

دفترچه راهنمای محصولات آتش مهر

اجاق خوراک‌پزی

آتوسا



فهرست

۲.....	درباره آتش مهر
۳.....	سخنی با مشتریان
۴.....	معرفی محصولات آتش مهر
۵.....	راه اندازی
۶.....	اتصال به گاز
۷.....	نکات مهم هنگام استفاده
۷.....	توصیه‌های ایمنی
۸.....	نظافت و نگهداری
۸.....	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 ناملايمات در تامین 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 موفقی 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 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، مهندسین 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 اجاق خوراک‌پزی آتوسا 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

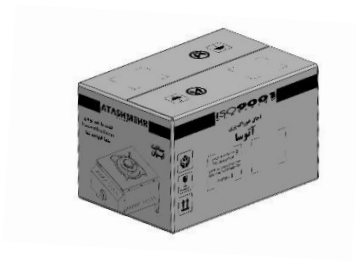
گرفته‌اند:

- محصولات گازی
 - ✓ باربیکیوهای گازی سری افروزش
 - ✓ کباب پزهای گازی سری ونوس
 - ✓ باربیکیوهای آیلند
 - ✓ میزهای آتش‌دان گازی
 - ✓ اجاق گاز رومیزی همرا
 - ✓ اجاق گاز توکار seamless
 - ✓ اجاق خوراک‌پزی آتوسا
- محصولات ذغالی
 - ✓ باربیکیوهای ذغالی سری آتش‌دان
 - ✓ میزهای آتش‌دان ذغالی
- تجهیزات جانبی
 - ✓ کاور باربیکیو و کباب‌پز
 - ✓ سبد ذغال
 - ✓ سیخ و توری کباب
 - ✓ پایه کباب‌پز
 - ✓ انواع قابلمه و ماهیتابه چدن
 - ✓ استیک‌پز
 - ✓ ملزومات نظافت باربیکیو و کباب‌پز
- قطعات یدکی
 - ✓ برنر
 - ✓ سرشعله
 - ✓ ولوم
 - ✓ سینی باربیکیو
 - ✓ ترمومتر
 - ✓ دستگیره
 - ✓ رگولاتور

راه اندازی اجاق خوراک پزی آتوسا

• بررسی سلامت محصول

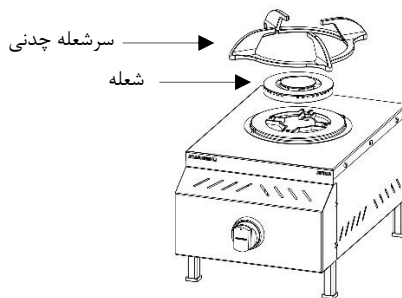
تمامی محصولات آتش مهر در بسته بندی مناسب تحویل مشتری می گردند. اگر بسته بندی مخدوش و باعث آسیب فیزیکی محصول شده بود قبل از بازکردن آن به شرکت آتش مهر اطلاع دهید.



شکل ۱- بسته بندی

• نصب محصول

محصول را به محل نصب انتقال داده و به دقت از بسته بندی در بیاورید. توجه کنید که سرشعله چدنی و شعله به درستی در جای خود قرار گرفته باشند.



شکل ۲- قرارگیری صحیح سرشعله و شعله

• اتصال به گاز

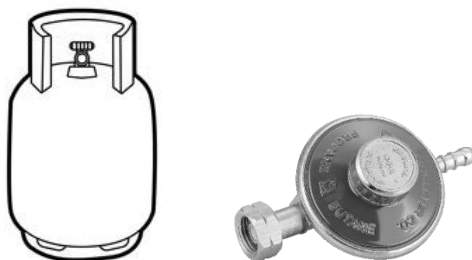
قبل از اقدام به نصب، بست و شیلنگ مخصوص گاز تهیه کنید.

○ اتصال به گاز شهری

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

○ اتصال به کپسول گاز مایع:

اجاق خوراک پزی آتوسا به صورت پیش فرض برای استفاده از گاز شهری آماده است. اگر قصد استفاده از گاز مایع دارید بهتر است هنگام سفارش اعلام کنید، تا محصول شما برای استفاده از گاز مایع آماده شود. در صورتیکه قصد دارید در آینده از گاز مایع استفاده کنید باید نازل‌های اجاق 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.



شکل ۳- رگولاتور مناسب محصولات آتش مهر

نکات مهم هنگام استفاده

- ۱- بعد از هر بار استفاده از اجاق خوراک‌پزی، حتما شیرگاز را ببندید.
- ۲- هنگام استفاده از اجاق، بدنه آن داغ می‌شود، از نزدیک شدن کودکان به آن تا زمان خنک شدن کامل جلوگیری کنید.
- ۳- هنگام آشپزی از دستکش مخصوص پخت استفاده کنید و لباس مناسبی به تن داشته باشید. (از لباس‌های گشاد و قابل اشتعال و ... استفاده نکنید.)

توصیه های ایمنی

- ۱- قبل از استفاده از محصول مطمئن شوید اجاق خریداری شده متناسب با نوع گاز مصرفی شما (شهری یا مایع) می‌باشد. (نوع گاز مصرفی طبق سفارش مشتری می‌باشد.)
 - ۲- اولین اقدام ایمنی در نصب اجاق خوراک‌پزی آتوسا، انتخاب محل مناسب برای قرار دادن آن می‌باشد. مطمئن شوید اجاق در جایی صاف و ثابت قرار گرفته است، از نصب اجاق در محلی که دارای شیب است خودداری کنید، زیرا خطر سقوط به همراه دارد.
 - ۳- 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.
 - ۴- محل اتصال شیلنگ به لوله گاز را با کف صابون آزمایش نمایید تا از عدم نشتی آن مطمئن شوید.
 - ۵- اجاق خوراک‌پزی را در محلی به دور از جریان باد، گیاهان و مواد حساس به حرارت استفاده نمایید.
 - ۶- هنگام پخت و پز اجازه ندهید حیوانات خانگی و کودکان در کنار اجاق باشند.
 - ۷- 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 و شیلنگ فشار قوی استفاده شود. توجه کنید که فشار کمتر از این مقدار ممکن است حرارت کافی را برای پخت و پز ایجاد نکند.
 - ۸- وزن قابل تحمل توسط این محصول تا ۸۰ کیلوگرم محاسبه شده است. از قراردادن وزن بالاتر از این بر روی محصول خودداری فرمایید.
- توجه:** شعله اجاق خوراک‌پزی آتوسا در فضای باز و در معرض وزش باد در حالتی که قابلمه بر روی محصول قرار گرفته خاموش نمی‌گردد، این مورد برای حالت بدون قابلمه و در ولوم بالا نیز صادق است. فقط درحالتی که ولوم در کمترین مقدار خود قرار دارد شعله، با وزش باد خاموش می‌گردد که امری طبیعی است.

نظافت و نگهداری محصول

- اجاق خوراک‌پزی آتوسا را به دور از باران و رطوبت و در جای خشک نگهداری کنید و در صورت قراردادن در فضای باز روی آن را با روکش (کاور) مناسب بپوشانید.
- بعد از هر بار استفاده، تمامی قسمت های اجاق را تمیز کنید.
- شعله اجاق پلوپز 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.

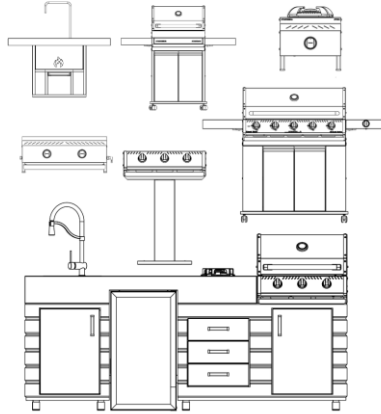
توجه: کنترل سلامت ظاهری دستگاه هنگام دریافت کالا از کالارسان، توسط مشتری الزامی بوده و شرکت مسئولیتی در خصوص آسیب‌های هنگام حمل ندارد.

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 آن ها 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 نموده‌اند باید با مراجعه به سایت آتش مهر از 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 ارسال خواهد شد.

نحوه استفاده از گارانتی محصولات آتش مهر:

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



www.atashmehr.com

info@atashmehr.com

@atashmehr_bbq

۰۴۱۵۱۳۵۸۰۰۰

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

متری دوم شرقی - پلاک G4



www.atashmehr.com