

دفترچه راهنمای “SolarDOM” فر نوری

لطفا پیش از استفاده این دفترچه راهنما را به دقت مطالعه کنید.
سازندگان مسئولیتی را در قبال هیچ یک از مشکلاتی که بواسطه کوتاهی مصرف کننده در رعایت نمودن این دستورالعملها ایجاد شده است نمی پذیرند.

LF-5905WJL

LF-5905SJL

فرمایکروویو 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. الکتریسته داخل لوله های مگنترون برای ایجاد انرژی مایکروویو استفاده می شود.

این مایکروویوها از طریق شکافهای داخل فر وارد و حوطه 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.

- فهرست _____ ۲
- دستورالعملهای مهم ایمنی _____ ۷-۳
- اقدامات احتیاطی _____ ۸
- باز کردن و نصب کردن _____ ۹-۱۰
- پانل کنترل _____ ۱۱
- تنظیم ساعت _____ ۱۲
- قفل کردن _____ ۱۳
- از پیش گرم کردن با عملکرد انتقال حرارتی _____ ۱۴
- طبخ با کانون کثین _____ ۱۵
- تمیز کاری مضاعف با بخار _____ ۱۶
- روش پخت ترکیبی گریل _____ ۱۷
- روش پخت ترکیبی انتقال حرارت _____ ۱۸
- منوی طبخ غذای ایرانی (خودکار)، _____ ۱۹-۲۵
- بخارپز _____ ۲۶-۲۹
- یخ زدایی _____ ۳۰
- راهنمای یخ زدایی _____ ۳۱
- EZ از بین بردن _____ ۳۲
- پخت با توان مایکرو _____ ۳۳
- میزان قدرت مایکرو _____ ۳۴
- شروع به کار سریع _____ ۳۵
- پخت با زمان کوتاهتر یا طولانی تر _____ ۳۶
- ظروف مخصوص مایکروویو _____ ۳۷
- مشخصه های غذا و پخت با مایکروویو _____ ۳۸-۳۹
- پرسش و پاسخ _____ ۴۰
- مشخصات فنی _____ ۴۱

دستورالعمل‌های مهم ایمنی

لطفا جهت استفاده بعدی، آن را نگهداری نمایید. جهت پیش گیری از بوجود آمدن هرگونه احتمال آتش سوزی، برق گرفتگی، جراحت، یا آسیب دیدگی در زمان استفاده از دستگاه پیش از استفاده از اجاق خود تمامی این دفترچه راهنما را مطالعه نموده و از آن پیروی نمایید. این دفترچه راهنما دربردارنده کلیه شرایط احتمالی که ممکن است رخ دهد، نمی باشد. همواره در رابطه با مشکلاتی که قادر به درک آن نمی باشید با نمایندگی سرویس خدمات یا سازنده آن تماس حاصل نمایید.

! این علامت نشان دهنده هشدار ایمنی می باشد. این علامت شما را از خطرات پنهانی که می تواند باعث مرگ یا صدمه دیدن شما و دیگران شود آگاه می سازد. تمامی پیامهای ایمنی هم با آلام ایمنی و هم کلمه "هشدار" یا "احتیاط" همراه می باشند. این کلمه ها به این معنا می باشد:

! **هشدار** این علامت شما را از خطرات یا اعمال نامانی که قادر به ایجاد صدمه جسمانی شدید یا مرگ می باشد آگاه خواهد ساخت.

! **احتیاط** این علامت شما را از خطرات یا اعمال نامانی که قادر به ایجاد صدمه جسمانی شدید یا مرگ می باشد آگاه خواهد ساخت.

! هشدار

۱ از تلاش جهت مداخله یا انجام هرگونه تنظیم یا تعمیرات جهت درب، قفل‌های درب، صفحه کنترل، دکمه های ایمنی قفل داخلی یا هریک از قسمتهای دیگر اجاق گاز، که در مواجهه با برداشت هر نوع پوششی می باشد که در برابر انفجار ناشی از انرژی مایکروفر حفاظت می کند، خودداری نمایید. چنانچه قفل‌های درب و قسمتهای مجاور اجاق مایکروفر صدمه دیده اند، اجاق را بکار نیندازید. تعمیرات تنها باید تحت نظارت یک سرویسکار ماهر خدمات انجام پذیرد.

۲ برخلاف دیگر دستگاهها، اجاق مایکروفر دارای ولتاژ بالا و تجهیزات دارای شدت جریان بالا می باشد. استفاده یا تعمیر ناصحیح می تواند یا بالا برد بیش از حد انرژی مایکروفر یا برق گرفتگی منجر به انفجاری خطرناک شود.

۳ بمنظور از بین بردن رطوبت از اجاق استفاده نفرمایید. (برای مثال راه اندازی اجاق مایکروفر به همراه روزنامه های خیس، البسه، اسباب بازیها، وسایل برقی، حیوان خانگی یا بچه و غیره.)

۴ با توجه به برق گرفتگی این عمل می تواند باعث به خطر افتادن جدی ایمنی همچون آتش سوزی، سوختگی یا مرگ ناگهانی شود.

۳ این دستگاه جهت استفاده توسط کودکان یا افراد معلول در نظر گرفته نشده است. تنها زمانی که دستورالعمل‌های کافی جهت استفاده ایمن از مایکروفر به بچه داده شده و کودک خطرات ناشی از استفاده. صحیح را درک می کند به بچه ها اجازه استفاده بدون نظارت را بدهید.

۴ استفاده نامناسب از دستگاه ممکن است از طریق مواردی همچون آتش سوزی، برق گرفتگی و سوختگی باعث بخطر افتادن ایمنی شود.

۴ ممکن است قسمتهای قابل دسترسی در طی استفاده داغ شود. کودکان باید دور نگهداشته شوند.

۴ ممکن است آنها دچار سوختگی شوند.

۵ مایعات یا غذاهای دیگر نباید در ظرفهای دربسته گرم شوند چرا که قابلیت انفجار دارند. قبل از پخت یا آب کردن یخ مواد غذایی، پلاستیک پیچیده شده دور آنها را بردارید. توجه داشته باشید که اگرچه در موارد مشابه برای گرم کردن یا پختن، غذا باید با پوشش پلاستیکی پوشانده شده باشد. آنها قابلیت انفجار دارند.

۶ این دستگاه جهت استفاده توسط اشخاصی (بچه ها را نیز شامل می شود) که دارای معلولیت فیزیکی، تواناییهای حسی یا مغزی، یا فاقد تجربه و دانش باشند، در نظر نشده است، مگر اینکه توسط شخصی که مسئول سلامتی آنها می باشد تحت نظارت باشند یا بر اساس استفاده از دستگاه راهنمایی شوند.

دستورالعمل‌های مهم ایمنی

لطفا جهت استفاده بعدی، آن را نگهداری نکنید. جهت جلوگیری از خطرات احتمالی آتش سوزی، برق گرفتگی، صدمات جانی، یا خطر در زمان استفاده از دستگاه، پیش از استفاده از آن کلیه دفترچه راهنما را خوانده و پیروی نمائید. این دفترچه راهنما دربردارنده کلیه شرایط احتمالی که ممکن است رخ دهد، نمی باشد. همواره در رابطه با مشکلاتی که قادر به درک آن نمی باشید با نمایندگی سرویس خدمات یا سازنده آن تماس حاصل نمائید.

⚠ احتیاط

۱ با توجه به قفل‌های داخلی ایمنی ساخته شده در مکانیسم درب دستگاه شما قادر به راه اندازی دستگاه خود با درب باز نمی باشید. این مسئله که به قفل داخلی ایمنی دستگاه کاری نداشته باشیم حائز اهمیت می باشد.

➡ با افزایش بیش از حد انرژی مایکروفر، این کار می تواند منجر به انفجار خطرناک شود. (زمانی که درب باز می شود قفل‌های داخلی ایمنی دستگاه هرگونه فعالیت پخت و پز را بطور خودکار قطع می نمایند.)

۲ هیچ نوع شیئی را (همچون قابلمه آشپزی، دستمال و غیره) مابین صفحه جلویی اجاق و درب دستگاه قرار نداده یا نگذارید غذا یا باقیمانده مواد تمیز کننده بر روی سطح قفل، جمع شود.

➡ این عمل ممکن است با بالا بردن بیش از حد انرژی مایکروفر منجر به انفجاری خطرناک شود.

۳ چنانچه دستگاه شما صدمه دیده است آن را راه اندازی نکنید. این مسئله مخصوصا حائز اهمیت می باشد که درب دستگاه بطور صحیح بسته شود و این که صدمه ای به (1) درب (خمشدگی)، (2) لولا و ضامن‌ها (شکستن یا مفقود شدن)، (3) قفل‌های درب یا سطوح قفل وارد نیاید.

➡ این عمل ممکن است با بالا بردن بیش از حد انرژی مایکروفر منجر به انفجاری خطرناک شود.

۴ لطفا از این که زمان های پخت بطور صحیح تنظیم شده باشد اطمینان حاصل نمائید مواد غذایی کم نیاز به زمان پخت یا گرم شدن کمتری دارند.

➡ ممکن است پخت بیش از حد منجر به آتش گرفتن غذا شده و متعاقب آن اجاق شما صدمه ببیند.

۵ هنگام گرم کردن مایعات، برای مثال سوپ ها، سس ها و آشامیدنی ها در مایکروفر خود،

*از استفاده از ظروف دو طرف تخت با گردنه های باریک می باشند بپرهیزید.

*مایعات را بیش از حد گرم نکنید.

*پیش از قرار دادن ظرف داخل اجاق و دوباره در وسط کار طی زمان گرم کردن مایع را هم بزنید.

*بعد از گرم کردن، بگذارید مدت زمان کوتاهی داخل اجاق باقی مانده، دوباره آنها را بدقت هم زده یا تکان دهید و پیش از مصرف جهت جلوگیری از سوختن، دمای آن را چک نمائید (مخصوصا، محتوی بطری های حاوی غذا و شیشه های غذای بچه).

➡ هنگام حمل ظرف حاوی غذا مراقب باشید، گرم کردن مایکروفری مایعات می تواند منجر به جوشش و سر رفتن بدون نشانه های ابتدائی جوشیدن شود. این مسئله می تواند منجر به جوشش ناگهانی مایع داغ شود.

۶ یک روزنه خروجی بر روی قسمت بالایی یا عقبی یا کناره ی اجاق قرار داده شده است. از مسدود شدن این روزنه جلوگیری نمائید.

➡ این کار می تواند منجر به صدمه دیدن اجاق شما و پایین آمدن بازده پخت شود.

۷ زمانیکه اجاق خالی است آن را روشن نکنید. بهترین کار در زمان استفاده نشدن از دستگاه قرار دادن یک لیوان آب در داخل آن است. چنانچه دستگاه بطور اتفاقی روشن شود، آب بدون خطر تمامی انرژیهای مایکروفری را جذب خواهد کرد.

➡ استفاده ناصحیح می تواند منجر به صدمه دیدن اجاق شما شود.

دستورالعملهای مهم ایمنی

لطفا جهت استفاده بعدی آن را نگهداری نمایید. جهت جلوگیری از بوجود آمدن هرگونه احتمال آتش سوزی، برق گرفتگی، آسیب دیدگی شخصی، یا خطرات احتمالی در زمان استفاده از دستگاه پیش از استفاده از اجاق خود تمامی این دفترچه راهنما را مطالعه از استفاده از اجاق خود تمامی این دفترچه راهنما را مطالعه نموده و از آن پیروی نمایید. این دفترچه راهنما دربردارنده کلیه شرایط احتمالی که ممکن است رخ دهد، نمی باشد. همواره در رابطه با مشکلاتی که قادر به درک آن نمی باشید با نمایندگی سرویس خدمات یا سازنده آن تماس حاصل نمایید.

- ۱۲ جهت جلوگیری از افتادن اتفاقی دستگاه، از قرار دادن اجاق بصورتی که قسمت مقابل درب آن، 8 سانتیمتر یا بیشتر عقب تر از لبه های سطحی که روی آن قرار داده شده است باشد، یقین حاصل نمایید.
استفاده ناصحیح می تواند منجر به صدمه جانی و آسیب دیدگی اجاق شود.
- ۱۳ پیش از پخت، در پوست سیب زمینی، سیب ها و یا هر نوع میوه یا سبزی شنبیه به آن، سوراخهایی ایجاد نمائید.
آنها می توانند متلاشی شوند.
- ۱۴ خم مرغها را با پوست آنها نپزید. تخم مرغها در داخل پوستشان و کلیه تخم مرغهای جوشیده شده سفت نباید در داخل اجاقهای مایکروفر قرار گیرند چرا که حتی بعد از اینکه گرم کردن مایکروفر پایان یافته است، ممکن است متلاشی شوند.
فشار درون تخم مرغ بالا خواهد رفت که در اینصورت متلاشی خواهد شد.
- ۱۵ سعی در سرخ کردن چربی های زیاد در اجاق خود نکنید.
این مسئله می تواند منجر به جوشش ناکهانی مایع داغ شود.
- ۱۶ در صورت مشاهده دود، اجاق را خاموش نموده یا سیم آن را از پریز برق درآورده و بجهت فرو نشاندن هر گونه شعله ای درب دستگاه را بسته نگهدارید.
این عمل می تواند باعث آسیب دیدگی های جدی ایمنی همچون آتش سوزی، و برق گرفتگی شود.

⚠ احتیاط

- ۸ از پختن غذای پیچیده شده داخل کاغذ خشک کن خودداری کنید، مگر این که کتاب آشپزی شما جهت غذایی که می پزید حاوی دستورالعمل هایی خاص باشد.
جهت پخت از روزنامه بجای کاغذ خشک کن استفاده نکنید.
استفاده ناصحیح می تواند منجر به انفجار یا آتش سوزی شود.
- ۹ از ظروف چوبی و سرامیک که دارای قسمت های فلزی کار شده (مثل طلا یا نقره) می باشند استفاده نکنید. همیشه گیره های دوگانه فلزی را بردارید. پیش از استفاده ظروف را جهت مناسب بودن برای استفاده در مایکروفر چک نمائید.
ممکن است دمای آنها بالا رفته و تغییر شکل دهند. مخصوصا اشیاء فلزی ممکن است داخل اجاق انحنای پیدا کنند، که می تواند منجر به خطر جدی شود.
- ۱۰ از مواد بازیافت شده کاغذی استفاده نکنید.
ممکن است آنها حاوی ناخالصی هایی باشند که وقتی جهت پخت استفاده شوند، منجر به جرقه زدن و/یا آتش سوزی گردند.
- ۱۱ سینی و طبقه را بلافاصله بعد از پخت با قرار دادن آنها در آب نشوئید.
این کار ممکن است باعث شکستن یا صدمه دیدن شود.
استفاده ناصحیح می تواند منجر به صدمه دیدن اجاق شما شود.

دستورالعمل‌های مهم ایمنی

لطفا جهت استفاده بعدی آن را نگهداری ننمایید. جهت جلوگیری از بوجود آمدن هرگونه احتمال آتش سوزی، برق گرفتگی، آسیب دیدگی شخصی، یا خطرات احتمالی در زمان استفاده از دستگاه پیش از استفاده از اجاق خود تمامی این دفترچه راهنما را مطالعه نموده و از آن پیروی نمائید. این دفترچه راهنما دربردارنده کلیه شرایط احتمالی که ممکن است رخ دهد، نمی باشد. همواره در رابطه با مشکلاتی که قادر به درک آن نمی باشید با نمایندگی سرویس خدمات یا سازنده آن تماس حاصل نمائید.

⚠ احتیاط

۱۷ زمانی که غذا داخل ظروف یکبار مصرف پلاستیکی، کاغذی یا دیگر مواد قابل اشتعال قرار داده شده یا پخته می شود، اجاق را تحت نظر گرفته و پیوسته آن را چک کنید.

⚠ بعثت احتمال خراب شدن ظرف حاوی غذا، ممکن است غذای شما به اطراف پاشیده شود، که همچنین می تواند منجر به آتش سوزی شود.

۱۸ زمانیکه دستگاه بکار می افتد ممکن است دمای سطوح قابل دسترس افزایش یابد. به درب اجاق، قاب بیرونی، قاب پشتی، محفظه اجاق، لوازم و ظروف در طی حالت گرمی، حالت عملکرد انتقال حرارت و عملکردهای پخت خودکار دست نزنید، پیپیش از تمیزکاری مطمئن شوید که آنها داغ نیستند.

⚠ از آنجایی که آنها داغ خواهند شد، حتی در صورت پوشیدن دستکش های ضخیم نیز خطر سوختن وجود دارد.

۱۹ اجاق باید مرتباً تمیز شده و هر نوع باقی مانده مواد غذایی زدوده شود.

⚠ کوتاهی در نگهداری اجاق در یک وضعیت تمیز می تواند منجر به آلودگی محیط شده که متقابلاً می تواند بر روی عمر دستگاه تاثیر گذاشته و شاید باعث بوجود آمدن موقعیتی خطرناک شود.

۲۰ تنها از کاوشگر درجه حرارت توصیه شده جهت این اجاق استفاده نمائید (جهت دستگاه هایی که دارای امکان استفاده از کاوشگر دریافت درجه حرارت می باشند.)

⚠ در صورت کاربرد کاوشگر نامناسب حرارت، شما قادر به تعیین درجه حرارت مناسب نخواهید بود.

۲۱ چنانچه المنت های گرمایی تعبیه شده باشند، در طی استفاده از دستگاه داغ می شوند. باید دقت شود که از دست زدن به المنت های گرمایی داخل اجاق خودداری نمائید.

⚠ خطر سوختن وجود دارد.

۲۲ در هنگام پخت، از راهنمایی های داده شده توسط هر یک از تولیدکنندگان ذرت بوده، بدقت پیروی نمائید. در حالیکه ذرت در حال پف کردن است اجاق را بدون نظارت باقی نگذارید. در صورتیکه بعد از زمان پیشهاد شده ذرت ها پف نکردند، پخت را قطع نمائید. هرگز از یک بسته کاغذی سرخ کردن جهت پف کردن ذرت ها استفاده نکنید. هرگز اقدام به پف کردن باقی مانده دانه ها نکنید.

⚠ پخت بیش از حد می تواند منجر به آتش گرفتن ذرت ها شود.

دستورالعملهای مهم ایمنی

لطفا جهت استفاده بعدی آن را نگهداری ننمائید. جهت پیش گیری از بوجود آمدن هرگونه احتمال آتش سوزی، برق گرفتگی، جراحت، یا آسیب دیدگی در زمان استفاده از دستگاه، پیش از استفاده از اجاق خود تمامی این دفترچه راهنما را مطالعه نموده و از آن پیروی ننمائید. این دفترچه راهنما دربردارنده کلیه شرایط احتمالی که ممکن است رخ دهد، نمی باشد. همواره در رابطه با مشکلاتی که قادر به درک آن باشنید با نمایندگی سرویس خدمات یا سازنده آن تماس حاصل ننمائید.

۲۴ از پاک کننده های ساینده خشن یا ساینده های فلزی تیز جهت تمیز کردن شیشه درب اجاق استفاده نکنید.

Ⓢ آنها می توانند باعث خش افتادن سطح شیشه شوند، که متعاقبا ممکن است منجر به شکستن شیشه شود.

۲۵ این اجاق نباید جهت اهداف تهیه خوراک تجاری استفاده شود. درب اجاق استفاده نکنید.

Ⓢ استفاده ناصحیح می تواند منجر به صدمه دیدن اجاق شما شود.

۲۶ اجاق مایکروفر باید در حالی که درب دکوری آن باز است مورد استفاده قرار گیرد.

Ⓢ چنانچه در هنگام راه اندازی درب بسته شود، جریان هوا بدتر شده و می تواند منجر به آتش سوزی یا صدمه دیدن اجاق شما و محفظه داخلی آن شود.

۲۷ اتصال می بایست توسط دو شاخه و پریز قابل دسترسی یا نصب یک کلید در مسیر ثابت سیم کشی، انجام پذیرد.

Ⓢ استفاده از دوشاخه یا کلید نامناسب می تواند منجر به برق گرفتگی یا آتش سوزی شود.

⚠ احتیاط

۲۳ این دستگاه باید به زمین اتصال داده شود.

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.

چنانچه سیم برق خراب شود، جهت پیشگیری از خطر باید توسط سازندگان یا نماینده خدمات سرویس آنها و یا شخصی ماهر تعویض شود.

Ⓢ استفاده ناصحیح ممکن است منجر به آسیب الکتریکی شدید شود.

اقدامات احتیاطی

اقدامات احتیاطی برای پرهیز از امکان قرار گیری در معرض انرژی بیش از حد مایکروویو

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 نشست مایعات از ظروف می شوند .
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 .

بعلت وجود قفل های ایمنی داخلی که در مکانیزم در جا سازی شده، نمی توانید 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 درز گیری 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 درز گیری شده گرفته دچار نقص نشده باشند .
فر باید تنها توسط تعمیر کاران متخصص و مجرب تعمیر شود .



هشدار

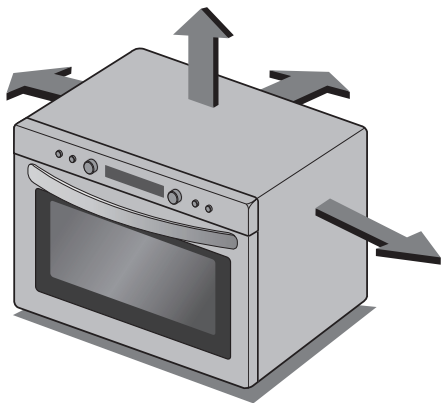
از زمان مناسب برای پخت غذای خود اطمینان حاصل کنید زیرا پخت بیش از حد ممکن است منجر به آتش گرفتن غذا و صدمه دیدن فر شما شود .

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.

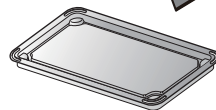
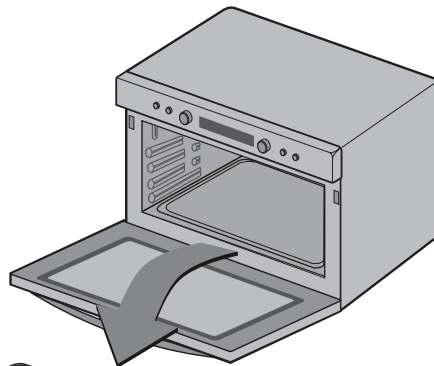
فر خود را در جایگاه دلخواه قرار داده، به نحوی که ۸۵ سانتی متر ارتفاع داشته باشد. از بالا حداقل ۲۰ سانتی متر و از پشت حداقل ۱۰ سانتی متر برای تهویه خوب، جا داشته باشد. قسمت جلویی فر باید حداقل ۸ سانتی متر از لبه محلی که آن را قرار داده اید عقب تر باشد تا از افتادن آن جلوگیری شود.

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

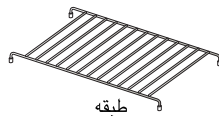


- * از این دستگاه نباید برای مقاصد تجاری استفاده کرد.
- * این فر را می توان در کابینت جاسازی نمود.
- * برای این منظور باید از کیت جاساز ال جی استفاده کنید.

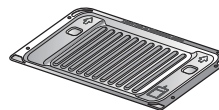
فر را از بسته بندی خارج کرده و روی یک سطح صاف قرار دهید.



سینی فلزی



طبقه



تابه سرخ کردنی

بخارپز



درپوش بخارپز



صفحه بخار



ظرف آب جوش

دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید و دکمه **ENTER/START/Q-START** را یک بار فشار دهید تا زمان پخت برای ۳۰ ثانیه تنظیم شود.



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.

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



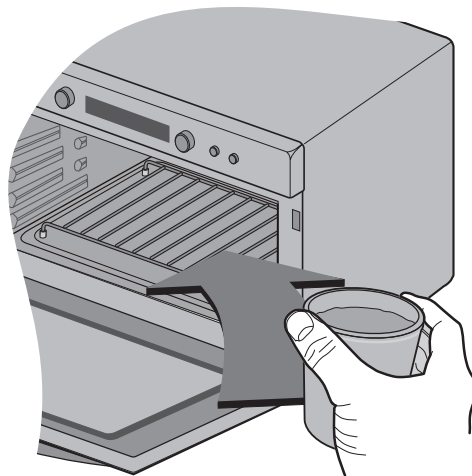
فر را به پریز استاندارد خانگی وصل کنید، مراقب باشید که تنها فر شما به پریز وصل شده باشد. اگر فر به درستی کار نکرد آن را از برق کشیده و مجدداً وصل و روشن نمایید.



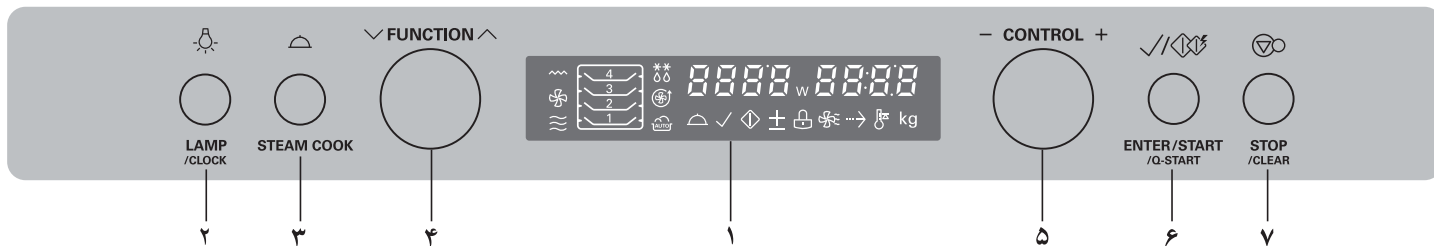
درب دستگاه را بوسیله دسته درب باز نکنید. طبقه را داخل اجاق قرار دهید.



یک ظرف مخصوص مایکروفر را با 300 میلی لیتر (1/2 پیمانه) آب پر کنید. آن را روی طبقه و در قسمت عقبی اجاق قرار داده و درب اجاق را ببندید. چنانچه در رابطه با استفاده از نوع ظرف شک دارید، به صفحه 37 مراجعه نمایید.



پانل کنترل



۱. **DISPLAY WINDOW**: شما امکان نمایش نوع عملکرد، زمان روز، زمان پخت و پز، سطح قدرت و طبقه بندی نوع پخت را دارا هستید.

۲. LAMP/CLOCK

• **LAMP**: با فشار این دکمه شما می توانید غذاه پختن ببینید.
• **CLOCK**: شما قادر به تنظیم نمودن زمان روز می باشید.

۳. **STEAM COOK**: عملکرد پخت با بخار، به شما این امکان را می دهد که با انتخاب نوع و وزن غذایی، به پخت سریع اکثر غذاهای مورد علاقه خود بپردازید.

۴. **FUNCTION SELECT**: شما قادر به انتخاب انواع پخت می باشید.

۵. CONTROL

- شما قادر به تنظیم زمان پخت، درجه حرارت، میزان و انواع پخت می باشید.
- هنگام پخت با عملکرد خودکار و دستی، شما بوسیله پیچاندن دکمه مدرج (جز در حالت یخ زدائی) قادر به طولانی یا کوتاه نمودن زمان پخت در هر مرحله از پخت می باشید.

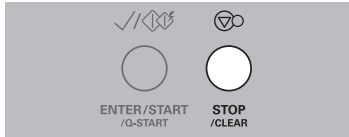
۶. ENTER/SART/Q-START

- جهت آغاز بکار نوع پختی که انتخاب شده، یک بار دکمه را فشار دهید.
- عملکرد شروع سریع به شما اجازه می دهد که با فشار دکمه شروع سریع، وقته های زمانی ۳۰ ثانیه ای را در برنامه پخت با حداکثر توان، تعیین و تنظیم کنید.

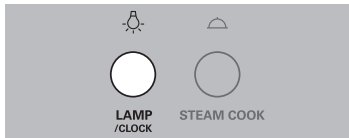
۷. **STOP/CLEAR**: شما امکان متوقف نمودن برنامه و حذف کلیه اطلاعات ورودی بجز زمان روز را دارید.

تنظیم ساعت

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

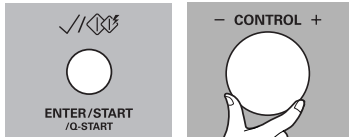


از این که دستگاه فر را به طور صحیح و همانند آنچه که در این دفترچه گفته شد، نصب کرده اید اطمینان حاصل نمایید.
دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



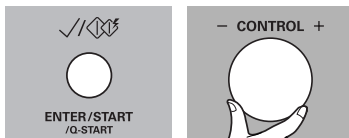
دکمه LAMP/CLOCK را یک بار فشار دهید.
(اگر می خواهید از نوع زمان ۱۲ ساعته استفاده کنید، دکمه LAMP/CLOCK را یک بار فشار دهید.
اگر می خواهید پس از تنظیم ساعت گزینه های مختلفی را تغییر دهید باید دو شاخه را از پرز بیرون کشیده و دوباره به پرز متصل کنید.)

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.



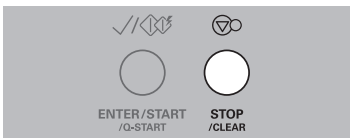
دکمه مدرج کنترل را بپیچانید تا "14:00" را نشان دهد.
برای تایید ساعت دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.

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 بزنی و سپس ساعت را از نو تنظیم کنید.



دکمه مدرج کنترل را بپیچانید تا "14:35" را نشان دهد.
دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.
ساعت شروع به شمارش می کند.

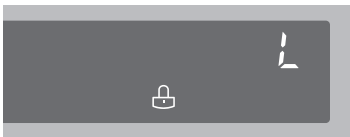
قفل کودک



دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



دکمه STOP/CLEAR را نگاه دارید تا علامت "L" و قفل بر روی صفحه نمایشگر نمایان شده و صدای بیپ شنیده شود. قفل کودک اکنون فعال است. زمان از روی صفحه نمایش محو شده اما پس از چند ثانیه دوباره نمایان خواهد شد.



در صورت فشردن هر یک از دکمه ها، علامت "L" و قفل بر روی صفحه نمایشگر نمایان می شود.



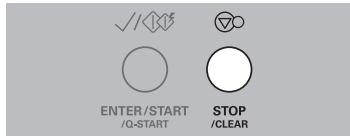
جهت کنسل نمودن قفل کودک دکمه STOP/CLEAR را نگاه دارید تا علامت "L" و قفل از روی صفحه نمایشگر ناپدید گردد. وقتی دکمه را رها می کنید صدای بیپ شنیده می شود.



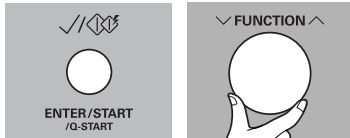
فر شما دارای یک مشخصه ایمنی است که از راه اندازی ناگهانی فر جلوگیری می کند. زمانی که این قفل را راه اندازی می کنید، هیچ قسمتی از فر کار نمی کند. با این حال هنوز کودک شما می تواند در فر را باز کند.

از پیش گرم کردن با عملکرد انتقال حرارتی

در مثال پائین به شما نشان خواهیم داد که چگونه اجاق را از پیش با دمای ۲۰۰ درجه سانتیگراد گرم نمائید.



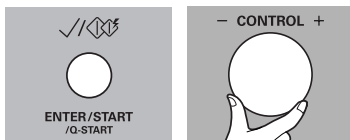
دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



دکمه مدرج انتخاب عملکرد را جهت انتخاب ر انتقال حرارتی بیچانید. نشانه های زیر نمایش داده می شود: "🔥"

برای تایید حالت گردونه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.

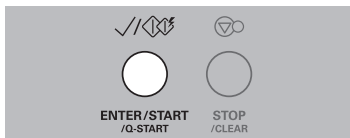
اجاق انتقال حرارتی دارای یک دامنه دمایی از 40 درجه سانتیگراد و 100 درجه سانتیگراد تا 230 درجه سانتیگراد می باشد. (زمانیکه حالت انتقال حرارتی انتخاب شده است دمای 180 درجه سانتیگراد بطور خودکار قابل دسترسی است).



دکمه مدرج کنترل را بیچانید تا "200°C" را نشان دهد.

جهت تایید درجه حرارت، دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.

اجاق در درجه حرارت 40 درجه سانتیگراد دارای عملکرد تخمیر می باشد. شما باید صبر کنید تا اجاق سرد شود چون چنانچه درجه حرارت اجاق بالای 40 درجه سانتیگراد باشد شما قادر به استفاده از عملکرد تخمیر نیستید.



دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.

پیش گرمایی با نمایش "پی آر - اچ". (Pr-H) شروع خواهد شد.

اجاق شما جهت رسیدن به درجه حرارت انتخاب انتخاب شده چند دقیقه ای زمان صرف خواهد کرد.

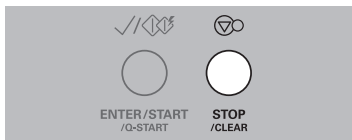
درست زمانی که دما به درجه حرارت صحیح می رسد، اجاق جهت دادن خبر رسیدن به درجه حرارت مناسب صدای بیپ خواهد داد.

سپس غذا را داخل اجاق قرار داده: به اجاق خود فرمان شروع پخت را بدهید.

طبخ با کانوکشن

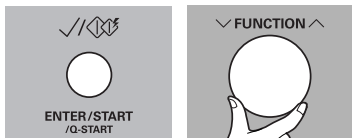
در مثال زیر به شما نشان خواهیم داد که چگونه ابتدا اجاق را از پیش گرم کرده، سپس برخی از غذاها را در درجه حرارت 230 درجه سانتیگراد بمدت 50 دقیقه بپزید.

دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



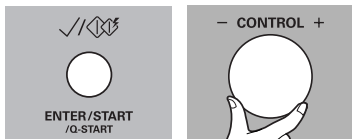
در صورت تنظیم نکردن دما اجاق شما بطور خودکار دمای 180 درجه سانتیگراد را انتخاب خواهد نمود، درجه حرارت پخت می تواند با چرخاندن دکمه مدرج تغییر داده شود.

دکمه مدرج انتخاب عملکرد را جهت انتخاب ر انتقال حرارتی بیچانید. نشانه های زیر نمایش داده می شود:



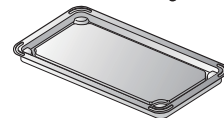
برای تایید حالت گردونه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.

دکمه مدرج کنترل را بیچانید تا "230°C" را نشان دهد.



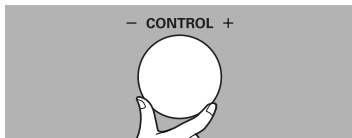
جهت تایید درجه حرارت، دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.

سینی فلزی باید در طی پخت انتقال حرارتی استفاده شود.



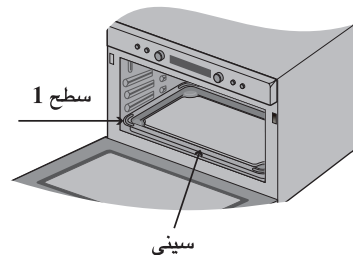
* محل قرار گرفتن سینی

دکمه مدرج کنترل را بیچانید تا "50:00" را نشان دهد.



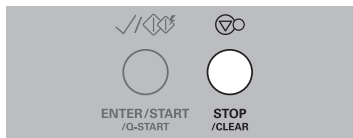
دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید. در زمان پخت شما با بیچاندن دکمه مدرج قادر به افزایش یا کاهش زمان پخت می باشید.

پس از پخت جهت بیرون آوردن سینی فلزی از اجاق باید دستکش به دست کنید، چون سینی فلزی بسیار داغ است.



در مثال زیر به شما روش استفاده از گریل را جهت پخت بمدت دقیقه نشان می دهیم دقیقه نشان می دهیم. 12 دقیقه نشان می دهیم.

دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.

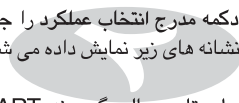
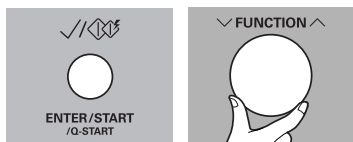


این ویژگی به شما امکان سرخ و برشته کردن سریع مواد ی باید در طی پخت گریل در محل قرار

طبقه روی سینی فلزی باید در طی پخت گریل در محل قرار گرفتن سینی استفاده شود.

دکمه مدرج انتخاب عملکرد را جهت انتخاب گریل ببیچانید. نشانه های زیر نمایش داده می شوند: " ~ ~ ~ "

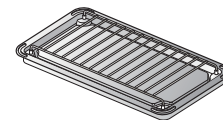
برای تایید حالت گردونه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.



دکمه مدرج کنترل را ببیچانید تا "12:00" را نشان دهد.

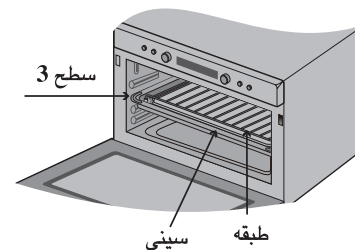
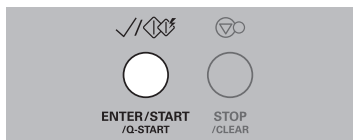


* محل قرار گرفتن سینی



دکمه ENTER/STAR/Q-START را فشار دهید.

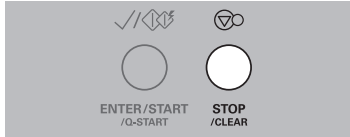
پس از پخت جهت بیرون آوردن سینی فلزی از اجاق باید دستکش به دست کنید، چون سینی فلزی بسیار داغ است.



روش پخت ترکیبی گریل

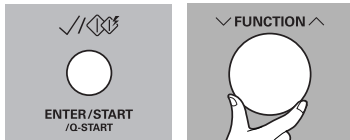
در مثال زیر به شما نشان خواهیم داد که چگونه اجاق خود را با قدرت مایکرو وات و گریل جهت وات و 300 وات و گریل جهت یک زمان پخت 25 دقیقه ای تنظیم نمایید

دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



اجاق شما دارای ویژگی پخت انتقال حرارتی می باشد که به شما امکان پختن غذا با گرم کننده و مایکروفر را میدهد. غالباً معنای آن این است که این اجاق زمان کمتری را جهت پخت غذای شما صرف می کند.

دکمه مدرج انتخاب عملکرد را جهت انتخاب ر انتقال حرارتی بیچانید. نشانه های زیر نمایش داده می شوند: "~~~~", "~~~~~", "~~~~~"

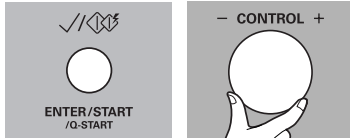


شما قادر به تنظیم 4 نوع از سطح قدرت مایکرو (90 وات، 180 وات، 300 وات و 450 وات) در حالت ترکیبی گریل می باشید.

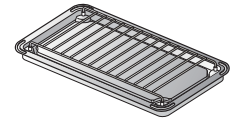
برای تایید حالت گردونه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.

طبقه داخل سینی فلزی باید در طی پخت ترکیبی گریل استفاده شود.

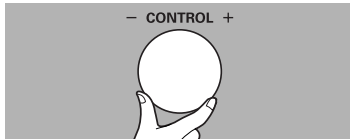
دکمه مدرج کنترل را بیچانید تا "300W" را نشان دهد.



جهت تایید سطح قدرت، دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.

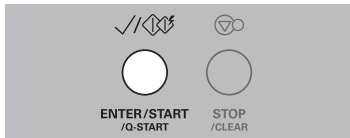


دکمه مدرج کنترل را بیچانید تا "25:00" را نشان دهد.

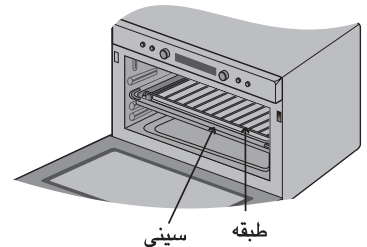


* محل قرار گرفتن سینی

دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.



پس از پخت جهت بیرون آوردن سینی فلزی از اجاق باید دستکش به دست کنید، چون سینی فلزی بسیار داغ است.

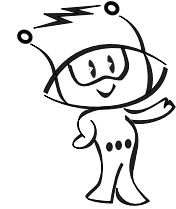


روش پخت ترکیبی

انتقال حرارت

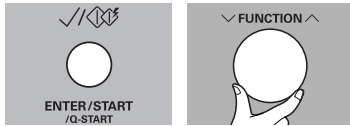
در مثال زیر به شما نشان خواهیم داد که چگونه اجاق خود را با قدرت مایکرو وات و دمای وات و دمای 300 وات و دمای درجه سانتیگراد، درجه سانتیگراد، 200 درجه سانتیگراد، جهت یک زمان پخت 25 دقیقه ای تنظیم نمایید.

دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



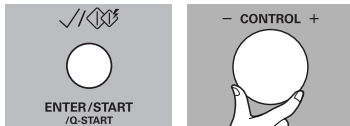
دکمه مدرج انتخاب عملکرد را جهت انتخاب عملکرد ترکیبی انتقال حرارت بیجانید. نشانه های زیر نمایش داده می شوند: "☼", "☼", "☼"

برای تایید حالت گردونه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.



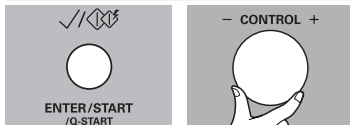
دکمه مدرج کنترل را بیجانید تا "200°C" را نشان دهد.

جهت تایید درجه حرارت، دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.



دکمه مدرج کنترل را بیجانید تا "300W" را نشان دهد.

جهت تایید سطح قدرت، دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.



دکمه مدرج کنترل را بیجانید تا "25:00" را نشان دهد.



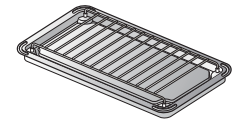
دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.

پس از پخت جهت بیرون آوردن سینی فلزی از اجاق باید دستکش به دست کنید، چون سینی فلزی بسیار داغ است.

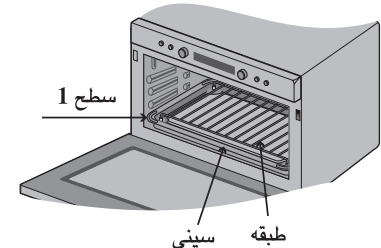


به تنظیم 4 نوع از سطح قدرت مایکرو (90 وات، 180 وات، 300 وات و 450 وات) در حالت ترکیبی انتقال حرارتی می باشید.

طبقه در سینی فلزی باید در طی پخت ترکیبی حرارت استفاده شود.



* محل قرار گرفتن سینی



منوی طبخ غذاهای ایرانی (خودکار)

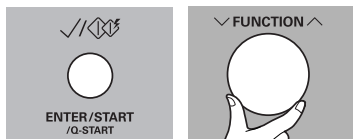
در مثال زیر به شما چگونگی پخت ۰/۴ کیلوگرم شنیدل را نشان خواهیم داد.



دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.

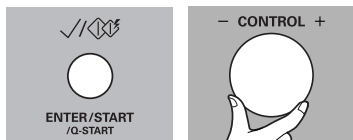


پخت ایرانی به شما امکان پخت سریع اکثر غذاهای
به شما امکان پخت سریع اکثر غذاهای را با
انتخاب نوع غذا و میزان آن می دهد.



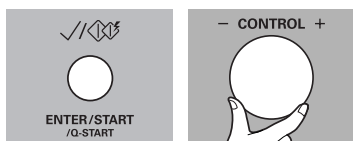
دکمه مدرج انتخاب عملکرد را جهت انتخاب ر منوی طبخ غذاهای ایرانی بپچانید.
نشانه های زیر نمایش داده می شود: "پخت"

برای تایید حالت گردونه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.



دکمه مدرج کنترل را بپچانید تا "SC 3" را نشان دهد.

جهت تایید سطح قدرت، دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.



دکمه مدرج کنترل را بپچانید تا "0.4kg" را نشان دهد.

دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.

پس از پخت جهت بیرون آوردن سینی فلزی از اجاق باید دستکش به دست کنید،
چون سینی فلزی بسیار داغ است.

عملکرد	نوع		محدودیت وزن	لوازم شیزخانه	سطح	درجه حرارت غذا	دستورالعمل ها
	SC 1	مرغ بریانی					
منوی طبخ غذا اهای ایرانی (خودکار)	SC 1	مرغ بریانی	۱/۳ تا ۱/۶ کیلوگرم	طبقه روی سینی فلزی	۱	سرد شده	<p>مواد لازم جهت خواباندن مرغ در آن</p> <p>2 عدد پیاز رنده شده</p> <p>3 قاشق سوپخوری آب زعفران</p> <p>5 قاشق سوپخوری روغن</p> <p>۱/۲ فنجان آب لیمو</p> <p>نمک و فلفل جهت مزه دار کردن</p> <p>۱. اجزای مایع طعم دهنده را با هم مخلوط کنید، سپس مرغ را بمدت 3 تا 4 ساعت در این محلول قرار دهید.</p> <p>۲. سینه مرغ را به سمت پائین روی طبقه سینی فلزی قرار دهید. منو و اندازه آن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید.</p> <p>۳. با شنیدن صدای بیپ، غذا را به رو برگردانده و جهت ادامه پخت دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، آن را از اجاق خارج کنید. در حالی که با فویل آلومینیوم پوشانده شده قبل از سرو نمودن بقیه بگذارید باقی بماند.</p>
	SC 2	جوجه کباب	۰/۲ تا ۰/۸ کیلوگرم	تابه سرخ کردنی	۴	سرد شده	<p>مواد لازم جهت خواباندن مواد غذایی</p> <p>1 عدد پیاز رنده شده</p> <p>۱/۲ فنجان روغن زیتون</p> <p>1 قاشق چایخوری زعفران</p> <p>2 قاشق چایخوری آب لیمو</p> <p>نمک و فلفل جهت مزه دار کردن</p> <p>۱. قطعه های مرغ را چنانچه در پائین گفته شده آماده نمایید. - بالها (با استخوان) / سینه ها (بدون پوست، با کمتر از ۱/۵ سانتیمتر ضخامت)</p> <p>۲. مواد لازم جهت خواباندن مواد غذایی را با یکدیگر مخلوط نموده، قطعه های مرغ را 3 تا 4 ساعت در آن قرار دهید.</p> <p>۳. قطعه های مرغ را با استفاده از سیخهای چوبی به سیخ بکشید. توجه داشته باشید که سیخها از وسط قطعات مرغ بگذرد.</p> <p>۴. مرغها را روی سینی گریل قرار دهید. منو و وزن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید.</p> <p>۵. با شنیدن صدای بیپ، مرغها را به رو برگردانده و جهت ادامه پخت دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، از اجاق درآورده و منتظر بمانید.</p>

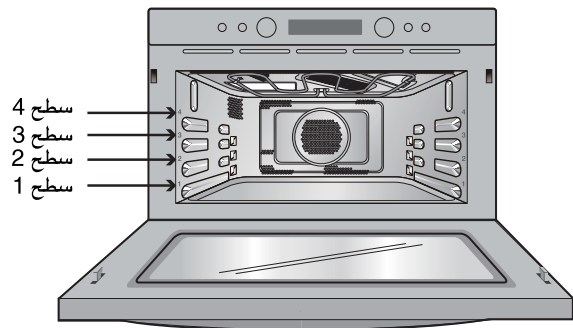
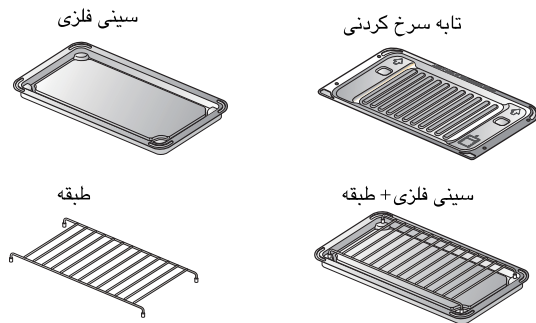
دستورالعمل ها	درجه حرارت غذا	سطح	لوازم شپزخانه	محدودیت وزن	نوع		عملکرد
<p>مواد لازم فیله های ماهی یا قطعات مرغ هر کدام بوزن تقریبی 150 تا 200 گرم. 1 فنجان آرد 2 عدد تخم مرغ کمی زده شده ۱ فنجان آرد نان نمک و فلفل جهت مزه دار کردن</p> <p>۱. فیله های ماهی یا سینه های مرغ را در آرد غلطانده و تخم زده شده را با برس روی آن بمالید. ۲. قطعات را در آرد نان غلطانده و سطح شنیسلهها را روغن مالی نمایید. ۳. مواد غذایی را روی سینی گریل قرار دهید. منو و وزن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید.</p>	سرد شده	۴	تابه سرخ کردنی	۰/۶ تا ۰/۲ کیلوگرم	شنیسل	SC 3	منوی طبخ غذا های ایرانی (خودکار)
<p>روی سطح گوشت را روغن بمالید. منو و اندازه آن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، آن را از اجاق خارج نموده و منتظر بمانید.</p>	فریز شده	۴	تابه سرخ کردنی	۰/۴ تا ۰/۲ کیلوگرم	ناکت مرغ	SC 4	

عملکرد	نوع		محدودیت وزن	لوازم شیزخانه	سطح	درجه حرارت غذا	دستورالعمل ها
	SC 5	پیتزای تازه					
منوی طبخ غذا اهای ایرانی (خودکار)	SC 5	پیتزای تازه	۰/۲ تا ۰/۴ کیلوگرم	تابه سرخ کردنی	۴	سرد شده	<p>برای مثال 0.4 کیلوگرم پیتزا</p> <p>مواد لازم</p> <p>خمیر پیتزا: 120 گرم آرد چند منظوره یا آرد نان 1 قاشق چایخوری خمیر ترش خشک فعال ۱/۳ قاشق چایخوری نمک 1 قاشق چایخوری شکر 70 میلی لیتر آب گرم 1 قاشق چایخوری روغن زیتون با خلوصی بالا، بعلاوه کمی اضافه تر جهت مالیدن روی غذا</p> <p>قسمت روی پیتزا: 3 قاشق سوپخوری سس گوجه فرنگی 30 گرم سوسیس، خرد شده ۱/۲ عدد فلفل تازه پیاز، خرد شده 2 عدد قارچ تازه، خرد شده ۱/۲ فلفل تازه 100 گرم پنیر موزاریلای رنده شده</p> <p>۱. همه مواد لازم را داخل یک ظرف کود بزرگ با هم مخلوط نمایید. ۲. جهت آماده کردن خمیری لطیف و کشدار با همزن برقی مواد را بریزید. ۳. خمیر را روی تابه سرخ کردنی پهن نمایید. ۴. سس پیتزا را روی خمیر مالیده و سپس مواد قسمت رویی پیتزا و پنیر را روی آن قرار دهید. ۵. منو و وزن را انتخاب نموده و دکمه شروع را فشار دهید.</p>
	SC 6	سیب زمینی سرخ کرده	۰/۲ تا ۰/۴ کیلوگرم	تابه سرخ کردنی	۴	فریز شده	<p>سپس محصولات سیب زمینی فریز شده را کف تابه سرخ کن پهن کنید. جهت کسب بهترین نتیجه، پخت را در یک لایه انجام دهید. منو و وزن را انتخاب نموده و دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، غذا را از اجاق خارج کرده و 1 تا 2 دقیقه صبر نمایید.</p>
	SC 7	همبرگر	۰/۲ تا ۰/۶ کیلوگرم	تابه سرخ کردنی	۴	سرد شده	<p>همبرگرها را هر کدام بوزن 100 گرم و ضخامت تقریبی 0.5 تا 1 سانتیمتر انتخاب نمایید. سطح همبرگر را روغن بمالید. غذا را روی تابه سرخ کردنی قرار دهید. منو و اندازه را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید. با شنیدن صدای بیپ، غذا را به رو برگردانده جهت آماده پخت، دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، از اجاق درآورده و بگذارید بماند.</p>

دستورالعمل ها	درجه حرارت غذا	سطح	لوازم شپزخانه	محدودیت وزن	نوع		عملکرد
<p>مواد لازم جهت خواباندن ماهی در آن</p> <p>2 عدد پیاز خرد شده 2 قاشق سوپخوری روغن 2 قاشق سوپخوری آب لیمو نمک و فلفل جهت مزه دار کردن</p> <p>۱. مواد لازم جهت خواباندن ماهی در آن را با یکدیگر مخلوط نموده، ماهی را بمدت 30 دقیقه در آن بخوابانید. ۲. غذا را بر روی سینی سرخ کردنی قرار دهید. منو و اندازه آن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید. ۳. با شنیدن صدای بیپ، غذا را به رو برگردانده و جهت ادامه پخت دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، آن را از اجاق خارج نموده و منتظر بمانید.</p>	سرد شده	۴	تابه سرخ کردنی	۰/۳ تا ۰/۶ کیلوگرم	ماهی درسته		SC 8 منوی طبخ غذا اهای ایرانی (خودکار)
<p>مواد لازم</p> <p>9 برگ لازانیای تازه 300 گرم پنیر موزاریلای رنده شده 500 گرم سس ماکارونی 30 گرم پنیر پارمسان رنده شده 600 گرم سس پنیر</p> <p>۱. ماکارونی ها را با توجه به راهنمای روی بسته پخته و آب آن را خالی کنید. ۲. درحدود یک چهارم ازسس ماکارونی را در یک ظرف پخت چرب شده به ابعاد 11 x 7 x 1.5 اینچ پهن نمائید. رشته فرنگی، مخلوط پنیر، سس اسپاگتی و پنیر موزارلا را پهن کنید. ۳. پهن کردن لایه ها را تکرار نمائید. در پایان روی آن پنیر موزاریلای پارمسان بپاشید. ۴. غذا را روی سینی فلزی قرار دهید. منو و اندازه را انتخاب نموده، پس از پخت، از اجاق درآورده و بگذارید بماند.</p> <p>※ سس پنیر</p> <p>60 گرم کره 50 گرم آرد گندم پودر جوز هندی</p> <p>500 میلی لیتر شیر 20 گرم پنیر پارمسان رنده شده</p> <p>در یک تابه سس کوچک کره را آب کنید. آرد و پودر جوز هندی را اضافه نموده، هم بزنید تا یکنواخت شود. شیر را بتدریج اضافه نموده و هم بزنید تا سس جوشیده و قوام بیاید. حرارت را کم کرده و پنیر پارمسان را اضافه نمائید. هم بزنید تا پنیر بخوبی آب شود.</p>	سرد شده	۲	ظرف پخت به ابعاد ۱۱ x ۷ x ۱/۵ اینچ بر روی سینی فلزی	۱	لازانیای		SC 9

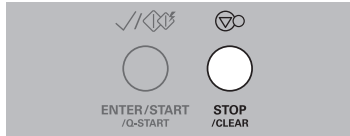
دستورالعمل ها				درجه حرارت غذا	سطح	لوازم شیزخانه	محدودیت وزن	نوع		عملکرد
<p>مواد لازم</p> <p>1 ½ فنجان پودر مغز گردو</p> <p>3 عدد زرده تخم مرغ</p> <p>¾ شکر سفید</p> <p>1 قاشق سوپخوری پودر هل</p> <p>½ فنجان ارد</p> <p>1 قاشق چایخوری جوش شیرین</p> <p>1 قاشق سوپخوری آب گل سرخ</p> <p>1 عدد زرده تخم مرغ</p> <p>1 قاشق چایخوری آب</p> <p>1 ½ فنجان مغز پسته خرد شده جهت تزئین نمونه</p>				دمای اطاق	۱+۴	سینی فلزی (۱) + تابه سرخ کردنی (۴)	۲	کلوچه	SC 10	منوی طبخ غذا اهای ایرانی (خودکار)
<p>۱. در یک ظرف متوسط، پودر مغز گردو، 3 عدد زرده تخم مرغ، شکر، هل، ارد، جوش شیرین و گلاب را با یکدیگر مخلوط کنید تا خوب مخلوط شود.</p> <p>۲. به اندازه 1 قاشق چایخوری از خمیر را داخل قسمت‌های توپی شکل روی سینی سرخ کردنی قرار دهید و سینی را چرب نمائید.</p> <p>۳. با استفاده از چنگال باقی مانده زرده تخم مرغ و آب را با یکدیگر بتندی بزنید. بر روی هر بیسکوئیت یک تکه مغز پسته را فشار داده، سپس با برس لعاب زرده تخم مرغ را روی آن بمالید.</p> <p>۴. منو و وزن را انتخاب نموده و دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، بگذارید 10 دقیقه باقی بماند.</p>										
گوجه فرنگی	0.2kg	0.4kg	0.6kg	<p>(گوجه فرنگی) با دمای اطاق/ (تخم مرغ) سرد شده</p>	۱	<p>ظرف شیشه ای کم عمقی بر روی طبقه روی سینی فلزی قرار دهید.</p>	۰/۲ تا ۰/۶ کیلوگرم	املت گوجه	SC 11	
تخم مرغ	1 عدد	2 عدد	3 عدد							
روغن آب شده	1 قاشق سوپخوری	2 قاشق سوپخوری	3 قاشق سوپخوری							
نمک	جهت مزه دار کردن									
<p>۱. تکه های گوجه فرنگی، نمک و روغن را با یکدیگر مخلوط کنید. آنها را داخل ظرف بریزید.</p> <p>۲. ظرف را داخل اجاق قرار دهید. تخم مرغ ها را در ظرفی دیگر جداگانه باهم مخلوط کنید. و سپس بگذارید کناری باقی بماند.</p> <p>۳. منو و اندازه مواد را انتخاب نموده، و دکمه شروع را فشار دهید.</p> <p>۴. با شنیدن صدای بیپ، مخلوط تخم مرغ ها را اضافه کرده باهم مخلوط کنید. و سپس بگذارید کناری باقی بماند. و جهت ادامه پخت دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، از اجاق درآورده و منتظر بمانید.</p>										

دستورالعمل ها					درجه حرارت غذا	سطح	لوازم شپزخانه	محدودیت وزن	نوع		عملکرد
0.4kg	0.3kg	0.2kg	0.1kg	برنج	دمای اتاق	۱	ظرف مناسب مایکروفر (ظرف شیشه ای گود) را بر روی طبقه سینی فلزی قرار دهید.	۰/۱ تا ۰/۴ کیلوگرم	برنج	SC 12	منوی طبخ غذا های ایرانی (خودکار)
1000ml	700ml	500ml	250ml	آب							
3 قاشق سوپخوری	2 قاشق سوپخوری		1 قاشق سوپخوری	روغن (مایع)							
جهت مزه دار کردن					نمک						
<p>۱. برنج را شسته و آب اضافی آن را دور بریزید، آب، برنج، نمک و روغ مایع را داخل یک ظرف شیشه ای گود ریخته و با هم مخلوط کنید.</p> <p>۲. جهت بخار شدن کامل آب درب آن را نگذارید.</p> <p>۳. قابلمه را بر روی طبقه موجود روی سینی فلزی دستگاه قرار دهید.</p> <p>۴. منو و وزن را انتخاب نموده و دکمه شروع را فشار دهید.</p> <p>۵. با شنیدن صدای بیپ، برنج را هم زده و درب آن را بگذارید.</p> <p>جهت ادامه پخت دکمه شروع را فشار دهید.</p> <p>۵. پس از پخت، هم زده و در صورت نیاز درب آن را گذاشته، 5 تا 10 دقیقه صبر کنید.</p>											



بخارپز

در مثال زیر به شما چگونگی پخت ۰/۶ کیلوگرم ماهی درسته را نشان خواهیم داد.



دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



این ساختار شما را قادر می سازد که با سیستم بخار آشپزی کنید.

هشدار:

۱- هنگام در آوردن بخارپز از ماکروویو از دستکش فر استفاده کنید. ظرف بسیار داغ است.

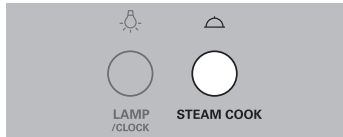
۲- بخارپز داغ را روی میز شیشه ای یا میز پلاستیکی نگذارید. همواره از پد یا سینی استفاده کنید.

۳- هنگام استفاده از این بخارپز، قبل از استفاده حداقل ۴۰۰ میلی لیتر آب بریزید. چنانچه مقدار آب کمتر از ۴۰۰ میلی لیتر باشد ممکن است پخت کامل انجام نشود یا ممکن است باعث آتش و صدمه به دستگاه شود.

۴- هنگام حمل بخارپز با آب بسیار مراقب باشید.

۵- هنگام استفاده از بخارپز، محفظه آب جوش و در پوش بخارپز را دقیقاً در سر جای خود قرار دهید. چنانچه از محفظه آب جوش یا درپوش بخارپز را درست قرار ندهید ممکن است تخم مرغ ها یا بلوط ها منفجر شوند.

۶- هرگز این بخارپز را در دیگر مدل های ماکروویو استفاده نکنید، ممکن است موجب آتش یا صدمه به دستگاه شود.

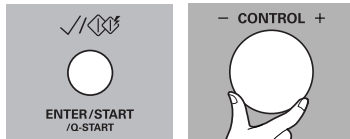


دکمه STEAM COOK را فشار دهید (Δ).



دکمه مدرج کنترل را بیچنانید تا "St 6" را نشان دهد.

جهت تایید سطح قدرت، دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.

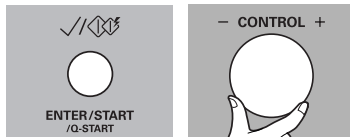


دکمه مدرج کنترل را بیچنانید تا "0.6 kg" را نشان دهد.

دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.

در زمان پخت شما با بیچانیدن دکمه مدرج قادر به افزایش یا کاهش زمان پخت می باشید.

پس از پخت جهت بیرون آوردن سینی فلزی از اجاق باید دستکش به دست کنید، چون سینی فلزی بسیار داغ است.



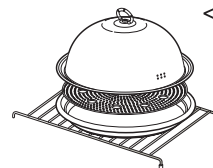
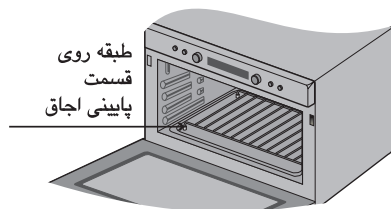
عملکرد	غذا	وزن	ظروف	سطح	دمای اولیه	دستورالعمل
بخارپز	سبزیجات (خرد شده)	۰/۲ تا ۰/۴ کیلوگرم	ظرف آب جوش صفحه بخار درپوش بخارپز طبقه	انتها	اتاق	<p>۱. سبزی ها را پاک کرده و به قطعات یکسان خرد کنید.</p> <p>۲. ۳۰۰ میلی لیتر آب داخل کاسه بخارپز بریزید. صفحه بخارپز را بر روی کاسه بخارپز بگذارید. غذای آماده شده را به صورت یک لایه بر روی صفحه بخارپز قرار دهید. در بخار پز را بگذارید.</p> <p>۳. ظرف بخار آب را بر روی طبقه آخر اجاق قرار دهید.</p> <p>۴. پس از به جوش آمدن مدت ۱ دقیقه صبر کنید.</p> <p>- هویج های کوچک، بروکلی، گل کلم، کدوی سبز، اسفناج</p>
	سبزیجات (تکه های بزرگ)	۰/۲ تا ۰/۶ کیلوگرم	ظرف آب جوش صفحه بخار درپوش بخارپز طبقه	انتها	اتاق	<p>۱. سبزیجات را تمیز کنید و به ۴ قسمت تقسیم کنید.</p> <p>۲. ۳۰۰ میلی لیتر آب داخل کاسه بخارپز بریزید. صفحه بخارپز را بر روی کاسه بخارپز بگذارید. غذای آماده شده را به صورت یک لایه بر روی صفحه بخارپز قرار دهید. در بخار پز را بگذارید.</p> <p>۳. ظرف بخار آب را بر روی طبقه آخر اجاق قرار دهید.</p> <p>۴. پس از به جوش آمدن مدت ۱ دقیقه صبر کنید.</p> <p>- کلم، سیب زمینی</p>
	گوچه فرنگی	۰/۲ تا ۰/۶ کیلوگرم	ظرف آب جوش صفحه بخار درپوش بخارپز طبقه	انتها	اتاق	<p>۱. گوچه فرنگی های کوچک را انتخاب کنید. در صورت بزرگ بودن آنها را دو نیم کنید.</p> <p>۲. ۳۰۰ میلی لیتر آب داخل کاسه بخارپز بریزید. صفحه بخارپز را بر روی کاسه بخارپز بگذارید. غذای آماده شده را به صورت یک لایه بر روی صفحه بخارپز قرار دهید. در بخار پز را بگذارید.</p> <p>۳. ظرف بخار آب را بر روی طبقه آخر اجاق قرار دهید.</p> <p>۴. پس از به جوش آمدن مدت ۱ دقیقه صبر کنید.</p>
	پای مرغ	۰/۲ تا ۰/۶ کیلوگرم	ظرف آب جوش صفحه بخار درپوش بخارپز طبقه	انتها	یخچال	<p>۱. غذا را تمیز کرده و به میزان دلخواه ادویه بزیند.</p> <p>۲. ۳۰۰ میلی لیتر آب داخل کاسه بخارپز بریزید. صفحه بخارپز را بر روی کاسه بخارپز بگذارید. غذای آماده شده را به صورت یک لایه بر روی صفحه بخارپز قرار دهید. در بخار پز را بگذارید.</p> <p>۳. ظرف بخار آب را بر روی طبقه آخر اجاق قرار دهید.</p> <p>۴. پس از به جوش آمدن مدت ۱ تا ۲ دقیقه صبر کنید.</p>

عملکرد	غذا	وزن	ظروف	سطح	دمای اولیه	دستورالعمل
بخارپز	St 5 حلزون	۰/۱ تا ۰/۴ کیلوگرم	ظرف آب جوش صفحه بخار درپوش بخارپز طبقه	انتها	یخچال	<p>۱. غذا را تمیز کرده و به میزان دلخواه ادویه بزیند.</p> <p>۲. ۳۰۰ میلی لیتر آب داخل کاسه بخارپز بریزید. صفحه بخارپز را بر روی کاسه بخارپز بگذارید. غذای آماده شده را به صورت یک لایه بر روی صفحه بخارپز قرار دهید. در بخار پز را بگذارید.</p> <p>۳. ظرف بخار آب را بر روی طبقه آخر اجاق قرار دهید.</p> <p>۴. پس از به جوش آمدن مدت ۱ دقیقه صبر کنید.</p> <p>- میگو، خرچنگ، حلزون، اسکالوپ، ماهی کاتل. (طول کمتر از ۲۵ سانتیمتر)</p>
	St 6 ماهی درسته	۰/۳ تا ۰/۶ کیلوگرم	ظرف آب جوش صفحه بخار درپوش بخارپز طبقه	انتها	یخچال	<p>همانند بالا</p> <p>(طول کمتر از ۲۵ سانتیمتر و ۳ سانتیمتر ضخامت)</p>
	St 7 فیله ماهی	۰/۲ تا ۰/۶ کیلوگرم	ظرف آب جوش صفحه بخار درپوش بخارپز طبقه	انتها	یخچال	<p>همانند بالا</p> <p>(کمتر از ۲/۵ سانتیمتر ضخامت)</p>
	St 8 سینه مرغ	۰/۲ تا ۰/۶ کیلوگرم	ظرف آب جوش صفحه بخار درپوش بخارپز طبقه	انتها	یخچال	<p>همانند بالا</p>

عملکرد	غذا	وزن	ظروف	سطح	دمای اولیه	دستورالعمل
بخارپز	St 9 تخم مرغ	۲ تا ۹ عدد	ظرف آب جوش صفحه بخار درپوش بخارپز طبقه	انتها	یخچال	۱. ۳۰۰ میلی لیتر آب داخل کاسه بخارپز بریزید. صفحه بخارپز را بر روی کاسه بخارپز بگذارید. تخم مرغ ها را بر روی صفحه بخارپز قرار دهید. در بخارپز را بگذارید. ۲. ظرف بخار آب را بر روی طبقه آخر اجاق قرار دهید. ۳. پس از به جوش آمدن مدت ۱ دقیقه صبر کنید.
	St 10 گوشت آسیاب شده	۰/۱ تا ۰/۳ کیلوگرم	ظرف آب جوش ظرف شیشه ای نسوز صفحه بخار درپوش بخارپز طبقه	انتها	یخچال	۱. ۳۰۰ میلی لیتر آب داخل کاسه بخارپز بریزید. صفحه بخارپز را بر روی کاسه بخارپز بگذارید. مواد غذایی آماده شده را داخل یک ظرف نسوز شیشه ای بر روی سطح بخار قرار دهید. ظرف را با پوشش مخصوص بخار ببوشانید. ۲. ظرف بخار آب را بر روی طبقه آخر اجاق قرار دهید. ۳. پس از به جوش آمدن مدت ۱ دقیقه صبر کنید.
	St 11 سوسیس	۰/۱ تا ۰/۵ کیلوگرم	ظرف آب جوش صفحه بخار درپوش بخارپز طبقه	انتها	یخچال	۱. ۳۰۰ میلی لیتر آب داخل کاسه بخارپز بریزید. صفحه بخارپز را بر روی کاسه بخارپز بگذارید. غذای آماده شده را به صورت تک لایه بر روی صفحه بخارپز قرار دهید. ۲. ظرف بخار آب را بر روی طبقه آخر اجاق قرار دهید. ۳. پس از به جوش آمدن مدت ۱ دقیقه صبر کنید.
	St 12 گوشت نمک سود شده	۰/۱ تا ۰/۶ کیلوگرم	ظرف آب جوش صفحه بخار درپوش بخارپز طبقه	انتها	یخچال	۱. گوشت تقسیم شده را آماده کنید. ۲. ۳۰۰ میلی لیتر آب داخل کاسه بخارپز بریزید. صفحه بخارپز را بر روی کاسه بخارپز بگذارید. غذای آماده شده را به صورت تک لایه بر روی صفحه بخارپز قرار دهید. در بخارپز را بگذارید. ۳. ظرف بخار آب را بر روی طبقه آخر اجاق قرار دهید. ۴. پس از به جوش آمدن مدت ۱ دقیقه صبر کنید. - ضخامت کمتر از ۲/۵ سانتیمتر

* محل قرار گرفتن طبقه

> بخارپز + طبقه <



یخ زدایی

زمان یخ زدایی، تنها
از طبقه استفاده نمایید

دما و حجم غذا متفاوت است ما توصیه می کنیم که پیش از اقدام به پخت غذا را بررسی کنید. توجه خاصی به مفصل بزرگ گوشت و مرغ داشته باشید، برخی غذاها نباید پیش از طبخ به طور کامل از حالت انجماد خارج شوند. به عنوان مثال ماهی به سرعت سرخ می شود بنابراین بهتر است که در هنگام پخت کمی حالت انجماد داشته باشد. برنامه پنیر برای یخ زدایی تکه های کوچک هستند. بدین منظور باید زمانی را صرف انتظار برای شل شدن مرکز کنید.
در نمونه زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور 1/4 کیلوگرم جوجه منجمد را یخ زدایی کنید.



دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.

غذایی را که می خواهید یخ زدایی کنید، ابتدا وزن نمایید. مطمئن شوید که هرگونه تسمه فلزی یا روکش را در آورده اید سپس غذا را داخل ظرف میکروویو و بر روی سینی فلزی گذاشته و در فر را ببندید.

دکمه مدرج را جهت انتخاب عملکرد یخ زدایی فشار دهید.
نشانه های زیر نمایش داده می شود: *0*

برای تایید حالت گردونه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.

دکمه مدرج کنترل را بیچانید تا "dEF2" را نشان دهد.

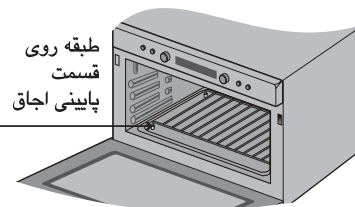
دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.

وزن غذای یخ زده ای را که مایل به باز کردن یخ آن می باشید وارد نمایید.
دکمه مدرج کنترل را تا جایی که "0.8" کیلوگرم را جهت وزن غذای یخ زده نشان دهد بیچانید.

دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.

در طول عمل یخ زدایی فر صدای بیب می کند، که در این مرحله باید در فر را باز کرده و غذا 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 ENTER/START/Q-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.

* محل قرار گرفتن طبقه



طبقه روی
قسمت
پایینی اجاق

راهنمای یخ زدایی

غذا باید جهت باز شدن یخ داخل ظرف متناسب با مایکروفر درپوش بر روی طبقه قرار گیرد. در صورت نیاز تکه های کوچک گوشت یا مرغ را با کاغذ آلومینیوم بپوشانید. این عمل باعث می شود که قسمت های نازک در هنگام یخ زدایی گرم نشوند. مراقب باشید تا فویل با دیواره های فر در تماس نباشد. مواردی همچون گوشت قیمه ای خرد شده، مواد خرد شده، سوسیس و کالباس را هرچه زودتر از هم جدا نمائید. با شنیدن صدای بیپ، غذا را برگردانید. قسمتهایی که یخ آن باز شده را بردارید. قسمتهایی که یخ آن باز نشده را بردارید. پس از یخ زدایی، اجازه دهید باقی بماند تا کاملاً یخ آن آب شود.

غذا	سطح	ظروف	وزن غذا	نوع
گوشت گوشت قیمه ای خرد شده، استیک فیله، گوشت بره خورشی، استیک راسته، گوشت سرخ شده در دیگ، دنیه سرخ شده، گوشت بیف برگر خرد شده خوک، گوشت خرد شده بره، سوسیس، کلت (با ضخامت ۱ سانتیمتر) با شنیدن صدای بیپ غذا را به رو برگردانید. پس از آب شدن یخ، بگذارید بمدت 5 تا 15 دقیقه باقی بماند.	انتها	طبقه	۰/۱ تا ۲/۰ کیلوگرم	گوشت (dEF1)
مرغ مرغ کامل، ران، سینه، سینه ی بوقلمون. با شنیدن صدای بیپ غذا را به رو برگردانید. پس از آب شدن یخ، بگذارید بمدت 20 تا 30 دقیقه باقی بماند.				مرغ (dEF2)
ماهی فیله ها، استیک ها، ماهی کامل، غذاهای دریایی. صدای بیپ غذا را به رو برگردانید. پس از آب شدن یخ، بگذارید بمدت 10 تا 20 دقیقه باقی بماند.				ماهی (dEF3)
نان تکه شده، بیسکوئیت، باگتھا، و غیره. پس از آب شدن یخ، بگذارید بمدت 5 دقیقه باقی بماند.		طبقه + کاغذ خشک کن	۰/۱ تا ۰/۵ کیلوگرم	نان (dEF4)

در مثال زیر به شما نشان می دهیم که چگونه بوی داخل دستگاه را از بین ببرید.

دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



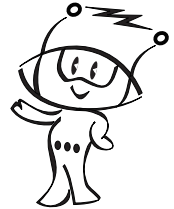
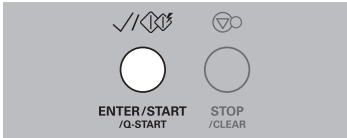
دکمه مدرج انتخاب عملکرد را جهت انتخاب تمیزکاری آسان فشار دهید. نشانه های زیر نمایش داده می شود: "⊕"



این دستگاه دارای عملکرد مخصوص از بین بردن بوی داخل اجاق می باشد.

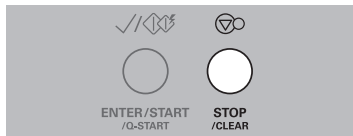
عملکرد از بین بردن آسان (EZ CLEAN) بو را می توان بدون وجود غذا در داخل دستگاه، بکار گرفت.

دکمه ENTER/STAR/Q-START را فشار دهید.



پخت با توان مایکرو

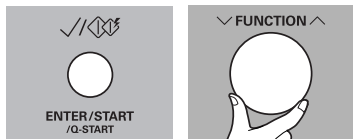
درمثال زیر به شما روش برخی از غذاها را با قدرت 450 وات در 5 دقیقه نشان خواهیم داد.



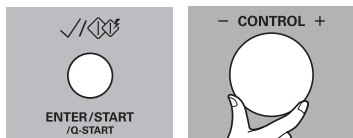
از این که دستگاه فر را به طور صحیح و همانند آنچه که در این دفترچه گفته شد، نصب کرده اید اطمینان حاصل نمایید.
دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



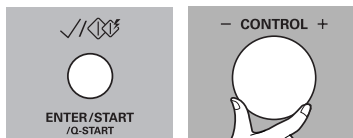
اجاق شما دارای پنج حالت تنظیم قدرت مایکروویو می باشد. بالاترین قدرت بطور خودکار انتخاب شده است و فشار بر روی دکمه کنترل سطح قدرت، انتخاب توانی متفاوت را به همراه خواهد داشت.



دکمه مدرج انتخاب عملکرد را جهت انتخاب مایکروفر بیچانید.
نشانه های زیر نمایش داده می شوند: "≈"
برای تایید حالت گردونه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.



دکمه مدرج کنترل را بیچانید تا "450W" را نشان دهد.
جهت تایید سطح قدرت، دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.

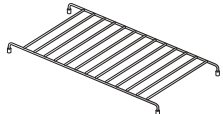
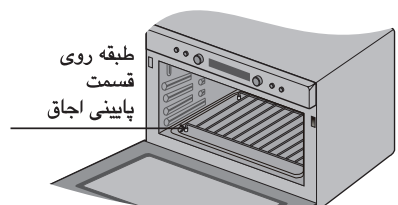


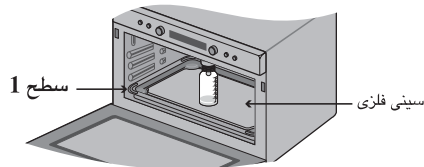
دکمه مدرج کنترل را بیچانید تا "5:00" را نشان دهد.
دکمه ENTER/STAR/Q-START را فشار دهید.

قدرت خروجی	قدرت
۷۰۰ وات	بالا
۴۵۰ وات	کمی بالا
۳۰۰ وات	متوسط
۱۸۰ وات	یخ زدایی خودکار کمی پایین
۹۰ وات	پایین

میزان قدرت مایکرو

این فر مجهز به ۵ سطح توان مایکرو است که به شما کنترل بیشتری جهت طبخ غذاها می دهد. جدول زیر نمونه هایی از غذاها و سطح توان پیشنهادی جهت استفاده از این فر را ارائه می کند.

متعلقات	استفاده	خروجی	سطح توان
 <p>طبقه</p>	<ul style="list-style-type: none"> جوش آمدن آب. پخت تکه های مرغ، ماهی، سبزیجات پخت تکه های کوچک گوشت 	۷۰۰ وات	بالا
 <p>* محل قرار گرفتن سینی</p> <p>طبقه روی قسمت پایینی اجاق</p>	<ul style="list-style-type: none"> برای گرم کردن تمامی موارد گوشت و مرغ بریانی پخت قارچ و حلزون دریایی پخت غذاهای حاوی پنیر و تخم مرغ 	۴۵۰ وات	کمی بالا
	<ul style="list-style-type: none"> پخت انواع کیک آماده کردن تخم مرغ طبخ فرنی آماده کردن سوپ، برنج 	۳۰۰ وات	متوسط
	<ul style="list-style-type: none"> شل کردن مواد غذایی ذوب کردن کره و شکلات پخت تکه های ظریف گوشت 	۱۸۰ وات	یخ زدایی خودکار / کمی پایین
	<ul style="list-style-type: none"> شل کردن کره و پنیر شل کردن بستنی عمل آوری خمیر 	۹۰ وات	پایین

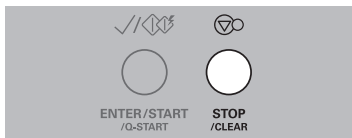


توجه:

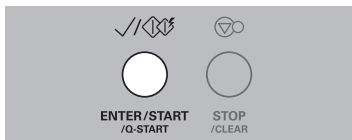
در طی کار کردن، نباید بطری های حاوی غذا روی طبقه باشند.
این موقعیت می تواند برای انتهای بطریهای حاوی غذا خطرآفرین باشد.
های حاوی غذا باید روی سینی فلزی بکار گرفته شوند که در داخل محفظه، در ردیف اول قرار داده شده.

شروع به کار سریع

در مثال زیر به شما روش تنظیم 2 دقیقه پخت با توان بالا (700 وات) را نشان می دهیم.



دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.

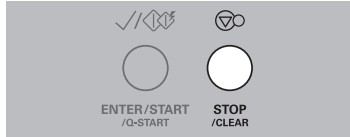


دکمه وارد شدن/آغاز/شروع سریع "ENTER/START/Q-START" را جهت انتخاب 2 دقیقه روی توان بالا (700 وات) فشار دهید. اجاق شما قبل از چهارمین فشردن شروع بکار خواهد کرد.

ویژگی شروع سریع به شما امکان تنظیم فواصل 30 ثانیه ای در هنگام استفاده از توان بالای (700 وات) پخت را با فشار دکمه ورود/شروع/شروع سریع "ENTER/START/Q-START"

پخت با زمان کوتاهتر یا طولانی تر

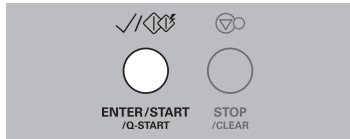
در مثال زیر به شما روش تغییر برنامه های پخت خودکار از پیش تنظیم شده را برای مدت زمان طولانی تر یا کوتاهتر پخت نشان خواهیم داد.



دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.

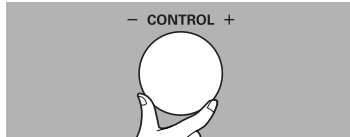


برنامه PERSIAN COOK دلخواه را انتخاب کنید.
به PERSIAN COOK مراجعه شود. (۱۹ صفحه)



وزن غذا را انتخاب کنید.

دکمه ENTER/STAR/Q-START را فشار دهید.



دکمه مدرج کنترل را بپیچانید.
زمان پخت افزایش یا کاهش می یابد.



چنانچه در زمان استفاده از برنامه پخت خودکار متوجه شدید که غذای شما بیش از حد پخته و یا نپخته است، با پیچاندن دکمه مدرج کنترل قادر به افزایش یا کاهش زمان پخت

شما با پیچاندن دکمه مدرج کنترل قادر به بلندتر یا کوتاهتر نمودن زمان پخت در هر مرحله ای (جز حالت یخ زدایی) می باشید.

ظروف مخصوص مایکروویو

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 لایه 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 بازار آمده اند.

ظرف سفالی، سرامیک یا سنگی

ظرفهایی از این نوع معمولاً برای مایکروویو و فر مناسبند ولی حتماً 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.

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. احتمالاً چیزهای زیادی در آشپزخانه وجود دارد که برای کار در مایکروویو مناسب است. فهرست زیر را بخوانید:

ظرفهای غذا یا بشقاب

احتمالاً 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 ظرفی استفاده نکنید مثل گیلان 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 سریعاً گرم کنیم استفاده کنیم. آنها را نباید برای غذاهایی که گرم شدنشان وقت زیادی می گیرد استفاده کرد زیرا ظرف آب می شود.

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 ماندن آنها به عنوان حداقل مراحل پیشنهادی است. اگر غذا خوبی نمی پزد، تداوبری 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. مثلاً یک کیک که با کره یخ زده، شیر و تخم مرغ درست می شود دمای زیادی برای پختن مصرف می کند تا کیک 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 آرایه 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 بیوشانیم 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 مرتباً بچرخانیم.

میزان رطوبت غذا

از آنجا که گرمای تولید شده از مایکروویو رطوبت را تبخیر می کند، غذاها نسبتاً 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 معمولاً 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 ورسستر شایر 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 پدید آمدن 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

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 فوراً 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 و حوله 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 کاملاً 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.

۶ زمانی که صفحه کنترل اجاق خود را با دستمال خیس تمیز می کنید و یا زمانی که جهت تمیز کاری، آب بر روی سطح شیشه ای صفحه کنترل می پاشید، دو شاخه دستگاه را از پریز خارج سازید.

در صورتی که این عمل انجام نپذیرد، امکان روشن شدن تصادفی دستگاه با لمس دکمه تصادفی دستگاه با لمس دکمه

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 می شود.

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.

بالا تر 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 مرتباً چک کرد. بعضی از غذاها را در مایکروویو به حال خود می گذارند تا کاملاً 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 معمولاً 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.

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- هرگز دستگاه خالی را 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 مکت بعد از تمام شدن زمان پخت مایکروویو توصیه می شود؟

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

س- چرا فر من با سرعتی که کتاب شما ارائه داده غذا را نمیزد؟

ج- کتاب راهنما را دوباره بخوانید تا مطمئن شوید از دستورالعملهای آن دقیقاً 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.

مشخصات فنی

مشخصات فنی



LF-5905WJL / LF-5905SJL	
230 V~ 50 Hz	جریان ورودی برق
700 W (IEC60705 rating standard)	خروجی
2450 MHz	فرکانس مایکروویو
527 mm(W) X 366 mm(H) X 472 mm(D)	ابعاد بیرونی
1300 watt	مایکروویو
1900 watt	گریل
2200 watt	انتقال گرمایی
max. 2700 watt	ترکیبی
	مصرف برق مایکروویو

فهرست نمایندگان ماکروویو شرکت خدمات گلدیران

شهر	تلفن	شهر	تلفن	شهر	تلفن	شهر	تلفن
آبادان	4437826-4437912	بندر کیشهر	4822895	دزفول	2237552-2230145	شهریار	3510314 -3539319
آباده	3338281	بوشهر	2522895-2541110	دلیجان	4226828	شیراز	09685
ابركوه	6823617	بوكان	6224471-6224822	دماوند	5234664-5243454	صحنه	3222825
ایهر	5271917	بویین زهرا	4222291	دورود	4238226	صومعه سرا	3224231
آبیک	8226875	بهار	4224372	دهدشت	3222420-3228718	طیلس	4228551-3
آراك	2249066-2221012-2221015	بهبهان	3315010	رباط کریم	4231215	عباس آباد تنکابن	4625250
اردبیل	2232322-2235656	بهبهر	5228239-5224856	رامهرمز	2227412	عجبشیر	6226715
آردگان	7230782	بیجار	4224537-8	رستم آباد رودبار	6373353	فارسان	7220950
ارسنجان	7623039	بیرجند	4440660	رضوانشهر	4620944-4601353-4	فردوس	2229954
ارومیه	2224571-2237700	پارس آباد مغان	7285178-7283770	رامسر	5257590	فریدونکنار	5663707-5668215
استارا	5222359	پاکدشت	3029100-3023119	رشت	3220406-2233144	فسا	2228362
آستانه اشرفیه	4224603	پاوه	7224639	رفسنجان	8226170-8220556	فولاد شهر	2623611-2637833
استهبان	4227182	پلدختر	4222208	رودان	4226610	فومن	7234557-7234447
اسدآباد	3224286	پیرانشهر	4227768	رودسر	4227844	قائم شهر	3247712-2237437
اسفراین	7229596	تالش	4220302-4225559	زابل	2227725-2222392	قرچک ورامین	2125055
اسلام آباد غرب	5223949	تایباد	4230796	زاهدان	3219644	قروه	5226454-5373984
اسلامشهر	2249596	تبریز	09685	زنجان	5245256	قره ضیاء الدین	2727659
آشخانه	4222846	تربت جام	2227791	ساری	2263410-3249674	قزوین	2238560
اصفهان	09685	تربت حیدریه	2223471	ساوه	2229786	قم	6615057-7208703
اقلید فارس	4229144-4228860	تکاب	5225282	سبزوار	2228960	قوچان	2221875
الشتار	5221969	تنکابن	4222933-4282933	سراب	2224499	کازرون	2241353-2238484
الیگودرز	2221444	تهران	09685	سرابلیه	4224610	کاشان	4237954-4230014
آمل	2221907-2228368	جوانرود	6225844	سرپل ذهاب	2223940	کاشمر	8232737
امیدیه	3225430-3223897	جویبار	3232129	سقز	3221250-3221729	کامیاران	3527952
اندیمشک	4228221-4228124	جهرم	4446085-2220628	سلماس	5230825	کرج	09685
اهر	2223242	جیرفت	2212318	سمنان	3339994	کرمان	2723463-2231126
اهواز	09685	چابهار	4283518	سنقر	4224040	کرمانشاه	8357316-8382727
ایذه	5235094	چالوس	2227252	سنندج	3237868-3244700	کلاله	4241114
ایلام	3346378-3351021-3338473	چمستان	5227207-5224164	سیرجان	4223735-4235747	کلاردشت	2623610
بابل	3237056-2292510	خدابنده(قیدار)	4224322	شادگان	3221123	کنگاور	2224944
بالیسر	5252888-5253888	خرم آباد	2207567-4210487	شازند	4223824	کوهدشت	6243037
باغملک	4224001	خرم بید	3524139	شاهرود	2230150	کیش	4462674-4451572
بانه	4222575	خرمشهر	4225008	شاهین دژ	4222186	کرکان	2261410-2261420
بجنورد	2240641-2220063	خلخال	4222026	شاهین شهر	5240959-5227932	کرمسار	4221888
بrazجان	4150956-4244007	خمام	4222890-4223940	شمبستر	2224868	کلیانگان	328183
بروجرد	2628628-2623630	خمین	2223901-2220270	شفت	7823065	گلگاه	6225785
بروجن	4222419	خمینی شهر	3678833	شوش دانایال	5214715	کتاباد	7226004
بستان آباد	4124733	خوی	2222290-2226990	شوستر	6220811	کنبد کاووس	2235600-2239510
بم	2315185-2317122	داراب	6238691	شهرضا	2225133-2234210	لاز	2248812
بناب	7239080	داران	4223812	شهرکرد	2222555-2226477	لامرد	5225618
بندر انزلی	4248896	دامغان	5231055	شهر ووند	2225705-2220752	لاهیجان	2228245
بندر عباس	3331639	دره شهر	5223487	شهر قدس	46833543	لنکرود	5229401-5223246

یادداشت

