

آپارتمانی

ایستاده

دارای خدمات پس از فروش

دوطرفه

گاز شهری و مایع

DADLISAN

مدل: هدیه

دادلیسان

کیاب پز گازی قابشی ایستاده، درب دار، دودکش دار و موتور دار
شماره ثبت اختراع: ۹۵۲۵۱

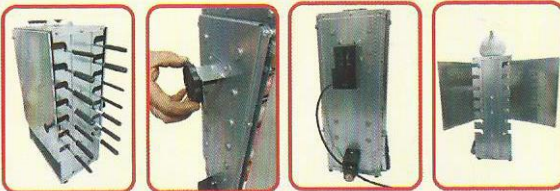


دارای دو سایز:

✓ ۱۰ سیخ
✓ ۱۴ سیخ

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

ساخت ایران



لطفاً قبل از نصب و راه اندازی دفترچه راهنما را بدقت مطالعه فرمائید.

قابل استفاده در داخل منزل با تهویه مناسب

دارای سیخ های مخصوص جوجه و کوبیده در بسته بندی

حمل آسان

قابلیت

مدلهای گردون دستی و ساده این دستگاه کباب پز قابلیت نصب موتور را دارند(با خرید لوازم مورد نیاز با درخواست مشتری)

موارد ایمنی که باید رعایت شوند

این دستگاه باید طبق مقررات اجباری نصب شده و در (فضای باز) و یا در صورت لزوم (در فضایی که دارای تهویه مناسب است) مورد استفاده قرار گیرد.

قبل از نصب دفترچه راهنما را به دقت مطالعه نمایید. به علت داغ شدن دستگاه هنگام پخت دور از دسترس اطفال باشد. هر شش ماه یک بار نسبت به نشی گاز، شیلنگ و بست و اتصالات را تست کنید. کباب پز را جهت تخلیه بو و دود زیر هود آشپزخانه قرار ندهید. از نزدیک شدن شیلنگ گاز و سیم برق و هرگونه اشیاء قابل اشتعال به بدنه دستگاه خودداری نمایید.

از شستن و آب زدن به دستگاه خودداری و برای نظافت از دستمال مرطوب استفاده شود.

برای اتصال موتور گردان به برق از پریز برق ارت دار استفاده شود. از دستگاه برای تولید حرارت استفاده نشود.

در هنگام استفاده نکردن از دستگاه شیر اصلی را ببندید. در هنگام ایراد دادن دستگاه، عدم چرخش یا روشن نشدن یا غیره... لطفاً با ما تماس بگیرید.

دقت داشته باشید اشیاء موجود در پیرامون دستگاه و در قسمت بالای دستگاه در صورت روشن بودن حداقل ۶۰ سانتی متر فاصله داشته باشد با توجه به داغ شدن بیش از حد بدنه دستگاه در زمان استفاده از تماس دست با آن خودداری شود.

اول فنکدک را روشن نموده سپس شیرگاز را باز کنید.

سریال دستگاه:

۷- در مواقعی که برق در دسترس نباشد می توانید موتور را با باز کردن مهره خروسکی از دستگاه جدا کرده و دسته گردون دستی را در جای موتور قرار داده و هر ۲۵ ثانیه ۱/۴ دور بچرخانید. (طبق شکل)



۸- در صورت لزوم دربها از دستگاه جدا میشوند. ابتدا مهره بالای لولای درب را با دست باز کرده و درب را به طرف بالا بکشید تا درب از بدنه جدا شود.

۹- می توانید از دریچه دودکش دستگاه برای دم کردن چای و گرم نگهداشتن کباب های پخته شده در داخل ماهیتابه استفاده نمایید.

۱۰- در صورت تعویض سرنازل از شهری و مایع یا بالعکس ولوم شیر را در آورده و محافظ شیر را با باز کردن پیچ نگهدارنده آن با پیچ گوشتی از بدنه جدا کنید و از داخل سرنازل را تعویض نمایید. (نیازی به باز کردن شیر گاز از بدنه نیست)

۱۱- در هنگام تعویض و یا جابجایی سیخ ها، نیازی به خاموش کردن موتور و شعله دستگاه نمی باشد.

۱۲- کباب پز بخاطر اینکه در فضای داخل خانه کاملاً بدون دود کار کند، بهتر است با شعله زیاد نباشد.



(نحوه جاگذاری سپینی در کف دستگاه)

(اتصال به دودکش در صورت لزوم)

در حین کار دستگاه کباب پز سعی کنید دستگاه را ترک نکنید

- دارای سیستم سیخ گردان اتوماتیک و گردش دستی سیخ ها
- صددردصد بدون دود بخاطر اینکه روغن حاصل از کباب ها روی شعله نمی ریزد.
- دارای دو سایز ۱۰ سیخ و ۱۴ سیخ
- مغز پخت کلیه کباب ها و آبدار بودن آنها
- دارای حرارت غیر مستقیم و تابشی
- دارای طراحی منحصر به فرد (استفاده دوطرفه)
- جای گیری بسیار کم و کم حجم
- جمع شدن روغن کباب ها در سینی عصاره جمع کن کف دستگاه
- مصرف کم و مقرون به صرفه بخاطر دوطرفه و درب دار بودن
- قابلیت پخت انواع گوشت های قرمز، سفید، ماهی، کوبیده انواع سوسیس، سیب زمینی، قارچ و غذاهایی که قابل کباب کردن هستند
- گوشت کوبیده را بعد از اضافه کردن تفاله پیاز و نمک به مدت ۵ دقیقه ورز داده و به مدت یک ساعت در هوای آزاد استراحت دهید تا سفت شود و چانه ای به مقدار ۱۵۰ گرم با دست طبق عکس روی کباب پز در صفحه اول در سیخ های مخصوص کوبیده بزنید.
- پخت سریع و آسان
- زمان پخت در گوشت های قرمز حدوداً ۱۰ الی ۱۵ دقیقه در گوشت های سفید ۱۶ دقیقه و در سیب زمینی حدوداً ۲۵ دقیقه هر سیخ کباب توانایی پخت ۲۰۰ گرم الی ۲۵۰ گرم گوشت را دارد، سعی شود سیخ ها با تکه های بزرگ گوشت و کاملاً پر و بهم چسبیده باشند. طبق عکس کباب پز در صفحه اول (بطوری که موقع چرخیدن بهم نخورند)
- در هر نوبت این دستگاه ۲ الی ۲/۵ کیلوگرم می تواند کباب کند.
- دارای عمر زیاد و کارایی مفید
- قابل استفاده با گاز شهری و گاز مایع (با تعویض سرنازل)

لازم به ذکر است: سرنازل (پوستانه) شهری روی شیر دستگاه بسته شده و آماده استفاده با گاز شهری می باشد.

اخطار:

در موقع استفاده از گاز مایع بستن فشار شکن (ریگلاتور) الزامی است



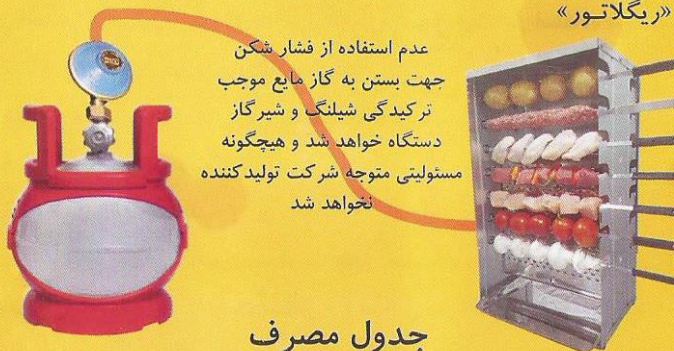
وزن دستگاه ۱۰ سیخ ۶/۵ کیلوگرم و ۱۴ سیخ ۷ کیلوگرم
مدل ۱۰ سیخ دارای ارتفاع ۴۳ سانتیمتر و طول ۴۴ سانتیمتر
و ضخامت ۲۶ سانتیمتر می باشد.
مدل ۱۴ سیخ دارای ارتفاع ۵۳ سانتیمتر و طول ۴۴ سانتیمتر
و ضخامت ۲۶ سانتیمتر می باشد.
موتور گردان کباب پز قابل استفاده با فندک ماشین بوده البته
(با تقاضای مشتری تریان و خرید لوازم جانبی)

لوازم جانبی کباب پز دادلیسان

موتور سیخ گردان دو دور در دقیقه ۶ وات - ۲۲۰ ولت

یک عدد سینی عصاره جمع کن کباب ها
یک عدد دسته گردون دستی سیخ ها

۱۰ عدد سیخ جوجه و ۱۰ عدد سیخ کوبیده مخصوص دستگاه ۱۰ سیخ
۱۴ عدد سیخ جوجه و ۱۴ عدد سیخ کوبیده مخصوص دستگاه ۱۴ سیخ
سرنازل نصب شده روی دستگاه جهت استفاده گاز شهری شماره ۲۰۰
سرنازل یدکی شماره ۱۲۰ جهت استفاده گاز مایع
جهت استفاده از گاز مایع برای راه اندازی و تعویض سرنازل باید از
افراد واجد شرایط استفاده شود. البته حتماً با استفاده از فشارشکن
«ریگلاتور»



عدم استفاده از فشار شکن
جهت بستن به گاز مایع موجب
ترکیدگی شیلنگ و شیرگاز
دستگاه خواهد شد و هیچگونه
مسئولیتی متوجه شرکت تولیدکننده
نخواهد شد

جدول مصرف

مشعل	فشار گاز مایع ۲۸۰ میلیمتر ستون آب		فشار گاز طبیعی ۱۸۰ میلیمتر ستون آب		نوع گاز مصرفی مایع - شهری	
	قطر نازل	نوع گاز	Gr-h	lit	KW	kcal-H
۳۰	۲۰۰	طبیعی (شهری)	-	۶۸۶	۶/۹	۵۹۵۰
		مایع	۱۲۰	۳۶۷	۶/۸	۵۸۶۰

- ابتدا دستگاه را از بسته بندی درآورده و بعد از نظافت با دستمال مرطوب با شیلنگ و بست استاندارد به گاز وصل نمائید.
- در صورت لزوم می توانید دستگاه را به دودکش وصل نمائید.
- دوشاخه موتور دستگاه را به پریز ارتدار برق وصل نمائید و کلید موتور را در حالت روشن قرار دهید.
- سینی عصاره جمع کن را در کف دستگاه جاگذاری کنید و بهتر است که یک لیوان آب در کف سینی بریزید تا از چسبیدن چربی ها در کف سینی جلوگیری شود. برای گذاشتن سینی یا برداشتن آن از قسمت صاف کف کباب پز استفاده نمائید.
- سیخ کباب ها را که قبلاً آماده نموده اید در جای مخصوص خودشان قرار دهید بصورتی که واشر روی سیخ ها که در قسمت ته سیخ ها قرار دارد در قسمت فرم داخل کباب پز قرار گیرد تا از افتادن سیخ ها جلوگیری شود. (طبق شکل)



- ابتدا فندک را روشن نموده شیر گاز را باز کرده تا شعله دستگاه روشن شود. «طبق شکل»

