



ALTON

۳	خط مشی سیستم مدیریت کیفیت
۴	سخنی با مشتری
۵	هشدار ایمنی
۶	آنچه مصرف کننده باید بداند.....
۷	معرفی محصول
۸	راهنمای استفاده از مشعل
۱۰	راهنمای پنل لمسی
۱۱	راهنمای استفاده از فر و بریان کن
۱۲	راهنمای استفاده از جوجه گردان
۱۳	راهنمای استفاده از گرم کن فر
۱۴	طریقه جدا کردن درب فر
۱۵	طریقه جدا کردن درب رویه
۱۶	راهنمای نظافت محصول
۱۷	راهنمای نصب (ویژه سرویس کاران)
۱۹	نمودار شماتیک دستگاه
۲۰	خدمات پس از فروش
۲۲	انتقادات / پیشنهادات
۲۳	شرایط نصب و گارانتی
۲۴	کارت گارانتی

شرکت الباگاز با ماموریت تولید انواع محصولات گازسوز خانگی شامل اجاق گازهای رومیزی و مبله، فرتوکار، هود آشپزخانه، سینک و ماکروویو در سال ۱۳۸۲ با پشتوانه تجربه بیست ساله شرکت عادل گاز و بهره‌گیری از تکنولوژی روز دنیا پا به عرصه تولید ملی گذاشت.

ما بر این باوریم که مشتری مداری، تولید و عرضه محصولات متنوع و با کیفیت، ارائه خدمات پس از فروش منحصر به فرد، تحقق ارتباط برنده-برنده در زنجیره تامین، خلق ارزش برای ذینفعان، رشد و توسعه منابع انسانی و حفظ سلامت و شادابی آنان، ما را در دستیابی به شرکتی سرآمد و پیشرو در حوزه لوازم خانگی و تبدیل شدن به انتخاب اول مصرف کنندگان ایرانی یاری می‌رساند.

لذا جهت تحقق ارزش‌ها و چشم‌انداز فوق، اهداف کلان ذیل به عنوان سر لوحه امور شرکت الباگاز مدنظر قرار می‌گیرد:

- افزایش رضایت مشتریان و سایر طرف‌های ذینفع
- توسعه سبد محصولی
- نگهداشت منابع انسانی سازمان
- توسعه سهم بازار
- کاهش هزینه‌ها و افزایش سودآوری شرکت
- توانمندی سازی منابع انسانی به عنوان ارزشمندترین سرمایه
- حفظ محیط کاری ایمن و سالم برای کارکنان و ذینفعان
- تقویت قدرت برند

به همین منظور و جهت حرکت در چارچوب سیاست های فوق، استقرار، نگهداری و بهبود مستمر سیستم مدیریت کیفیت مطابق با الزامات استاندارد ISO 9001:2015 و نظام آراستگی 5S در شرکت الباگاز مدنظر قرار گرفته است.

لذا با استعانت از درگاه خداوند متعال و ضمن اعلام تعهد به بهبود مستمر سیستم مدیریت کیفیت و تبعیت از قوانین ملی و بین المللی و سایر الزامات مرتبط به فعالیت‌های شرکت از کلیه اعضای خانواده الباگاز همفکری و همدلی در راستای نیل به مقاصد این خط مشی را خواستارم.

افشین شعبانی - مدیرعامل

مشتری گرامی باسلام

دقت در انتخاب و حسن سلیقه شما را در استفاده از محصولات شرکت الباگاز 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 کرده‌ایم و در این راستا از خلاقیت و تجربه متخصصین، کارشناسان و مهندسین کارآزموده و به‌روزترین تکنولوژی استفاده شده است. هدف تمام این فعالیت‌ها، تولید محصول با کیفیت مناسب و جلب رضایت شما مشتریان ارجمند می‌باشد.

برای ایمنی بیش‌تر توصیه می‌کنیم که قبل از نصب، راه‌اندازی و استفاده از دستگاه، دستورالعمل‌ها و توصیه‌های ذکر شده در این دفترچه را به دقت مطالعه نموده و از آن‌ها پیروی نمایید.

با آرزوی موفقیت
شرکت الباگاز

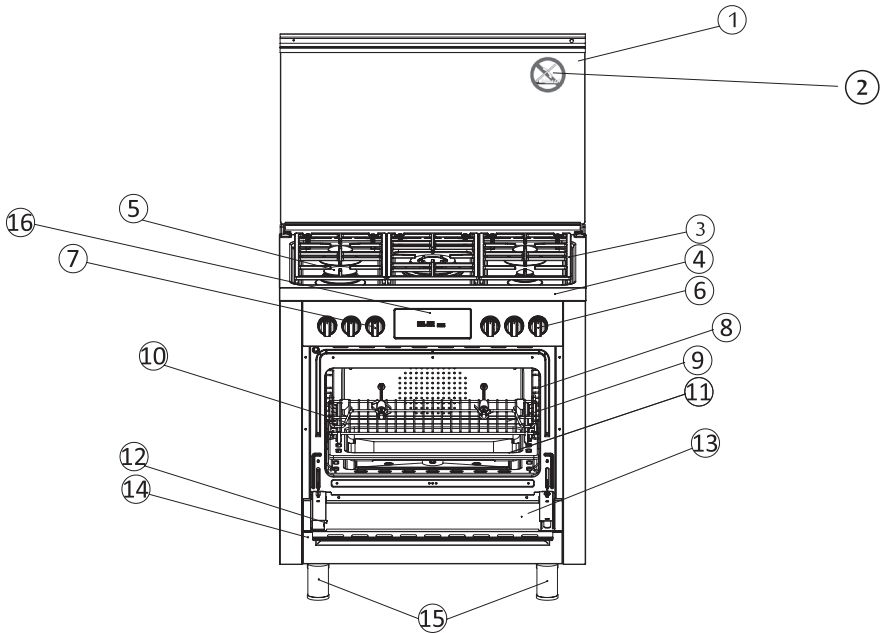
۱. این دفترچه راهنما قسمتی از متعلقات اجاق گاز شماست و بهتر است آن را در یک محل مناسب نگهداری نمائید، همچنین خواهشمندیم قبل از استفاده از اجاق گاز کلیه مطالب آن را به دقت بخوانید.
۲. این وسیله برای استفاده توسط افراد با ناتوانی فیزیکی (از جمله کودکان)، حسی یا عقلی نیست مگر اینکه با حضور سرپرست یا مسئول در قبال ایمنی آنها و یا با نظارت یا دادن دستورالعمل استفاده از وسیله باشد.
۳. به هنگام استفاده همزمان از هود، اجاق خوراکی پزی و سرخ کن‌های گازی یا اجاق‌هایی با سایر سوخت‌ها تهویه اتاق باید به طور مناسبی انجام شود.
۴. جهت نصب صحیح اجاق گاز با شماره خدمات مشتریان که در صفحه ۲۱ ذکر شده، تماس فرمایید.
۵. این وسیله باید طبق مقررات اجباری نصب شده و فقط در فضایی که دارای تهویه مناسب است مورد استفاده قرار گیرد. پیش از نصب یا استفاده از وسیله دستورالعمل‌های مربوط به آن را مطالعه کنید.
۶. این وسیله به مسیر تخلیه محصولات احتراق وصل نمی‌شود و باید طبق مقررات جاری نصب گردد. درمورد الزامات مربوط به تهویه می‌بایست دقت ویژه‌ای لحاظ گردد.
۷. فاصله افقی لبه‌های فوقانی اجاق از دیواره‌های قابل اشتعال باید حداقل ۱۵ سانتیمتر باشد.
۸. محصول جهت استفاده گاز طبیعی آماده سازی شده است
۹. فشار مصرفی طبیعی باید ۲۰ mbar باشد
۱۰. مشخصات تغذیه: ۲۲۰۷ و ۵۰ HZ
۱۱. پیش از نصب، اطمینان حاصل نمایید که شرایط نوع گاز و فشار آن و تنظیم وسیله با آن سازگار می‌باشد.
۱۲. شرایط تنظیم این وسیله روی برچسب (یا پلاک مشخصات) آورده شده است.
۱۳. زمان روشن کردن مشعل ولوم نباید بیش از ۱۵ ثانیه فشار داده شود و چنان چه پس از ۱۵ ثانیه مشعل روشن نشد باید روشن کردن متوقف شود و درب فر باز شود و یا پیش از روشن کردن مجدد مشعل حداقل یک دقیقه صبر کنید.
۱۴. در صورت خاموش شدن اتفاقی شعله، مشعل کنترل (ولوم) را خاموش کرده و حداقل تا یک دقیقه سعی در روشن کردن مجدد آن ننمایید.
۱۵. احتیاط - استفاده از یک وسیله گازسوز پخت و پز موجب تولید گرما و رطوبت در محل نصب می‌گردد. اطمینان حاصل نمایید که آشپزخانه بخوبی تهویه می‌گردد؛ سوراخ‌های تهویه طبیعی را باز نگاه داشته و با یک وسیله مکانیکی و تهویه (نظیر هود تخلیه مکانیکی) نصب نمایید.
۱۶. استفاده طولانی از وسیله ممکن است نیاز به تهویه طبیعی (نظیر باز کردن پنجره) یا تهویه موثرتر (نظیر افزایش تهویه مکانیکی در صورت امکان) را به وجود می‌آورد.
۱۷. برای پخت و پز با این محصول از ظروف کف محدب استفاده ننمایید
۱۸. نماد «وقتی مشعل روشن است در صفحه رویه نباید بسته شود.»



- جهت نصب صحیح اجاق گاز ابتدا با مرکز خدمات مشتریان ارتباط برقرار فرمایید.
- این دفترچه راهنما قسمتی از متعلقات اجاق گاز شماست و بهتر است آن را در محل مناسب و دور از دسترس قرار دهید. همچنین خواهشمندیم قبل از استفاده از اجاق گاز کلیه مطالب آن را به دقت مطالعه فرمایید.
- اجاق گاز دارای کارت ضمانت با شماره سریال مشخص می‌باشد و عیناً باید با شماره سریال داخل دستگاه یکسان باشد.

در صورت استشمام بوی گاز، موارد زیر را رعایت فرمایید

- ۱- پنجره ها را باز کنید.
 - ۲- شیر سیلندر گاز و یا شیر اصلی گاز را ببندید.
 - ۳- از روشن کردن کبریت، فندک و دست زدن به کلیدهای برق خودداری فرمایید.
 - ۴- برق را از محدوده ای که خارج از محل نشستی گاز است قطع نمایید.
 - ۵- با یک پارچه یا حوله مرطوب گاز را به خارج از محیط هدایت کنید.
 - ۶- شرکت ملی گاز ایران و خدمات پس از فروش را مطلع کنید.
- طبق آمار بدست آمده در خصوص بسیاری از حوادث ناگواری که در منزل به وجود می آید، فقط با کمی دقت میتوان از خطرات احتمالی جلوگیری نمود.
 - شیلنگ گاز را از نظر ترک خوردگی، له شدگی یا تاشدگی مورد بررسی قرار داده و حتما در زمان اتصال از بست مخصوص جهت محکم کردن شیلنگ استفاده نمایید.
 - هرگز با کشیدن کابل، دوشاخه را از پریز جدا نکنید.
 - هرگز مواد آتش‌زا نظیر بنزین، تینر، الکل و ... را در کنار اجاق گاز قرار ندهید.
 - قبل از استفاده از اجاق گاز مطمئن شوید که ولوم مشعل‌ها در وضعیت خاموش قرار دارند .
 - استفاده از سه راهی شیلنگ‌خور جهت گرفتن انشعاب برای سماور و یا سایر محصولات گازی ممنوع بوده، از انجام این کار جدا خودداری نمایید.



- ۱- درب رویه: از جنس شیشه سکوریت ساخته شده که هنگام استفاده از مشعل ها باید باز نگه داشته شود.
- ۲- علامت هشدار: وقتی مشعل روشن است، به هیچ وجه نباید درب رویه بسته شود.
- ۳- شبکه چدنی: از این شبکه‌ها به عنوان تکیه گاهی برای قرار دادن ظروف روی مشعل اجاق استفاده می‌شود.
- ۴- صفحه رویه: از جنس استیل ضد زنگ است.
- ۵- مشعل های رویه: یک عدد مشعل پلوپز، یک عدد بزرگ، دو عدد متوسط و یک عدد کوچک (قهوه‌جوش)
- ۶- ولوم مشعل های رویه: برای کنترل مشعل های رویه استفاده می شود.
- ۷- ولوم مشعل های Oven و Grill: برای روشن کردن مشعل بریان کن و نیز تنظیم مشعل فر در دماهای مختلف استفاده می‌گردد.
- ۸- شلف بغل: برای طبقه بندی محفظه فر مورد استفاده قرار می گیرد.
- ۹- شلف وسط: برای هرگونه پختن غذا، کیک، کباب یا بریان کردن و نگهداری ظروف مورد استفاده قرار می گیرد.
- ۱۰- قلاب سیخ جوجه گردان: به عنوان تکیه گاه سیخ های جوجه گردان استفاده می شود.
- ۱۱- سینی چربی گیر فر: برای قرار دادن زیر سیخ جوجه گردان، هنگام استفاده از گریل می‌باشد.
- ۱۲- درب فر: این درب از جنس شیشه سکوریت ساخته شده که هنگام استفاده از فر و یا گریل باید بسته باشد.
- ۱۳- شیشه دابل: از جنس شیشه سکوریت ساخته شده و به عنوان عایق حرارتی استفاده می‌شود.
- ۱۴- گرم‌کن: برای گرم نگه داشتن غذا استفاده می‌شود.
- ۱۵- پایه قابل تنظیم: برای تراز کردن اجاق استفاده می‌شود .
- ۱۶- پنل لمسی: برای تنظیم زمان خاموش و روشن کردن جوجه گردان، لامپ، فن کانوکشن و تنظیم شعله زمان‌دار استفاده می‌شود.

محل قرار گرفتن مشعل‌های مربوط به هر یک از شیرها، در تصویر زیر (صفحه سوئیچ برد) مشخص شده است.

صفحه سوئیچ برد مدل‌های MX-MD

The diagram shows a burner board with five burner positions. Each position is labeled with a function and a corresponding burner symbol. The functions are: مشعل جلو چپ (بزرگ), مشعل جلو چپ (متوسط), مشعل عقب چپ (متوسط), مشعل عقب راست مشعل پایویز, and مشعل جلو راست (قهوه جوش).

مشعل های فر و گریل
 مشعل جلو چپ (بزرگ)
 مشعل جلو چپ (متوسط)
 مشعل عقب چپ (متوسط)
 مشعل عقب راست مشعل پایویز
 مشعل جلو راست (قهوه جوش)

گزیل: به سمت عقربه های ساعت
 فر: به سمت خلاف عقربه ساعت

صفحه سوئیچ برد مدل‌های MXR-MDR

The diagram shows a burner board with five burner positions. Each position is labeled with a function and a corresponding burner symbol. The functions are: مشعل جلو چپ (بزرگ), مشعل جلو چپ (متوسط), مشعل عقب چپ (متوسط), مشعل پایویز, and مشعل جلو راست (قهوه جوش).

مشعل های فر و گریل
 مشعل جلو چپ (بزرگ)
 مشعل جلو چپ (متوسط)
 مشعل عقب چپ (متوسط)
 مشعل پایویز
 مشعل جلو راست (قهوه جوش)

گزیل: به سمت عقربه های ساعت
 فر: به سمت خلاف عقربه ساعت

روشن کردن مشعل های فوقانی

پس از باز کردن شیر اصلی گاز، ولوم شیر مورد نظرتان را به داخل فشار داده و در خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید و بعد از فشار دادن ولوم شیر به سمت داخل و روشن شدن شعله، در همان حالت شیر را چند ثانیه نگه دارید تا ترموکوپل گرم شده و شعله روشن بماند.

در صورت قطع برق می‌توان از کبریت یا فندک آتش‌زخانه برای روشن کردن مشعل‌ها استفاده کرد.

هنگامی که ولوم شیر روی نشانه  قرار می‌گیرد، مشعل خاموش خواهد شد.

لازم به ذکر است زمان‌دهی حتما باید در حالت  یا روی یک زمان خاص تنظیم گردد تا سرشعله روشن شود.

در غیر این صورت اگر تایمر روی علامت  باشد امکان روشن شدن سرشعله وجود ندارد.

نکته: مشعل متوسط (بالا، سمت چپ) دارای قطع‌کن می‌باشد که از طریق تایمر قابل زمان دهی است.

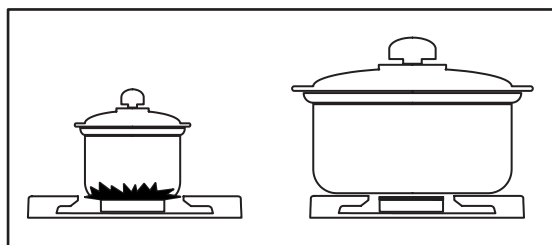
توصیه های مهم در خصوص استفاده از مشعل ها

۱- در صورتی که از اجاق گاز استفاده نمی‌شود، ولوم‌ها باید در حالت خاموش قرار گیرد.

۲- برای پخت و پز با این محصول از ظروف کف محدب استفاده نکنید.

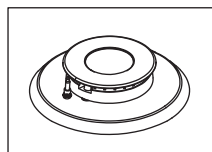
۳- استفاده از ظروف متناسب با مشعل‌ها علاوه بر کاهش مصرف گاز موجب می‌شود شعله از اطراف زیانه نکشد.

و به ظرف شما آسیب نرساند. در صورت استفاده از ظروف بزرگ روی پلوپز از شبکه چدنی مبدل استفاده نمایید.

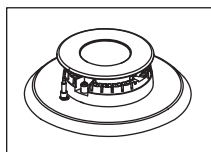


مشعل	حداقل و حداکثر قطر ظروف (cm)
قهوه جوش	۱۰ - ۱۴
متوسط	۱۵ - ۲۴
بزرگ	۲۰ - ۲۶
پلوپز	۲۳ - ۲۶

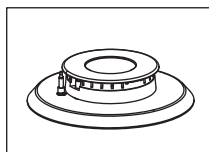
طریقه صحیح قرار گرفتن سرشعله‌ها



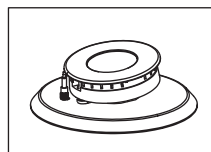
درست



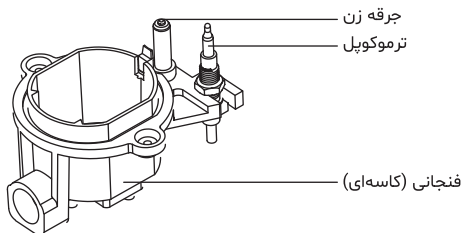
نادرست

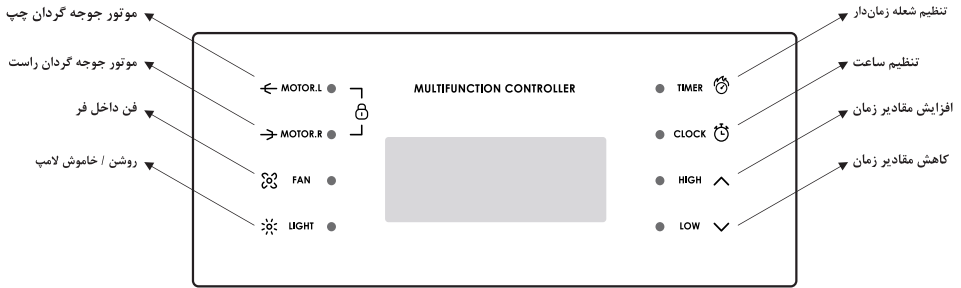


درست



نادرست





روشن کردن موتورهای جوجه گردان فر: هر کدام از موتورهای جوجه گردان را می‌توان با لمس کلیدهای MOTOR.L یا MOTOR.R روشن کرد.

روشن کردن فن داخل محفظه فر: موتور فن با لمس کلید FAN روشن و با لمس آن مجدد خاموش می‌گردد.

روشن کردن لامپ داخل فر: با لمس کلید LIGHT لامپ روشن و با لمس مجدد خاموش می‌گردد.

تایمر قطع کن شعله: با لمس کلید TIMER تایمر شعله فعال می‌شود؛ سپس به کمک کلیدهای HIGH و LOW زمان مورد نظر تنظیم می‌شود.

جهت لغو کردن زمان دهی به شعله می‌بایست کلید TIMER مجدداً لمس شود؛ پس از پخش ملودی ۳ ثانیه ای برنامه متوقف می‌شود.

تنظیم ساعت: با لمس کلید CLOCK به مدت ۳ ثانیه، عدد ساعت چشمک زن شده و با کلیدهای HIGH یا LOW می‌توانید ساعت مورد نظر را تنظیم کنید.

با لمس مجدد کلید CLOCK این بار عدد دقیقه چشمک زن شده و با کلیدهای HIGH یا LOW می‌توانید دقیقه مورد نظر را تنظیم کنید.

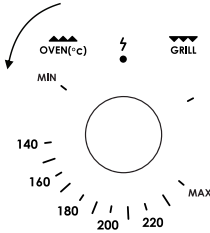
با لمس مجدد کلید CLOCK به مدت ۳ ثانیه، اعداد ثابت شده و ساعت اجاق بیت می‌شود.

تنظیم آلارم: جهت تنظیم آلارم (برای یادآوری زمان پخت و...) با یکبار لمس کلید CLOCK زمان دهی فعال شده و سپس به کمک کلیدهای HIGH و LOW می‌توانید زمان مورد نظر را تنظیم کنید. جهت توقف برنامه کافیسست یکبار دیگر کلید CLOCK را لمس کنید.

قفل کودک: با لمس همزمان کلیدهای MOTOR.L و MOTOR.R به مدت ۳ ثانیه، قفل کودک فعال و با لمس مجدد همان کلیدها به مدت ۳ ثانیه، غیر فعال می‌گردد.

استفاده از شعله‌های فر (Oven) و بریان‌کن (Grill)

مشعل‌های «فر» و «بریان‌کن» به وسیله شیر ترموستاتی که مجهز به ترموکوپل است روشن می‌شود. عملکرد شیر ترموستات فقط مربوط به مشعل فر و بریان‌کن می‌باشد و بر عملکرد سایر مشعل‌ها تاثیر ندارد. چند دقیقه پس از روشن شدن مشعل، فن داخل اجاق به صورت اتوماتیک به کار افتاده و موجب خنک‌شدن سطوح فوقانی، جلو، کنار و کلید ولوم‌ها می‌شود.



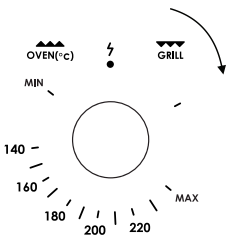
روشن شدن مشعل فر (OVEN)

برای روشن کردن مشعل فر ابتدا درب فر را کاملا باز نموده، ولوم مربوطه را فشار دهید و آن را در جهت عکس عقربه‌های ساعت بچرخانید تا مشعل روشن گردد، برای روشن ماندن شعله لازم است ولوم را در همان حالت چند ثانیه نگه دارید؛ حال می‌توان درب فر را به آرامی بست.

توجه: مشعل فر برای پختن غذا کیک یا شیرینی با استفاده از گرمای غیر مستقیم استفاده می‌شود.

توجه: مشعل بریان‌کن برای کباب و برشته شدن به وسیله حرارت مستقیم استفاده می‌شود.

- قبل از استفاده از فر از عدم وجود کاغذ و مواد آتش زا در ناحیه گرمخانه مطمئن شوید.
- در صورتی که عملیات مربوط به روشن شدن فر را انجام دادید و فر روشن نشد، باید حداقل ۱ دقیقه صبر کنید و بعد عملیات مذکور را مجدداً تکرار نمایید.
- در صورت قطع برق می‌توان با عبور دادن کبریت از سوراخ تعبیه شده روی کف کابین مشعل را روشن نمود.
- در طول مدت پخت غذا چنانچه نیاز به دسترسی به غذا و باز کردن درب فر باشد، حتی الامکان سعی کنید زمان بازماندن درب کوتاه باشد، چرا که طولانی شدن این زمان باعث افت حرارت شده و کیفیت غذا پایین خواهد آمد؛ ضمن اینکه به ولوم و سویچ‌برد اجاق آسیب می‌رساند.



روشن کردن مشعل بریان‌کن (Grill)

ابتدا درب فر را کاملا باز کنید سپس ولوم مربوطه را فشار داده و آن را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید و در همین حین پس از روشن شدن مشعل، ولوم را چند ثانیه به همان حالت نگه‌دارید تا ترموکوپل گرم شود، سپس درب فر را ببندید.

مشعل گریل مجهز به یک ترموکوپل ایمنی است. چنانچه پس از ۱۵ ثانیه نگه داشتن فنک مشعل روشن نشد یک دقیقه صبر کرده و عملیات فوق را مجدد تکرار نمایید.

توجه: حداکثر وزن جوجه جهت پخت ۱۵۰۰ گرم می‌باشد.

توجه: هنگامی که مشعل بریان‌کن (GRILL) روشن است از فن داخل کابین استفاده نشود.

در اولین استفاده از بریان‌کن، مشعل را به مدت ۳۰ دقیقه روشن کرده و سپس از بریان‌کن استفاده نمایید.

- مشعل بریان‌کن برای بریان‌کردن جوجه، گوشت، پختن کباب کوبیده، کباب برگ و همچنین طلایی کردن رویه کیک و شیرینی استفاده می‌شود.
- برای جلوگیری از ریزش روغن حاصل از غذا و همچنین طبخ مناسب، حتما سینی را در محل مربوطه قرار داده و به اندازه ۲ لیوان آب درون آن بریزید.

اجاق گاز آلتون ظرفیت پخت ۲ عدد جوجه کامل را دارد.

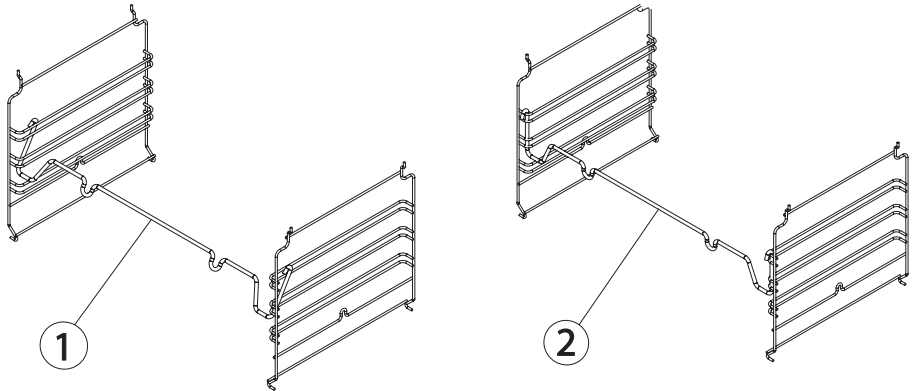
با لمس کلیدهای MOTOR.R یا ← MOTOR.L موتور جوجه گردان روشن می شود.

با لمس کلید MOTOR.R → موتور جوجه گردان به سمت راست و با لمس کلید ← MOTOR.L موتور جوجه گردان

به سمت چپ می چرخد و با لمس همزمان کلیدهای MOTOR.R → و ← MOTOR.L هر دو موتور همزمان به

چرخش درمی آید.

جهت قرار دادن جوجه در جوجه گردان، ابتدا قلاب را مطابق شکل زیر روی شلف بغل نصب نمایید.

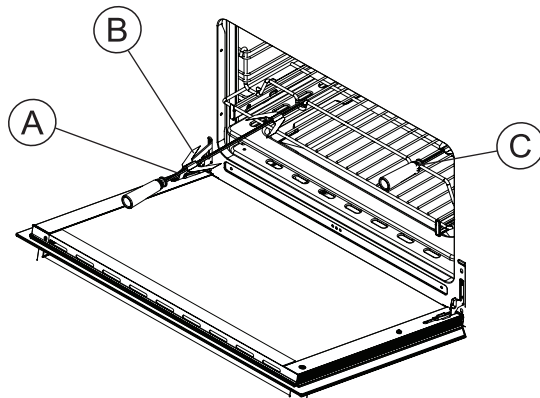


سپس مطابق شکل زیر، جوجه را در سیخ جوجه گردان A قرار داده و با استفاده از دو چنگک مخصوص B در جای خود ثابت نگه دارید.

سپس قسمت جلوی سیخ را درون سوراخ موتور قرار داده و سر دیگر آن را روی قلاب جوجه گردان C قرار دهید. جهت بسته شدن درب، می بایست دستگیره پلاستیکی سیخ ها، از محل خود جدا شوند.

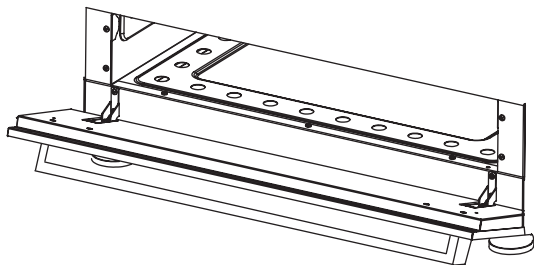
پس از پختن جوجه ها، دستگیره پلاستیکی را مجدد به سیخ حاوی مرغ بسته و آن را از داخل کابین خارج نمایید.

تذکر: دقت کنید هنگام استفاده از مشعل بریان کن دستگیره پلاستیکی سیخ جوجه گردان، داخل فر یا روی سیخ قرار نداشته باشد.



راهنمای استفاده از گرم‌کن فر ۱۳

محفظه گرم‌کن، در زیر محفظه‌ی فر قرار دارد و جهت گرم نگه داشتن غذا بعد از پخت (در زمانی که مشعل فر روشن می‌باشد) مورد استفاده قرار می‌گیرد.
توجه: هرگز از گرم‌کن برای نگهداری اجسام قابل اشتعال مانند: سفره، پارچه، روزنامه و... استفاده نکنید.



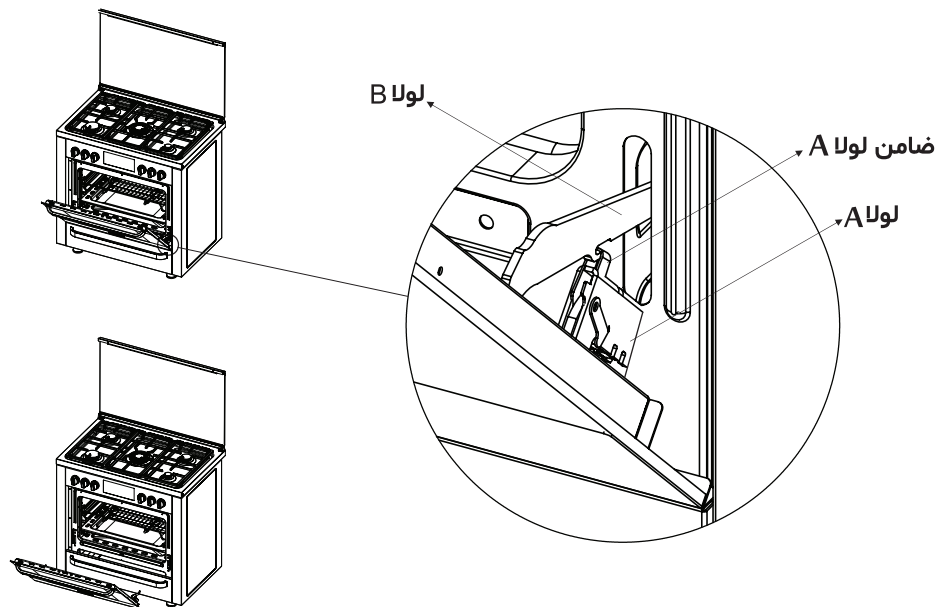
زمان و درجه حرارت پخت غذا در فر

جهت پخت انواع کیک و غذا در فر، می‌توانید از اطلاعات جدول زیر استفاده نمایید.

زمان پخت (دقیقه)	محل قرار گرفتن روی شلف بغل (از بالا)	درجه حرارت (سانتی‌گراد)	زمان پیش گرم	مواد غذایی
۳۰-۲۰	۲	۱۷۰	۲۰ min	تارت/بیسکویت
۴۵-۳۰	۳	۱۸۰	۲۰ min	کیک اسفنجی
۲۰-۱۵	۲	۲۰۰	۲۰ min	کلوچه
۵۰-۴۰	۲	۱۸۰	۲۰ min	سیب زمینی تنوری
۵۰-۴۰	۲	۱۸۰	۲۰ min	لازانيا
۷۵-۶۰	جوجه گردان	۱۹۰	۲۰ min	مرغ
۳۰-۲۰	۲	۲۰۰	۲۰ min	ماهی
۳۰-۲۰	۳	۲۰۰	۲۰ min	پیتزا
۲۵-۲۰	۲	۱۸۰	۲۰ min	همبرگر

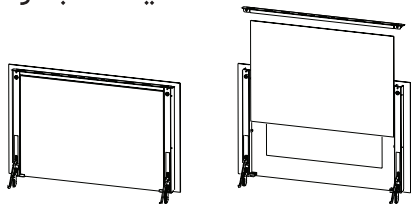
طریقه جدا کردن درب فر از اجاق

چنانچه می‌خواهید درب فر را جدا نمایید، ابتدا لازم است درب فر را به صورت نیمه باز (در وضعیت ۴۵ درجه) قرار دهید. سپس مطابق تصویر، ضامن لولا (A) را آزاد کرده تا روی زبانه بازوی بلند لولای B قفل شود. سپس درب را با دو دست خود به طرف بیرون بکشید و از جای خود خارج کنید.

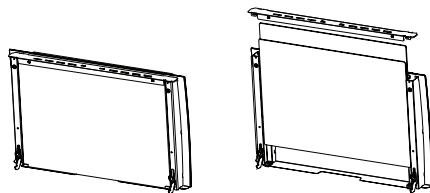


در مدل‌های که مجهز به شیشه دو یا سه جداره متحرک هستند، مطابق شکل می‌توانید شیشه دویل را از اجاق جدا کرده و پس از نظافت به همان ترتیب در جای اول خود نصب نمایید.

شیشه ۲ جداره

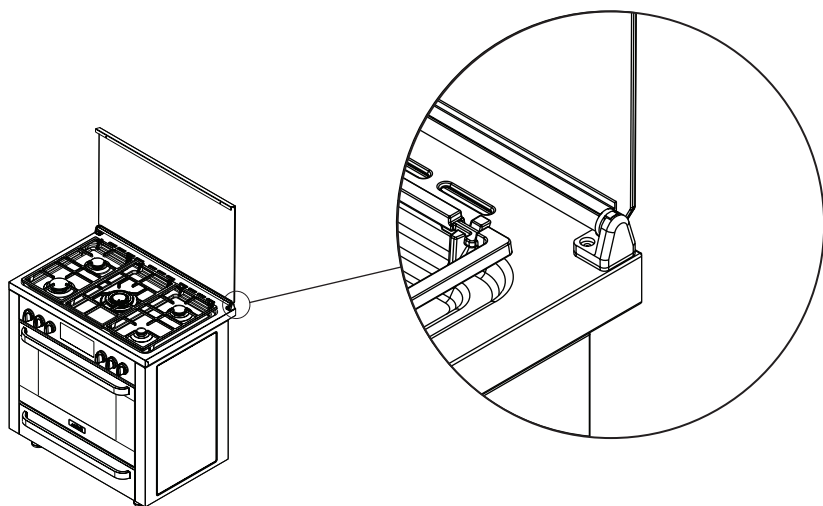
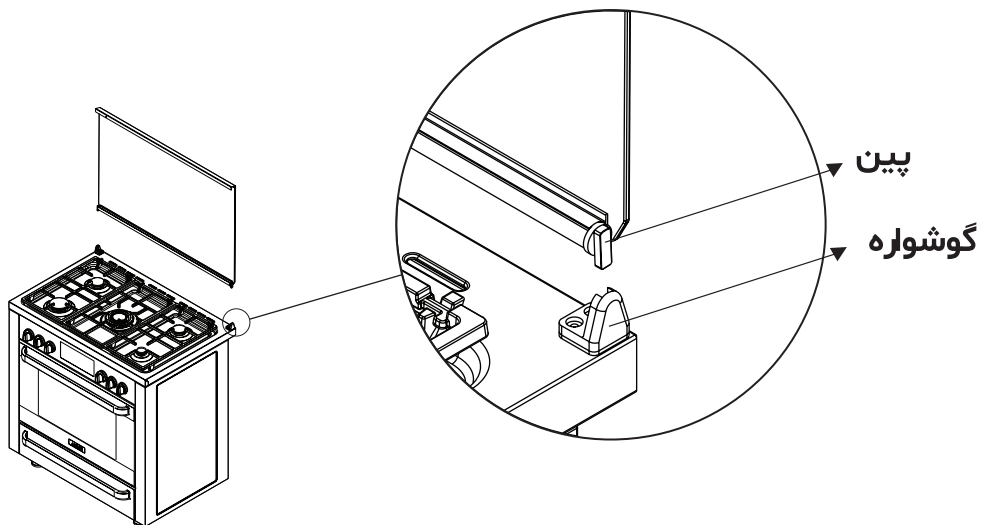


شیشه ۳ جداره



۱۵ ————— **طریقه جدا کردن درب رویه اجاق**

جهت جدا کردن درب شیشه‌ای از صفحه اجاق مبله (مطابق تصویر) پین را از داخل گوشواره به سمت بالا کشیده و درب رویه را از صفحه اجاق مبله جدا می‌کنیم.



تمیز کردن صفحه رویه اجاق

برای تمیز کردن صفحه استیل، شبکه‌های چدنی و سر شعله‌ها را از روی اجاق برداشته و از مواد پاک کننده استاندارد استفاده نمایید.

تمیز کردن اجزای شیشه‌ای اجاق

این اجزا را با استفاده از روزنامه یا پارچه و مایع شیشه پاک کن تمیز نمایید.

تمیز کردن محفظه فر

محفظه فر را بعد از هر بار استفاده در حالتی که کاملاً سرد شده است، با دستمال مرطوب تمیز نمایید، زیرا فر اگر به همین حالت مجدداً روشن شود لکه‌ها و چربی‌ها به سختی تمیز می‌شوند.

تمیز کردن شبکه چدنی - پولکی

جهت شستشوی شبکه‌های چدنی، آن‌ها را در ظرف آب غوطه‌ور کرده و به ازای هر لیتر آب دو قاشق چای خوری یا یک قاشق غذاخوری سرکه سفید به آن اضافه کرده و به خوبی هم بزنید تا کاملاً حل شود. پس از دو ساعت شبکه چدنی را از آب درآورده و با اسکاچ معمولی و بدون سیم به همراه مایع ظرفشویی به طور کامل شستشو دهید. دقت نمایید که در طول فرایند شستشو سطح آب از ارتفاع شبکه چدنی بالاتر باشد.

توجه داشته باشید که مدت ماندگاری لکه‌ها نباید بیشتر از یک یا دو ماه باشد. به منظور لکه بری بهتر و تمیز ماندن شبکه‌های چدنی بهتر است حداقل ماهی یک بار شستشو داده شوند.

توجه: قبل از هرگونه نظافت، دوشاخه برق را از پریز جدا نمایید.

هرگز شبکه چدنی، سرشعله و دیگر قطعات اجاق را بوسیله ماشین ظرفشویی تمیز نکنید.

بعد از نظافت، تا زمانی که از خشک شدن اجاق مطمئن نشده‌اید هرگز آن را به شیلنگ گاز و پریز برق متصل نکنید.

توجه داشته باشید سوراخ‌های سر شعله با اجسام خارجی مسدود نشده باشند.

از باقی ماندن سرکه، قهوه، شیر، آب نمک، آبلیمو و آب گوجه فرنگی روی قطعات لعاب خودداری نمایید

در هنگامی که اجاق هنوز گرم است آن را تمیز نکنید.

از شستن شبکه چدنی، سر شعله و دیگر قطعات با مواد اسیدی خودداری نمائید.

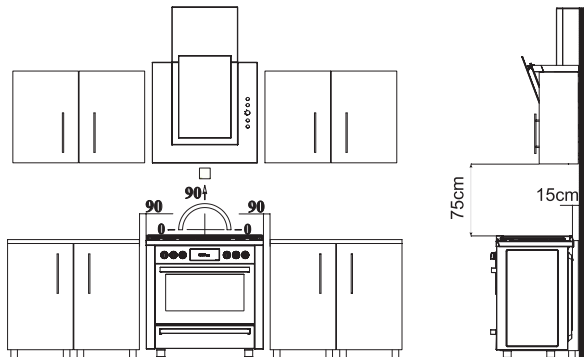
انتخاب محل مناسب جهت استقرار اجاق

اجاق را در محلی قرار دهید که در جریان باد یا کوران هوا نباشد.

پریز برق حداقل در یک متری اجاق قرار داشته باشد؛ اگر پریزی در پشت اجاق یا کابینت قرار دارد به هیچ وجه استفاده نشود. دیواره‌ها و اطراف اجاق باید قابلیت تحمل حداقل ۷۵ درجه سانتی‌گراد را داشته باشند.

حداقل فواصل لازم بین اجاق و دیواره‌های اطراف با توجه به ابعاد اجاق به ترتیب عبارت است از دیواره‌های

پشتی ۱۵ سانتی متر، دیواره جانبی ۱۰ سانتی متر، فاصله عمودی بالای اجاق تا هود ۷۵ سانتی متر باشد.



روش نصب و راه اندازی اجاق گاز

کلیه محصولات این شرکت باید توسط نمایندگان مجاز خدمات مشتریان شرکت البا گاز نصب شوند. موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران مقررات ایمنی خاصی را برای مراحل نصب و راه اندازی وضع نموده است، که سرویس کاران این شرکت دارای گواهی صلاحیت فنی و تخصصی لازم می‌باشند.

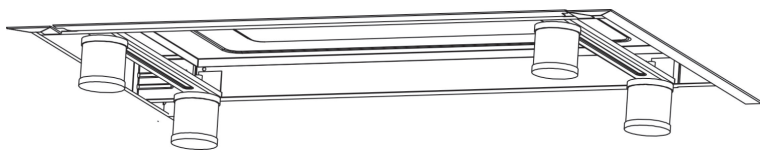
برداشتن پوشش بسته‌بندی

ابتدا پوشش بسته‌بندی و روکش‌های مربوطه را از روی اجاق بردارید و اجاق را از روی پلاستفوم جدا کنید.

تنظیم پایه‌ها

این اجاق مجهز به پایه‌های قابل تنظیم می‌باشد که به منظور سهولت در نظافت زیر اجاق همچنین تراز کردن و تنظیم ارتفاع دلخواه تعبیه گردیده است.

توجه: جهت جابه جایی، اجاق را حداقل ۵ سانتی متر از سطح زمین بلند نمایید. به هیچ عنوان در جا به جایی اجاق گاز از ولوم‌ها استفاده ننمایید زیرا امکان شکستن شفت ولوم وجود دارد.

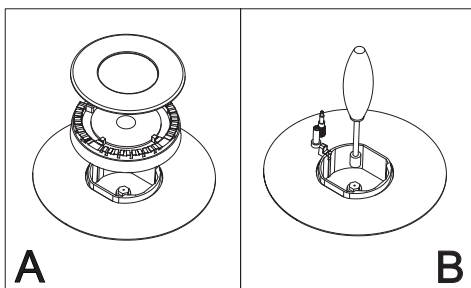


تبدیل اجاق گاز طبیعی (شهری) به مایع (کپسولی) یا بالعکس

نظر به اینکه در طراحی و تولید اجاق (البگاز) از شعله‌های فنجان‌ی شکل استفاده گردیده، لذا به تنظیم هوای اولیه نیاز ندارد و به دلیل دسترسی آسان به نازل‌ها به سادگی می‌توان مطابق شکل زیر نسبت به تبدیل نازل‌ها اقدام نمود. توجه داشته باشید در صورت نیاز به تنظیم نازل‌ها این عمل حتماً باید توسط نمایندگان مجاز خدمات مشتریان (البگاز) صورت پذیرد در غیر این صورت شرکت هیچ گونه مسئولیتی را نمی‌پذیرد.

مراحل تعویض نازل

- الف: شبکه و سرپوش لعابی و کلاhek از روی صفحه رویه بردارید مطابق شکل (A)
- ب: نازل را با استفاده از آچار بکس ۷ باز کنید مطابق شکل (B)
- ج: نازل را بر اساس نوع گازی که مصرف می‌نمایید مطابق جدول صفحه بعد نصب نمایید.



گاز طبیعی با فشار ۲۰ میلی بار		گاز مایع با فشار ۲۹ میلی بار		
توان ورودی (K/W)	قطر نازل (mm)	توان ورودی (K/W)	قطر نازل (mm)	مشعل
۱/۳۵	۰/۸۵	۱/۲۵	۰/۶۰	کوچک
۱/۸۳	۱/۰۰	۱/۷	۰/۷۰	متوسط
۲/۳۷	۱/۱۵	۲/۵۵	۰/۸۰	بزرگ
۳/۰۱	۱/۴	۳/۲	۰/۹۰	پلوپز
۵/۸	۱/۶	۵/۳	۱/۰۰	فر
۳/۶	۱/۳	۳/۹	۰/۸۰	بریان‌کن

توجه: از افزایش دادن قطر سوراخ نازل‌ها خودداری فرمایید. اجاق آماده استفاده با گاز طبیعی (شهری) می‌باشد.

اتصال اجاق به گاز و برق

اتصال به گاز

اجاق بوسیله شیلنگ استاندارد بطول ۱/۵ متر که مجهز به بست فلزی می‌باشد را به انشعاب گاز متصل نمایید و محل اتصال را با کف و صابون تست نشستی نمایید.

توجه: کلیه اجاق‌های این شرکت از ناحیه سر شیلنگی پلمپ شده اند و این پلمپ باید به وسیله سرویس‌کار مجاز باز شود. در غیر اینصورت اجاق از گارانتی خارج خواهد شد. در صورت استفاده از گاز مایع باید از سیلندر و رگلاتور مطابق با استاندارد استفاده کرد (در گاز شهری نیازی به رگلاتور نمی‌باشد).

به هیچ وجه از رگلاتور فشار قوی جهت اتصال کپسول گاز مایع استفاده ننمایید. شیلنگ اتصال اجاق به منبع گاز نباید در معرض شعله‌ها و یا سر رفتن غذا باشد.

اتصال به برق

اجاق را با استفاده از دو شاخه به مدار الکتریکی ساختمان متصل نمایید. ولتاژ برق مصرفی بر روی پلاک استاندارد درج گردیده است.

در صورت تعویض کابل برق به نکات زیر توجه نمایید:

کابل باید دارای دو رشته برای اتصال فاز، نول باشد. سطح مقطع هر سیم نباید کمتر ۰/۷۵ میلی‌متر مربع باشد. حداقل مقاومت حرارتی سیم دوشاخه باید ۹۰ درجه سانتی‌گراد باشد.



خدمات پس از فروش

مشتری گرامی

لطفا جهت نصب و تعمیر محصول به یکی از روش‌های زیر اقدام فرمایید:

جهت نصب محصول

ارسال پیام کوتاه حرف (N) و یا شماره سریال محصول به سامانه ۱۰۰۰۰۹۲۷

جهت تعمیر محصول

ارسال پیام کوتاه حرف (T) به سامانه ۱۰۰۰۰۹۲۷

جهت برقراری تماس

۰۲۱-۷۱۳۹۶

مشتری گرامی در صورت نصب توسط افراد غیرمجاز محصول خارج از ضمانت بوده و شرکت هیچگونه مسئولیتی نخواهد داشت.

انتقادات / پیشنهادات

مشتری گرامی

رضایت شما برای ما مهم است، لطفاً اگر از محصولات یا خدمات این شرکت رضایت ندارید به ما اعلام کنید تا آن را اصلاح نماییم.

ما به ارزش نظرات و دیدگاه‌های شما واقفیم، پیشاپیش از اینکه از طریق کانال‌های زیر انتقاد پیشنهاد یا شکایت خود را به ما منتقل می‌نمایید، سپاسگزاریم.

راه‌های ارتباطی:

۱- شماره تماس خدمات: ۰۲۱-۷۱۳۹۶

۲- انتقادات و پیشنهادات: (داخلی ۲) ۰۲۱-۷۱۳۹۶

۳- ایمیل نصب و تعمیرات: CIC@alton-home.com

۴- ایمیل شکایات: CS@alton-home.com

۵- شبکه‌های اجتماعی: ۰۹۹۲۱۵۶۳۲۶۵

((هدف ما جلب رضایت شماست))

مشتری گرامی، لطفاً موارد ذیل را مطالعه و به دقت عمل نمایید.

خدمات مشتریان البگاز، پشتیبان محصولات تولید شده در شرکت البگاز ضمن تبریک و تشکر از حسن انتخاب شما به اطلاع می‌رساند:

۱- پس از خریداری و حمل محصول به محل مورد نظر، در نزدیکی محل نصب قرار داده و سپس با شماره تلفن مرکز تماس: ۰۲۱-۷۱۳۹۶ تماس حاصل فرمایید.

۲- نصب محصول پس از تماس مصرف‌کننده با مرکز تماس حداکثر تا ۲۴ ساعت کاری صورت می‌پذیرد.

۳- هزینه نصب و هزینه ایاب و ذهاب تکنسین رایگان می‌باشد.

۴- هزینه ایاب و ذهاب تکنسین در خارج از مناطق تحت پوشش به عهده مشتری می‌باشد و نحوه محاسبه هزینه به ازای هر کیلومتر مطابق با تعرفه مصوب شرکت می‌باشد.

۵- پس از اتمام دوره گارانتی و در دوره تعهد، قطعات تعویض و تعمیر شده ۶ ماه گارانتی می‌شود.

شرایط ضمانت محصول:

۱- مدت زمان ضمانت از تاریخ نصب ۲۴ ماه می‌باشد.

(مشروط بر اینکه از تاریخ تولید محصول، بیش از ۵ سال سپری نشده باشد.)

۲- در صورت بروز ایراد حداکثر زمان مراجعه جهت برطرف نمودن آن ۴۸ ساعت کاری می‌باشد و در مواردی که رفع ایراد نیاز به قطعه داشته باشد مدت زمان ارائه خدمات ۷۲ ساعت کاری خواهد بود.

مواردی که مشمول گارانتی نمی‌باشند:

۱- آسیب دیدگی بدنه

۲- شکستگی شیشه

۳- حوادث ناشی از حمل و نقل

۴- نوسانات برقی

۵- تغییر محصول به حالتی غیر از استاندارد تعیین شده در شرکت

در محلهایی که طراحی آشپزخانه به گونه‌ای است که شیر پرکن قابلمه بالای اجاق گاز نصب شده‌باشد،

موارد زیر شامل گارانتی نمی‌شوند:

۱- ایجاد لکه در ورق استیل

۲- زنگ‌زدگی در ورق استیل و چدن

۳- تمامی ایرادات ناشی از نفوذ آب به داخل اجاق گاز

توجه: ضمانت محصول مشروط به نصب و تعمیر توسط نمایندگان مجاز خدمات پس از فروش شرکت می‌باشد و در غیر این صورت خدمات مشتریان البگاز در قبال تعهدات مندرج در ضمانت‌نامه هیچ مسئولیتی نخواهد داشت.