



**ALTON**  
BEST QUALITY EVER



دفترچه راهنما - کارت ضمانت

اجاق گاز مبله

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

**ALTON**  
BEST QUALITY EVER

**دفترچه راهنما – کارت ضمانت**

طراحی و صفحه آرایی : واحد تبلیغات الباکاز

**فهرست**

صفحه	عنوان
۱	خط مشی شرکت
۲	سخنی با مشتری
۳	هشدارهای ایمنی
۷	معرفی محصول
۹	راهنمای استفاده
۱۲	راهنمای استفاده از مشعل فر (مدل های فر دار)
۱۴	راهنمای استفاده از جوجه گردان فر (مدل های فر دار)
۱۷	راهنمای استفاده از تایمر
۲۴	راهنمای استفاده از گرمخانه فر (مدل های فر دار)
۲۷	راهنمای نظافت محصول
۲۸	راهنمای نصب (مربوط به سرویس کاران)
۳۷	خدمات مشتریان
۴۰	انتقادات و پیشنهاد
۴۱	کارت ضمانت

## ■ خط مشی شرکت

### مأموریت:

شرکت الباز با شعار کیفیت پایدار و با بهره گیری از منابع انسانی متخصص و تکنولوژی روز و به پشتوانه تجربه بیست ساله شرکت عادل گاز، در سال ۱۳۸۲ پا به عرصه تولید ملی گذاشت. ماموریت این شرکت تولید انواع لوازم خانگی با کیفیت شامل اجاق گازهای رومیزی و مبله، فر توکار، سینک و هود آشپزخانه می باشد.

### چشم انداز:

دستیابی به شرکتهای سرآمد و پیشرو در حوزه لوازم خانگی و تبدیل شدن به انتخاب اول مصرف کنندگان ایرانی تا سال ۱۴۰۲ به عنوان چشم انداز شرکت مدنظر قرار گرفته است.

### ارزش ها:

مشتری مداری، درک نیازها و انتظارات ذینفعان، رعایت نظم و مقررات، خلاقیت و نوآوری، تعهد و مسئولیت پذیری، صداقت و شفافیت در گفتار و رفتار، کار تیمی، بهبود مستمر و حفظ کرامت انسانی از ارزش های بنیادین شرکت الباز می باشد.

### اهداف کلان:

جهت تحقق چشم انداز شرکت، اهداف کلان ذیل به عنوان سرلوحه امور مدنظر قرار می گیرد:

- ۱- افزایش رضایت ذی نفعان
- ۲- افزایش فروش و سودآوری
- ۳- افزایش بهره وری و بهبود مستمر فرآیندهای کاری
- ۴- ارتقاء توانمندی منابع انسانی به عنوان ارزشمندترین سرمایه شرکت
- ۵- ارتقاء نظم، ایمنی و بهداشت محیط کاری
- ۶- تبعیث از قوانین و سایر الزامات مرتبط

### استراتژی ها:

- ۱- ارائه محصولات و خدمات متمایز با رقبا
  - ۲- توسعه محصولات با تمرکز بر محصولات توکار
  - ۳- توسعه بازار از طریق حضور در بازارهای خارجی
  - ۴- نفوذ در بازارهای داخلی از طریق توسعه شبکه فروش
- به همین منظور و جهت حرکت در چارچوب اهداف کلان شرکت، استقرار، نگهداری و بهبود مستمر سیستم مدیریت یکپارچه مطابق با الزامات استانداردهای ISO 9001:2015، ISO 45001:2018، و مدل 5S در شرکت الباز مدنظر قرار گرفته است.
- لذا با استعانت از درگاه خداوند متعال و ضمن اعلام تعهد به بهبود مستمر سیستم مدیریت یکپارچه، از کلیه اعضای خانواده الباز همفکری و همدلی در راستای نیل به مقاصد این خط مشی را خواستارم.

## ■ سخنی با مشتری

### مشتری گرامی

#### با سلام

دقت در انتخاب و حسن سلیقه شما را در استفاده از محصولات شرکت البا گاز تبریک میگوییم . به شما اطمینان می دهیم در فرایند طراحی و تولید این محصول ، ارتقاء سطح کیفی محصول و رضایت مشتریان خود را به عنوان اولین و مهم ترین هدف انتخاب کرده ایم و در این راستا از خلاقیت و تجربه متخصصین، کارشناسان و مهندسین کار آزموده و بروزترین تکنولوژی استفاده شده است.

هدف تمام این فعالیت ها ، تولید محصول با کیفیت مناسب و جلب رضایت شما مشتریان ارجمند می باشد.

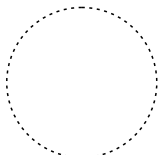
با آرزوی موفقیت  
شرکت البا گاز

## ■ هشدارهای ایمنی:

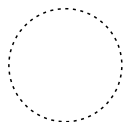
- ۱- این دفترچه راهنما قسمتی از متعلقات اجاق گاز شماست و بهتر است آن را در یک محل مناسب نگهداری نمایید. همچنین خواهشمندیم قبل از استفاده از اجاق گاز کلیه مطالب آن را به دقت بخوانید.
- ۲- این وسیله برای استفاده توسط افراد با ناتوانی فیزیکی (از جمله کودکان) ، حسی یا عقلی نیست مگر اینکه با حضور سرپرست یا مسئول در قبال ایمنی آنها و یا با نظارت یا دادن دستور العمل استفاده از وسیله باشد.
- ۳- به هنگام استفاده همزمان از هود ، اجاق خوراک پزی و سرخ کن های گازی یا اجاق هایی با سایر سوخت ها تهویه اتاق باید به طور مناسبی انجام شود .
- ۴ - وسیله نباید در محل هایی که سیستم اتصال زمین (ارت) وجود ندارد به کار گرفته شود.
- ۵ - جهت نصب صحیح اجاق گاز با شماره دفتر خدمات مشتریان که در صفحه ۳۶ ذکر شده است، تماس حاصل فرمایید.
- ۶ - 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 دستورالعمل های مربوط به آن را مطالعه کنید.
- ۷ - تجهیزات جانبی ممکن است هنگام استفاده از بریانکن داغ شوند، توجه داشته باشید بچه های کوچک دور نگه داشته شوند.
- ۸ - این وسیله به یک مسیر تخلیه محصولات احتراق وصل نمی شود و باید طبق مقررات جاری نصب گردد. در مورد الزامات مربوط به تهویه می بایست دقت خاصی مبذول نمود.
- ۹ - شلنگ متصل به وسیله باید بصورتی نصب گردد که در تماس با قطعه های متحرک کابینت (نظیر کشو) قرار نگیرد و نباید از فضاهایی که امکان خم یا مسدود شدن آن می باشد عبور نماید.
- ۱۰ - فاصله افقی لبه های فوقانی اجاق از دیواره های قابل اشتعال باید حداقل ۱۵ سانتی متر باشد.

## دستور العمل جهت ایمنی و نگهداری دستگاه:

- ۱- در زمان فعالیت المنت ها و تا زمان داغ بودن صفحه سرامیک بعد از خاموش کردن المنت ها ، از دست زدن به سطح سرامیک و ریختن مایعات روی آن خودداری فرمایید.
- ۲- از ریختن مایعات چرب نظیر روغن روی سطح سرامیکی صفحه برقی خودداری نمایید زیرا باعث احتراق و آتش سوزی می شود.
- ۳- پس از پایان پخت از قرار دادن اشیا و لوازم روی مناطق پخت خودداری نمایید زیرا باعث آتش سوزی می شود.
- ۴- استفاده از این دستگاه توسط کودکان و افرادی که تجربه استفاده از این گونه دستگاه ها را ندارند ، به هیچ وجه مناسب نمی باشند.
- ۵- هرگونه ماده غذایی باقی مانده یا ذوب شده روی سطح شیشه ای نظیر پلاستیک، آلومینیوم، شکر و قطرات چربی ناشی از پخت و پز را توسط وسیله ای مناسب مانند کاردک پاک نمایید.
- ۶- تحت هیچ شرایطی از اسفنج های زبر و خشن و یا مواد شوینده شیمیایی اشتعال زا نظیر اسپری جهت تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید و فقط با پارچه کمی نم دار سطح سرامیک را تمیز نمایید.
- ۷- در محصولات سری E پیشنهاد می شود از ظروف آشپزخانه کاملا مسطح با قطر هم اندازه یا مقداری بزرگتر از منطقه حرارتی استفاده نمایید.



Infrared system



## آنچه که مصرف کننده باید بداند :

- 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 می باشد و عینا باید با شماره سریال داخل دستگاه یکسان باشد.
- مواردی که مشمول ضمانت می شود در صفحات پایانی مندرج گردیده لذا خواهشمند است به مفاد آن توجه فرمایید.

## سایر هشدارهای ایمنی :

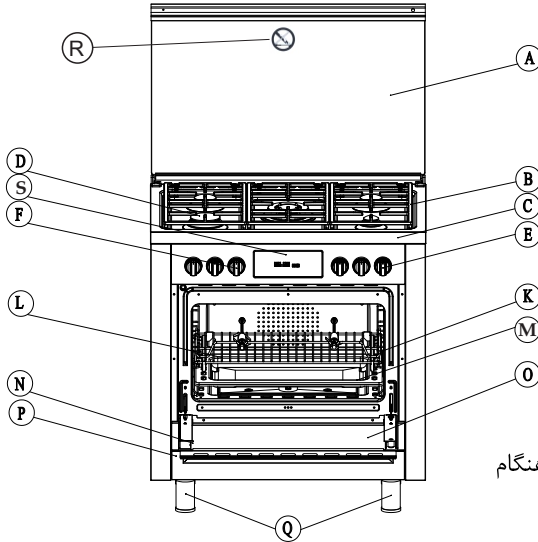
- شرایط تنظیم این وسیله روی برچسب مشخصات (پلاک مشخصات) درج شده است .
- پیش از نصب اطمینان حاصل فرمایید که شرایط نوع گاز مصرفی ، فشار گاز مصرفی و تنظیم وسیله با آن سازگار باشند .
- استفاده از یک وسیله گاز سوز پخت و پز موجب تولید گرما و رطوبت در محل نصب میگردد ، لذا اطمینان حاصل فرمایید که آشپزخانه به خوبی تهویه میگردد . برای این امر ، دریچه های تهویه طبیعی (مانند پنجره ها) را باز نگه دارید و یا از وسایل تهویه مکانیکی ( مانند هود ) استفاده نمایید . در صورت استفاده طولانی مدت ممکن است نیاز به تهویه اضافی ( مانند افزایش مکش تهویه مکانیکی و یا باز کردن پنجره های بیشتر ) باشد.
- این وسیله به یک مسیر تخلیه محصولات احتراق وصل نمی شود و باید مطابق مقررات جاری نصب گردد. در مورد الزامات مربوط به تهویه باید دقت خاصی مبذول نمود.



**-در صورت استشمام بوی گاز ، موارد زیر را رعایت فرمایید :**

- ۱- پنجره ها را باز نمایید .
  - ۲- از روشن نمودن کبریت و فندک و دست زدن به کلید های برق خودداری فرمایید .
  - ۳- شیر سیلندر گاز و یا شیر اصلی گاز قطع نمایید .
  - ۴- برق را خارج از محل نشستی گاز 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، متأسفانه 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 یا تا شدگی 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 آتش زا نظیر بنزین، تینر الکل و ... را در کنار اجاق گاز قرار ندهید.
  - هنگام استشمام بوی گاز ضمن حفظ خونسردی شیر اصلی گاز را بسته، پنجره ها را باز کنید و با حوله خیس هوا را از محل خارج کنید و هیچ وسیله برقی را روشن یا خاموش نکنید، حتی از جا به جا کردن البسه که ایجاد جرقه مینماید خودداری کنید.
  - قبل از استفاده از اجاق گاز مطمئن شوید که ولوم مشعل ها در حالت خاموش قرار دارند.
  - از استفاده سر شیلنگ سه راهی جهت سماور و غیره.... جدا خودداری نمایید.

■ معرفی محصول



آشنایی با قطعات اجاق گاز :

A- درب رو : این درب از جنس سیکوریت تهیه شده که هنگام

استفاده از مشعل ها باید باز نگه داشته شود .

B- شبکه ها : از شبکه ها به عنوان تکیه گاه برای قرار دادن ظروف

روی صفحه مشعل اجاق استفاده می شود . هنگام استفاده از ظروف بزرگ روی شعله پلوپز اجاق های

با صفحه استیل ، از واسطه شبکه چدنی در نظر گرفته شده برای این مدل استفاده نمایید.

C- صفحه رویه (تاب) : در دو نوع لعابی و استیل تولید میگردد.

D- مشعل های رویه : شامل مشعل پلوپز ، بزرگ ، متوسط و کوچک (قهوه جوش) می باشد.

E- ولوم مشعل های رویه (فوقانی) : برای کنترل مشعل های رویه استفاده می شود.

**F- ولوم مشعل های Oven و Grill :** برای روشن کردن مشعل بریان کن و نیز تنظیم مشعل فر روی دماهای مختلف استفاده می گردد.

**G- ولوم تایمر :** برای تنظیم زمان پخت شعله زماندار استفاده می شود و پس از طی زمان تنظیم شعله خاموش می شود.

**H- ولوم جوجه گردان :** برای روشن کردن موتور جوجه گردان استفاده می شود.

**I - کلید لامپ :** برای مشاهده محیط داخل فر استفاده می شود.

**J - کلید جرقه زن :** برای روشن کردن تمامی مشعل های رویه ، فر و بریان کن می باشد .

**K- شلف :** برای طبقه بندی محفظه فر مورد استفاده قرار می گیرد .

**L- قلاب جوجه گردان :** به عنوان تکیه گاه سیخ های جوجه گردان استفاده می شود.

**M- سینی چربی گیر فر :** برای قرار دادن ریر سیخ جوجه گردان هنگام استفاده از گریل می باشد.

**N- درب فر :** تهیه شده از شیشه سیکوریت در انواع رنگ ها و طرح های مختلف.

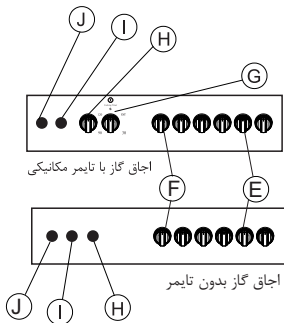
**O- شیشه دوبل :** تهیه شده از شیشه سیکوریت و مقاوم در برابر حرارت

**P- گرمخانه :** برای گرم نگه داشتن غذا می باشد.

**Q- پایه قابل تنظیم :** برای تراز کردن اجاق می باشد.

**R- وقتی مشعل روشن است ، به هیچ وجه نباید درب رویه بسته شود .**

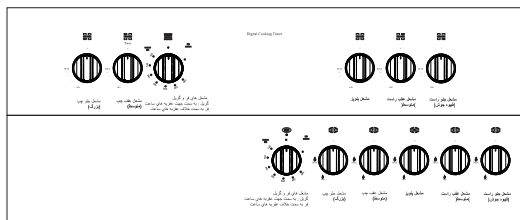
**S- تایمر دیجیتال :** برای تنظیم زمان ، خاموش و روشن کردن جوجه گردان و لامپ و فن کانوکشن استفاده میشود



## ■ راهنمای استفاده

### — روشن کردن مشعل های فوقانی

محل قرار گرفتن مشعل های مربوط به هریک از شیرها ، روی صفحه سوئیچ برد مشخص است.



پس از باز کردن شیر اصلی گاز ، ولوم شیر مورد نظرتان را به داخل فشار داده و در خلاف جهت حرکت عقربه ها ساعت بچرخانید و سپس کلید مربوط به فندک را فشار داده تا شعله روشن شود. در صورتی که اجاق گاز شما مجهز به سیستم ترموکوپل برای مشعل های فوقانی است ، 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.

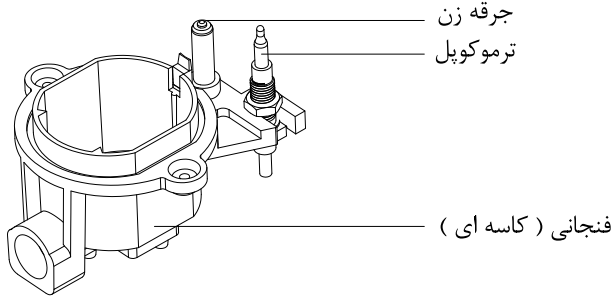
در مدل های مجهز به میکرو سوئیچ پشت شیر نیازی به فشار دادن کلید فندک وجود ندارد و با فشار ولوم به سمت داخل فندک به صورت خودکار عمل میکند.

در صورت قطع برق میتوان از کبریت برای روشن کردن مشعل ها استفاده نمود.

هنگامی که ولوم شیر روی نشانه ● قرار میکیرد مشعل خاموش خواهد شد.

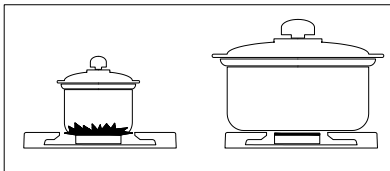
لازم به ذکر است در مدل های مجهز به تایمر حتما باید تایمر در حالت 🔥 (شعله) یا روی یک زمان خاص تنظیم

شود تا سر شعله روشن شود در غیر این صورت اگر تایمر روی علامت **Off** یا ● باشد امکان روشن شدن سرشعله وجود ندارد.



### توصیه های مهم در خصوص استفاده از مشعل ها

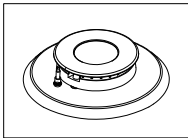
۱- استفاده از ظروف متناسب با مشعل ها علاوه بر کاهش مصرف گاز موجب می شود شعله از اطراف زیانه نکشد و به ظرف شما آسیب نرساند . در صورت استفاده از ظروف بزرگ روی پلوپز از شبکه پلوپز استفاده نمایید(اجاق های استیل)



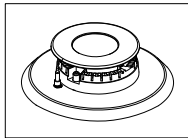
مشعل	حداقل و حداکثر قطر ظروف (cm)
قهوه جوش	۱۰-۱۴
متوسط	۱۵-۱۹
بزرگ	۲۰-۲۲
پلوپز	۲۳ و بزرگتر

۲- در صورتی که از اجاق گاز استفاده نمی شود ولوم شیرها باید در حالت خاموش قرار گیرد.

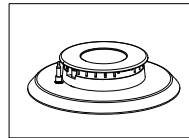
### –طریقه صحیح قرارگرفتن سرشعله ها



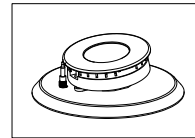
YES



NO



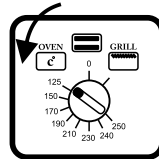
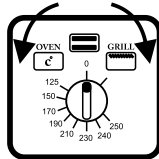
YES



NO

### – استفاده از شعله های فر (oven) و بریان کن (grill)

مشعل های فر و بریان کن به وسیله شیر ترموستات که مجهز به ترموکوپل است روشن می شود . عملکرد شیر ترموستات فقط مربوط به مشعل فر و بریان کن می باشد و بر عملکرد سایر مشعل ها تاثیر ندارد. در مدل هایی که مجهز به سیستم خنک کننده (Cooling Fan) هستند ، فن چند دقیقه پس از روشن شدن مشعل به صورت اتوماتیک به کار افتاده و موجب خنک شدن سطوح فوقانی ، جلو ، کنار و کلید ولوم ها می شود .



## — روشن شدن مشعل فر ( مدل های فر دار ) (oven):

برای روشن کردن مشعل فر، ابتدا درب فر را کاملا باز نموده، ولوم شیر ترموستات را فشار دهید و آن را در جهت عکس عقربه های ساعت بچرخانید و همزمان کلید جرقه زن را فشار دهید تا مشعل روشن گردد. برای روشن ماندن شعله لازم است ولوم شیر را در همان حالت چند دقیقه 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 می شود.
- در اولین استفاده از فر یا بریان کن برای بر طرف شدن بوی نامطبوع ناشی از پشم شیشه، مشعل را به مدت ۳۰ ثانیه روشن نمایید.
- 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 باز ماندن درب کوتاه باشد، چرا که طولانی شدن این زمان باعث افت حرارت و هدر رفتن سوخت شده و کیفیت غذا پایین خواهد آمد. ضمن اینکه به ولوم ها و پیشانی اجاق نیز آسیب می رساند.
- به منظور بالا بردن رضایت شما هموطنان عزیز و ارتقاء سطح ایمنی اجاق یک میکروسوییچ در ناحیه پیشانی فر تعبیه شده است. این میکرو سویچ موجب می شود هنگامی که درب فر بسته است سیستم برق داخل کابین از کار افتاده و هیچگونه جرقه ای زده نشود. لذا جهت روشن کردن فر یا گریل حتما باید درب فر را باز نگه داشت، سپس به وسیله کلید جرقه زن مشعل را روشن نمود. حال میتوان درب فر را بست.
- در مدلهایی که میکروسوییچ خودکار زیر ولوم شیر ترموستات وجود دارد نیازی به کلید جرقه زن نیست.
- در صورت نداشتن میکروسوییچ خودکار زیر ولوم شیر ترموستات، بایستی مشعل فر از طریق مسیر گرمخانه و با کبریت روشن گردد.

## — روشن کردن مشعل بریان کن (grill)

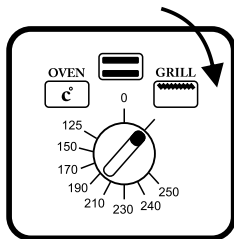
ابتدا درب فر را کاملا باز کنید سپس ولوم شیر ترموستات را فشار داده و آن را در جهت عقربه های ساعت روی حالت گریل بچرخانید و در همین حین کلید جرقه زن را فشار دهید پس از روشن شدن مشعل ، ولوم شیر ترموستات را چند ثانیه به همان حالت نگه دارید تا ترموکوپل گرم شود سپس درب فر را ببندید . مشعل گریل مجهز به یک ترموکوپل ایمنی است . چنانچه پس از ۱۵ ثانیه نگه داشتن فنک مشعل روشن نشد یک دقیقه صبر کرده و عملیات فوق را مجدداً تکرار نمایید.

### نکته:

- در صورت نداشتن میکروسوییچ خودکار زیر ولوم شیر ترموستات ، بایستی مشعل گریل بصورت دستی و با کبریت روشن گردد.

### توجه:

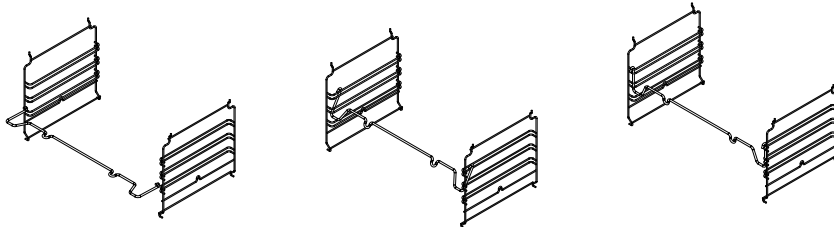
- حداکثر وزن جوجه جهت استفاده ۱۵۰۰ گرم می باشد .
- در اولین استفاده از بریان کن (grill) مشعل بریان کن را همانند مشعل فر به مدت ۳۰ دقیقه روشن کرده و سپس از بریان کن استفاده نمایید.
- مشعل بریان کن برای بریان کردن جوجه ، گوشت ، پختن کباب کوبیده ، کباب برگ و همچنین طلایی کردن رویه کیک و شیرینی استفاده می شود.
- برای جلوگیری از ریزش روغن حاصل از غذا و همچنین طبخ مناسب حتماً سینی را در محل مربوطه قرار داده و به اندازه ۲ لیوان آب درون آن بریزید.



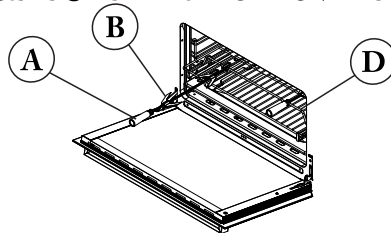


## — طریقه استفاده از جوجه گردان ( مدل های فردار )

اجاق گاز آلتون ظرفیت پخت حداقل ۲ عدد جوجه کامل را دارا می باشد. در بعضی مدلها امکان پخت یک عدد جوجه میباشد. در مدل هایی که مجهز به فن داخل فر (convection) هستند ، حالت اول ، عمل روشن کردن فن را انجام می دهد . حالت دوم فن را به همراه یکی از موتور ها روشن می شود و حالت سوم فن و دو موتور همزمان روشن می شوند. توضیح اینکه فن داخل فر موجب یکنواختی دما در کلیه نقاط کابین و طبخ مناسب تر غذا میگردد ، این فن هم برای oven و هم برای grill کاربرد دارد. ابتدا باید قلاب را مطابق شکل زیر روی بدنه نصب نماییم ( ۱ و ۲ و ۳).



سپس جوجه را مطابق شکل زیر در سیخ جوجه گردان **A** قرار داده و با استفاده از دو چنگک مخصوص **B** ثابت نگه دارید. سپس مطابق شکل یک سر سیخ را درون سوراخ موتوروسر دیگر آن را به قلاب جوجه گردان **D** متصل نمایید.

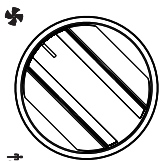


حال میتوان مشعل بریان کن را روشن نمود . با چرخاندن ولوم جوجه گردان روی علامت



موتور وسط

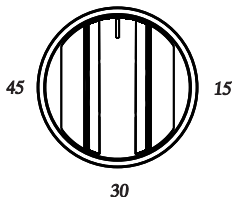
و یا علامت دو موتور کناری و یا علامت هر سه موتور شروع به کار میکنند.



موتور جوجه گردان

پس از پخته شدن جوجه دسته های پلاستیکی را مانند شکل **D** به سیخ بسته و سیخ حاوی مرغ را از داخل کابین خارج نمایید.

هنگام استفاده از مشعل بریان کن دسته پلاستیکی سیخ جوجه گردان ، داخل فر یا روی سیخ قرار نداشته باشد. در مدل هایی که مجهز به ترمومتر عقربه ای میباشد بوسیله این ترمومتر از دمای داخل فر آگاه می شوید . با توجه به عملکرد مکانیکی ترموستات اختلاف دمای  $\pm 15$  درجه سانتی گراد بین ترموستات و ترمومتر عقربه ای منطقی است و در اینگونه موارد ، ترمومتر مورد اعتماد و صحیح می باشد.



تایمر معمولی

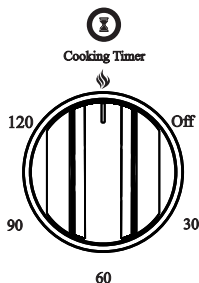
قبل از اینکه زمان خود را انتخاب کنید ، یکبار ولوم تایمر را تا انتها در جهت عقربه های ساعت بچرخانید . تایمر در جهت عقربه های ساعت بین ۰ تا ۶۰ دقیقه قابل تنظیم می باشد . لذا تایمر را بیش از یک دور نچرخانید.

۱- در حالت عادی (صفر) مشعل هیچگونه عملکردی ندارد یعنی شعله پایدار نمی ماند (مشعل روشن نمی ماند)

۲- در صورت چرخاندن ولوم تایمر در جهت عقربه های ساعت ، شعله دارای زمان میباشد و پس از اتمام زمان دلخواه شعله قطع میگردد.

۳- در صورت چرخاندن ولوم تایمر در جهت عقربه های ساعت ، حالت تایمر خارج شده و فقط شعله پایدار می ماند . (مشعل روشن می ماند)

**توضیح:** تایمر زمان دار معمولا سه ساعته می باشد چنانچه اجاق گاز شما دارای تایمر زمان دار دو ساعته بود فقط یک ساعت از زمان آن کم می شود و عملکرد هر دو مدل به یک طریق می باشد.



تایمر زماندار

— **طریقه استفاده از تایمر مکانیکی :**

### الف – تایمر (زنگ اخبار)

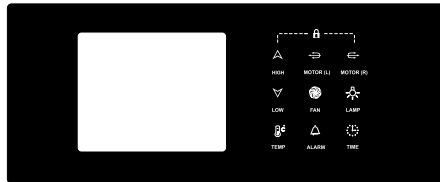
تایمر اجاق با چرخاندن ولوم مربوطه در جهت عقربه های ساعت عمل میکند .

۱- مدت زمان پخت غذای خود را به وسیله تایمر انتخاب و تنظیم نمایید.

۲- تایمر ، زمان تعیین شده توسط شما را با صدای زنگ اعلام خواهد کرد.

#### ● **توجه:**

— **طریقه استفاده از تایمرلمسی ۹ کلید:**







**تنظیم ساعت :** برای تنظیم ساعت ابتدا کلید را به مدت ۴ ثانیه نگه دارید تا نمایشگر ساعت به حالت چشمک زن در آید . همزمان میتوانید با استفاده از کلیدهای ساعت مورد نظر را تنظیم نمایید و برای تثبیت عدد انتخاب شده یک بار کلید را بزنید بلافاصله نمایشگر دقیقه چشمک زن میگردد که تنظیم دقیقه نیز با کلید های انجام می شود ، پس از گذشت سه ثانیه اطلاعات ذخیره خواهد شد.




**جوجه گردان :** با فشار موتور جوجه گردان اول روشن یا خاموش می شود .


با فشار جوجه گردان دوم هم شروع به کار یا خاموش می شود.

**فن داخل فر :** با فشار کلید فن داخل محفظه فر روشن می شود و با فشار مجدد این کلید فن خاموش میگردد.


**لامپ:** با فشار دادن کلید  لامپ داخل محفظه روشن می شود و با فشار مجدد خاموش می گردد.

**تنظیم تایمر قطع شعله:** کلید  را یک بار لمس کنید ، نمایشگر دقیقه به حالت چشمک زن در می آید با استفاده از کلیدهای   می‌توانید زمان مورد نظر جهت خاموش شدن یکی از شعله ها به صورت خودکار تا ۹۹ دقیقه را تنظیم نمایید ، برای تثبیت تغییرات اعمالی کافی است ۳ ثانیه صبر کنید.

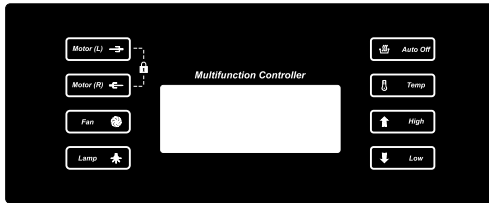
**تنظیم تایمر هشدار:** کلید  را یک بار لمس کنید تا نمایشگر دقیقه به حالت چشمک زن در آید همزمان با استفاده از کلید های   زمان مورد نظر جهت هشدار را تا ۹۹ دقیقه تنظیم نمایید. برای تثبیت تغییرات اعمالی کافی است ۳ ثانیه صبر کنید.

**ترموتر:** با فشار کلید  دمای داخل فر را میتوان مشاهده نمود و با فشار مجدد میتوان ساعت نمایشگر را دید .

**نکته:** نمایش دمای داخل فر تنها مربوط به مدل هایی است که المنت برقی دارند .

**قفل کودک:** با لمس همزمان کلید های  قفل کودک فعال شده و با نگاه داشتن این دو کلید به مدت ۴ ثانیه قفل کودک غیر فعال می شود .

— **طریقه استفاده از تایمر لمسی ۸ کلید:**



روشن کردن موتور های جوجه گردان : هر موتور جوجه گردان داخل فر را می‌توانید با فشردن کلید های **Motor (L)** → **Motor (R)** ← روشن کرد.

روشن کردن فن داخل فر : موتور فن داخل فر با لمس کلید **Fan** فعال می‌گردد.

روشن کردن لامپ داخل فر : لامپ داخل فر با لمس کلید **Lamp** روشن و خاموش می‌گردد.

قطع کن شعله و تایمر زمان دار : قطع کن شعله با یک بار لمس کلید **Auto Off** فعال می‌گردد، و پس از فعال سازی به کمک کلیدهای **Low** و **High** زمان مورد نظر تنظیم می شود.

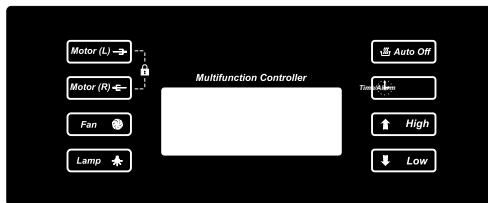
تایمر زمان دار با یک بار لمس کلید **Auto Off** فعال می‌گردد و پس از فعال سازی به کمک کلید های **Low** و **High** زمان مورد نظر تنظیم می‌گردد.

**قفل کودک :** با لمس همزمان دو کلید **Motor (L)** → **Motor (R)** ← به مدت ۳ ثانیه، قفل کودک فعال و با تکرار این عمل غیر فعال می گردد.

**نمایش دما :** نمایش دمای داخل فر تنها مربوط به مدل هایی است که المنت برقی دارند.

**تنظیم ساعت :** با لمس همزمان کلید های **Low** و **High** اعداد ساعت شمار به حالت چشمک زن در می آید و با لمس مجدد کلیدهای فوق ساعت تنظیم می گردد. سپس جهت تنظیم دقیقه نیز با لمس کلید **Auto Off** در نمایشگر اعداد دقیقه بحالت چشمک زن در می آید و با کلیدهای **Low** و **High** تنظیم می گردد.

— **طریقه استفاده از تایمر لمسی ۸ کلید: (فاقد دماسنج)**



روشن کردن موتور های جوجه گردان : هر موتور جوجه گردان داخل فر را می‌توانید با فشردن کلید های **Motor (L) →** و **Motor (R) ←** روشن کرد.

روشن کردن فن داخل فر : موتور فن داخل فر با لمس کلید **Fan** فعال می‌گردد.

روشن کردن لامپ داخل فر : لامپ داخل فر با لمس کلید **Lamp** روشن و خاموش می‌گردد.

قطع کن شعله و تایمر زمان دار : قطع کن شعله با یک بار لمس کلید **Auto Off** فعال می‌گردد، و پس از فعال سازی به کمک کلیدهای **High** و **Low** زمان مورد نظر تنظیم می شود.




در صورتیکه بخواهید برنامه قطع کن شعله را متوقف کنید، بایستی کلید **Auto Off** مجدداً لمس شود و پس ملودی ۳ ثانیه ای، برنامه متوقف می شود.

تایمر زمان دار : با یکبار لمس کلید **Time/Alarm** فعال می شود و پس از فعال‌سازی به کمک کلیدهای **High** و **Low** زمان مورد نظر تنظیم می گردد. جهت توقف برنامه کفایت یکبار دیگر کلید **Time/Alarm** را لمس کنید.

تنظیم ساعت: با لمس ۳ ثانیه ای کلید **Time/Alarm** اعداد ساعت چشمک زن شده و با کلیدهای **High** و **Low** تنظیم می‌شود و با لمس مجدد کلید **Time/Alarm** اعداد دقیقه شمار چشمک زن شده و مطابق تنظیم ساعت مجدداً عمل کنید و پس از ۳ ثانیه ساعت اجاق تنظیم می گردد



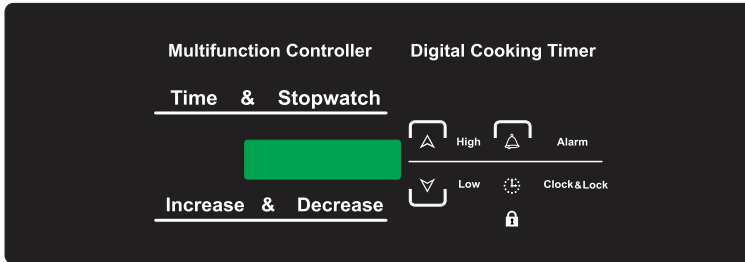


۵- جهت قفل کردن صفحه کلید ، دکمه  را به مدت حدود ۲ ثانیه لمس نمایید . با این عمل در نمایشگر قسمت ساعت حروف LO مشخص شده و دکمه های برد غیر فعال می شوند (بجز دکمه  ) و چراغ دکمه قفل نیز روشن خواهد شد. همچنین جهت باز کردن قفل لازم است مجدداً کلید  را به مدت ۲ ثانیه را لمس نمایید.

● نکته :

طریقه عملکرد المنت ها بدین صورت است که با تنظیم قدرت المنت ها (انتخاب عدد ۱ الی ۹) اگر المنت در حالت عدد ۹ باشد، المنت مربوطه برای مدت زیادی روشن خواهد ماند و هرچه به عدد ۱ نزدیکتر شود ، زمان روشن بودن المنت نیز کمتر خواهد بود که این امر باعث کاهش میزان مصرف برق به مقدار زیادی خواهد شد.

طریقه استفاده از تایمرلمسی ۴ کلید:



### تنظیم ساعت

کلید **Clock** را به مدت ۳ ثانیه نگه‌دارید آنگاه نمایشگر ساعت بحالت چشمک زن درمی آید همزمان می‌توانید با استفاده **Down** و **Up** ساعت مورد نظر را تنظیم نمایید و برای تثبیت عدد انتخاب شده یکبار کلید **Clock** را بزنید بلافاصله نمایشگر دقیقه چشمک زن می‌گردد که تنظیم دقیقه نیز به همین منوال می‌باشد.

### تنظیم تایمر

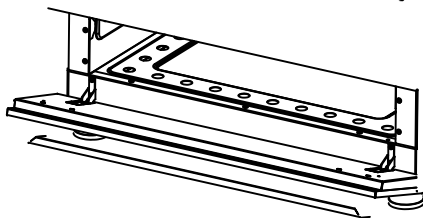
کلید **ALARM** را بزنید آنگاه نمایشگر دقیقه تایمر بحالت چشمک زن در می‌آید همزمان با استفاده از کلید های **Down** و **Up** دقیقه مورد نظرتان را تا ۹۹ دقیقه به دلخواه تنظیم نموده و بعد از تنظیم با گذشت ۳ ثانیه تایمر شمارش معکوس را برای اعلام هشدار آغاز می‌کند

### قفل کودک

کلید **Clock & Lock** را یکبار بزنید کلیدها قفل می‌گردد و همزمان **LED** مربوط به قفل کودک نیز چشمک‌زن می‌گردد و برای غیر فعال کردن قفل کودک کلید مربوطه را به مدت ۳ ثانیه نگه‌دارید سپس قفل کودک غیر فعال میگردد.

## — محفظه گرمخانه ( مدل های فر دار )

محفظه گرم خانه مطابق شکل ، در زیر محفظه فر قرار دارد و در زمانی که مشعل فر روشن می باشد جهت گرم نگه داشتن غذا بعد از پخت مورد استفاده قرار میگیرد.

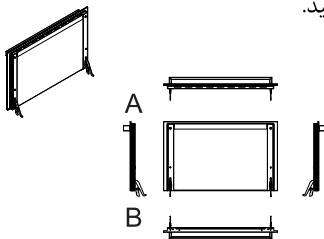


### ● توجه:

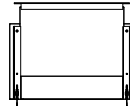
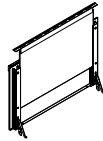
هرگز از گرم خانه برای نگهداری اجسام قابل اشتعال مانند سفره پارچه روزنامه و غیره استفاده نفرمایید.

## — طریقه جدا کردن درب فر از اجاق

چنانچه میخواهید درب فر را جدا نمایید لازم است ابتدا درب فر را کاملا باز کنید سپس لولا **A** را به طرف بالا فشار دهید تا روی زبانه بازوی بلند لولا **B** قفل شود . آنگاه درب فر را به صورت نیمه باز در وضعیت ۴۵ درجه قرار داده و سپس آن را با دودست خود به طرف بیرون بکشید و از جای خود خارج کنید.

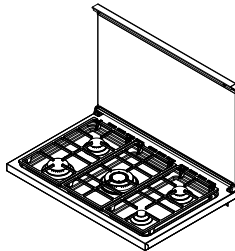


در مدل هایی که مجهز به شیشه دویل متحرک است می‌توانید مطابق شکل شیشه دویل را از اجاق جدا نمایید و پس از نطافت به همان ترتیب روی اجاق نصب نمایید.



— **طریقه جدا کردن درب رویه از اجاق**

شما می‌توانید مطابق شکل درب رویه را از اجاق جدا نمایید.



— **جدول مقایسه درجات سانتی گراد با فارنهایت**

درجه حرارت های روی پیشانی اجاق گاز به سانتی گراد می باشد . جهت تبدیل آنها به فارنهایت از جدول زیر استفاده نمایید.

260	240	230	210	190	170	150	125	C
500	464	446	410	374	338	301	257	F

**— زمان و درجه حرارت پخت غذا در فر :**

توجه : به زمان های فوق ۱۵ دقیقه زمان پیش گرم شدن محفظه فر را نیز اضافه نمایید.

نام مواد غذایی	درجه حرارت (سانتی گراد)	محل استقرار روی کشوها از بالا	زمان پخت ( دقیقه )
کیک میوه ای	۱۹۰	۲	۲۰
کیک اسفنجی	۱۸۰	۳	۲۰
کلوچه پف کرده	۲۰۰	۳	۱۰-۱۵
کلوچه معمولی	۲۲۰	۳	۲۰
گوشت ورقه شده	۲۰۰	۳	۶۰
مرغ	۲۰۰	۲	۷۵
ماهی	۲۰۰	۲	۳۰
پیتزا	۲۰۰	۲	۲۰
ساندویچ	۱۷۰	۲	۱۰

## ■ راهنمای نظافت محصول

- ۱- تمیز کردن صفحه رویه اجاق: - برای تمیز کردن صفحه رویه اجاق، شبکه‌ها و سرشعله‌ها را از روی اجاق بردارید و برای شستشوی اجزا اجاق از مواد پاک‌کننده استاندارد استفاده نمایید.
- ۲- تمیز کردن اجزا رنگی و شیشه‌ای اجاق: - این اجزا را با استفاده از روزنامه یا پارچه و مایع شیشه پاک‌کن تمیز نمایید.
- ۳- تمیز کردن فر اجاق: - فر اجاق را بعد از هر بار مصرف وقتی که فر کاملاً خنک شد، با دستمال مرطوب تمیز نمایید زیرا اگر فر به همین حالت مجدداً روشن شود لکه‌ها و چربیها به سختی تمیز می‌شوند.
- ۴- تمیز کردن شبکه‌های چدنی: شبکه‌ی چدنی را در ظرفی از آب قرار دهید، باید توجه داشته باشید که سطح آب از ارتفاع شبکه چدنی بالاتر باشد. به ازای هر یک لیتر آب دو قاشق چایخوری جوش شیرین (یا یک قاشق غذاخوری سرکه سفید) به آن اضافه کرده و به خوبی آن را هم بزنید تا کامل حل شود. پس از دو ساعت شبکه‌ی چدنی را از آب آورده و با اسکاچ معمولی و بدون سیم به همراه مایع ظرفشویی به طور کامل شستشو دهید. پس از آبکشی لکه‌های چربی از بین رفته‌اند.
- توجه داشته باشید که مدت ماندگاری لکه‌ها نباید بیشتر از یک یا دو ماه باشد و به منظور لکه‌گیری بهتر و تمیز ماندن شبکه‌های چدنی باید ماهی یک بار شستشو شوند

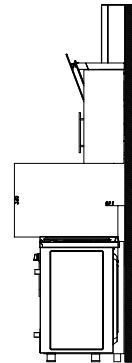
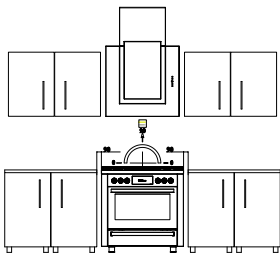
### ● توجه:

- قبل از هرگونه نظافت دوشاخه برق را از پریز جدا نمایید.
- هرگز شبکه، سرشعله و دیگر قطعات اجاق را بوسیله ماشین ظرفشویی نشوید.
- بعد از نظافت اجاق تا زمانی که از خشک شدن اجاق مطمئن نشده‌اید هرگز آن را به شلنگ گاز و پریز متصل نکنید.
- توجه داشته باشید سوراخ‌های سرشعله با اجسام خارجی مسدود نشده باشد.
- از باقی ماندن سرکه، قهوه، شیر، آب نمک، آبلیمو و آب گوجه‌فرنگی، روی قطعات لعابی خودداری شود.
- در هنگامی که اجاق گرم است آن را تمیز نکنید.
- از شستن شبکه، سرشعله و دیگر قطعات با مواد اسیدی خودداری نمائید.

## ■ راهنمای نصب محصول

### — 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 و اگر پریزی در پشت اجاق یا کابینت قرار دارد به هیچ وجه استفاده نشود .
- دیواره ها و اطراف اجاق باید قابلیت تحمل حداقل ۷۵ درجه سانتی گراد را داشته باشند.
- حداقل فواصل لازم بین اجاق و دیواره های اطراف با توجه به ابعاد اجاق به ترتیب عبارت است از دیواره های 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 می باشند.

## — برداشتن پوشش بسته بندی

ابتدا پوشش بسته بندی و روکش های مربوطه را از روی اجاق بردارید و اجاق را از روی پلاستفوم و یا پالت چوبی جدا کنید .

## — تنظیم پایه ها

این اجاق مجهز به پایه های قابل تنظیم می باشد که به منظور سهولت در نظافت زیر اجاق همچنین تراز کردن و تنظیم ارتفاع دلخواه تعبیه گردیده است.



## ● توجه :

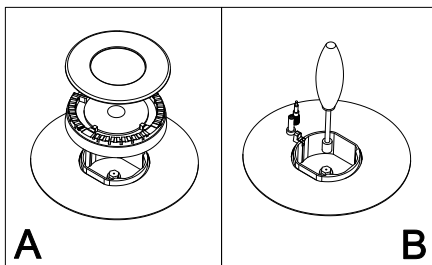
جهت جا به جایی ، اجاق را حداقل ۵ سانتی متر از سطح زمین بلند نمایید . به هیچ عنوان در جا به جایی اجاق گاز از ولوم ها استفاده ننمایید زیرا امکان شکستن شفت ولوم وجود دارد.



**– تبدیل اجاق از گاز طبیعی (شهری) به مایع (کپسولی) یا بالعکس :**

نظر به اینکه در طراحی و تولید اجاق (الباگاز) از شعله های فنجانی شکل استفاده گردیده ، لذا به تنظیم هوای اولیه نیاز ندارد و به دلیل دسترسی آسان به نازل ها به سادگی می توان (مطابق شکل زیر) نسبت به تبدیل نازل ها اقدام نمود. توجه داشته باشید در صورت نیاز به تنظیم نازل ها این عمل حتما باید توسط نمایندگان مجاز خدمات مشتریان (الباگاز) صورت پذیرد در غیر این صورت شرکت هیچ گونه مسئولیتی را نمی پذیرد.

**– مراحل تعویض نازل :**



- الف : شبکه و سرپوش لعابی و کلاهک را 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 می نمایید مطابق جدول زیر نصب نمایید .

گاز طبیعی با فشار ۲۰ میلی بار		گاز مایع با فشار ۲۹ میلی بار		
ارزش حرارتی (KW)	قطر نازل (mm)	ارزش حرارتی (KW)	قطر نازل (mm)	مشعل
۱/۳۵	۰/۹۰	۱/۲۵	۰/۵۰	کوچک
۱/۸۳	۱/۰	۱/۷	۰/۷۰	متوسط
۲/۳۷	۱/۲	۲/۵۵	۰/۸۰	بزرگ
۳/۰۱	۱/۴	۳/۲۶	۰/۹۰	پلوپز
۵/۸	۱/۶ (۱/۷)	۵/۳	۰/۷۰	فر
۳/۶	۱/۳ (۱/۴)	۳/۹	۰/۸۰	بریان کن

**توجه :**

- از افزایش دادن قطر سوراخ نازل ها خودداری فرمایید .
- اجاق آماده استفاده با گاز طبیعی (شهری) می باشد.

## – اتصال اجاق به گاز و برق :

### اتصال به گاز :

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

### • توجه :

- کلیه اجاق های این شرکت از ناحیه سر شلنگی 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 رگولاتور مطابق با استاندارد استفاده کرد (درگاز شهری نیازی به رگولاتور نمی باشد).
- به هیچ وجه از رگولاتور فشار قوی جهت اتصال کپسول گاز مایع استفاده ننمایید.
- شیلنگ اتصال اجاق به منبع گاز نباید در معرض شعله ها 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 . به منظور افزایش ضریب ایمنی در اجاق گاز از کابل های دارای سیم ارت استفاده شده است .  
لذا دوشاخه باید بوسیله پریز به ارت ساختمان متصل شود.

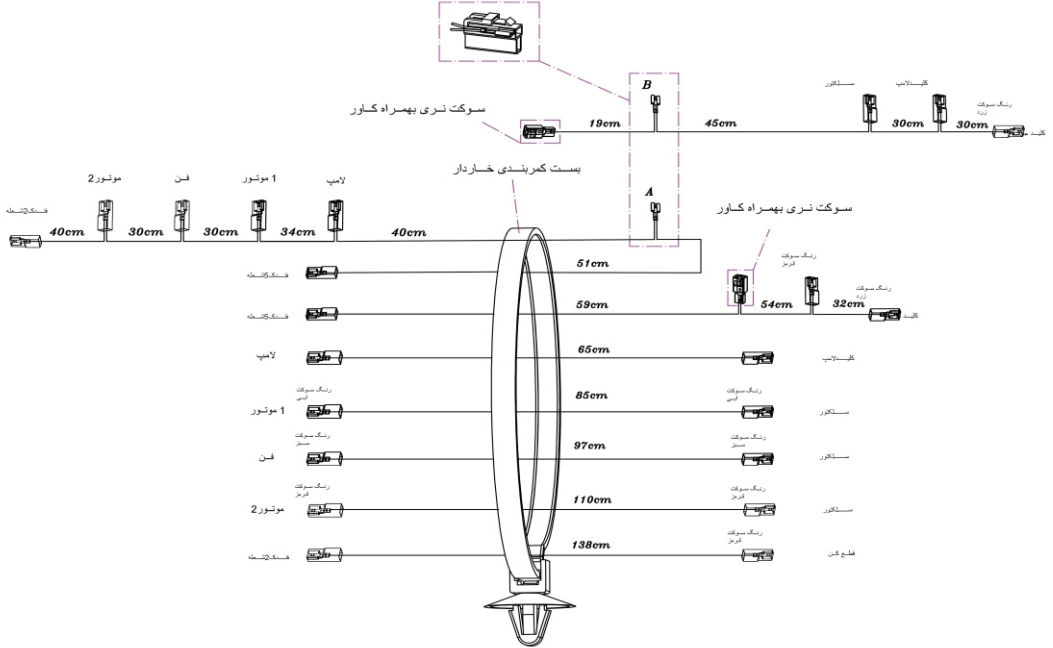
### در صورت تعویض کابل برق به نکات زیر توجه نمایید :

- کابل باید دارای سه رشته برای اتصال فاز ، نول و ارت باشد .
- مقطع هر سیم نباید کمتر از ۰/۷۵ میلیمتر باشد.
- حداقل مقاومت حرارتی سیم دوشاخه باید ۹۰ درجه سانتی گراد باشد.

# Earth



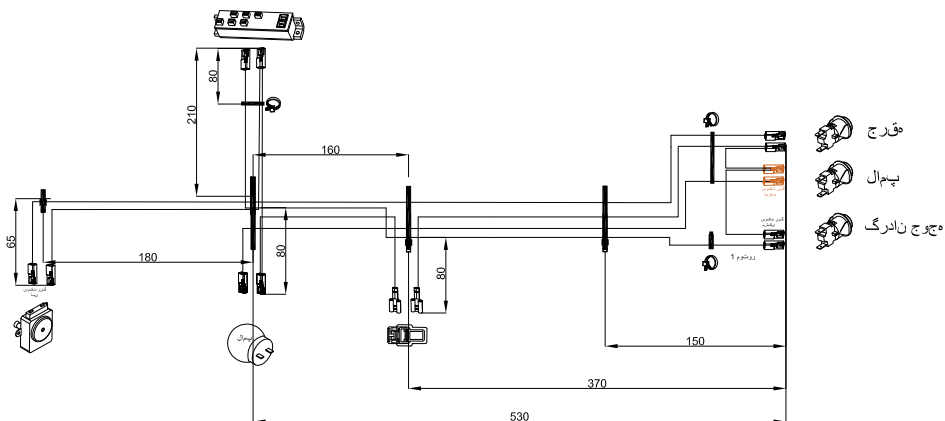
سوکت برنجی B , A داخل کاور T مونتاژ گردد



نسیب کشی معمولی میکرو سنسویج



کدنف 5 مل عیش



سیم کشی اجاق فاقد تایمر دیجیتال و میکروسویچ

**ALTON**  
BEST QUALITY EVER

**خدمات مشتریان**



## - شرایط نصب و گارانتی

مصرف کننده گرامی لطفا موارد ذیل را مطالعه و به دقت عمل نمایید.

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

۱- پس از خریداری و حمل محصول به محل مورد نظر ، محصول را از بسته بندی خارج نموده و سپس با شماره تلفن مرکز تماس : ۰۲۱-۷۱۳۹۶ تماس حاصل فرمایید.

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

## مدت زمان ضمانت از تاریخ نصب ۲۴ ماه می باشد

### مواردی که مشمول گارانتی نمی باشند:

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

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

## راهنمای نصب و تعمیر محصول

مصرف کننده گرامی

لطفا جهت نصب و تعمیر محصول به یکی از روش های 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

و یا برقراری تماس با شماره ذیل :

۰۲۱-۷۱۳۹۶

مصرف کننده 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 دیدگاه های شما واقفیم، پیشاپیش از اینکه از طریق کانال های زیر انتقاد، پیشنهاد یا شکایت خود را به ما منتقل می نمایید، سپاسگزاریم

۱- شماره تماس مستقیم : ۰۲۱-۷۴۳۸۶۰۰۶

۲- شماره فکس مستقیم : ۰۲۱-۷۴۳۸۶۶۴۵

۳- ایمیل : CS@alton-home.com

۴- تلگرام : ۰۹۹۲۱۵۶۳۲۶۶

(( هدف ما جلب رضایت شماست ))

کارت ضمانت محصول  
(نسخه مشتری)

نام و نام خانوادگی خریدار :

تاریخ نصب :

نام فروشگاه :

تاریخ خرید :

لیبل سریال

لطفا در حفظ و نگه داری کارت ضمانت دقت فرمایید.

لطفا جهت استفاده از محصول هنگام آموزش تکنسین حضور داشته و موارد قید شده را تست نموده و سالم تحویل بگیرید:

تست عملکرد مشعل / المنت

تست نشتی راکورد ، شلنگ و سرشلنگی رابط

تست عملکرد برد الکترونیکی ، لامپ و فن

مصرف کننده گرامی در نظر داشته باشید امضا شما به منزله تحویل گرفتن محصول به صورت صحیح و سالم می باشد.

توضیحات :

نام و نام خانوادگی تحویل گیرنده

امضاء

خدمات مشتریان البا گاز

سامانه پیام کوتاه : ۱۰۰۰۰۹۲۷

تلفن : ۰۲۱-۷۱۳۹۶

نام و نام خانوادگی تکنسین

مهر و امضاء

کارت ضمانت محصول  
(نسخه خدمات مشتریان البازار)

نام و نام خانوادگی خریدار :

آدرس :

شماره تماس :

تاریخ نصب :

نام فروشگاه :

تاریخ خرید :

لیبل سریال

لطفا در حفظ و نگه داری کارت ضمانت دقت فرمایید.

لطفا جهت استفاده از محصول هنگام آموزش تکنسین حضور داشته و موارد قید شده را تست نموده و سالم تحویل بگیرید:

تست عملکرد مشعل / المنت

تست نشتی راکورد ، شیلنگ و سرشیلنگی رابط

تست عملکرد برد الکتریکی ، لامپ و فن

مصرف کننده گرامی در نظر داشته باشید امضا شما به منزله تحویل گرفتن محصول به صورت صحیح و سالم می باشد.

توضیحات :

نام و نام خانوادگی تحویل گیرنده

امضاء

خدمات مشتریان البازار

سامانه پیام کوتاه : ۱۰۰۰۰۹۲۷

تلفن : ۰۲۱-۷۱۳۹۶

نام و نام خانوادگی تکنسین

مهر و امضاء



## تلفن امور مشتریان : ۰۲۱-۷۱۳۹۶

انتقادات / پیشنهادات / تلفن: ۰۲۱-۷۴۳۸۶۰۰۶ ایمیل: [cs@Alton-home.com](mailto:cs@Alton-home.com)

وبسایت شرکت: [www.Alton-home.com](http://www.Alton-home.com)

وبسایت فروش آنلاین: [www.Altonshop.com](http://www.Altonshop.com)

کانال آموزشی تلگرام محصولات آلتون: [@alton\\_amoze](https://www.instagram.com/alton_amoze)

آدرس اینستاگرام آلتون: [@altonhome](https://www.instagram.com/altonhome)

آدرس تلگرام آلتون: [@altonhomes](https://www.instagram.com/altonhomes)

آدرس دفتر مرکزی خدمات پس از فروش: تهران، فلکه اول تهرانپارس،

خیابان امیری طائمه، نبش خیابان کیخسروی پلاک ۱۳، واحد ۵

آدرس کارخانه: کیلومتر ۶ جاده تهران فیروزکوه، ناحیه صنعتی دماوند،

خیابان ششم غربی



بانصب‌نرم افزار بارکدخوان واسکن تصویر مقابل فیلم‌های آموزشی محصولات آلتون را مشاهده بفرمایید.

ساخت ایران



6610069865