



دفترچه راهنمای کباب پز گازی استیل

- ◀ نصب و راه اندازی
- ◀ راهنمای استفاده
- ◀ نکات ایمنی



فهرست

۲.....	درباره آتش مهر.....
۳.....	سخنی با مشتریان.....
۴.....	معرفی محصولات آتش مهر.....
۵.....	راه اندازی کباب پز.....
۶.....	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 بی‌نظیر از همدلی، نوآوری، شکوفایی و مشتری‌مداری را در فضای کار خلق کرده و توانسته است محصولی شایسته مشتریان تولید کند. 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 تاختیم. محصولات خود را گسترش داده و فراتر از باربیکیو و کباب پز گام برداشتیم و چندین مدل متنوع اجاق گاز با نشان استاندارد تولید کردیم.

تمرکز اصلی ما بر روی محصولاتی است که بتوانند شعار سازمانی آتش مهر (لذت با هم بودن) را تحقق بخشند و رضایت مشتری را فراهم نمایند. با کسب گواهینامه استاندارد ISO 9001 در راستای کسب استانداردهای جهانی گام برداشتیم. راز درخشش محصولات ما 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 و اجاق گاز در جهان و به روز کردن دانش و فناوری خود است. نگاه ما به آینده و رقابت با برترین محصولات بین‌المللی است.

ما سختی‌ها و ناملازمات در تأمین تجهیزات، مواد اولیه، عدم همکاری مناسب سازمان‌ها، همکاری با شرکت‌های بین‌المللی و ... در شرایط تحریم را به یاری خدا پشت سر می‌گذاریم و هرگز اجازه نخواهیم داد 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 بخشیم و لبخند رضایت و شادی را 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 آتش مهر در طیف گسترده‌ای از باربیکیو و اجاق گاز تا انواع تجهیزات جانبی و قطعات یدکی

قرار گرفته‌اند:

- ✓ باربیکیوهای گازی سری افروزش
 - ✓ باربیکیوهای آیلند
 - ✓ میزهای آتشدان گازی
 - ✓ اجاق گاز رومیزی همرا
 - ✓ اجاق گاز توکار seamless
 - ✓ اجاق خوراک‌پزی آتوسا
- محصولات گازی

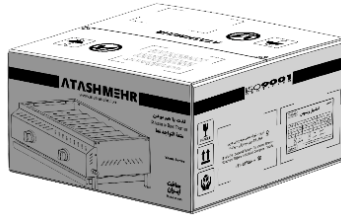
- ✓ باربیکیوهای ذغالی سری آتشدان
 - ✓ میزهای آتشدان ذغالی
- محصولات ذغالی

- ✓ کاور باربیکیو و کباب‌پز
 - ✓ سبد ذغال
 - ✓ سیخ و توری کباب
 - ✓ پایه کباب پز
 - ✓ انواع قابلمه و ماهیتابه چدن
 - ✓ استیک پز
 - ✓ ملزومات نظافت باربیکیو و کباب پز
- تجهیزات جانبی

- ✓ برنر
 - ✓ سرشعله
 - ✓ ولوم
 - ✓ سینی باربیکیو
 - ✓ ترمومتر
 - ✓ دستگیره
 - ✓ رگولاتور
- قطعات یدکی

راه اندازی کباب پز

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:

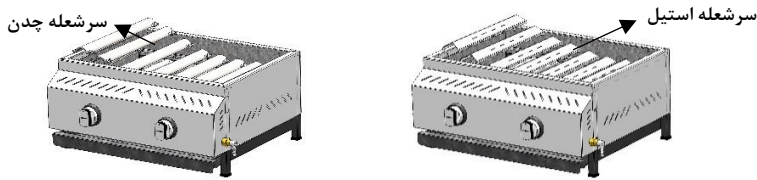
محصول را به محل نصب انتقال دهید و به دقت از بسته بندی در بیاورید.

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):

سرشعله ها در دو نوع چدن و استیل، به صورت جداگانه ارائه می شوند. مشتری می تواند هنگام سفارش بر اساس نیاز خود یکی از سرشعله ها را انتخاب کند. سر شعله های 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 و استیل

توجه: توجه داشته باشید که سرشعله‌های استیل پس از استفاده، در اثر گرما تغییر رنگ می‌دهند. این تغییر رنگ طبیعی بوده و غیر قابل اجتناب می‌باشد و در کارکرد سرشعله‌ها اثر منفی ندارد.

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.

تغییر ورودی گاز:

یکی از مهم‌ترین مزایای کباب پزهای گازی استیل آتش مهر امکان نصب شیلنگ گاز از دو سمت چپ و راست محصول است. در طراحی این کباب پزها ورودی گاز در هر دو سمت تعبیه شده است. به صورت پیشفرض ورودی گاز سمت راست، دارای سرشیلنگ است و ورودی سمت چپ توسط درپوش برنجی مسدود شده است. اگر قصد استفاده از ورودی گاز سمت چپ را دارید به راحتی می‌توانید سرشیلنگ گاز را طبق دستور زیر از سمت راست باز کرده و به سمت چپ منتقل کنید.

ابزار مورد نیاز:

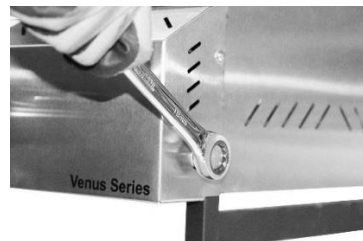
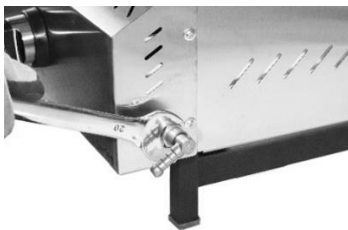
- آچار شماره ۱۹
- آچار شماره ۲۰
- نوار تفلون



شکل ۳- ابزار مورد برای تغییر ورودی گاز

مراحل کار:

۱. جریان گاز متصل به کباب پز را قطع کنید.
 ۲. با استفاده از آچار شماره ۱۹ درپوش سمت چپ را باز کنید.
 ۳. با استفاده از آچار شماره ۲۰ سرشیلنگ سمت راست را باز کرده و به سمت چپ منتقل کنید، لوله گاز را با نوار تفلون پوشانده و سرشیلنگ را ببندید.
 ۴. درپوش را سر لوله گاز سمت راست ببندید.
- توجه نمایید قبل از بستن سرشیلنگ و درپوش، لوله گاز را به وسیله نوار تفلون عایق بندی کنید و تست نهستی انجام دهید.



شکل ۴- تغییر ورودی گاز کباب پز

اتصال به کپسول 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 می نماید، استفاده کنید. این رگولاتور را می توانید از طریق سایت آتش مهر تهیه نمایید.

حداکثر امکان از کپسول‌های نو و دارای تاریخ انقضا استفاده شود.

به هنگام استفاده از رگولاتور توجه نمایید که فشار آن، توسط ولوم تعبیه شده بر روی رگولاتور در حالت کمینه قرار گیرد. قرار دادن فشار رگولاتور در مقادیر بیش از مقدار کمینه سبب اشتعال غیر استاندارد و یا روشن نشدن دستگاه می‌شود.

نکته: اگر به مرور زمان و با استفاده مکرر از کپسول، میزان گاز مخزن کاهش یافت، توصیه می‌گردد جهت تامین فشار گاز مورد نیاز محصول و اشتعال استاندارد مشعل‌ها، فشار خروجی رگولاتور را افزایش داده و تنظیم نمایید.



شکل ۵- رگولاتور مناسب محصولات آتش مهر

روشن کردن کباب پز گازی

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



شکل ۶- فندک مناسب برای روشن کردن باربیکیو

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.
- توجه: 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.

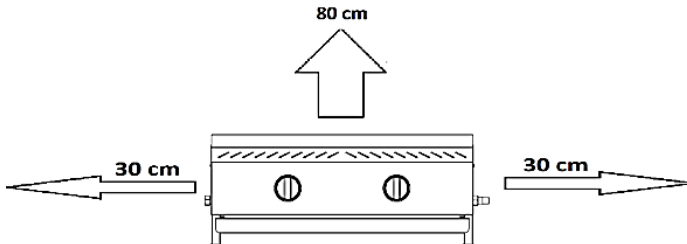
۷- محدوده مناسب برای پخت بهتر کباب، دقیقا فضای روی سرشعله ها می باشد. دقت کنید که سیخ کباب در این ناحیه قرار گیرد تا پخت بهتری داشته باشید.

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.

توجه: 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 ۷- 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 (۰/۰۱۶ بار) و برای گاز مایع باید حداقل ۳۰۰ میلی‌متر ستون آب (۰/۰۳ بار) باشد. 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.
- 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.
- سرشعله های چدن را با فرچه سیمی تمیز کنید.

گارانتی

مدت زمان گارانتی کباب پز گازی استیل سه سال است. که این گارانتی در صورت رعایت اصول استفاده از محصول توسط مشتری ارائه خواهد شد.
توجه: کنترل سلامت ظاهری دستگاه هنگام دریافت کالا از کالارسان، توسط مشتری الزامی بوده و شرکت مسئولیتی در خصوص آسیب‌های هنگام حمل ندارد.

نحوه فعال سازی گارانتی محصولات آتش مهر:

- ۱- مشتریانی که به صورت آنلاین از طریق وب سایت آتش مهر اقدام به خرید نموده‌اند، نیازی به فعال سازی گارانتی نداشته و گارانتی آن‌ها از زمان خرید شروع می‌شود.
- ۲- مشتریانی که به صورت حضوری (از نمایندگی‌های مجاز شرکت آتش مهر) و یا از طریق سایت‌های دیگر اقدام به خرید محصولات نموده‌اند می‌توانند 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.

در صورت بروز هرگونه ایراد احتمالی، با واحد خدمات پس از فروش شرکت به شماره ۰۴۱۵۱۳۵۸۰۰۰ داخلی ۲ تماس حاصل فرمایید.

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 می‌شود. منتظر بمانید تا پیامک نتیجه درخواست گارانتی برای شما ارسال شود.

باربيكيو و كباب پز

آتش مهر

۰۴۱ ۵۱۳۵ ۸۰۰۰

تبريز- شهرک صنعتی شهيد رجائی جنوبی - ۳۵متری

دوم شرقی - پلاک G4

www.atashmehr.com

