

دفترچه راهنمای دستگاه

کباب پز تابشی خانگی

شرکت خلاق دما گستر

(شیدپخت)

Shidpokht.com

شناسنامه

نام دستگاه: کباب پز تابشی خانگی (بدون دود)

نوع دستگاه: A

برند: شیدپخت

نوع گاز مصرفی: گاز طبیعی ۱۸ میلی بار / گاز
مایع ۱۸ میلی بار

ظرفیت: ۶ سیخ

توان مصرفی: ۰,۵ متر مکعب در ساعت

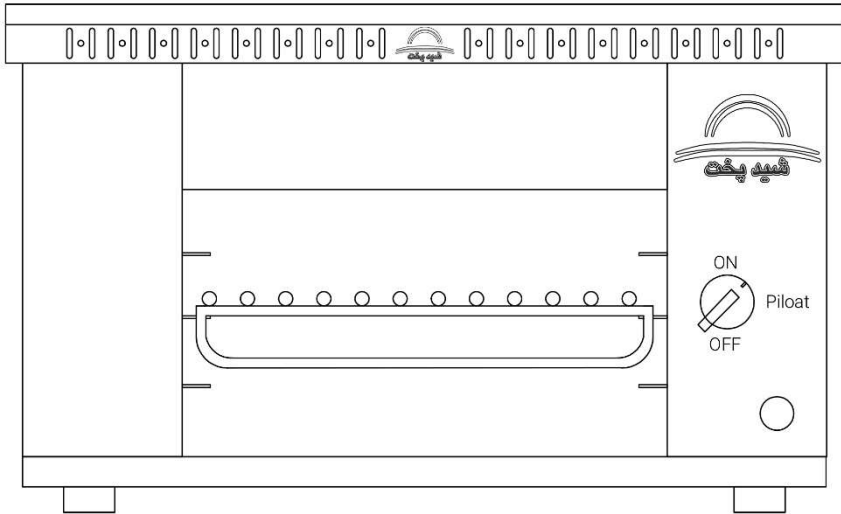
این دستگاه باید مطابق با دستورالعمل های سازنده نصب گردد و در محل با تهویه مناسب استفاده شود. قبل از نصب و استفاده از دستگاه حتما دفترچه راهنما مطالعه شود.



معرفی کباب پز تابشی خانگی:

دستگاه کباب پز تابشی خانگی شیدپخت وسیله ای برای پخت انواع کباب در خانه که صد در صد بدون دود کار می کند. این کباب پز با گاز کار می کند و انتقال حرارت آن از سمت بالا به پایین است و در فرایند پخت علاوه بر حرارت ناشی از سوخت گاز، از امواج مادون قرمز نیز استفاده میکند. امواج مادون قرمز بدون هیچ گونه اثر سوء بر غذا و انسان، داخل مواد غذایی مانند گوشت نفوذ کرده و حرارت تولید می کنند و موجب مغز پخت شدن غذا و بویژه گوشت می گردند.

در این دستگاه کاربر سیخ های آماده را بر روی میز دستگاه قرار داده و دستگاه با ایجاد دمای بالا یک لایه سخت بر روی (گوشت) ایجاد می کنند و سپس امواج مادون قرمز که به داخل گوشت نفوذ کرده اند، موجب تولید حرارت در داخل شده و کباب کاملا مغز پخت و آبدار خواهد شد. در کف کباب پز بدون دود شیدپخت و در زیر سیخ ها ، سینی آب قرار داده شده که چربی خروجی از گوشت در آن جمع شده و نمی سوزد. بنابراین کباب پز تابشی به هیچ وجه دود ندارد و بو منتشر شده کباب در این کباب پز نسبت به کباب پز های دیگر تا ۹۰ درصد کمتر است. این ویژگی موجب شده کباب پز تابشی مناسب برای استفاده در داخل آشپزخانه و آپارتمان باشد.



کیاب پز خانگی دارای ۳ شیار برای تنظیم فاصله شلف تا مشعل است. ردیف بالاتر دارای حرارت بیشتر و مناسب برای کیاب کوبیده، ردیف وسط برای جوجه و ردیف پایین برای ماهی مناسب است. البته باید توجه داشت وزن کیاب و یا اندازه قطعات جوجه و ماهی نیز در فرایند پخت تأثیر دارد و با استفاده از آن و کسب تجربه می توانید بهتر موقعیت را برای هر نوع کیاب بدست آورید.

کیاب پز تابشی خانگی دارای یک شلف و یا توری برای پخت کیاب است. این شلف شامل یک کلاف مربعی شکل و یک شلف میله است. کلاف مربعی برای قرار دادن سیخ های کیاب کوبیده و جوجه و شلف میله ای برای کیاب کردن ماهی، استیک، بلال، بادمجان و .. استفاده می شود.

با کیاب پز سلاماندر می توان انواع کیاب نظیر کوبیده، جوجه، بناپی، شیشلیک و ماهی را کیاب کرد.



مشخصات فنی

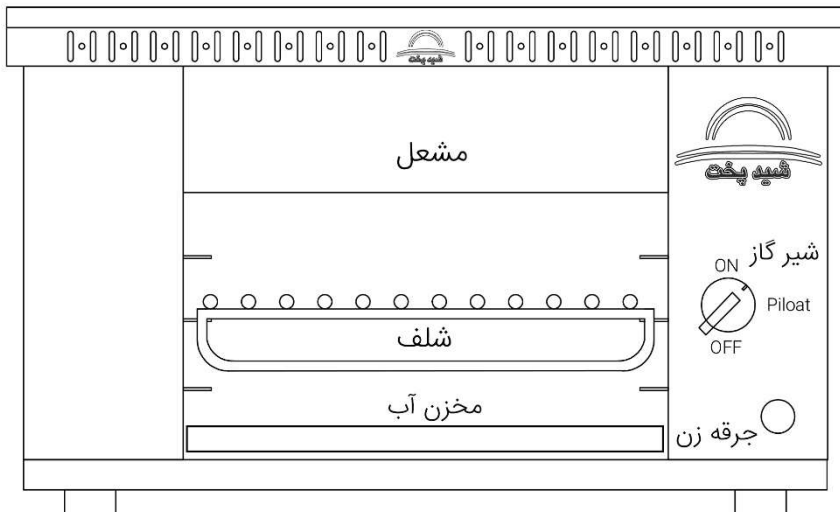
- ۱- ابعاد: ۴۵ * ۵۰ * ۴۰
- ۲- سوخت: گاز شهری و گاز مایع (با تغییر ژینگلور ها)
- ۳- تعداد مشعل: ۲ عدد چهار آجره (سرامیک)
- ۴- نوع شیر: ترموکوپل دار
- ۵- متعلقات: شلف شیار دار، شلف ساده، دستگیره، مخزن آب

مزیت ها و ویژگی ها

- صد در صد بدون دود
- پخت انواع کباب با سیخ و بدون سیخ
- کباب آبدار و مغز پخت
- سبک و قابل حمل
- بدنه استیل و مقاوم

بخش های اصلی دستگاه:

- مشعل ها
- شلف
- سینی آب



مشعل ها: کباب پز خانگی دارای ۱ مشعل ۸ آجره (۴ * ۲)، یک شیر گاز، ترموکوپل، شمعک و جرقه زن است.

شلف : شلف کباب پز از سه قطعه تشکیل شده است.

۱. کلاف
۲. شلف
۳. دستگیره

شلف از میله فولادی آبکاری شده ساخته شده است. زمانی که می خواهید کباب کشیده شده بر روی سیخ را آماده کنید، شلف را باید از روی کلاف بردارید. و موقع کباب کردن ماهی، استیک، سوسیس، بادمجان و ... شلف را روی کلاف قرار دهید.

دستگیره هم برای حمل و برداشتن کلاف و شلف استفاده می گردد. برای جلوگیری از داغ شدن دستگیره، زمان روشن بودن کباب پز دستگیره را بر دارید.

بر روی کلاف ۶ و یا ۷ سیخ کوبیده و ۵ تا ۶ سیخ جوجه جا میگیرد. که این به عرض سیخ و یا ابعاد قطعات جوجه بستگی دارد.

سینی آب

در قسمت پایین کباب پز شیدپخت یک مخزن آب تعبیه شده است که قبل از شروع کار بایستی تا ۲/۳ از آب پر شود. چربی گوشت به داخل این مخزن می ریزد و اصلا نمی سوزد و دود نمی کند. پس از پایان کار، آب سینی به می بایست تخلیه گردد.



این دستگاه باید مطابق با دستورالعمل های سازنده نصب گردد و در محل با تهویه مناسب استفاده شود. قبل از نصب و استفاده از دستگاه حتما دفترچه راهنما مطالعه شود.

نصب و آماده سازی دستگاه:

۱. ابتدا تمام پوشش های پلاستیکی دستگاه را از بدنه جدا کنید. دقت کنید از وسایل تیز استفاده نکنید زیرا بر روی بدنه استیل دستگاه خط و خش افتاده و دیگر از بین نخواهد رفت و زیبایی کباب پز از بین می رود.
۲. کباب پز را بر سطح مسطح و تراز قرار دهید. فاصله دستگاه از دیوار حداقل ۱۵ سانتیمتر در نظر گرفته شود. توجه داشته باشید قسمت بالای کباب پز آزاد باشد. به عبارت دیگر کباب پز زیر کابینت قرار نگرفته باشد. زیرا حرارت خروجی از قسمت بالا زیاد بوده و به کابینت و محتویات آن خسارت وارد می کند.
۳. با استفاده از شیلنگ و بست گازی استاندارد، کباب پز را به شیر گاز وصل نمایید. با استفاده از کف صابون اتصالات را آزمایش کنید و از عدم نشت گاز مطمئن شوید.



استفاده از این دستگاه می بایست توسط افراد مجرب و آموزش دیده صورت پذیرد.

آماده سازی برای پخت

روشن کردن کباب پز

۱. مخزن آب را تا ۲/۳ پر از آب کنید.
۲. کلاف را در طبقه مناسب قرار دهید.
۳. شیر گاز اصلی را باز کنید.
۴. شیر گاز بر روی کباب پز را به داخل فشار دهید و بر خلاف عقربه ساعت بچرخانید تا شاخص روبروی Pilot قرار گیرد. توجه کنید لازم است چند ثانیه (حداکثر ۱۰ ثانیه) شیر گاز را در این حالت نگه دارید تا هوای داخل شیلنگ خارج شود.
۵. دکمه قرمز رنگ جرقه زن را فشار داده تا پیلوت روشن گردد. در صورتیکه پیلوت روشن نشد، مطمئناً هنوز هوا در شیلنگ هست و لازم است شیر گاز را فشار داده تا هوا کاملاً خارج شود و این مرحله را دوباره انجام دهید.

۶. پس از روشن شدن پیلوت، شیر گاز را چند ثانیه در این حالت نگه دارید تا ترموکوپل گرم شده و شعله پیلوت ثابت گردد (خاموش نشود).
۷. پس از ثابت شدن شعله شیر گاز را بر خلاف عقربه های ساعت چرخانده تا شاخص روبروی ON قرار گیرد.
۸. مشعل ها روشن می شوند. ۷ دقیقه منتظر بمانید تا کاملا گداخته گردند (سرخ شوند).
۹. کباب پز آماده برای پخت است.

دستور العمل پخت

کباب کوبیده و یا جوجه

۱. برای کباب های که بر روی سیخ آماده می شوند، شلف کباب پز را کنار بگذارید.
۲. کلاف شلف در طبقه مد نظر خود قرار دهید. برای کوبیده بالاترین طبقه، برای جوجه طبقه وسط و برای ماهی طبقه پایین پیشنهاد می گردد. البته طبقه مناسب به حجم گوشت و یا اندازه قطعات شما بستگی دارد. ضمناً سرعت و زمان مد نظر شما هم مهم است. پخت در زمان طولانی تر کیفیت کباب شما را بهتر می کند. به مرور و استفاده مکرر، تجربه لازم برای طبقه مناسب را کسب خواهید کرد.
۳. سیخ ها را روی کلاف قرار دهید.
۴. سیخ ها را چرخانده تا کباب ها آماده شوند.

ماهی کباب و استیک

۱. شلف کباب پز را کامل بیرون بیاورید.
۲. ماهی و یا گوشت استیک را بروی شلف و سپس بر روی کلاف قرار دهید. برای جلوگیری از چسبیدن ماهی به شلف، آن را در فویل آلومینیومی و یا توری مخصوص بپیچانید.
۳. حال شلف و کلاف را در طبقه مناسب (طبقه پایین) قرار دهید.
۴. پس از اطمینان پخت کباب، با دستگیره کلاف و شلف را بیرون بیاورید. توجه کنید به دلیل وزن کباب و شلف، دستگیره صحیح در جای خود قرار گرفته باشد و آن را محکم نگه دارید.

نگهداری دستگاه

۱. پس از پایان کار شیر گاز دستگاه را در جهت عقربه های ساعت بپیچانید تا مشعل ها و پیلوت خاموش گردند. سپس شیر اصلی گاز را نیز ببندید.
۲. مدتی صبر کنید تا کباب پز کاملاً سرد شود.

۳. آب مخزن را با دقت بیرون آورده و تخلیه کنید.
۴. با دستمال کباب پز را تمیز کنید.
۵. توجه داشته باشید هرگز دستگاه را با آب نشویید زیرا احتمال شکستن سرامیک ها بسیار بالاست.

گارانتی

۱. کباب پز تابشی سالامندر از تاریخ تحویل به مدت یکسال دارای گارانتی می باشد.
- در صورت داشتن سوال و کسب اطلاعات بیشتر با واحد خدمات پس از فروش از طریق شماره ۰۹۱۸ ۸۴۹ ۹۳۳۵ تماس حاصل فرمایید.