال سازی گارانتی برای شما ارسال خواهد شد.

نحوه استفاده از گارانتی محصولات آتش مهر:

از طریق منوی درخواست خدمات گارانتی در سایت آتش مهر، وارد قسمت ثبت خدمات گارانتی شوید و با پر کردن فرم و ارسال آن، درخواست استفاده از گارانتی محصول ثبت می شود. منتظر بمانید تا پیامک نتیجه درخواست گارانتی برای شما ارسال شود.



www.ataشمehr.com

info@ataشمehr.com

ataشمehr.adak@gmail.com

 [ataشمehr_bbq](https://www.instagram.com/ataشمehr_bbq)

۰۴۱۳۴۲۱۰۳۲۳

۰۹۱۴۳۹۵۹۰۶۰

آذربایجان شرقی - تبریز - شهرک صنعتی شهید رجائی جنوبی - ۳۵

متری دوم شرقی - پلاک G4



ATASHMEHR.BBQ



www.ataشمehr.com