LG

دفترچه راهنمای

مایکرو ویو / فر / کانوکشن

لطفا پیش از استفاده این دفترچه راهنما را به دقت مطالعه کنید.

CC-4284BR LF-5703TRS
CC-4284BRS LF-5703TSS
CC-4284TRS
CC-4284TSS

P/No: MFL31567320

بعلت وجود قفل های ایمنی داخلی که در مکانیزم در جا سازی شده ، نمی‌توانید فر خود را با در باز به کار اندازید . این قفل ها بطور اتوماتیک هر گونه فعالیت پخت و پز را به هنگام باز بودن در متوقف می سازد زیرا در صورت شروع پخت در فر مایکروویو می تواند منجر به قرار گیری بدن در معرض امواج مایکروویو شود .

به قفل ها دست نزنید

هیچگونه چیزی بین قسمت جلوئی فر و درب نگذاشته یا نگذارید غذا یا پس مانده آن را با ماده پاک کننده از روی سطوح درزگیری جمع کنید .
اگر فر خراب است از آن استفاده نکنید . حتماً باید درهای فر به درستی بسته شوند ۱- درها خراب نباشد ، ۲ - لوله ها و بست ها خراب نباشند ، ۳ - قسمت های درزگیری شده گرفته دچار نقص نشده باشند .
فر باید تنها توسط تعمیرکاران متخصص و مجرب تعمیر شود .

هشدار

از زمان مناسب برای پخت غذای خود اطمینان حاصل کنید زیرا پخت بیش از حد ممکن است منجر به آتش گرفتن غذا و صدمه دیدن فر شما شود .

در زمان حرارت دادن مایعات مثل سوپ ، سس ها و نوشیدنی ها در مایکروویو ، حرارت دادن بالاتر از نقطه جوش می تواند باعث سر رفتن و نشت مایعات از ظروف می‌شوند .
به منظور جلوگیری از آن ، اقدامات زیر را انجام دهید .
۱- از ظروف صاف با گردن باریک استفاده نکنید .
۲- مایعات را بعد از رسیدن به نقطه جوش مناسب از دستگاه خارج کنید .
(مایعات نباید به حالت قلقل در دستگاه استفاده شوند.)
۳- قبل از قرار دادن مایعات در فر حتماً آنها را هم بزنید و دوباره در حین زمان پخت این کار را انجام بدهید .
۴- بعد از حرارت دادن چند لحظه صبر کنید مایع را هم زده یا تکان دهید و دمای آن را قبل از مصرف چک کنید تا دچار سوختگی نشوید .
(بویژه محتویات بطری شیر یا ظروف غذای کودک)
در موقع برداشتن ظرف مراقب باشید .

هشدار

بعد از حرارت دادن ، چند لحظه صبر کنید مایع را به هم زده یا تکان دهید و دمای آن را قبل از مصرف چک کنید تا دچار سوختگی نشوید .

فهرست

اقدامات ایمنی ۲
فهرست مطالب ۳
بازکردن و نصب ۴-۵
تنظیم ساعت ٦
قفل کودک ۷
پخت غذا با قدرت مایکروویو ۸
میزان قدرت مایکروویو ۹
شروع به کار سریع ۱۰
پخت با گریل ۱۱
گرم کردن دستگاه با کانوکشن ۱۲
طبخ با کانوکشن ۱۳
پخت ترکیبی گریل ۱٤
پخت ترکیبی کانوکشن ۱۵
گرم نگهداشتن غذا ۱٦
یخ زدایی سریع ۱۷-۱۸
یخ زدایی خودکار ۱۹
راهنمای یخ زدایی بر اساس وزن ۲۰
پخت خودکار ۲۱-۲٤
گرم کردن مجدد خودکار ۲۵-۲٦
آشپزی ایرانی ۲۷-۳۰
پخت بیشتر یا کمتر ۳۱
سرهم کردن جوجه گردان ۳۲
نصب و پخت با جوجه گردان ۳۳ ۳٤
راهنمای گرم کردن یا گرم کردن مجدد ۳۵
راهنمای پخت سبزی های تازه ۳٦
راهنمای پخت گریل (سرخ کن) ۳۷
دستورالعمل های ایمنی مهم ۳۸-۳۹
ظروف مایکروویو ٤۰
مشخصات غذا و پخت مایکروویو ٤۱-٤۲
سؤال و جواب ٤۳
اطلاعات سیم برق / مشخصات فنی ٤٤

فر مایکروویو چگونه کار می کند؟

مایکروویوها از نوعی انرژی مثل امواج رادیویی و تلویزیونی و اشعه نور معمولی برخوردار هستند. معمولاً این امواج از محیط به بیرون کشیده می شوند و بدون اثر ناپدید می شوند. فرهای مایکروویو دارای مگنترون هستند که برای استفاده از انرژی در مایکروویوها طراحی شده است. الکتریسیته داخل لوله های مگنترون برای ایجاد انرژی مایکروویو استفاده می شود.

این مایکروویوها از طریق شکافهای داخل فر وارد وحوطه پخت می شوند. یک صفحه دوار یا سینی کف آن قرار دارد. مایکروویوها نمی توانند از دیواره های فلزی فر عبور کنند اما می توانند در مواردی مثل شیشه، سرامیک و کاغذ نفوذ کنند.

مایکروویو ظرف غذا را حرارت نمی دهد و ظرف به خاطر حرارت ایجاد شده توسط غذا داغ می شود.

یک وسیله بسیار ایمن

فر مایکروویو شما یکی از ایمن ترین لوازم خانگی است. وقتی که در آن باز است فر به طور اتوماتیک تولید امواج را متوقف می کند. انرژی آن وقتی وارد غذا می شود تماماً تبدیل به حرارت می شود. و وقتی آن را مصرف می کنید هیچگونه آسیبی به بدن شما نمی رساند.

باز کردن و نصب کردن

پیروی از مراحل ذکر شده در این دو صفحه شما را از کار کرد درست دستگاه مطلع می کند. لطفا در مورد محل نصب فر خود دقت لازم را بکاربرید. به هنگام باز کردن مایکروویو تمامی لوازم جانبی آن را خارج کنید. مطمئن شوید که به هنگام حمل مایکروویو شما آسیب ندیده است.

۱ فر را از بسته بندی خارج کرده و روی یک سطح‌صاف قرار دهید.

جوجه گردان

سه پایه کوتاه

سه پایه بلند

دستگیره

سینی فلزی

سینی شیشه ای

صفحه دوار

۲ فر خود را در جایگاه دلخواه قرار داده، به نحوی که ۸۵ سانتی متر ارتفاع داشته باشد. از بالا حداقل ۳۰ سانتی متر و از پشت حداقل ۱۰ سانتی متر برای تهویه خوب، جا داشته باشد. قسمت جلویی فر باید حداقل ۸ سانتی متر از لبه محلی که آن را قرار داده اید عقب تر باشد تا از افتادن آن جلوگیری شود.

یک منفذ خروجی در بالا یا پهلوی فر است، مسدود کردن آن به فر صدمه می زند.

CC-4284BR/CC-4284TSS

CC-4284BRS

از این دستگاه نباید برای مقاصد تجاری استفاده کرد

۳

فر را به پریز استاندارد خانگی وصل کنید، مراقب باشید که تنها فر شما به پریز وصل شده باشد. **اگر فر به درستی کار نکرد آن را از برق کشیده و مجدداً وصل و روشن نمایید.**

۴

با فشار **DOOR OPEN** ، آن را باز نموده و **حلقه دوار** را داخل فر و **سینی شیشه ای** را روی آن قرار دهید.

۵

لیوان **مخصوص مایکروویو** را با ۳۰۰ میلی لیتر آب پر کنید و در داخل **سینی شیشه ای** قرار دهید و در فر را ببندید. اگر در مورد نوع ظرف مصرفی شک دارید به صفحه ٤٠ مراجعه فرمایید.

۶

دکمه **STOP** را فشار دهید سپس برای تنظیم زمان پخت ۳۰ ثانیه ای دکمه **START** را یک بار فشار دهید. با هربار فشار این دکمه صدای بیپ شنیده خواهد شد. پیش از فشار دفعه ششم این دکمه دستگاه شروع به کار خواهد کرد؛ نگران نباشید این عادی است.

۷

صفحه نمایش دستگاه به طور معکوس ۳۰ ثانیه را شمارش می کند. وقتی به صفر رسید صدای بیب را می شنوید در فر را باز کنید و دمای آب را تست کنید. اگر فر درست کار کند آب باید گرم باشد. **در هنگام برداشتن ظرف مواظب باشید، زیرا ممکن است ظرف بسیار داغ باشد.**

اکنون فر شما نصب و آماده به کار است.

۸

محتوی شیشه شیر کودک و غذای وی قبل از مصرف باید تکان داده و از لحاظ دما آزمایش شود تا موجب سوختگی کودک نگردد.

نحوه استفاده از متعلقات

از دستگاه مطابق شکل استفاده نکنید. استفاده نادرست منجر به تولید جرقه و آسیب دستگاه می شود.

تنظیم ساعت

می توانید ساعت را ۱۲ ساعته یا ۲۴ ساعته تنظیم کنید.
در مثال زیر به شما تنظیم ساعت ۳۵: ۱۴ را در یک دور ۲۴ ساعته نشان می دهیم.
مطمئن شوید که تمام قسمتهای بسته بندی شده را باز نموده اید.

وقتی اولین بار فر را به برق می زنید یا بعد از قطع برق، دوباره روشن می شود، علامت '0' a روی صفحه به نمایش در می آید. باید ساعت آن را تنظیم کنید.

اگر ساعت (یا نمایشگر) هر گونه علامت عجیب و نا شناخته ای را نشان داد، باید دو شاخه را ابتدا از برق کشیده و دوباره به برق بزنید و سپس ساعت را از نو تنظیم کنید.

ابتدا از نصب صحیح دستگاه همانگونه که در کتاب گفته شده مطمئن شوید.
دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

دکمه **Clock** را یک بار فشار دهید.
برای تغییر ساعت ۲٤ ساعته دکمه **DIAL** را فشار دهید.
(اگر می خواهید از ساعت ۱۲ ساعته استفاده کنید دکمه را یک بار دیگر فشار دهید. اگر می خواهید پس از تنظیم ساعت گزینه متفاوتی را تغیر دهید، شما باید دستگاه را از برق کشیده و دوباره متصل کنید.

گردونه **DIAL** را بچرخانید تا عبارت"14:35" نمایان شود.
برای تایید ساعت گردونه **DIAL** را فشار دهید.

گردونه **DIAL** را بچرخانید تا عبارت "14:00" نمایان شود.
گردونه **DIAL** را فشار دهید.
ساعت شروع به شمارش می کند.

قفل
کودک

دستگاه فر به منظور پیشگیری از عملکرد تصادفی دارای قابلیت ایمنی است. با تنظیم قفل کودک تمامی عملکردها غیرفعال شده و عمل پخت و پز انجام نخواهد شد.
کودک شما فقط قادر به باز کردن در خواهد بود.

۱ دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

۲ دکمه **STOP/CLEAR** را فشار داده و نگه دارید تا علامت "**L**" نمایان شده و صدای بیپ شنیده شود.
قفل کودک اکنون فعال است.

۳ برای لغو قفل کودک دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید تا علامت "**L**" ناپدید شود.
وقتی دکمه را رها می کنید صدای بیپ شنیده می شود.

پخت با توان مایکرو

در نمونه زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور غذا را با توان ۸۰٪ در عرض ۵ دقیقه و ۳۰ ثانیه بپزید.

دستگاه فر دارای ۵ تنظیم توان مایکروویو است.

POWER	%	خروجی توان
HIGH MAX	100%	900W
MEDIUMHIGH	80%	720W
MEDIUM	60%	540W
DEFROST MEDIUM LOW	40%	360W(❄❄)
LOW	20%	180W

استفاده نکنید

سینی فلزی

جوجه گردان

سه پایه بلند

سه پایه کوتاه

۱ از این که دستگاه مطابق آنچه که در صفحات قبل ذکر شد نصب شده است اطمینان حاصل کنید.
دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

۲ دکمه **MODE** را فشار دهید.

۳ برای تایید حالت مایکرو گردونه **DIAL** را فشار دهید.
(وقتی دکمه MODE انتخاب شده باشد حالت مایکرو (≋) به طور خودکار امکان پذیر خواهد بود.)

۴ گردونه را بچرخانید تا عبارت "720" نمایان شود.
برای تایید توان گردونه **DIAL** را فشار دهید.

۵ گردونه **DIAL** را فشار دهید تا عبارت "5:30" نمایان شود.

۶ دکمه **START** را فشار دهید.
هنگام عمل پخش می توانید با چرخاندن **DIAL** زمان پخت را افزایش یا کاهش دهید.

سطح توان مایکروو

دستگاه مایکروویو مجهز به ۵ سطح توان است که به شما انعطاف عملکرد بیشتر و کنترل زیادی را در هنگام پخت می دهد.

جدول زیر نمونه هایی از غذاها و سطح توان پخت پیشنهادی با استفاده از این فر مایکروویو است.

سطح توان	استفاده	سطح توان (٪)	خروجی توان
HIGH	• جوش آمدن آب. • گوشت کبابی • پخت تکه های مرغ، ماهی، سبزیجات • پخت استیک	100%	900W
MEDIUM HIGH	• گرم کردن مجدد (مایعات) • گوشت و مرغ کبابی • پخت انواع قارچ و صدف • پخت غذاهای حاوی پنیر و تخم مرغ	80%	720W
MEDIUM	• گرم کردن مجدد (سیب زمینی، انوع غذا، غذاهای حاضری) • تخم مرغ آماده • درست کردن فرنی • آماده کردن برنج، سوپ	60%	540W
DEFROST/ MEDIUM LOW	• تفت همه نوع غذا • آب کردن کره و شکلات • پخت گوشت های ورقه ای خیلی نازک	40%	360W(**)
LOW	• شل کردن کره و پنیر • شل کردن بستنی • وز دادن خمیر ترش	20%	180W

شروع به کار
سریع

در نمونه زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور زمان پخت را ۲ دقیقه با توان 900W تنظیم کنید.

قابلیت **QUICK START** به شما امکان می دهد با لمس دکمه **QUICK START** پخت با توان HIGH را با فواصل زمانی ۳۰ ثانیه تنظیم کنید.

استفاده نکنید

سینی فلزی

جوجه گردان

سه پایه بلند

سه پایه کوتاه

دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

برای انتخاب زمان ۲ دقیقه با توان 900W دکمه **QUICK START** را ٤ بار فشار دهید.

پیش از اتمام فشار چهارم فر شروع به کار خواهد کرد.

در هنگام پخت **QUICK START** ، شما می توانید با فشار مکرر دکمه **QUICK START** زمان پخت را تا ۹۹ دقیقه و ۵۹ ثانیه افزایش دهید.

پخت با گریل

در نمونه زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور برای پخت برخی از غذاها ظرف مدت ۱۲ دقیقه و ۳۰ ثانیه از گریل استفاده کنید.

این دستگاه مجهز به یک **QUARTZ GRILL** است، پس نیازی به گرم کردن اولیه ندارد.

این عملکرد به شما امکان می دهد تا غذاها را برشته و ترد کنید.

سینی فلزی در حالت گریل بین سینی شیشه ای و سه پایه گریل قرار می گیرد.

سه پایه گریل (سه پایه بلند) باید در هنگام پخت گریل مورد استفاده قرار گیرد.

۱ دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

۲ دکمه **MODE** را فشار دهید.

۳ برای انتخاب گریل گردونه **DIAL** را بچرخانید.

علامت نمایان می شود.

برای تطبیق حالت گردونه **DIAL** را فشار دهید.

۴ گردونه **DIAL** را بچرخانید تا عبارت "12:30" نمایان شود.

۵ دکمه **START** را فشار دهید.

هنگام پخت گریل شما می توانید با چرخاندن گردونه زمان پخت را افزایش یا کاهش دهید.

گرم کردن اولیه

کانوکشن

در نمونه زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور فر را در دمای ۲۳۰ درجه سانتی گراد گرم کنید.

فر کانوکشن دارای دامنه دمایی بین ٤٠ درجه سانتی گراد و ١٠٠ تا ٢٥٠ درجه سانتیگراد است. (وقتی حالت کانوکشن انتخاب شده باشد ١٨٠ درجه سانتی گراد به طور خودکار امکان پذیر خواهد بود.
فر دارای یک عملکرد عمل آوری (ترش شدن) در دمای ٤٠ درجه سانتی گراد است. در صورتی که دمای فر بیش از ٤٠ درجه سانتی گراد باشد به دلیل عدم توانایی در استفاده از عملکرد فرآوری باید صبر کنید تا خنک شود.
هنگام استفاده از این عملکرد چنانچه دمای اجاق بیش از ٧٠ درجه سانتی گراد باشد رمزینه خطای "F-14" نمایان می شود.
فر شما تا رسیدن به دمای انتخاب شده چند دقیقه ای زمان صرف خواهد کرد.
به محض رسیدن به دمای صحیح، فر با ایجاد صدای بیپ به شما اطلاع خواهد داد که به دمای صحیح رسیده است.
سپس غذا را در فر قرار داده : سپس فرمان شروع پخت را صادر کنید.

دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

دکمه **MODE** را فشار دهید.

برای انتخاب **CONV** گردونه **DIAL** را بچرخانید.

علامت ❄ نمایان می شود.

برای تایید حالت گردونه**DIAL** را فشار دهید.

گردونه**DIAL** را بچرخانید تا عبارت "230°C" نمایان شود.

برای تایید دما گردونه **DIAL** را فشار دهید.

دکمه **START** را فشار دهید.

گرم کردن اولیه با نمایش"Pr-H " آغاز می شود.

پخت کانوکشن

در نمونه زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور ابتدا فر را گرم کرده و سپس غذا را به مدت ۵۰ دقیقه با دمای ۲۳۰ درجه سانتی گراد طبخ نمایید.

چنانچه دمایی را برای فر تنظیم نکنید، دستگاه به طور خودکار دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد را انتخاب می کند و شما می توانید با چرخاندن گردونه DIAL آن را تغییر دهید.

در هنگام پخت کانوکشن، سه پایه کانوکشن (سه پایه کوتاه) باید مورد استفاده قرار گیرد.

۱

دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

دکمه **MODE** را فشار دهید.

۲

برای انتخاب **CONV.** گردونه **DIAL** را بچرخانید.

علامت نمایان می شوند.

برای تایید حالت گردونه **DIAL** را فشار دهید.

۳

گردونه **DIAL** را بچرخانید تا عبارت "230°C" نمایان شود.

برای تایید دما گردونه **DIAL** را فشار دهید.

۴

گردونه **DIAL** را بچرخانید تا عبارت "50:00" نمایان شود.

۵

دکمه **START** را فشار دهید.

هنگام پخت شما می توانید با چرخاندن گردونه **DIAL** زمان پخت را افزایش یا کاهش دهید.

پخت
ترکیبی گریل

در نمونه زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور برای تنظیم زمان پخت ۲۵ دقیقه اجاق فر را با توان مایکرو ۲۰ درصد و گریل برنامه ریزی نمایید.

اجاق فر شما دارای پخت ترکیبی است که شما به موجب آن می توانید به طور همزمان یا نوبتی غذا را با **گرم کن** و **مایکروویو** پخت کنید. این عملکرد به طور کلی موجب کاهش زمان پخت می شود. در حالت پخت ترکیبی شما می توانید سه سطح توان مایکرو (۲۰٪، ۴۰٪ و ۶۰٪) را تنظیم کنید.

۱ دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

۲ دکمه **MODE** را فشار دهید.

۳ برای انتخاب **CONV. COMBI** گردونه **DIAL** را بچرخانید تا عبارت "540" نمایان شود.
علامت های ≋ ، ⌒ نمایان می شوند.
برای تایید حالت گردونه **DIAL** را فشار دهید.

۴ گردونه **DIAL** را بچرخانید تا عبارت "180" نمایان شود.
برای تایید دما گردونه **DIAL** را فشار دهید.

۵ گردونه **DIAL** را بچرخانید تا عبارت "25:00" نمایان شود.

۶ دکمه **START** را فشار دهید.
هنگام پخت می توانید با چرخاندن گردونه **DIAL** زمان پخت را افزایش یا کاهش دهید.
هنگام درآوردن غذا مراقب باشید چون ظرف داغ خواهد بود.

پخت ترکیبی کانوکشن

در نمونه زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور برای یک زمان پخت ۲۵ دقیقه ای دستگاه فرتان را در توان مایکرو ۶۰ درصد و دمای کانوکشن ۲۰۰ درجه سانتی گراد برنامه ریزی کنید.

شما می توانید در حالت پخت ترکیبی سه نوع سطح توان مایکرو (۲۰٪، ۴۰٪ و ۶۰٪) را تنظیم کنید.

دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

دکمه **MODE** را فشار دهید.

برای انتخاب **CONV. COMBI** گردونه **DIAL** را بچرخانید تا عبارت "540" نمایان شود.

علامت های ، نمایان می شوند.

برای تایید حالت گردونه **DIAL** را فشار دهید.

برای تایید توان گردونه **DIAL** را فشار دهید.

(وقتی حالت CONV. COMBI انتخاب شده باشد 540W به طور خودکار امکان پذیر خواهد بود.)

گردونه **DIAL** را بچرخانید تا عبارت "200°C" نمایان شود.

برای تایید دما گردونه **DIAL** را فشار دهید.

گردونه **DIAL** را بچرخانید تا عبارت "25:00" نمایان شود.

دکمه **START** را فشار دهید.

هنگام پخت می توانید با چرخاندن گردونه **DIAL** زمان پخت را افزایش یا کاهش دهید.

هنگام درآوردن غذا مراقب باشید چون ظرف داغ خواهد بود.

گرم نگداشتن غذا

در نمونه زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور غذا را به مدت ۳۰ دقیقه در دمای ۹۰ درجه سانتی گراد گرم نگه دارید.

فر دارای دامنه دمای ۳۰ تا ۹۰ درجه سانتی گراد برای گرم نگه داشتن غذا است.
وقتی دکمه keep warming را فشار می دهید به طور پیش فرض ٦٠ درجه سانتی گراد انتخاب می شود.
چند دقیقه ای وقت لازم است تا فر به دمای انتخاب شده برسد.
به محض رسیدن به دمای مناسب، فر با صدای بیپ شما را از رسیدن به دمای مناسب مطلع می کند.

۱

دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

دکمه **MODE** را فشار دهید.

۲

گردونه **DIAL** را بچرخانید تا عبارت "60°C" نمایان شود.

برای انتخاب keep warming گردونه **DIAL** را فشار دهید.

۳

گردونه **DIAL** را بچرخانید تا عبارت "90°C" نمایان شود.

برای تایید دما گردونه **DIAL** را فشار دهید.

۴

برای تنظیم زمان گرم نگهداشتن گردونه **DIAL** را بچرخانید تا عبارت "30:00" نمایان شود.

۵

دکمه **START** را فشار دهید.

هنگام پخت شما می توانید با چرخاندن گردونه **DIAL** زمان پخت را افزایش یا کاهش دهید.

یخ زدایی سریع

از این عملکرد برای یخ زدایی نیم کیلو گوشت چرخ کرده استفاده کنید.
در این عملکرد باید زمانی را جهت آب شدن یخ مرکز گوشت اختصاص دهید. در مثال زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور نیم کیلو گوشت چرخ کرده را یخ زدایی نمایید.

فر مایکروویو شما دارای تنظیمات یخ زدایی سریع (گوشت) است.

استفاده نکنید

دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.
غذایی را که می خواهید یخ زدایی نمایید وزن کنید. از این که تمامی بست های فلزی یا پلاستیکی را باز کرده اید اطمینان حاصل کنید؛ سپس غذا را در فر قرار داده و در را ببندید.

دکمه **QUICK DEFROST** را فشار دهید.
فر به طور خودکار شروع به کار می کند.

در هنگام یخ زدایی هروقت که صدای بیپ را شنیدید، باید در را باز کرده و غذا را برگردانید و آن را از هم جدا کنید. قسمت های یخ زدایی شده را بردارید یا این که آنها را بپوشانید تا با سرعت آهسته تری شل شوند. پس از بررسی غذا در فر را بسته و برای از سر گیری یخ زدایی دکمه **START** را فشار دهید.
فر مایکروویو شما یخ زدایی را متوقف نخواهد کرد (حتی وقتی صدای بیپ شنیده می شود) مگر آن که در باز شود.

از این عملکرد برای یخ زدایی سریع گوشت چرخ کرده استفاده کنید.

گوشت را کاملاً از هرگونه لفاف جدا کنید. گوشت را در داخل ظرف مایکروویو قرار دهید. پس از شنیدن صدای بیپ گوشت را از داخل مایکروویو در آورده و پس از برگرداندن دوباره آن را در فر مایکروویو قرار دهید. جهت ادامه دکمه start را فشار دهید. در پایان برنامه گوشت چرخ کرده را از فر مایکروویو در آورده و آن را داخل فویل پیچیده و مدت ۵ تا ۱۵ دقیقه صبر کنید تا کاملاً یخ آن آب شود.

دسته بندی غذا	وزن	ظروف	دستورالعمل
گوشت چرخ کرده	۰/۵ کیلوگرم	ظرف مایکروویو (بشقاب تخت)	گوشت چرخ کرده با شنیدن صدای بیپ غذا را برگردانید. پس از یخ زدایی به مدت ۵ تا ۱۵ دقیقه صبر کنید.

یخ زدایی خودکار

دما و تراکم مواد غذایی متفاوت است توصیه می کنیم که غذا را قبل از دستور پخت چک کنید، توجه زیادی به مفاصل گوشت و مرغ داشته باشید بعضی از غذاها نباید قبل از پخت کاملا شل شوند مثلا پخت ماهی آن قدر سریع است که بعضی وقتها بهتر است وقتی کمی یخ آن آب شد آن را پخت. برنامه BREAD(نان)برای شل کردن یخ چیزهای کوچک مثل رول نان یا یک تکه نان مناسب است. این کار مستلزم یک زمان کوتاه برای شل شدن مرکز ماده غذایی است. در مثال زیر چگونگی یخ زدایی یک تکه گوشت مرغ را به وزن ۱/۴ کیلوگرم شرح می دهیم.

فرشما دارای ۴ نوع یخ زدایی برای **گوشت**، **طیور**، **ماهی** و **نان** است که هر کدام دارای دسته بندیهای مختلفی از نظر توان می باشد.

۱ دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

غذایی را که می خواهید یخ زدایی کنید، ابتدا وزن‌نمایید. مطمئن شوید که هرگونه تسمه فلزی یاروکش را در آورده اید سپس آن را در فر قرار داده و در آن را ببندید.

۲ دکمه **Auto Defrost** را فشار دهید.

۳ گردونه **DIAL** را بچرخانید تا عبارت "dEF2" نمایان شود.

برای تایید دسته بندی گردونه **DIAL** را فشار دهید.

۴ وزن غذایی را که می خواهید یخ زدایی کنید وارد کنید.

برای ورود به ۱/۴ کیلوگرم دکمه **MORE** را چهارده بار فشار دهید.

۵ دکمه **START** را فشار دهید.

در طول عمل یخ زدایی فر صدای بیب می کند، که در این مرحله باید در فر را باز کرده وغذا را برگردانید و پخش کنید. تا از آب شدن یخ مطمئن شوید. هر قسمتی را که شل شده است برداشته یا بپوشانید تا با سرعت کمتری شل شود. پس از چک کردن، در فر را ببندید و دکمه **START** را برای ادامه یخ زدایی فشار دهید.

دستگاه فر عمل یخ زدایی را قطع نمی کند (حتی زمانی که صدای بیب شنیده می شود) مگر آنکه در باز شود.

راهنمای یخ زدایی خودکار

❊ برای یخ زدایی مواد غذایی باید آن را درون ظرف مخصوص مایکروویو و بدون درپوش برروی صفحه شیشه ای قرار دهید.

❊ در صورت نیاز، تکه های گوشت یا مرغ را با ورقه های ضخیم آلومینیوم بپوشانید. این عمل مانع از گرم شدن مواد غذایی در هنگام یخ زدایی می شود. مراقب باشید که کاغذ آلومینیوم با دیواره فر تماس پیدا نکند.

❊ مواد غذایی را جداگانه دسته بندی کنید. گوشت، قطعات خورشتی، کالباس و غیره.

❊ پس از شنیدن صدای بیب غذا را از فر در آورده قطعات آب شده را بردارید و بقیه قسمتها را پس از برگرداندن در فر قرار دهید. به یخ زدایی ادامه دهید. در پایان برنامه غذا را از فر در آورید، و صبر کنید تا کاملا آب شود. برای مفاصل گوشت و مرغ های درسته حداقل باید ۱ ساعت صبر کنید تا یخ آنها آب شود.

مواد غذایی	لوازم مورد نیاز	وزن مجاز	طبقه بندی
گوشت چرخ کرده، استیک فیله، قطعات خورشتی، راسته، گوشت زودپز، گوشت ران، برگر گوساله ، قطعات گوشت، رولت سرخ شده، سوسیس، کالباس، استیک (۲ سانتی متر). پس از شنیدن صدای بیب غذا را برگردانید. پس از یخ زدایی ۵ تا ۱۵ دقیقه صبر کنید. **مرغ** مرغ درسته، ران، سینه، سینه بدون استخوان (کمتر از ۲ کیلوگرم) پس از شنیدن صدای بیب غذا را برگردانید. پس از یخ زدایی ۲۰ تا ۳۰ دقیقه صبر کنید **ماهی** فیله، استیک، ماهی درسته، غذاهای دریایی پس از شنیدن صدای بیب غذا را برگردانید. پس از یخ زدایی مدت ۱۰ تا ۲۰ دقیقه صبر کنید.	ظرف مایکروویو (ظرف مسطح)	۰/۱ ~ ۴ کیلوگرم	**گوشت** **مرغ** **ماهی**
نان ورقه شده، نان گرد، باگت و غیره نان های ورقه شده را جدا کنید و کاغذ مخصوص را لابه لای آنها قرار دهید. پس از شنیدن صدای بیب آنها را برگردانید. پس از یخ زدایی ۱ تا ۲ دقیقه صبر کنید.	کاغذ مخصوص یا ظرف مسطح	۰/۱ ~ ۰/۵ کیلوگرم	**نان**

پخت خودکار

در مثال زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور ۰/۳ کیلوگرم همبرگر را طبخ نمایید.

عملکرد **پخت خودکار** به شما امکان می دهد بیشتر غذاهای دلخواه تان را با انتخاب نوع غذا و وارد کردن وزن آن به راحتی طبخ نمایید.

۱ دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

۲ دکمه **Auto Cook** را فشار دهید.

۳ گردونه **DIAL** را بچرخانید تا عبارت "Ac 2" نمایان شود.
برای تایید نوع غذا **DIAL** را فشار دهید.

۴ گردونه **DIAL** را بچرخانید تا عبارت "0.3kg" نمایان شود.

۵ دکمه **START** را فشار دهید.
هنگام پخت شما می توانید با چرخاندن گردونه **DIAL** زمان پخت را افزایش یا کاهش دهید.

عملکرد	گروه بندی	وزن لازم	لوازم مورد نیاز	دستورالعمل
پخت اتوماتیک	**پیتزای تازه (Ac 1)**	۰/۲ – ۰/٤ کیلوگرم	سه پایه بلند فلزی	پیتزا مخلوط ۱- ابتدا پیتزا را بدون درپوش روی سه پایه بلند فلزی برروی سینی شیشه ای قرار دهید. ۲- منو را انتخاب کرده و وزن را تنظیم نمایید. دکمه start را بزنید تا عمل پخت شروع شود. ۳- وقتی که صدای بیب را شنیدید پنیر روی آن را اضافه کرده و دکمه startرا فشار دهید تا عمل پخت ادامه یابد.
	همبرگر (Ac 2)	۰/۱ – ۰/٤ کیلوگرم	سه پایه بلند سینی فلزی	همبرگر آماده ۱- سطح همبرگر را روغن بمالید. همبرگر را روی سه پایه بلند قرار دهید و سپس سه پایه را روی صفحه دوار شیشه ای بگذارید. ۲- منو را انتخاب کرده و وزن را تنظیم نمایید. دکمه start را بزنید تا عمل پخت شروع شود. ۳- وقتی که صدای بیب را شنیدید غذا را برگردانده و دکمه start را بزنید تا عمل پخت ادامه یابد.
	سیب زمینی سرخ کرده (Ac 3)	۰/۲ – ۰/٤ کیلوگرم	ظرف کم عمق شیشه ای (به ارتفاع ۲/۵ Cm) سه پایه بلند فلزی	سیب زمینی: ۰/۲ کیلوگرم	۰/۳ کیلوگرم	۰/٤ کیلوگرم روغن: ۲ قاشق غذا خوری	۳ قاشق غذا خوری	٤ قاشق غذاخوری ۱- سیب زمینی ها را خرد کنید. سیب زمینی ها را شسته و سپس با پارچه کتان آن را خشک کنید. ۲- سیب زمینی و روغن را درون ظرف بریزید. ۳- ظرف را روی سه پایه بلند قرار داده و سه پایه را روی سینی فلزی و برروی صفحه دوار شیشه ای بگذارید. ٤- منو را انتخاب کرده و وزن را تنظیم نمایید. دکمه start را فشار دهید.

<table>
<tr><th>عملکرد</th><th>گروه بندی</th><th>وزن لازم</th><th>لوازم مورد نیاز</th><th>دستورالعمل</th></tr>
<tr><td>پخت اتوماتیک</td><td>املت گوجه فرنگی
(Ac 4)</td><td>۰/۵ – ۰/۲۵
کیلوگرم</td><td>ظرف کم عمق
شیشه ای
(به ارتفاع ۲/۵ cm)</td><td>
<table>
<tr><td>گوجه فرنگی</td><td>۰/۲۵ کیلوگرم</td><td>۰/۵ کیلوگرم</td></tr>
<tr><td>تخم مرغ</td><td>۲ عدد</td><td>٤ عدد</td></tr>
<tr><td>روغن</td><td>۲ قاشق غذاخوری</td><td>۳ قاشق غذاخوری</td></tr>
<tr><td>نمک</td><td colspan="2">به میزان دلخواه</td></tr>
</table>
۱- گوجه فرنگی خرد شده، نمک و روغن را مخلوط کرده و در ظرف کم عمق شیشه ای بریزید.
۲- ظرف را بدون درپوش روی سه پایه بلند فلزی قرار دهید.
۳- تخم مرغ ها را در ظرف جداگانه ای مخلوط کرده و کنار بگذارید.
٤- منو را انتخاب کرده و وزن را تنظیم کنید.
٥- جهت پخت دکمه Start را فشار دهید.
٦- وقتی صدای بیب را شنیدید تخم مرغ های هم زده را اضافه کنید.
۷- جهت ادامه پخت دکمه Start را فشار دهید.
۸- پس از پخت، ظرف را از فر در آورید. حدود ۱۰-۵ دقیقه درپوش آن را بگذارید و سپس میل کنید.</td></tr>
<tr><td></td><td>کیک
(Ac 5)</td><td>۰/۵ کیلوگرم</td><td>ظرف گود
شیشه ای
سه پایه کوتاه</td><td>
<table>
<tr><td>پودر کیک آماده</td><td>۰/۵ کیلوگرم</td></tr>
<tr><td>تخم مرغ</td><td>۳ عدد</td></tr>
<tr><td>روغن</td><td>۱۲۰ گرم</td></tr>
<tr><td>شیر یا آب</td><td>۳۰۰ میلی لیتر</td></tr>
</table>
۱- تخم مرغ ها را کاملاً هم بزنید. پودر کیک، روغن و شیر (یا آب) را به آن اضافه کرده و دوباره هم بزنید.
۲- ظرف را به روغن آغشته نمایید و مقدار کمی آرد به سطح ظرف بپاشید. سپس مخلوط مواد را درون ظرف بریزید.
۳- ظرف را روی سه پایه کوتاه برروی صفحه دوار شیشه ای قرار دهید.
٤- منو را انتخاب کرده و دکمه Start را فشار دهید.</td></tr>
</table>

عملکرد	گروه بندی	وزن لازم	لوازم مورد نیاز	دستورالعمل
پخت اتوماتیک	**ذرت بو داده (Ac 6)**	۷۵ گرم	ظرف گود شیشه ای (به عمق ۱۰ سانتی متر و قطر ۱۸ سانتی متر)	ذرت مرغوب: ۷۵ گرم نمک: ۱ قاشق چایخوری روغن: ۱ قاشق چایخوری ۱- ذرت، نمک و روغن را درون **ظرف گود شیشه ای به عمق ۱۰ سانتی متر و قطر ۱۸ سانتی متر بریزید.** ۲- آنها را کاملا مخلوط کرده و در تمام سطح ظرف پراکنده نمایید. ۳- درب ظرف را ببندید و آن را روی صفحه دوار شیشه ای قرار دهید. ٤- منو را انتخاب کرده و دکمه start را فشار دهید.

گرم کردن خودکار

در نمونه زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور ۰/۳ کیلوگرم سس را گرم کنید. (rh 2)

عملکرد **گرم کردن خودکار** موجب می شود که به راحتی غذاها را دوباره گرم و به راحتی از آنها استفاده کنید.

این دستگاه به منظور **گرم کردن خودکار** غذاها از قبل برنامه ریزی شده است.

فر شما دارای ٤ تنظیمات مربوط به گرم کردن خودکار است : سوپ، سس، غذای سرد، غذای منجمد.

نوع غذا	گرم کردن خودکار
سوپ	rh 1
سس	rh 2
غذای سرد	rh 3
غذای منجمد	rh 4

۱ دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

۲ دکمه **Auto Reheat** را فشار دهید.

۳ گردونه **DIAL** را بچرخانید تا عبارت "rh 2" نمایان شود.

برای تایید نوع غذا **DIAL** را فشار دهید.

۴ گردونه **DIAL** را بچرخانید تا عبارت "0.3kg" نمایان شود.

۵ دکمه **START** را فشار دهید.

نوع غذا	وزن غذا	ظرف	دمای غذا	دستورالعمل
سوپ (rh 1)	۰/۲ - ۰/۶	ظرف مخصوص مایکروویو	دمای اطاق	سوپ را داخل ظرف مخصوص مایکروویو بریزید. در ظرف را گذاشته یا روی آن را با پلاستیک بپوشانید. پس از گرم شدن آن را هم بزنید. مدت ۲ دقیقه بگذارید به طور در بسته بماند. سپس دوباره هم بزنید.
سس (rh 2)	۰/۲ - ۰/۶		دمای اطاق	سس را داخل ظرف مخصوص مایکروفر بریزید. در ظرف را گذاشته یا روی آن را با پلاستیک بپوشانید. پس از گرم شدن آن را هم بزنید. مدت ۲ دقیقه بگذارید به طور در بسته بماند. سپس دوباره هم بزنید.
غذای سرد (rh 3)	۰/۳ - ۰/۶	سینی دستگاه	دمای یخچال	با یک چنگال سطح آن را سوراخ کنید. غذا را برروی صفحه دوار شیشه ای قرار دهید. پس از پخت و پیش از سرو آن به مدت ۲ تا ۳ دقیقه صبر کنید. - نمونه قابل هم زدن : اسپاگتی، تاس کباب - نمونه غیرقابل هم زدن : لازانیا، کیک مربایی **توجه :** برای غذاهای حاوی کیسه، قسمت گوشت، برنج / پاستا را با چنگال سوراخ کنید. - برای غذاهای قابل هم زدن، هم بزنید. - برای غذاهای غیرقابل هم زدن تا پیش از شنیدن صدای بیپ هم نزنید.
غذای منجمد **(rh 4)**	۰/۳ - ۰/۶		منجمد	مانند فوق

آشپزی ایرانی

در نمونه زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور نیم کیلو جوجه را طبخ کنید. (Pc 3)

برنامه طبخ **غذاهای ایرانی** به شما این امکان را می دهد که بسیاری از غذاهای دلخواه خود را تنها با وارد کردن وزن غذا و انتخاب نوع غذا طبخ نمایید.

۱ دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

۲ دکمه **Persian Cook** را فشار دهید.

۳ گردونه **DIAL** را بچرخانید تا عبارت "Pc 3" نمایان شود.
برای تایید نوع غذا **DIAL** را فشار دهید.

۴ گردونه **DIAL** را بچرخانید تا عبارت "1.0kg" نمایان شود.

۵ دکمه **START** را فشار دهید.

<table>
<tr><th>عملکرد</th><th>گروه بندی</th><th>وزن لازم</th><th>لوازم مورد نیاز</th><th>دستورالعمل</th></tr>
<tr><td rowspan="2">طبخ غذاهای ایرانی</td><td>برنج
(Pc 1)</td><td>۰/۱ - ۰/٤
کیلوگرم</td><td>کاسه
مخصوص مایکروو
(ظرف گود شیشه ای)</td><td>
<table>
<tr><td>برنج ایرانی مرغوب</td><td>۱۰۰ گرم</td><td>۲۰۰ گرم</td><td>۳۰۰ گرم</td><td>٤۰۰ گرم</td></tr>
<tr><td>آب</td><td>۲۵۰ میلی لیتر</td><td>۵۰۰ میلی لیتر</td><td>۷۵۰ میلی لیتر</td><td>۱۰۰۰ میلی لیتر</td></tr>
<tr><td>روغن (مایع)</td><td>۱ قاشق غذاخوری</td><td colspan="2">۲ قاشق غذاخوری</td><td>۳ قاشق غذاخوری</td></tr>
<tr><td>نمک</td><td colspan="4">به میزان دلخواه</td></tr>
</table>
۱- برنج را شسته و آب اضافی آن راخالی کنید. ابتدا برنج، آب، نمک و روغن مایع را در ظرف ریخته و سپس آنها را مخلوط نمایید.
۲- تا زمانی که آب برنج کاملاً تبخیر نشده است درب ظرف را نگذارید. ظرف را روی صفحه دوار شیشه ای بگذارید.
۳- منو را انتخاب کرده و وزن را تنظیم کنید. سپس دکمهstartرا فشار دهید تا شروع به طبخ نماید.
٤- وقتی که صدای بیب را شنیدید برنج را هم زده و سپس دکمه start را فشار دهید تا به پخت ادامه دهد.
۵- پس از پخت، برنج را هم زده و در صورت لزوم ۱۰-۵ دقیقه درب ظرف را گذاشته و منتظر بمانید.
</td></tr>
<tr><td>کباب
(Pc 2)</td><td>۱ - ۰/۲
کیلوگرم</td><td>میله کباب گردان
سینی فلزی</td><td>
کباب برگ
۶۰۰ گرم فیله — ۱ عدد پیاز بزرگ
۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون — نمک
۱ سیخ: حدود ۰/۲-۰/۲۵ کیلوگرم
۱- گوشت را به تکه های کوچک و مساوی تقسیم نمایید. پیاز را رنده کرده و آب آن را جدا کنید. آب پیاز و روغن زیتون را مخلوط کنید. سپس تکه های گوشت را به مدت ٤-۳ ساعت در مخلوط آب پیاز و روغن قرار دهید. (نمک باید بعد از پخت اضافه شود)
۲- تکه های گوشت را به سیخ بکشید. توجه داشته باشید که سیخ کاملاً از وسط گوشت عبور نماید. میله جوجه گردان را در جای مخصوص قرار داده و سینی فلزی را زیر آنها بگذارید.
۳- منو را انتخاب کرده و وزن را تنظیم نمایید. سپس دکمه Start را فشار دهید تا شروع به طبخ نماید.
٤- پس از پخت سیخها را از فر بیرون بیاورید.
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>عملکرد</th><th>گروه بندی</th><th>وزن لازم</th><th>لوازم مورد نیاز</th><th>دستورالعمل</th></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td>مرغ کامل
(Pc 3)</td><td>۰/۸ – ۲/٤</td><td>جوجه گردان
سینی فلزی</td><td>یک مرغ کامل حدود ۱/۲ کیلوگرم (با پوست)
۲ عدد پیاز بزرگ
۳ قاشق غذاخوری روغن زیتون
۳ قاشق غذاخوری زعفران (حل شده در آب)
نمک
۱- سطح مرغ را به آب پیاز، نمک و روغن (یا کره) به مدت ۳ تا ٤ ساعت آغشته نمایید.
۲- میله جوجه گردان را داخل مرغ فرو ببرید. توجه کنید که میله کاملاً از وسط مرغ بگذرد.
۳- پاها، بالها و بدنه مرغ را با نخ کتان بسته و میله جوجه گردان را در جای خود قرار دهید سینی فلزی را زیر آن و روی صفحه دوار شیشه ای بگذارید.
٤- منو را انتخاب کرده و وزن را تنظیم کنید. سپس دکمه start را فشار دهید تا شروع به طبخ نماید.
۵- پس از پخت، مرغ را از فر بیرون آورید. به مدت ۵ دقیقه روی آن را با کاغذ آلومینیومی بپوشانید و منتظر بمانید.</td></tr>
<tr><td>کباب تابه ای
(Pc 4)</td><td>۰/۲ – ۰/۵
کیلوگرم</td><td>ظرف کم عمق
شیشه ای (به
ارتفاع ۲/۵سانتیمتری)
و سه پایه بلند</td><td>
<table>
<tr><td>گوشت چرخ کرده</td><td>۰/۲ کیلوگرم</td><td>۰/۳ کیلوگرم</td><td>۰/٤ کیلوگرم</td><td>۰/۵ کیلوگرم</td></tr>
<tr><td>پیاز رنده شده</td><td>۱ عدد متوسط</td><td>۱ عدد بزرگ</td><td>۲ عدد متوسط</td><td>۲ عدد بزرگ</td></tr>
<tr><td>روغن آب کرده</td><td>۲ قاشق غذاخوری</td><td>۲ قاشق غذاخوری</td><td>۳ قاشق غذاخوری</td><td>٤ قاشق غذاخوری</td></tr>
<tr><td>نمک</td><td colspan="4">به میزان دلخواه</td></tr>
</table>
۱- گوشت، پیاز و نمک را با هم مخلوط نمایید.
۲- مقداری روغن در ظرف ریخته و گوشت را در سطح ظرف پراکنده نمایید. سپس سطح گوشت را به روغن آغشته نمایید و ظرف را روی سه پایه بلند برروی صفحه دوار شیشه ای قرار دهید.
۳- منو را انتخاب کرده و وزن را تنظیم کنید. سپس دکمه startرا فشار دهید تا طبخ شروع شود.
٤- وقتی صدای بیب را شنیدید غذا را برگردانید.
سطح دیگر غذا را به روغن آغشته نمایید.
۵- دوباره دکمه start را بزنید تا عمل پخت ادامه یابد.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>عملکرد</th><th>گروه بندی</th><th>وزن لازم</th><th>لوازم مورد نیاز</th><th>دستورالعمل</th></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td>کوکو
سبزی
(Pc 5)</td><td>۰/۲ - ۰/۵
کیلوگرم
وزن سبزی</td><td>ظرف کم عمق
شیشه ای
(به ارتفاع ۲/۵سانتیمتر)
سه پایه بلند</td><td>
<table>
<tr><td>سبزی</td><td>۰/۲ کیلوگرم (۱ لیوان)</td><td>۰/۳ کیلوگرم</td><td>۰/٤ کیلوگرم</td><td>۰/۵ کیلوگرم</td></tr>
<tr><td>تخم مرغ بزرگ</td><td>۲ عدد</td><td>۳ عدد</td><td>٤ عدد</td><td>۵ عدد</td></tr>
<tr><td>روغن آب کرده</td><td>۳ قاشق غذاخوری</td><td>۳ قاشق غذاخوری</td><td>٤ قاشق غذاخوری</td><td>٤ قاشق غذاخوری</td></tr>
<tr><td>نمک</td><td colspan="4">به میزان دلخواه</td></tr>
</table>
۱- سبزی را پاک کرده و خرد نمایید.
۲- سبزی، تخم مرغها و نمک را با یکدیگر مخلوط نمایید. ظرف را به روغن آغشته کرده و سپس مخلوط مواد را درون ظرف بریزید.
۳- در ظرف را بگذارید تا تخم مرغ ها سفت شوند.
٤- ظرف را برروی سه پایه بلند فلزی روی سینی فلزی قرار دهید.
۵- منو را انتخاب کرده و وزن را تنظیم کنید. سپس دکمه startرا فشار دهید تا شروع به پخت نماید.
٦- وقتی صدای بیب را شنیدید، در ظرف را بردارید. سپس غذا را برگردانید و سمت دیگر آن را نیز به روغن آغشته نمایید. ظرف را بدون درب داخل فر بگذارید.
۷- دکمه startرا فشار دهید تا پخت ادامه پیدا کند.
</td></tr>
<tr><td>شله زرد
(Pc 6)</td><td>۰/۱
کیلوگرم</td><td>ظرف گود
شیشه ای</td><td>
۱۰۰ گرم برنج خرده خیس شده
۱۱۰۰ میلی لیتر آب
۵۰ گرم گلاب
۲۰ گرم کره
۷۵ گرم خلال بادام
۲۰۰ گرم شکر
نصف قاشق چایخوری زعفران سائیده شده
۱- برنج و آب را درون ظرف گود شیشه ای بریزید. درب ظرف را نگذارید.
۲- ظرف را روی صفحه دوار شیشه ای قرار دهید.
۳- منو را انتخاب کرده و دکمه start را فشار دهید تا پخت شروع شود.
٤- وقتی صدای بیب شنیدید، برنج را کاملاً به هم زده و سپس بقیه مواد را اضافه نمایید.
۵- ظرف را با درب درون فر بگذارید.
٦- دکمه start را بزنید تا عمل پخت ادامه یابد.
</td></tr>
</table>

پخت با زمان کوتاهتر یا طولانی تر

در مثال زیر به شما نشان می دهیم که چگونه برنامه ای از پیش تعیین شده پخت سریع اتوماتیک را برای زمان پخت کوتاهتر یا طولانی تر تغییر دهد.

چنانچه متوجه شدید که در هنگام استفاده از برنامه پخت سریع اتوماتیک غذایتان بیش از پخته یا هنوز نپخته است می توانید با چرخاندن DIAL زمان پخت را کاهش یا افزایش دهید.
هنگام پخت بدون عملکرد خودکار شما می توانید با چرخاندن گردونه DIAL در هر زمانی زمان پخت را افزایش دهید.
نیازی به متوقف ساختن فرایند پخت نیست.

۱ دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

۲ برنامه **AUTO COOK** دلخواه را انتخاب کنید.
وزن غذا را انتخاب کنید.
دکمه **START** را فشار دهید.

۳ گردونه **DIAL** را در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید.
با هر بار فشار کلید زمان پخت ۱۰ ثانیه افزایش می یابد.

گردونه **DIAL** را خلاف جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید.
با هر بار فشار کلید زمان پخت ۱۰ ثانیه کاهش می یابد.

سرهم کردن (سوار کردن)
جوجه گردان

هشدار

جوجه گردان یک وسیله بازی نیست.
آن را از دسترس کودکان دور نگهدارید.

۱ میله باربکیو در صفحه سمت چپ

میله باربکیو را در جهت حرکت عقربه های ساعت پیچانده و وارد صفحه سمت چپ نمایید.

۲ سوار کردن صفحه سمت راست

میله های باربکیو را در صفحه سمت راست فشار دهید.

۳ سوار کردن سیخها

آن را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا کاملاً ثابت شود.
٤ مرتبه این عمل را تکرار کنید تا جوجه گردان کاملاً سوار شود.

لبه دیگر سیخ را وارد سوراخ صفحه سمت راست نمایید.

آن سمت از سیخها را که در تصویر به آن اشاره شده وارد صفحه سمت چپ نمایید.

دستگیره را روی جوجه گردان نصب کنید.

نصب و پخت با
جوجه گردان

احتیاط

جوجه گردان وسیله بازی نیست. لطفاً آن را از دسترس کودکان دور نگهدارید.

جوجه

دکمه **Persian Cook** را فشار دهید.

کلید چرخان **DIAL** را بچرخانید تا عبارت"Pc 3" نمایان شود.

برای تنظیم وزن، کلید چرخان **DIAL**را بچرخانید.

غذا را روی جوجه گردان قرار دهید.

کباب

دکمه **Persian Cook** را فشار دهید.

کلید چرخان **DIAL** را بچرخانید تا عبارت"Pc 2" نمایان شود.

برای تنظیم وزن، کلید چرخان **DIAL**را بچرخانید.

قبل از اینکه کبابها را به سیخ بکشید، محل را کاملاً تمیز نمایید.

پیش از طبخ مرغ درسته مطابق شکل بالها و پاهای آن را با نخ پنبه ای به تنه ببندید.

نصب و پخت با
جوجه گردان

۲ میله صفحه سمت راست را به گیره جوجه گردان وصل کنید.

۳ میله سمت چپ را به میله موتور وصل کنید.

تمیز کردن جوجه گردان و سینی فلزی

برای تمیز کردن جوجه گردان و سینی فلزی زمانی که عمل پخت تمام شد، جوجه گردان را از غذا جدا نمایید. به هنگام دست زدن به جوجه گردان، سینی فلزی و مواد غذایی بسیار مراقب باشید زیرا خیلی داغ هستند.

به هنگام پخت میله جوجه گردان و سینی فلزی به مواد غذایی آلوده می شوند.

سینی فلزی و جوجه گردان را با یک پارچه نرم و آب گرم مخلوط با صابون تمیز کنید. چنانچه لکه ها پاک نشد، مدت کمی لوازم را در آب گرم مخلوط با صابون نگهدارید. از سیم ظرفشویی مخصوص فلزات استفاده نکنید. زیرا سطح وسایل خش خواهد افتاد.

۴ دکمه**START**را فشار دهید.

بعد از اینکه زمان پخت به اتمام رسید میله جوجه گردان را از دو طرف با دستگیره گرفته سمت راست را کمی به سمت بالا کشیده و سپس آن را از سمت چپ خارج نمایید.

QUICK START

START

نکته:

۱- از پخت با جوجه گردان برای سرخ کردن گوشت و مرغ استفاده می شود. بدون اینکه نیاز باشد غذا را بچرخانید تمام سطح غذا سرخ می شود.

۲- از پخت اتوماتیک می توان در حالتهای سرخ کردن، کانوکشن (فر) و پخت ایرانی استفاده نمود.

۳- از میله جوجه گردان تنها به هنگام پخت با جوجه گردان استفاده نمایید. پس از اتمام کار میله را خارج کرده و در کنار لوازم جانبی دیگر آن را نگهدارید.

احتیاط

۱- هرگز از سینی فلزی و جوجه گردان بدون غذا استفاده نکنید زیرا این کار باعث صدمه به دستگاه می شود.

۲- پس از اتمام پخت، سینی فلزی بسیار داغ است.

۳- توصیه می شود که هر بار بعد از پخت داخل دستگاه را تمیز کنید. زیرا روغن به جا مانده در دستگاه ممکن است دود کرده و آتش بگیرد.

راهنمای

گرم کردن یا گرم کردن مجدد

جهت گرم کردن یا گرم کردن مجدد در مایکروویو انجام چند دستورالعمل ضروری است. مقدار غذا را اندازه کنید تا زمان لازم برای گرم کردن غذا تعیین شود. برای نتیجه گیری بهتر، غذا را در تمام سطح ظرف بریزید و از انباشته شدن غذا در یک نقطه جلوگیری نمایید. غذایی که دمای آن برابر دمای اتاق است نسبت به غذایی که دمای یخچال دارد زودتر گرم خواهد شد. کنسروها را باید از قوطی خارج کرده و در ظرف مخصوص مایکروویو گرم شوند. چنانچه از درپوش یا روکش پلاستیکی منفذدار استفاده کنید غذا به طور یکنواخت تری گرم می شود. به هنگام برداشتن روکش مراقب باشید که بخارغذا دستتان را نسوزاند. از جدول زیر می توان به عنوان راهنمای گرم کردن غذاهای پخته شده استفاده نمایید.

نوع غذا	زمان پخت (at HIGH)	دستورالعمل های ویژه
گوشت ورقه شده سه تکه ضخامت ۰/۵ Cm	۱~۲ دقیقه	گوشت تکه شده را در ظرف مایکروویو قرار دهید. از روکش منفذ دار پلاستیکی استفاده کنید. توجه: استفاده از سس موجب حفظ آب آن می شود.
مرغ خرد شده ۱ سینه کامل ۱ ران کامل	۲ ~ ۳ دقیقه ۳~۳½ دقیقه	تکه های مرغ را در ظرف مایکروویو بگذارید. از روکش منفذ دار پلاستیکی استفاده کنید.
فیله ماهی (۱۷۰-۲۳۰g)	۱~۲ دقیقه	ماهی را بر روی صفحه مایکروویو بگذارید. از روکش منفذ دار پلاستیکی استفاده کنید.
لازانیا به اندازه یک نفر یا(۳۰۰g)	۴ ~ ۶ دقیقه	لازانیا را بر روی صفحه مایکروویو بگذارید. از روکش منفذ دار استفاده کنید.
کاسارولی ۱ فنجان ۴ فنجان	۱½ ~ ۳ دقیقه ۴½ ~ ۷ دقیقه	از قابلمه درب دار مخصوص مایکروویو استفاده کنید. در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید.
پنیر یا کرم کاسارولی ۱ فنجان ۴ فنجان	۱ ~ ۲½ دقیقه ۳½ ~ ۶ دقیقه	از قابلمه درب دار مخصوص مایکروویو استفاده کنید. در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید.
سوپ جو یا ساندویچ گوشت ۱ ساندویچ (½ فنجان پرکننده ساندویچ بدون نان گرد)	۱ ~ ۲½ دقیقه	از قابلمه درب دار مخصوص مایکروویو استفاده کنید. در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید.

نوع غذا	زمان پخت (at HIGH)	دستورالعمل های ویژه
پوره سیب زمینی ۳۵۰ گرم	۲/۵~۳/۵ دقیقه ۶ ~ ۹ دقیقه	از قابلمه درب دار مخصوص مایکروویو استفاده کنید. در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید.
لوبیا ۱ فنجان	۱½ ۳ دقیقه	از قابلمه درب دار مخصوص مایکروویو استفاده کنید. در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید.
راویولی یا پاستا با سس ۱ فنجان ۴ فنجان	۲½ ~ ۴ دقیقه ۷½ ~ ۱۱ دقیقه	از قابلمه درب دار مخصوص مایکروویو استفاده کنید. در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید.
برنج ۱ فنجان ۴ فنجان	۱ ~ ۱½ دقیقه ۳½ ~ ۵ دقیقه	از قابلمه درب دار مخصوص مایکروویو استفاده کنید. در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید.
نان ساندویچ گرد یا رول	۱۵ ~ ۳۰ ثانیه	نان را در کاغذ مخصوص پخت قرار داده و روی سینی شیشه ای بگذارید.
سبزیجات ۱ فنجان ۴ فنجان	۱½ ~ ۲½ ۳½ ~ ۵½	از قابلمه درب دار مخصوص مایکروویو استفاده کنید. در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید.
سوپ به اندازه یک نفر (۲۳۰ g)	۱½ ~ ۲	از قابلمه درب دار مخصوص مایکروویو استفاده کنید. در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید.

را هنمای سبزیجات تازه

نوع غذا	مقدارلازم	زمان پخت (HIGH)	دستورالعمل پخت
کنگر (۲۳۰ گرم)	۲ عددمتوسط ۴ عددمتوسط	۷ ~ ۴/۵ ۱۲ ~ ۱۰	آنها را کمی مرتب کنید. ۲ قاشق غذاخوری آب و ۲ قاشق غذاخوری آب سبزی به آن اضافه کنید. روی آن را بپوشانید. زمان انتظاردقیقه ۳-۲
مارچوبه تازه	۴۵۰ گرم	۶ ~ ۳	۱ فنجان آب به آن اضافه کنید. روی آن را بپوشاند. زمان انتظاردقیقه ۳-۲
لوبیا سبز	۴۵۰ گرم	۱۰ ~ ۶	لوبیا را همراه ۱/۲ فنجان آب در یم قابلمه ۱/۵ لیتری بدون در بریزید. در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید. زمان انتظاردقیقه ۳-۲
لوبیا تازه	۴۵۰ گرم	۱۴ ~ ۱۰	لوبیا را همراه ۱/۲ فنجان آب در یم قابلمه ۱/۵ لیتری بدون در بریزید. در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید. زمان انتظاردقیقه ۳-۲
کلم بروکلی (تازه وخردشده)	۳۰۰ گرم	۴ ~ ۳½	کلم را در ظرف مخصوص فر قرار دهید. ۱/۲ فنجان آب به آن اضافه کنید. زمان انتظاردقیقه۲
کلم‌تازه و خردشده	۴۵۰ گرم	۹ ~ ۷	کلم را همراه ۱/۲ فنجان آب در یک قابلمه ۱/۵ لیتری بدون در بریزید. در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید. زمان انتظاردقیقه ۳-۲
هویج تازه حلقه شده	۲۰۰ گرم	۳ ~ ۲	هویج را همراه ۱/۴ فنجان آب در یک قابلمه ۱۰۵ لیتری بدون در بریزید. در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید.
گل کلم درسته	۴۵۰ گرم	۷ ~ ۵	گل کلم را کمی مرتب کنید. کرفسها را خرد کرده با ۱/۲ فنجان آب در یک قابلمه ۱۰۵ لیتری بدون در بریزید. در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید. زمان انتظاردقیقه ۳-۲
ذرت تازه	۲ لیوان	۸ ~ ۴	۲ قاشق غذا خوری آب در ظرف ۱/۵ لیتری بریزید. درپوش آن را گذاشته و ۳-۲ دقیقه صبر کنید.

نوع غذا	مقدارلازم	زمان پخت (HIGH)	دستورالعمل پخت
قارچ تازه ورقه شده	۲۳۰ گرم	۲½ ~ ۱½	قارچ ها را دریک قابلمه ۱/۵ لیتری درب دار قرار دهید. در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید. ۳-۲ دقیقه صبر کنید.
هویج فرنگی‌تازه ورقه شده	۴۵۰ گرم	۶ ~ ۳	به همراه ۱ فنجان آب در یک قابلمه ۱/۵ لیتری درب دار قرار دهید. در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید. ۳-۲ دقیقه صبر کنید.
نخود فرنگی تازه	۴ لیوان	۹ ~ ۶	نخود فرنگی را در یک قابلمه ۱/۵ لیتری درب دار ریخته و ۱/۲ فنجان به آب اضافه کنید. در نیمه زمان پخت غذا راهم بزنید. ۳-۲ دقیقه صبر کنید.
سیب زمینی کاملا تنوری (هرکدام g۲۳۰-۱۷۰)	۲ عددمتوسط ۴ عددمتوسط	۹ ~ ۵ ۱۳ ~ ۹	سیب زمینی ها را از چند جای مختلف با چنگال سوراخ کنید. آنها را روی دو ورقه غذا مخصوص پخت قرار دهید.در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید. ۳-۲ دقیقه صبر کنید.
سیب زمینی اسلامبولی کاملا تنوری (هر کدام ۲۳۰-۱۷۰ گرم)	۲ عدد ۴ عدد	۷½ ~ ۵½ ۱۴ ~ ۹½	سیب زمینی ها را از چند جای مختلف با چنگال سوراخ کنید. آنها را روی دو ورقه غذا مخصوص پخت قرار دهید.در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید. ۳-۲ دقیقه صبر کنید.
برگ اسفناج	۴۵۰ گرم	۸ ~ ۶	اسفناجها را در یک قابلمه ۱/۵ لیتری درب دار ریخته وه فنجان به آن آب اضافه کنید. ۳-۲ دقیقه صبر کنید.
کدوی مسمای تازه خرد شده	۴۵۰ گرم	۷½ ~ ۴½	ورقه های کدو را در یک قابلمه ۱/۵ لیتری درب دار قراردهید. و ۱/۲ فنجان به آن آب اضافه کنید. در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید. ۳-۲ دقیقه صبر کنید.
کدوی مسمای تازه ، درسته	۴۵۰ گرم	۹ ~ ۶	کدوها را با چنگال سوراخ کنید. روی دو ورقه کاغذ مخصوص پخت قرار دهید. در نیمه زمان پخت آنها را جابجا کرده و برگردانید.

راهنمای پخت با گریل

آن را روی سه پایه قرار دهید. آن را به کره یا روغن آغشته نمایید. در نیمه زمان پخت، گوشت را برگردانید.

دستورالعمل سرخ کردن گوشت با گریل

- چربیهای اضافی گوشت را جدا کنید. فقط چربی را جدا کرده و اطمینان حاصل نمایید حین انجام این کار گوشت را برش ندهید. (این کار از جدا شدن آسان چربی جلوگیری می کند)
- آن را بر روی سه پایه کنار هم چیده و آغشته به کره یا روغن کنید.
- در نیمه زمان پخت، گوشت را برگردانید.

نوع غذا	وزن مجاز	زمان پخت (دقیقه)	نکات مهم
ساندویچ گوشت گوساله	۲ × ۵۰ گرم ۲ × ۱۰۰گرم	۱۳~۱۶ ۱۹~۲۳	با روغن یا کره آب شده آن را چرب کنید. قسمتهای نازک باید روی سه پایه گریل قرار بگیرند. قسمتهای کلفت باید روی سینی قرار بگیرند. در نیمه زمان پخت غذا را برگردانید.
استیک گوساله (ضخامت ۲/۵cm) آبدار (نیمه‌خام) نیم پز کاملا پخته	۲ × ۲۳۰ گرم ۲ × ۲۳۰ گرم ۲ × ۲۳۰ گرم	۱۸~۲۰ ۲۲~۲۴ ۲۶~۲۸	
گوشت گوسفند (ضخامت ۲/۵ سانتیمتر)	۲ × ۲۳۰ گرم	۲۵~۳۲	هر چند وقت یکبار آن را برگردانید.

راهنمایی برای سرخ کردن ماهی و غذاهای دریایی ماهی و غذاهای دریایی را بر روی سه پایه بلند بگذارید. قبل از سرخ کردن در هر دو طرف ماهی درسته خطوط و شکافهای اریب ایجاد کنید. قبل و حین پخت ماهی و غذاهای دریایی را آغشته به روغن کنید. این کار مانع از خشک شدن ماهی می شود. زمان ارایه شده در جدول را جهت سرخ کردن رعایت کنید. ماهی درسته و استیک ماهی باید در نیمه زمان سرخ شدن، برگردانده شوند.

نوع غذا	وزن مجاز	زمان پخت (دقیقه)	نکات مهم
فیله ماهی (ضخامت ۱ cm) (ضخامت ۱/۵cm)	۲۳۰ گرم ۲۳۰ گرم	۱۷~۲۱ ۲۰~۲۴	سطح آن را به کره آب کرده یا روغن آغشته نمایید. در نیمه زمان پخت آن را بر گردانید.
استیک ماهی (ضخامت ۲/۵ cm)	۲۳۰ گرم	۲۴~۲۸	
ماهی درسته	۲۲۵-۳۵۰ ۴۰۰ گرم	۱۶~۲۰ ۲۴~۲۸	برای ماهی های ضخیم تر و پرچربی زمان بیشتری نیاز دارید.
صدف گوشتی میگوی نپخته	۴۵۰ گرم ۴۵۰ گرم	۱۶~۲۰ ۱۶~۲۰	به هنگام پخت آن را به خوبی چرب کنید.

نکات ایمنی و مهم

لطفا موارد زیر را به دقت خوانده و بیاد داشته باشید.

⚠ اخطار

اطمینان حاصل کنید که زمان پخت به درستی تنظیم شود. زیرا حرارت دادن بیش از حد باعث آتش سوزی و وارد شدن خسارت به دستگاه می شود.

۱ سعی کنید به هیچ قسمت از دستگاه دست نزده و صفحه کلید، سوئیچ قفلهای ایمنی یا هر قسمت دیگر را تعمیر یا تنظیم نکنید. هرگونه تعمیری که مستلزم بازکردن صفحه روی محافظ می باشد برای افراد غیر متخصص خطرناک بوده و شخص را درمعرض پرتو اشعه قرار می دهد این کار تنها باید به وسیله افراد مجاز صورت گیرد.

۲ وقتی فر خالی است آن را روشن نکنید. بهتر است که یک لیوان آب در فر وقتی که مورد استفاده قرار ندارد، بگذارید تا در صورت روشن شدن ناگهانی فر انرژی های منتشره را جذب کند.

۳ هیچ وقت لباس را در فر خشک نکنید زیرا ممکن است کربونیزه شده و بسوزد.

۴ غذاهایی را که در بسته بندی است در فر نگذارید مگر این که کتاب آشپزی شما دستور این کار را بدهد.

۵ از روزنامه به جای کاغذ مخصوص پخت استفاده نکنید.

۶ از ظرفهای چوبی استفاده نکنید. ممکن است داغ شده و بسوزد. از ظرفهای سرامیک چینی دارای قسمتهای فلزی (مثل طلا یا نقره) استفاده نکنید. همیشه بست های فلزی را باز کنید. اشیاء فلزی ممکن است ایجاد جرقه نمایند که شدیدا صدمه میرسانند.

۷ چیزی لای درب مایکروویو نگذارید زیرا این کار ممکن است باعث نشت انرژی آن به خارج شود.

۸ از کاغذهای بازیافتی استفاده نکنید. زیرا ممکن است دارای ناخالصی باشند که باعث تولید جرقه و آتش سوزی به هنگام پخت شوند.

۹ صفحه های مایکروویو را بعد از کار داخل آب نگذارید زیراممکن است بشکنند یا آسیب ببینند.

۱۰ مقادیر کوچک غذا به پخت کمتر و زمان حرارت دهی کمتری نیاز دارند. اگر بیشتر حرارت ببینند. ممکن است زیادی پخته یا بسوزند.

۱۱ مایکروویو را در جایی قرار دهید که حداقل ۸ سانتی متر یا بیشتر از سطح لبه عقب باشد تا بر حسب تصادف نیفتد.

۱۲ قبل از پخت پوست سیب زمینی، سیب درختی یا هرگونه میوه ای از این قبیل را بکنید.

۱۳ تخم مرغ را با پوست نپزید زیرا درون تخم مرغ فشار ایجاد می شود که آن را می ترکاند.

۱۴ چیزهای پر چرب را در آن سرخ نکنید.

۱۵ قبل از پخت یا خارج کردن غذا از حالت انجماد روکش آن را بکنید.
توجه داشته باشید که در مورد بعضی از غذاها باید دارای روکش پلاستیکی یا سلفون باشند.

۱۶ اگر درب فر یا قسمتهای درز گیری شده آن آسیب دیده، نباید تا زمانی که تعمیر نشده از آن استفاده کرد.

۱۷ اگر دودی مشاهده شد آن را خاموش نموده و از برق بکشید ، در را بسته نگهدارید تا آ تش خاموش شود.

۱۸ وقتی غذا را در ظرف های یک بار مصرف کاغذی، پلاستیکی یا غیره می پزید دائم مراقب باشید تا مبادا ظرف خراب شود.

۱۹ وقتی که به کودک آموزش کافی دادید و تادر صورت نظارت خودتان اجازه استفاده از آن را به او بدهید. و خطرات و نکات ایمنی را به او بیاموزید.

۲۰ مایعات و سایر غذاها را در حالت کنسرو نباید درون مایکروویو قرار داد چون احتمال انفجار وجود دارد.

۲۱ چنانچه درز گیرهای روی درب یا قسمتهای اطراف مایکروویو مشکلی دارد از آن استفاده نکنید تا فر شما توسط یک تکنسین مجرب تعمیر شود.

۲۲ قبل از استفاده از وسایل مایکروویو آنها را کنترل نمایید و مطمئن شوید که مناسب، و سالم هستند.

۲۳ در زمان استفاده از گریل، کانوکشن و پخت اتوماتیک از دست زدن به قسمت بیرونی و عقب محفظه فر و نیز وسایل درون آن بدون دستکش خودداری کنید. زیرا به هنگام استفاده از مایکروویو وسایل و دستگاه بسیار گرم می شود. قبل از تمیز کردن آن مطمئن شوید که دستگاه داغ نباشد.

نکات ایمنی و مهم

لطفا موارد زیر را به دقت خوانده و بیاد داشته باشید.

۲۴ فقط از ظروفی که مناسب اجاق های مایکروویو هستند استفاده کنید.

۲۵ هنگام گرم کردن غذا در ظروف پلاستیکی یا کاغذی، پیوسته مراقب باشید تا مبادا آتش بگیرند.

۲۶ در صورت مشاهده دود دستگاه را خاموش کرده و یا از برق بکشید و درب را بسته نگه دارید تا آتش خاموش شود.

۲۷ حرارت مایکروویو در مورد نوشیدنی ها طوری است که معمولا مایعات را به حالت جوشیدن نمی برد، بنابراین هنگام حمل ظرف محتوی مایعات، نهایت دقت را به کار برید.

۲۸ محتوی شیشه شیر و دیگر شیشه های مختص غذای کودکان را باید هم زده و تکان دهید و قبل از غذادهی به کودک حتما دمای آن را کنترل کنید تا مبادا کودکتان دچار سوختگی شود.

۲۹ تخم مرغ را هرگز در مایکروویو گرم نکنید، چرا که ممکن است بترکد، حتی پس از پایان یافتن حرارت.

۳۰ در مورد پاکیزه کردن دور درب، حفره ها و قطعات و شیارها بیشتر حوصله کنید.

۳۱ اجاق مایکروویو را پیوسته تمیز کرده و باقیمانده های غذا را پاک کنید.

۳۲ سهل انگاری در پاکیزه نگاهداشتن مایکروویو ممکن است موجب خرابی سطح آن شده و نهایتا باعث بروز خطراتی شود.

۳۳ فقط از پروب حرارتی توصیه شده برای این دستگاه استفاده کنید.

۳۴ در طول استفاده از دستگاه المنتهای حرارتی داغ می شوند،پس مراقب باشید که به المنتهای حرارتی داخل دستگاه دست نزنید.

۳۵ استفاده از این دستگاه توسط کودکان و افراد ناتوان بدون نظارت افراد بالغ ممنوع است.

۳۶ مایکروویو باید در حالیکه در تزئینی آن باز است، مورد استفاده قرار گیرد.

۳۷ دوشاخه دستگاه باید در دسترس بوده و یا از سیم ثابتی که دارای یک سوییچ است استفاده کنید.

۳۸ برای تمیز کردن شیشه دستگاه از پاک کننده های سایشی یا از سیم ظرفشویی استفاده نکنید چرا که سطح آن را می خراشد و باعث کدر شدن آن می شود.

⚠ هشدار:
در صورت خرابی در و متعلقات آن، از دستگاه استفاده نکنید و تعمیر آن را به افراد واجد شرایط واگذار کنید.

⚠ هشدار:
تعمیر این دستگاه توسط افراد غیر مجاز بسیار خطرناک است چرا که ممکن است در پوش قسمت محافظت در برابر انرژی مایکروویو را بردا ند و موجب انتشار امواج شوند.

⚠ هشدار:
مایعات و دیگر مواد غذایی را در ظروف در بسته حرارت ندهید، چرا که موجب انفجار می شوند.

⚠ هشدار:
فقط در صورتی اجازه استفاده از دستگاه را به کودکتان بدهید که آموزش های کافی را دیده باشندو نحوه استفاده صحیح از دستگاه را مطلع و همچنین از خطرات استفاده غیر صحیح آگاه باشند.

⚠ هشدار:
در هنگام استفاده از دستگاه، متعلقات دستگاه داغ می شوند. کودکان را دور نگهدارید.

⚠ هشدار:
این وسیله برقی برای استفاده توسط اشخاص (شامل کودکان) با توانائی های کاهش یافته فیزیکی، حسی یا روانی و یا فاقد تجربه یا دانش طراحی نشده است، مگر آنکه توسط شخصی که مسئولیت امنیت آنها را بر عهده دارد در ارتباط با استفاده از این وسیله برقی تحت نظارت قرار گرفته یا دستورالعمل های لازم را دریافت کرده باشند.

ظروف مخصوص مایکروویو

هرگز از ظرفهای فلزی یا دارای قسمتهای فلزی در مایکروویو استفاده نکنید.

امواج مایکروویو از فلز نمی گذرد. آنها از سطح ظرف برگشته و باعث ایجاد قوس می شوند. که پدیده ای شبیه به صاعقه است. اکثر ظرفهای مقاوم در برابر حرارت که غیر فلزی هستند برای استفاده در مایکروویو مناسبند. بعضی از آنها که دارای موادی است که برای استفاده در مایکروویو نامناسب است اگر در مورد ظرف بخصوصی شک دارید، راه ساده ای وجود دارد که می توانید بفهمید آن را می توان در فر استفاده کرد یا خیر. ظرف مورد نظر را با یک لیوان پر از آب در مایکروویو بگذارید. آن را به مدت ۱ دقیقه روی درجه HIGH(بالا) حرارت دهید. اگر آب جوش آمد ولی ظرف آنقدر سرد بود به بتوان آن را با دست برداشت، ظرف را می توان برای مایکروویو استفاده کرد ولی اگر ظرف داغ شد ولی آب جوش نیامد، ظرف حرارت را جذب کرده و مناسب نیست. احتمالا چیزهای زیادی در آشپزخانه وجود دارد که برای کار در مایکروویو مناسب است. فهرست زیر را بخوانید:

ظرفهای غذا یا بشقاب

احتمالا بسیاری از ظرفها برای مایکروویو مناسبند. اگر شک دارید به بروشور آن مراجعه کرده و یا امتحان مایکروویو را انجام دهید.

ظرفهای شیشه ای

ظرفهای پیرکس نشکن در مایکروویو نیز استفاده می شوند. این ظرفها شامل همه انواع ظرفهای شیشه ای مخصوص فر است. از ظرفهای ظریف استفاده نکنید مثل گیلاس شراب یا لیوان زیرا با گرم شدن غذا متلاشی می شوند.

ظرفهای ذخیره غذا از جنس پلاستیک

این ظرفها را می توان برای نگهداری غذایی که می خواهیم سریعا گرم کنیم استفاده کنیم. آنها را نباید برای غذاهایی که گرم شدنشان وقت زیادی می گیرد استفاده کرد زیرا ظرف آب می شود.

کاغذی

بشقابهای کاغذی برای استفاده در مایکروویو راحت و ایمن هستند به شرطی که زمان پخت کوتاه بوده و غذاهای کم چرب و کم آب در آن پخته شود. حوله های کاغذی نیز برای پیچیدن غذا و قرار دادن آنها بصورت لایی بین سینی ها وقتی که غذای چربی مثل بیکن سرخ می شود، مناسبند. بطور کلی از کاغذهای رنگی استفاده نکنید. چون ممکن است رنگ بدهند. بعضی از کاغذهای بازیافت دارای ناخالصی هایی است که باعث ایجاد قوس یا آتش سوزی در مایکروویو می شوند.

بسته های پخت پلاستیکی

اگر آنها مخصوص غذا باشند برای مایکروویو مناسبند. مطمئن باشید که در آن منفذ وجود دارد تا بخار خارج شود. هرگز از بسته های پلاستیکی عادی استفاده نکنید زیرا آب شده و خرابی به وجود می آورید.

ظرفهای پلاستیکی مایکروویو

ظرفهای پلاستیکی مایکروویو در اندازه ها و شکل های مختلف مهیاست. اکثر افراد، از مواردی که آزمایش شده اند استفاده می کنند تا مواردی که تازه به با ار آمده اند.

ظرف سفالی، سرامیک یا سنگی

ظرفهایی از این نوع معمولا برای مایکروویو و فر مناسبند ولی حتما قبل از استفاده آزمایش کنید. (ظروف سفالی لب پریدگی یا ترک نداشته باشند)

احتیاط

چیزهایی که دارای مقدار زیادی سرب یا آهن هستند برای پخت و پز مناسب نیستند. ظرفها باید چک شوند یا مطمئن شوید که برای فر مناسبند.

مشخصه های غذا و پخت با مایکروویو

توجه دقیق به همه چیز

دستورهای پختی که در کتاب آمده با دقت زیادی تنظیم شده اند اما موفقیت شما در آماده کردن آنها بستگی به میزان توجه شما دارد. همیشه در حین پخت غذا مواظب آن باشید. فر مایکروویو شما مجهز به چراغ است و به طور اتوماتیک وقتی فر روشن است چراغ نیز روشن می شود تا بتوانید داخل را دیده و آماده شدن غذا را چک کنید. دستورالعملهای داده شده در دستور پخت برای بهتر شدن غذا و مانند آنها به عنوان حداقل مراحل پیشنهادی است. اگر غذا بخوبی نمی پزد. تدابیری را که فکر می کنید برای رفع مشکل مفید است، به کار گیرید.

عواملی را که در زمان پخت در مایکروویو اثر می گذارند.

عوامل زیادی بر پخت و زمان آن اثر می گذارد دمای ترکیبات استفاده شده در دستورالعمل تهیه غذا تفاوت زیادی در زمان پخت ایجاد می کند. مثلا یک کیک که با کره یخ زده، شیر و تخم مرغ درست می شود دمای زیادی برای پختن مصرف می کند تا کیکی که با موادی درست می شود که در دمای اتاق قرار دارند.

تمام دستورالعمل های این کتاب دارای زمان پخت است. به طور کلی متوجه خواهید شد که در زمان پخت کم، غذا نپخته باقی مانده و گاهی می خواهید بنابر میل شخصی، غذا بیشتر از آنچه که تعیین شده پخته شود. فلسفه این کتاب این است که بهترین چیز در ارایه دستور العمل پخت این است که زمان پخت بصورت محتاطانه داده شود. غذای بیش از حد پخته، خراب می شود در بعضی از دستورهای پخت بویژه آنهایی که برای نان کیک و کاسترد هستند توصیه می شود که غذا وقتی کمی نپخته هستند از فر خارج شود. این کار اشتباه نیست اگر آنها را از فر خارج می کنیم بپوشانیم و مدتی صبر کنیم در اثر گرمای حبس شده در ظرف غذا به آرامی به پخت ادامه می دهد. اگر غذا تا زمان پخت نهایی در فر بماند، لایه رویی بیش از حد پخته یا می سوزد باید در تخمین زمان پخت و مکث بعد از آن در مورد غذاهای مختلف، تجربه کسب کنید.

تراکم غذا

غذاهای سبک، منفذدار مثل کیک و نان سریعتر از غذاهای سنگین و پر غلظت مثل کاسارول و گوشت بریان می پزند. باید در پخت غذاهای منفذ دار مراقب باشید که لبه های نان و یا غیره خشک و سفت نشوند.

ارتفاع غذا

قسمت بالایی غذای بلند بویژه گوشت بریان سریعتر از قسمت پایینی می پزد. بنابراین بهتر است غذا را در حین پخت مرتبا بچرخانیم.

میزان رطوبت غذا

از آنجا که گرمای تولید شده از مایکروویو رطوبت را تبخیر می کند، غذاها نسبتا خشک مثل گوشتهای بریان و بعضی از سبزیجات را باید قبل از پخت کمی آب زد یا آنها را پوشاند تا رطوبت خود را حفظ کنند.

مقدار استخوان و چربی غذا

استخوان حرارت را انتقال داده و چربی سریعتر از گوشت می پزد در هنگام پخت غذاهای چرب یا استخواندار باید در نظر داشت که آنها به طور یکسان نپخته و بیش از حد نیز نمی پزد.

مقدار غذا

تعداد امواج مایکروویو در فر شما بدون توجه به میزان پختن غذا ثابت می ماند بنابراین هر چه غذای بیشتری در فر قرار دهید، زمان پخت طولانی تر می شود. بیاد داشته باشید که وقتی دستورالعمل پخت را به میزان نصف کاهش می دهد. زمان پخت را نیز حداقل به یک سوم تقلیل دهید.

شکل غذا

امواج ماکرو تنها ۲ سانتی متر در غذا رخنه می کنند. بخش داخلی غذاهای ضخیم با ورود گرما به داخل آن، پخته می شود. بدترین شکل ممکن برای غذایی که در مایکروویو پخته می شود این است که به شکل مکعب ضخیم باشد قبل از این که مرکز آن حتی گرم شود لبه های آن می سوزد. غذاهای گرد یا حلقه ای شکل معمولا به بهترین نحو در فر می پزند.

پوشاندن

پوشاندن غذا باعث می شود که گرما و بخار در آن حبس شوند که باعث پخت سریعتر غذا می شوند. روکش یا حفاظ مخصوص مایکروویو در حالی که یک گوشه آن برگشته استفاده کنید تا از سوخته شدن غذا جلوگیری کنند.

قهوه ای شدن یا سرخ شدن

گوشتها و مرغهایی که پانزده دقیقه یا بیشتر پخته می شوند با روغن خودشان کمی قهوه ای رنگ می شوند غذاهایی که کمتر پخته می شوند را می توان با استفاده از سس قهوه ای مثل سس ورسسترشایر یا باربیکو قهوه ای رنگ و دلپذیر تر نمود. مقدار کمی از این سس ها طعم یا دستور اولیه را تغییر نمی دهد.

پوشاندن با کاغذ ضد چربی

این کاغذها تا حد زیادی به جلوگیری از پریدن غذا کمک کرده و گرمای داخل آن را نیز حفظ می کند. از آنجا که روکش آن شل تر است سرعت پخت تندتر شده و روی آن کمی خشک می شود.

مرتب سازی و جا دادن

غذاهایی مثل سیب زمینی پخته، کیک های کوچک اگر با فاصله در فر جا داده شوند حرارت بهتری به آنها می خورد بنابراین هرگز غذاها را روی هم نچینید.

مشخصه های غذا و پخت با مایکروویو

هم زدن

هم زدن یکی از مهمترین روشها در پخت با مایکروویو است در پخت معمولی غذا را به خاطر قاطی شدن هم می زنند اما در مایکروویو غذا را به خاطر پخش کردن و توزیع مجدد گرما و حرارت هم می زنند همیشه از طرف خارج به طرف مرکز هم بزنید زیرا لایه خارجی اول گرم می‌شود.

چرخاندن

غذاهای بزرگ و بلند مثل گوشتهای بریان و مرغ درسته را باید در ظرف بچرخانید تا قسمت بالا و پایین به طور یکسان سرخ شوند بهتر است مرغ را تکه تکه کرده و در فر گذاشت. قسمتهای ضخیم تر را به طرف بالا قرار دهید.

از آنجا که امواج مایکروویو جذب قسمت خارجی ظرف می شود. به این ترتیب این قسمتها انرژی بیشتری دریافت نموده و غذا به طور یکنواخت می پزد.

پوشاندن

می توان قسمتهای گوشه و لبه غذاهای مکعبی شکل را با فویل آلومینیومی پوشاند تا بیش از حد نپزد. هرگز از فویل زیاد استفاده نکرده و از ایمنی آن اطمینان حاصل کنید تا در فر ایجاد قوس الکتریکی نکند.

بالاتر گذاشتن غذا

غذاهای ضخیم یا غلیظ را می توان از سطح بالاتر آورد تا امواج به قسمت داخلی مرکز آن نفوذ کند.

سوراخ کردن

غذاهایی که در غشاء پوشانده شده اند را باید با چنگال سوراخ کرد تا در فر نترکند. چنین غذاهایی شامل تخم مرغ (که باید آن را شکست)، صدف و کل سبزیجات و میوه جات است.

امتحان کردن غذا برای پخت

غذا در مایکروویو سریع پخته می شود و باید آن را مرتبا چک کرد. بعضی از غذاها را در مایکروویو به حال خود می گذارند تا کاملا پخته شوند. اما اکثر غذاها مثل گوشت ها و مرغ ها را کمی نیم پز از فر خارج کرده و بعد از چند دقیقه مکث برای ادامه پخت در خارج از فر، آن را مصرف می کنند. در طول زمان مکث خارج از فر دمای داخلی غذا بین ۵ تا ۱۵ درجه فارنهایت است.

زمان مکث

غذاها را اغلب ۳ تا ۱۰ دقیقه بعد از خارج کردن از فر نگه می دارند. در طول این مدت غذا را معمولا می پوشانند تا دمای خود را حفظ کند مگر این که باید ته آن خشک شود (مثال بعضی از کیکها و بیسکویت ها) این مدت مکث به غذا امکان می دهد کار پخت خود را تمام کرده و همچنین چاشنی در غذا محفوظ شود.

تمیز کردن فر مایکروویو

۱- تمیز کردن داخل فر

غذاهایی که در حین پخت می پرند دیواره فر و بین در و بدنه آن را کثیف می کنند. بهترین کار این است که با دستمال مرطوب فورا آن را پاک کنید. این ذرات انرژی مایکروویو را جذب کرده و زمان پخت را افزایش می دهند. با استفاده از دستمال مرطوب بین در و چهار چوب آن را پاک کنید. لازم است این محوطه را پاک کنید تا در بخوبی بسته شود. لکه های چربی را با پارچه آغشته به صابون پاک کرده بعد با حوله خیس پاک و خشک کنید. از پاک کننده های شدید یا تمیز کننده های ساینده استفاده نکنید.

سینی شیشه ای را به طور دستی یا در ماشین ظرفشویی بشویید.

۲- تمیز کردن خارج فر

سطح خارجی را با آب صابون پاک کرده با آب تمیز آبکشی نموده وحوله کاغذی خشک کنید.

به منظور جلوگیری از صدمه دیدن قسمتهای عملیاتی داخل فر،آب نباید وارد آن شود. برای تمیز کردن صفحه کلید، در را باز نگه دارید تا دستگاه روشن نشود و با دستمال مرطوب و خشک آن را تمیز کنید. بعد از پاک کردن دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.

۳ اگر داخل یا اطراف در فر بخار جمع شده، آن را با دستمال نرم پاک کنید. این اتفاق ممکن است در حین کار کردن مایکروویو در شرایط رطوبت بالا رخ دهد و دلیل خرابی دستگاه نیست.

۴ در و درزهای آن باید تمیز باشد. تنها از آب گرم دارای صابون استفاده نموده و آن را کاملا با آب تمیز پاک کنید.از مواد ساینده مثل پودرهای پاک کننده یا سیمهای پلاستیکی یا فلزی استفاده نکنید.

۵ از بخار شوی استفاده نکنید.

پرسش و پاسخ

س- وقتی چراغ فر روشن نمی شود علت چیست؟
ج- ممکن است دلایل متعددی داشته باشد. لامپ سوخته یا در بسته نشده باشد.

س- آیا انرژی مایکروویو از صفحه شیشه ای جلوی آن می گذرد؟
ج- سوراخ ها و پورتهایی برای عبور نور تعبیه شده اما انرژی مایکرووی از آن نمی گذرد.

س- چرا با زدن هر دکمه روی صفحه کلید صدای بیب می شنویم؟
ج- این صدا برای اطمینان از درست وارد شدن دستور است.

س- اگر مایکروویو را خالی، روشن کنیم خراب می شود؟
ج- بله هرگز آن را بدون سینی شیشه ای خالی روشن نکنید.

س- چرا بعضی اوقات تخم مرغ ها می ترکند؟
ج- در هنگام پختن و سرخ کردن تخم مرغ، ممکن است زرده به خاطر جمع شدن بخار داخل آن بترکند. برای جلوگیری از آن قبل از پختن با چنگال زرده را سوراخ کنید. هرگز تخم مرغ را با پوست داخل فر نگذارید.

س- چرا زمان مکث بعد از تمام شدن زمان پخت مایکروویو توصیه می شود؟

ج- بعد از تمام شدن زمان پخت، غذا در طول زمان مکث به پختن ادامه می دهد این زمان، پخت را یکنواخت در غذا تمام می کند. میزان این‌زمان به غلظت غذا بستگی دارد.

س- آیا امکان دارد در مایکروویو پاپ کورن درست کرد؟
ج- بله، اما باید از یکی از دو روش زیر استفاده کرد.
۱- ظرفهای پاپ کورن که به طور خاص برای مایکروویو طراحی شده اند.
۲- بسته بندیهای دارای پاپ کورن برای مایکروویو که دارای زمان و مقدار انرژی لازم برای محصول هستند.

دقیقا از دستورالعمل داده شده برای پاپ کورن استفاده کنید، تا زمان تکمیل کار در فر را باز نکنید. اگر پاپ کورن بعد از زمان پیشنهادی درست نشده بود، دیگر پخت را ادامه ندهید. پخت بیشتر ممکن است باعث آتش گرفتن ذرت ها شوند.

احتیاط

هرگز از ظرف کاغذی تیره استفاده نکرده و سعی نکنید دانه های باقی مانده را برشته کنید.

س- چرا فر من با سرعتی که کتاب شما ارایه داده غذا را نمیپزد؟
ج- کتاب راهنما را دوباره بخوانید تا مطمئن شوید از دستورالعملهای آن دقیقا پیروی کرده اید و ببینید چه چیزی باعث این اختلاف زمان می شود.
کتاب راهنما و تنظیم دما پیشنهادی هستند که برای پیشگیری از پخت بیش از حد ارائه شده اند و رایج ترین مسئله در عادت کردن به مایکروویو هستند. تفاوت در اندازه، شکل و وزن غذا به زمان بیشتری نیاز دارد.
در کنار دستورالعملهای ارائه شده از تجربیات خودتان استفاده کنید درست همانند آشپزی معمولی.

س- چرا پس از برخی از دفعات آشپزی فن خنک کننده به کار می افتد؟ آیا اشکال دارد؟

ج- وقتی فضای داخل داغ باشد، فن خنک کننده برای خنک کردن برای لحظاتی کوتاه به کار می افتد. این امر طبیعی است.

اطلاعات در مورد سیم و دوشاخه/ مشخصات فنی

هشدار

این وسیله باید به زمین متصل باشد.

سیمهای این وسیله مطابق کدهای زیر رنگی هستند.

آبی - نول
قهوه ای - برق دار
سبز و زرد - برای زمین

اگر رنگ سیمهای فوق الذکر با سیم های دستگاه شما جور نباشد به صورت زیر عمل کنید.

سیم آبی باید به ترمینالی متصل شود که دارای حرف N یا رنگ سیاه است.

سیم قهوه ای باید به ترمینال دارای حرف L یا رنگ قرمز وصل شود.

سیم های سبز و زرد یا سبز باید به ترمینال دارای حرف E یا علامت ⏚ وصل شوند.

اگر سیم برق آسیب دیده، باید توسط تولید کننده یا فرد متخصص تعویض شده تا از خطرات احتمالی جلوگیری شود.

مشخصات فنی

	CC-4284BR / CC-4284BRS / CC-4284TRS / CC-4284TSS LF-5703TRS / LF-5703TSS
جریان ورودی برق	230 V~ 50 Hz
خروجی	900 W (IEC60705 rating standard)
فرکانس مایکروویو	2450 MHz
ابعاد بیرونی	574 mm(W) X 376 mm(H) X 510 mm(D)
مصرف برق	
مایکروویو	1350 watt
گریل	1250 watt
ترکیبی	max. 2600 watt
کانوکشن	1950 watt

مراکز خدمات پس از فروش گلدیران

ردیف	استان	شهر	نام خانوادگی	تلفن
۱	اردبیل	اردبیل	پاشازاده	۲۲۳۲۳۲۲-۲۲۴۵۵۸۱-۲۲۴۹۳۷۰-۲۲۴۹۳۷۱
۲	اصفهان	اصفهان	صفا	۶۲۵۵۰۰۰
۳	اصفهان	اصفهان	ادیب	۴۴۷۹۰۰۰-۱
۴	اصفهان	اصفهان	کیانی	۲۳۵۱۴۵۴-۲۳۵۱۴۵۳
۵	اصفهان	شاهین شهر	گودرزی	۵۲۴۰۹۵۹
۶	اصفهان	کاشان	باقری نسب	۴۲۳۷۹۵۴-۴۲۳۰۰۱۴
۷	ایلام	ایلام	هجرانی	۳۳۳۸۴۷۳
۸	آذربایجان شرقی	تبریز	نجفی	۳۳۵۳۳۳۵/۳۳۶۳۶۱۳
۹	آذربایجان شرقی	تبریز	زارعی	۵۵۵۰۲۸۵-۵۵۴۰۰۴۱
۱۰	آذربایجان شرقی	میانه	شیخی	۲۲۲۱۰۰۲-۲۲۳۴۶۶۸
۱۱	آذربایجان غربی	ارومیه	عبادی	۲۲۲۴۵۷۱-۲۲۳۷۷۰۰
۱۲	آذربایجان غربی	خوی	گنجی مطلق	۲۲۲۲۲۹۰-۲۲۲۶۹۹۰
۱۳	بوشهر	بوشهر	اشعری	۲۵۲۲۸۹۵-۲۵۲۲۸۹۳
۱۴	تهران	اسلامشهر	شامی	۲۳۵۱۴۴۰-۲۳۴۱۳۷۵
۱۵	تهران	کرج	ساسانی	۴۴۳۷۸۸۰-۴۴۲۹۴۷۳
۱۶	تهران	ورامین	شاملو	۲۲۵۲۳۱۶
۱۷	چهارمحال و بختیاری	شهرکرد	ابراهیمی	۲۲۲۲۵۵۵/۲۲۲۶۴۷۷
۱۸	خراسان جنوبی	بیرجند	زینلی	۴۴۳۷۵۱۵-۴۴۳۲۳۱۰/۴۴۳۳۳۰۹
۱۹	خراسان جنوبی	بیرجند	افشاری	۴۴۴۰۶۶۰
۲۰	خراسان رضوی	سبزوار	طبسی	۲۲۲۸۹۶۰
۲۱	خراسان رضوی	قوچان	ثروتمند	۲۲۲۱۸۷۵
۲۲	خراسان رضوی	مشهد	شهاب فر	۷۲۶۸۶۵۶-۷
۲۳	خراسان رضوی	مشهد	عبدا...زاده	۸۴۲۳۶۲۴
۲۴	خراسان رضوی	مشهد	ایلدر آبادی	۷۳۳۵۵۸۴-۸۵-۸۶
۲۵	خراسان رضوی	نیشابور	رباطی	۳۳۳۹۹۵۰-۳۳۳۴۰۹۰
۲۶	خراسان شمالی	بجنورد	حسینی	۲۲۴۰۶۴۱/۲۲۲۰۰۶۳
۲۷	خوزستان	امیدیه	پولادوند	۳۲۲۱۰۹۰
۲۸	خوزستان	اندیمشک	قره داغی	۴۲۲۶۴۵۷-۴۲۲۸۱۲۴
۲۹	خوزستان	اهواز	جعفری	۲۲۲۵۳۷۱/۲۲۲۵۴۵۵
۳۰	خوزستان	اهواز	امین زر	۴۴۷۲۴۶۵-۴۴۷۲۴۷۵
۳۱	خوزستان	اهواز	نبهانی	۲۲۵۶۱۶۱-۲۲۵۶۱۶۲-۲۲۵۶۱۶۳
۳۲	خوزستان	آبادان	کریمی نیا	۴۴۳۷۸۲۶-۴۴۳۷۹۱۲
۳۳	خوزستان	بهبهان	افتخاری	۳۳۳۴۶۳۳

۳۴	خوزستان	دزفول	صراف زاده	۲۲۳۷۵۵۲-۲۲۲۷۲۹۶
۳۵	خوزستان	دزفول	ولایتی پور	۲۲۳۰۱۴۵
۳۶	خوزستان	شوش دانیال	حقیقی	۵۲۱۴۷۱۵
۳۷	خوزستان	ماهشهر	صادقیان	۲۳۴۰۰۱۶
۳۸	زنجان	زنجان	راغبی	۵۲۴۵۲۵۶
۳۹	سمنان	سمنان	حاج علیان	۳۳۳۹۹۹۴
۴۰	سیستان و بلوچستان	زاهدان	مطهر	۳۲۱۴۵۰۰-۲
۴۱	فارس	آبادان	نعمت الهی	۳۳۲۸۴۸۱
۴۲	فارس	شیراز	زرگر	۲۲۸۰۵۸۲-۲۲۸۸۸۴۴
۴۳	فارس	شیراز	ستوده	۸۲۰۳۳۵۵
۴۴	فارس	شیراز	فتح الهی	۲۲۴۹۵۸۲-۲۲۴۲۱۸۲
۴۵	فارس	کازرون	پام	۲۲۴۱۳۵۳-۲۲۳۸۴۸۴
۴۶	فارس	مرودشت	شهیدیان	۳۳۳۱۲۹۹
۴۷	قزوین	قزوین	عظیمی	۲۲۳۸۵۶۰
۴۸	قم	قم	سامانی	۷۷۵۶۴۶۵
۴۹	قم	قم	ابوذری	۶۶۱۵۰۵۷/۶۶۱۳۸۶۰
۵۰	کردستان	سنندج	محمدیان	۳۲۳۷۸۶۸-۳۲۴۴۷۰۰
۵۱	کرمان	جیرفت	موقر افضلی	۲۲۱۲۳۱۸
۵۲	کرمان	رفسنجان	دهقان رجبی	۸۲۲۶۱۷۰-۸۲۲۰۵۵۶
۵۳	کرمان	سیرجان	رضوی	۴۲۲۳۷۳۵
۵۴	کرمان	کرمان	دهقان	۲۷۲۳۴۶۳-۲۷۲۵۰۶۰
۵۵	کرمان	کرمان	ابراهیمی	۲۲۳۱۱۲۶
۵۶	کهکیلویه و بویر احمد	یاسوج	حیدری	۳۳۳۹۶۹۹
۵۷	کرمانشاه	کرمانشاه	علیخانی	۸۳۸۲۷۲۷-۸۳۸۰۵۲۲
۵۸	گلستان	گرگان	کابلی	۲۲۶۱۴۱۰-۲۲۶۱۴۲۰-۲۲۴۲۴۴۷-۲۲۴۸۴۲۰-۲۲۴۸۴۱۰
۵۹	گلستان	گنبد کاووس	حیدری	۵۵۵۰۲۱۸/۵۵۵۳۳۱۸
۶۰	گیلان	بندرانزلی	بهشتی	۴۲۴۳۴۲۳
۶۱	گیلان	رشت	پور عبدالحمید	۳۲۲۰۴۰۶
۶۲	گیلان	رشت	عباسی	۲۲۳۳۱۴۴-۲۲۴۶۵۲۳
۶۳	گیلان	لاهیجان	محمد پور	۲۲۲۸۲۴۵
۶۴	گیلان	لنگرود	پور اسماعیل	۵۲۲۹۴۰۱
۶۵	گیلان	هشتپر طوالش	پور عینی	۴۲۲۰۳۰۲-۴۲۲۵۵۵۹
۶۶	لرستان	الیگودرز	حقیقی	۲۲۲۱۴۴۴
۶۷	لرستان	بروجرد	شادباش	۲۶۲۸۶۲۸-۲۶۲۳۶۳۰
۶۸	لرستان	خرم آباد	مشرفیان	۲۲۰۷۵۶۷

۶۹	مازندران	آمل	تیماج چی	۲۲۲۱۹۰۷
۷۰	مازندران	بابل	کیانی	۲۲۹۲۵۱۰-۲۲۲۱۲۱۰
۷۱	مازندران	بابل	هاشمی	۳۲۳۷۰۵۶
۷۲	مازندران	بابلسر	رضایی	۵۲۵۲۸۸۸-۵۲۵۳۸۸۸
۷۳	مازندران	بهشهر	میرزائی	۵۲۲۸۲۳۹-۵۲۲۴۸۵۶
۷۴	مازندران	تنکابن	فصیحی	۴۲۲۲۹۳۳-۴۲۸۲۹۳۳
۷۵	مازندران	چالوس	الیاسی	۲۲۲۷۲۵۲
۷۶	مازندران	رامسر	پور نادری	۵۲۵۷۵۹۰
۷۷	مازندران	ساری	جلیلی	۲۲۶۳۴۱۰/۲۲۶۳۴۸۰/۲۲۶۴۲۴۸
۷۸	مازندران	قائم شهر	گیاه تازه	۳۲۴۷۷۱۲-۳۲۸۵۷۱۲-۳۲۴۷۲۰۶
۷۹	مازندران	محمود آباد	قلی زاده	۷۷۴۲۹۸۶
۸۰	مازندران	نوشهر	خواجوند	۳۲۳۲۲۲۶
۸۱	مرکزی	اراک	جمشیدی	۲۲۴۹۰۶۶-۲۲۳۳۹۳۹
۸۲	مرکزی	اراک	بدیعی	۲۲۲۹۵۵۵-۲۲۲۰۳۵۸-۲۲۲۱۰۱۲-۱۴
۸۳	مرکزی	خمین	شعیبی	۲۲۲۳۹۰۱-۲۲۲۰۲۷۰
۸۴	هرمزگان	بندر عباس	اسماعیلی گلسفید	۳۳۳۱۶۳۹
۸۵	همدان	همدان	مظاهری	۸۲۶۵۸۲۹-۸۲۶۲۵۲۹
۸۶	یزد	یزد	غنی پور	۶۲۴۸۷۱۱

فقط با ضمانت نامه فارسی **گلدیران**

با بیش از ۴۰۰ مرکز خدمات پس از فروش در سراسر ایران

مرکز اطلاع رسانی و خدمات مشتریان گلدیران:

خط ویژه: ۸۴۷۳۳-۰۲۱ (تهران)

گلدیران نماینده انحصاری محصولات خانگی، صوتی و تصویری ال جی در ایران.

WWW.goldiran.ir WWW.lge.ir

LG Electronics Inc.