



LG

Life's Good

دفتريچه راهنمای کاربر

گریل نوری

لطفاً پیش از استفاده از دستگاه، این دفتريچه راهنما را به دقت مطالعه کنید.

SG-2335S

SG-2335W



MFL67523401

www.lg.com

فهرست

نکات ایمنی و مهم	۴
پیش از استفاده	۸
باز کردن و نصب کردن	۸
استفاده از لوازم جانبی در حالت های مختلف	۹
ظروف مخصوص مایکروویو	۱۰
پانل کنترل	۱۱
تنظیم ساعت	۱۲
قفل ایمنی برای کودکان	۱۲
شروع سریع	۱۲
شیوه استفاده	۱۳
پخت با توان مایکرو	۱۳
میزان توان مایکرو	۱۳
پخت با گریل	۱۴
پخت ترکیبی گریل	۱۴
آشپزی با زمان پخت کمتر یا بیشتر	۱۵
راهنمای آشپزی ایرانی	۱۵
راهنمای گرم کردن مجدد خودکار	۱۸
راهنمای بریان کردن با گرم کردن مجدد	۱۹
راهنمای یخ زدایی و گریل	۲۰
راهنمای گریل خودکار	۲۱
راهنمای کنترل دمای گریل	۲۳
راهنمای یخ زدایی خودکار	۲۵
خصوصیات غذا و پخت با مایکروویو	۲۷
پرسش و پاسخ	۲۹
مشخصات فنی	۳۰

فر مایکروویو چگونه کار می کند؟

امواج مایکروویو نوعی انرژی مثل امواج رادیویی و تلویزیونی و اشعه نور معمولی هستند. معمولاً این امواج در محیط اطراف گسترده شده و بدون اثر ناپدید می شوند. فرهای مایکروویو دارای لامپ مگنترون هستند که برای استفاده از انرژی مایکروویو در فر طراحی شده است. انرژی الکتریکی داخل لامپ مگنترون برای ایجاد انرژی مایکروویو استفاده می شود. این امواج مایکروویو از طریق شکافهای داخل فر وارد محوطه پخت می شوند. یک صفحه دوار یا سینی در مرکز فر قرار دارد. مایکروویو ها نمی توانند از دیواره های فلزی فر عبور کنند اما می توانند در موادی مثل شیشه، سرامیک و کاغذ نفوذ کنند. مایکروویو ظرف غذا را حرارت نمی دهد و ظرف بخاطر حرارت ایجاد شده توسط غذا داغ می شود.

یک وسیله خانگی بسیار ایمن

فر مایکروویو شما یکی از ایمن ترین لوازم خانگی است. وقتی 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.

توجه !

توصیه می شود وقتی که از مایکروفر استفاده نمی کنید، دوشاخه آن را از پریز خارج کنید.

نکات ایمنی و مهم

لطفاً این راهنما را برای مراجعات بعدی نگه دارید. پیش از استفاده از دستگاه این دفترچه راهنما را به دقت مطالعه کرده و اجرا نمایید تا از هرگونه آتش سوزی، برق گرفتگی، صدمات شخصی یا آسیب رسیدن به دستگاه پیشگیری شود. این دفترچه راهنما دربرگیرنده تمام شرایط احتمالی نیست. برای هر موردی که متوجه نمی شوید با نماینده یا شرکت سازنده تماس بگیرید.

! هشدار

این علامت، هشدار برای ایمنی است و شما را از خطرات احتمالی که می تواند منجر به مرگ یا آسیب دیدن شما یا سایرین شود، آگاه می سازد. قبل از تمامی هشدارهای ایمنی، علامت هشدار همراه با کلمه ی "هشدار" یا "توجه" خواهد آمد. این کلمات به این معنا هستند که:

! هشدار

این علامت شما را از خطرات یا کارهای خطر آفرینی که ممکن است منجر به آسیب های شدید جسمی یا مرگ شود، آگاه می سازد.

! توجه

این علامت شما را از خطرات یا کارهای خطر آفرینی که ممکن است به شما یا دستگاه آسیب برساند، آگاه می سازد.

! هشدار

- ۱ سعی کنید به هیچ یک از قسمت های دستگاه دست نزده و صفحه کلید، سوئیچ قفل های ایمنی یا هر قسمت دیگر را تعمیر یا تنظیم نکنید. هرگونه تعمیری که مستلزم بازکردن صفحه روی محافظ باشد برای افراد غیرمتخصص خطرناک بوده و شخص را در معرض پرتو اشعه قرار می دهد این کار باید به وسیله افراد مجاز صورت گیرد.
- برخلاف سایر لوازم منزل، مایکروویو دستگاهی است که با ولتاژ و جریان الکتریکی بالا کار می کند.
- استفاده یا تعمیر نادرست دستگاه ممکن است سبب ایجاد انرژی مغناطیسی شدید و خطرناک یا برق گرفتگی شود.
- ۲ برای خشک کردن اجسام نمناک از مایکروویو استفاده نکنید. (برای مثال از خشک کردن روزنامه، لباس، اسباب بازی، دستگاه های برقی یا حیوان خانگی و یا کودک و دیگر موارد نمناک با دستگاه خودداری کنید.)
- این کار ممکن است سبب آسیب جدی، آتش سوزی، سوختگی، یا مرگ در اثر برق گرفتگی شود.
- ۳ در طول استفاده از دستگاه المنت های حرارتی داغ می شوند، پس مراقب باشید که به المنت های حرارتی داخل دستگاه دست نزنید.
- فقط در صورتی اجازه استفاده از دستگاه مایکروویو را به کودکان تان بدهید که آموزش های کافی را دیده باشند و نحوه استفاده صحیح از دستگاه را بدانند و همچنین از خطرات استفاده غیرصحیح آگاه باشند.
- استفاده ی نادرست از آن ممکن است سبب آتش سوزی، برق گرفتگی یا سوختگی شود.
- ۴ قسمت های قابل دسترس دستگاه در هنگام استفاده داغ خواهند شد. کودکان را از دستگاه دور نگه دارید.
- ممکن است سبب سوختگی بدن آنها شود.
- ۵ مایعات و سایر غذاها که به حالت کنسرو هستند را در داخل مایکروویو قرار ندهید زیرا احتمال انفجار وجود دارد.
- قبل از پخت یا خارج کردن غذا از حالت انجماد روکش آن را جدا کنید. توجه داشته باشید که در مورد بعضی از غذاها باید دارای روکش پلاستیکی یا سلفون باشند.
- این مواد ممکن است منفجر شوند.
- ۶ در حالت های مختلف کار با دستگاه حتماً از لوازم مخصوص استفاده کنید. برای اطلاعات بیشتر به صفحه ۹ دفترچه راهنما مراجعه نمایید.
- استفاده نادرست ممکن است آسیب دیدن دستگاه یا لوازم آن شود. یا ممکن است سبب جرقه زدن یا آتش سوزی گردد.
- ۷ نباید به کودکان اجازه داد که با لوازم دستگاه مایکروویو بازی کنند یا از دستگیره آن آویزان شوند.
- این امر منجر به آسیب می شود.

- ۸ تعمیر این دستگاه توسط افراد غیرمجاز بسیار خطرناک است چرا که ممکن است درپوش قسمت محافظت در برابر انرژی مایکروویو را بردارند و موجب انتشار امواج شوند.
- ۹ زمانی که از دستگاه در حالت ترکیبی استفاده می شود، به خاطر حرارت دستگاه، کودکان فقط باید تحت نظارت بزرگسالان از فر استفاده کنند.

توجه

- ۱ به خاطر قفل ایمنی درب دستگاه، شما نمی توانید زمانی که درب آن باز است، از آن استفاده کنید. هرگز قفل ایمنی درب مایکروویو را دستکاری نکنید.
- این کار ممکن است سبب انرژی الکترومغناطیسی شدید و آسیب رسیدن به شما گردد. (زمانی که درب فر باز می شود، قفل ایمنی سبب می شود که هرگونه عملیات پخت و پز به طور خودکار متوقف شود.)
- ۲ از گذاشتن اشیاء (مانند حوله، دستمال و غیره) بین قسمت جلوی دستگاه و درب آن خودداری کنید و نگذارید مواد غذایی یا شوینده ها روی نوار لاستیکی درب باقی بمانند.
- این امر ممکن است سبب ایجاد انرژی الکترومغناطیسی شدید و آسیب رسیدن به شما گردد.
- ۳ اگر به دستگاه آسیب رسیده است، آن را به راه نیندازید. بسیار مهم است که درب فر به طور صحیح بسته شود و به این قسمت ها هیچ آسیبی نرسیده باشد: (۱) درب (بدون خمیدگی) (۲) لولا و قفل (بدون شکستگی یا شل شدگی) (۳) نوارهای لاستیکی درب و زوارها.
- این موارد ممکن است سبب ایجاد انرژی الکترومغناطیسی شدید و آسیب رسیدن به شما گردد.
- ۴ اطمینان حاصل کنید که پخت غذا به درستی زمان بندی شده باشد، مقادیر کم غذا به زمان پخت یا حرارت دهی کمتری نیاز دارد.
- اگر بیش از حد مورد نیاز زمان صرف پخت غذا شود، ممکن است مواد غذایی آتش گرفته و به مایکروویو آسیب برسد.
- ۵ هنگام گرم کردن مایعاتی مانند سوپ، خورش و نوشیدنی ها در مایکروویو، از ظروفی که دهانه ی باریک و دراز دارند استفاده نکنید. مایعات را بیش از حد لازم گرم نکنید. مایع را یک بار پیش از قرار دادن ظرف در داخل دستگاه، و یک بار دیگر در حین گرم شدن به هم بزنید. پس از اتمام حرارت دهی، بگذارید ظرف مدت کوتاهی در فر باقی بماند، پیش از مصرف یک بار دیگر آن را به هم بزنید و دمای آن را بررسی نمایید که بیش از حد داغ نباشد (به خصوص در مورد شیشه ی شیر نوزاد و غذای کودک).
- هنگام بیرون آوردن ظرف مراقب باشید. ممکن است مایعاتی که در مایکروویو گرم شده باشند، به دمای جوش رسیده باشند، اما هنوز حباب جوشش در آنها به وجود نیامده باشد. ممکن است این مایعات ناگهان شروع به جوشش کنند.
- ۶ یک خروجی هوا در بالا، زیر یا سمت کناری فر تعبیه شده است، روی آن را نبوشانید.
- این کار سبب آسیب رسیدن به دستگاه یا کامل نپختن غذاها می گردد.
- ۷ وقتی که فر خالی است آن را روشن نکنید. بهتر است زمانی که از دستگاه استفاده نمی کنید یک لیوان آب در درون آن قرار دهید تا در صورت روشن شدن ناگهانی دستگاه انرژی های منتشره را جذب کند.
- استفاده نادرست ممکن است سبب آسیب دیدن دستگاه شود.
- ۸ غذاهایی را که در بسته بندی است در فر نگذارید مگر بر روی برچسب این کار توصیه شده باشد.
- استفاده نادرست ممکن است سبب انفجار یا آتش سوزی شود.

۹. از ظرف های چوبی و ظرف های سرامیکی که روی آن خاتم کاری فلزی (طلا و نقره) انجام شده است، استفاده نکنید. همیشه بست های فلزی را جدا کنید. بررسی کنید که ظروف و وسایل آشپزخانه مناسب استفاده در مایکروفر باشند.
- ممکن است بسوزند و زغال شوند. بخصوص اجسام فلزی ممکن است سبب ایجاد جرقه در فر شده، که باعث آسیب های جدی خواهد شد.
۱۰. از وسایل کاغذی قابل بازیافت در فر استفاده نکنید ممکن است ناخالصی هایی داشته باشند که در هنگام پخت سبب ایجاد جرقه یا آتش سوزی شوند.
۱۱. بعد از استفاده از دستگاه که سینی و قفسه فر داغ است از شستشوی آنها خودداری کنید. این امر می تواند موجب شکستگی یا آسیب به آنها شود.
- استفاده نادرست ممکن است سبب آسیب رسیدن به دستگاه شود.
۱۲. مایکروویو را در جایی قرار دهید که حداقل ۸ سانتی متر یا بیشتر از سطح لبه فاصله داشته باشد تا برحسب تصادف بیفتد.
- استفاده نادرست ممکن است سبب آسیب جسمی یا خرابی دستگاه شود.
۱۳. قبل از پخت پوست سیب زمینی، سیب درختی یا هرگونه میوه از این قبیل را بکنید.
- ممکن است این اجسام منفجر شوند.
۱۴. تخم مرغ را با پوست بپزید زیرا درون تخم مرغ فشار ایجاد شده و باعث ترکیدن آن می شود. تخم مرغ را هرگز در مایکروویو گرم نکنید، چرا که ممکن است بترکد، حتی پس از پایان یافتن حرارت.
- فشاری در داخل تخم مرغ به وجود می آید که سبب انفجار آن می شود.
۱۵. چیزهای پرچرب را در آن سرخ نکنید.
- ممکن است مایع به طور ناگهانی بجوشد.
۱۶. اگر دودی مشاهده کردید دستگاه را خاموش نموده و آن را از برق بکشید، درب را بسته نگه دارید تا آتش خاموش شود.
- ممکن است سبب آسیب های جدی مانند آتش سوزی یا برق گرفتگی شود.
۱۷. زمانی که مواد غذایی را در داخل ظروف یک بار مصرف پلاستیکی، کاغذی یا سایر مواد قابل اشتعال گرم می کنید یا می پزید، دائم به فر سر بزنید.
- ممکن است به خاطر آسیب دید ظرف، غذا از ظرف بیرون بریزد که می تواند سبب آتش سوزی شود.
۱۸. ممکن است دمای قسمت های قابل دسترس فر در حین کار دستگاه بالا باشد.
- در حالت های استفاده از جوجه گردان، گرمایش همرفتی و پخت خودکار به درب فر، بدنه بیرونی، بدنه پشتی، منافذ فر، لوازم و ظروف آن دست نزنید. پیش از برداشتن ظرف غذا اطمینان حاصل کنید که ظرف داغ نباشد.
- از آنجا که ممکن است این ظروف داغ شده باشند، احتمال سوختن دست شما وجود دارد، مگر این که دستکش ضخیم آشپزی به دست داشته باشید.
۱۹. اجاق مایکروویو را پیوسته تمیز کرده و باقیمانده های غذا را پاک کنید.
- اگر فر را در محلی تمیز قرار ندهید، ممکن است سطح آن آسیب ببیند.
- این موضوع می تواند سبب کاهش نیمی از عمر دستگاه شود و احتمالاً شرایط خطرناکی نیز به وجود خواهد آورد.
۲۰. در طول استفاده از دستگاه المنت های حرارتی داغ می شوند، پس مراقب باشید که به المنت های حرارتی داخل دستگاه دست نزنید.
- احتمال سوختگی نیز وجود دارد.

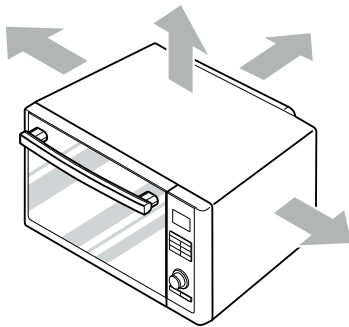
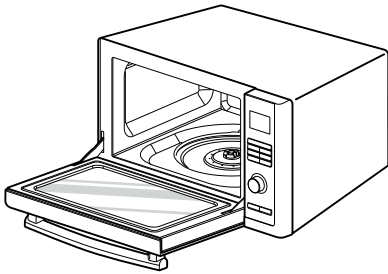
- ۲۱ برای درست کردن ذرت بو داده، دقیقاً طبق دستورالعمل تولید کننده آن عمل کنید. در حین پختن ذرت بو داده فر را ترک نکنید. اگر پس از طی زمان مورد نظر تولید کننده، ذرت پف نکرد، پخت آن را متوقف کنید. هرگز از پاکت های کاغذ قهوه ای رنگ برای پخت ذرت بو داده استفاده نکنید. هرگز سعی نکنید ذرت هایی را که پف نکرده اند، دوباره بپزید. حرارت دهی بیش از، ممکن است سبب آتش گرفتن ذرت ها شود.
- ۲۲ سیم های این وسیله مطابق کدهای زیر رنگی هستند.
آبی - نول
قهوه ای - برق دار
سبز و زرد - اتصال زمین
اگر رنگ سیم های 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 \perp وصل شود.
اگر سیم برق آسیب دیده، باید توسط تولید کننده یا فرد متخصص تعویض شده یا از خطرات احتمالی جلوگیری شود.
استفاده نادرست ممکن است سبب آسیب رسیدن به قسمت های الکترونیکی شود.
- ۲۳ از مواد پاک کننده بسیار قوی یا سیم ظرفشویی ساینده و تیز برای تمیز نمودن شیشه درب اجاق استفاده نفرمایید، زیرا سطح شیشه را خراش می دهند که ممکن است باعث خورد شدن شیشه شود.
ممکن است به سطح دستگاه آسیب زده یا سبب شود شیشه درب آن بشکند.
- ۲۴ از این فر نباید برای تهیه غذا در مقیاس تجاری استفاده شود.
استفاده نادرست ممکن است سبب آسیب دیدن فر شود.
- ۲۵ هنگام کار باید درب تزئینی فر را باز نگذارید.
اگر این درب بسته باشد، در جریان هوا اختلال به وجود آمده و احتمال آتش سوزی یا آسیب رسیدن به فر و بدنه آن وجود دارد.
- ۲۶ با در دسترس قرار دادن دو شاخه یا با قرار دادن یک کلید در کابل برق (طبق اصول کابل کشی صحیح) این ارتباط برقرار خواهد شد.
استفاده از دو شاخه یا کلید نامناسب می تواند سبب آتش سوزی یا برق گرفتگی شود.
- ۲۷ مایکروویو را باید بدون تکیه دادن به جایی، در محل خود قرار دهید.
- ۲۸ این دستگاه برای استفاده افرادی (از جمله کودکان) که دچار ناتوانی هایی جسمی، حسی یا ذهنی هستند، یا تجربه یا دانش کافی ندارند طراحی نشده است، مگر این که تحت نظارت شخصی که مسئول حفظ سلامت آنها است، و طبق دستورات او از دستگاه استفاده کنند.
- ۲۹ باید اطمینان حاصل کرد که کودکان با این دستگاه بازی نمی کنند.
- ۳۰ این دستگاه نباید توسط تایمر بیرونی یا کنترل جداگانه مورد استفاده قرار گیرد.

پیش از استفاده

باز کردن و نصب کردن

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

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



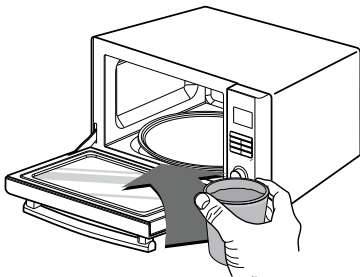
۲ فر خود را در جایگاه دلخواه قرار داده، به نحوی که ۸۵ سانتی متر ارتفاع داشته باشد. از بالا حداقل ۲۰ سانتی متر و از پشت حداقل ۱۰ سانتی متر برای تهویه خوب، جا داشته باشد. قسمت جلویی فر باید حداقل ۸ سانتی متر از لبه محلی که آن را قرار داده اید عقب تر باشد تا از افتادن آن جلوگیری شود.
یک روزنه خروجی هوا در کف یا پهلوئی دستگاه وجود دارد. مسدود شدن این روزنه منجر به خرابی دستگاه می شود.

! توجه

- از این فر نباید برای مقاصد تجاری استفاده کرد.
- زمانی که درب فر باز است، از قرار دادن مواد غذایی بیش از ۴ کیلوگرم خودداری کنید.

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 مجددا وصل و روشن نمایید.

۴ با کشیدن دسته در، 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 ۹ مراجعه فرمایید.



۶ دکمه‌ی STOP/CLEAR و سپس دکمه START/QUICK START را یک بار برای تنظیم زمان پخت ۳۰ ثانیه فشار دهید.




۷ صفحه نمایش دستگاه به طور معکوس ۳۰ ثانیه را شمارش می‌کند. وقتی به صفر رسید صدای بیب را می‌شنوید 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 ظرف و شیشه شیر کودک را قبل از مصرف تکان داده و دمای آن را بررسی کنید تا کودک دچار سوختگی نشود.

استفاده از لوازم جانبی در حالت های مختلف

سوخاری پز	ترکیبی گریل	گریل	مایکروویو	
○	○	○	—	 سه پایه
○	○	○	○	 سینی پیرکس

○ قابل قبول
 — غیر قابل قبول

توجه: از لوازم جانبی مطابق با راهنمای پخت استفاده کنید!

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 که 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 ظرف 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.

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 آید.

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.

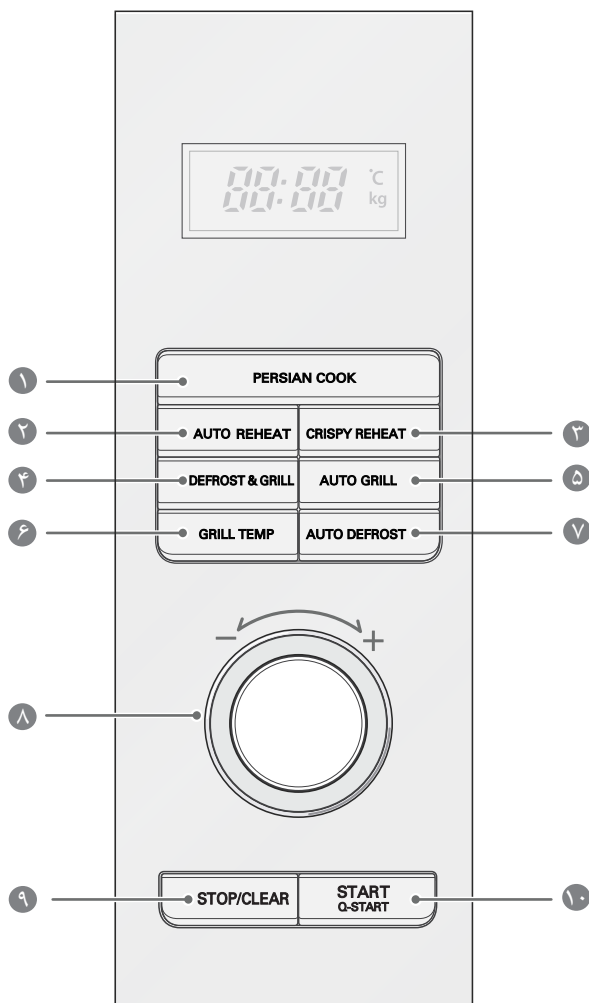
ظرف سفالی، سرامیک یا سنگی

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)

توجه !

- 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.

قسمت ها
<p>۱ آشپزی ایرانی با انتخاب آشپزی ایرانی می توانید اغلب غذاهای مورد علاقه خود را با انتخاب نوع و وزن غذا تهیه کنید. برای اطلاعات بیشتر به صفحه ۱۵ "آشپزی ایرانی" مراجعه کنید.</p>
<p>۲ گرمادهی مجدد خودکار برای اطلاعات بیشتر به صفحه ۱۸ "بریان کردن" مراجعه کنید.</p>
<p>۳ گرمادهی مجدد برای ترد کردن برای اطلاعات بیشتر به صفحه ۱۹ "گرمادهی مجدد برای ترد کردن" مراجعه کنید.</p>
<p>۴ یخ زدایی و گریل برای اطلاعات بیشتر به صفحه ۲۰ "یخ زدایی و گریل" مراجعه کنید.</p>
<p>۵ گریل خودکار برای اطلاعات بیشتر به صفحه ۲۱ "گریل خودکار" مراجعه کنید.</p>
<p>۶ کنترل دمای گریل برای اطلاعات بیشتر به صفحه ۲۳ "کنترل دمای گریل" رجوع کنید.</p>
<p>۷ یخ زدایی خودکار برای اطلاعات بیشتر به صفحه ۲۵ "یخ زدایی خودکار" رجوع کنید.</p>
<p>۸ حالت پخت</p> <ul style="list-style-type: none"> • حالت پخت را تعیین کنید. • زمان پخت، دما و میزان توان را مشخص کنید. • هنگام پخت در حالت خودکار یا تنظیم دستی، می توانید مدت زمان پخت را با چرخاندن گردونه تنظیم افزایش یا کاهش دهید. (بجز حالت یخ زدایی)
<p>۹ توقف / لغو با این دکمه تمام تنظیمات بجز ساعت، پاک می شود.</p>
<p>۱۰ شروع / شروع سریع</p> <ul style="list-style-type: none"> • برای شروع حالت پخت انتخابی، این دکمه را یک بار فشار دهید. • در حالت شروع سریع، پخت در زمان ۳۰ ثانیه ای با قدرت بالا انجام می شود.



تنظیم ساعت

می توانید ساعت را ۱۲ 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 قسمت های بسته بندی شده را باز نموده اید.

قفل ایمنی برای کودکان

در مثال زیر توضیح داده شده است که چگونه می توانید قفل کودک را فعال کنید.

۱ دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

STOP/CLEAR

۲ دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

و این دکمه را آنقدر نگه دارید تا عبارت "L" روی

صفحه نمایش ظاهر شده و صدای بیپ به گوش برسد. اکنون قفل تنظیم شده است.

زمانی که دکمه ای را فشار می دهید، "L" در نمایشگر ظاهر می شود.

STOP/CLEAR

۳ برای لغو این دستور دکمه **STOP/CLEAR** را فشار داده و

نگه دارید تا علامت "L" محو شود، وقتی آن را رها می کنید،

صدای بیپ شنیده می شود.

STOP/CLEAR

توجه !

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.

شروع سریع

در مثال زیر توضیح داده شده است که چگونه می توان فر را برای ۲

دقیقه پخت با توان بالا (۸۰۰ وات) تنظیم نمود.

۱ دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

STOP/CLEAR

۲ دکمه **START/QUICK START** را چهار بار فشار دهید تا ۲

دقیقه پخت با قدرت بالا (۸۰۰ وات) انتخاب شود.

فر شما قبل از زدن دکمه برای چهارمین بار، به کار می افتد.

START
Q-START

۳ در حین پخت در حالت **START/QUICK START** می توانید،

زمان پخت را تا ۹۹ دقیقه و ۵۹ ثانیه، با چرخاندن گردونه

COOK MODE افزایش دهید.



توجه !

ساختار شروع به کار سریع این امکان را به شما می دهد که با فشار دکمه **QUICK START** فواصل ۳۰ ثانیه ای را در حین پخت با توان بالا (۸۰۰ وات) انتخاب کنید.

۱ اولین باری که فر را به برق وصل می کنید، "24H" روی نمایشگر ظاهر می شود.

دکمه **START/QUICK START** را فشار دهید تا زمان

۲۴ ساعته تایید شود.

اگر بخواهید تنظیمات دیگر را پس از تنظیم ساعت تغییر دهید،

لازم است دو شاخه فر را از پریز بیرون کشیده و دوباره به

پریز وصل کنید.

START
Q-START

۲ پیچ تنظیم **COOK MODE** را بچرخانید تا "14:00" نمایش

داده شود.

سپس **START/QUICK START** را برای تایید فشار دهید.

START
Q-START



۳ پیچ تنظیم **COOK MODE** را بچرخانید تا "14:35" نمایش

داده شود.

دکمه **START/QUICK START** را فشار دهید.

ساعت شروع به کار می کند.

START
Q-START



توجه !

- زمانی که فر برای اولین بار به برق زده می شود، لازم است ساعت 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.

شیوه استفاده

پخت با توان مایکرو

در مثال زیر توضیح داده شده است که چگونه می توان بعضی غذاها را به مدت ۵ دقیقه و با توان ۶۴۰ وات پخت.

۱ دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



۲ گردونه COOK MODE را بچرخانید تا در حالت MICROWAVE قرار گیرد. این علامت در نمایشگر نشان داده می شود: "☰".

برای تایید این حالت دکمه START/QUICK START را فشار دهید.



۳ گردونه COOK MODE را بچرخانید تا عبارت 640W نشان داده شود.

برای تایید توان، دکمه START/QUICK START را فشار دهید.



میزان توان مایکرو

این فر دارای ۵ سطح توان مختلف است تا بتوانید به طور دلخواه به پخت غذا بپردازید. جدول زیر برخی از غذاها و توان پخت توصیه شده را نشان می دهد.

لوازم	مورد استفاده برای	توان خروجی	میزان توان
ظرف مناسب برای مایکروویو	<ul style="list-style-type: none"> آب جوش خوراک گوشت گاو پخت گوشت طیور، ماهی و سبزیجات پخت استیک 	۸۰۰ وات	بالا
	<ul style="list-style-type: none"> گرم کردن (مایعات) بریان کردن گوشت و مرغ پخت قارچ و حلزون پخت غذاهای حاوی پنیر و تخم مرغ 	۶۴۰ وات	کمی بالا
	<ul style="list-style-type: none"> گرم کردن مجدد (پوره سیب زمینی، غذاهای حاضری) آماده کردن تخم مرغ پختن فرنی و شیربرنج آماده کردن برنج و سوپ 	۴۸۰ وات	متوسط
	<ul style="list-style-type: none"> گرم کردن همه موارد آب کردن کره و شکلات پختن گوشت های نسبتاً سفت 	۳۲۰ وات	کمی پایین
	<ul style="list-style-type: none"> گرم کردن کره و پنیر خامه ای نرم کردن بستنی عمل آوردن خمیر مایه 	۱۶۰ وات	پایین

۴ گردونه COOK MODE را بچرخانید تا روی ۵ دقیقه تنظیم شود.
دکمه START/QUICK START را فشار دهید.



توجه!

- مایکروویو شما دارای ۵ تنظیم برای پخت با توان مایکرو است. قدرت بالا به طور خودکار تنظیم شده است و با چرخاندن گردونه COOK MODE، سطح قدرت دیگری انتخاب می شود.
- لازم است غذایی که می خواهید بپزید را در داخل ظرفی قرار دهید که مناسب امواج مایکروویو باشد.



سه پایه

- لطفاً از این وسایل استفاده نکنید.

پخت با گریل

در مثال زیر به شما نشان داده می شود که چگونه می توان بعضی از غذاها را به مدت ۱۲ دقیقه با استفاده از گریل پخت.

۱ دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.

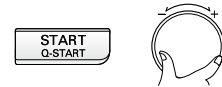


۲ با چرخاندن COOK MODE حالت Grill را انتخاب کنید.

این علامت در نمایشگر نشان داده می شود: "uv".

برای تایید حالت گریل، دکمه START/QUICK START

را فشار دهید.



۳ گردونه COOK MODE را بچرخانید تا "12:00" نمایش

داده شود.



۴ دکمه START/QUICK START را فشار دهید.



پخت ترکیبی گریل

در مثال زیر به شما نشان داده شده است که چگونه می توان فر را برای پخت به مدت ۲۵ دقیقه با توان ۲۴۰ وات مایکرو به همراه گریل تنظیم کرد.

۱ دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



۲ گردونه COOK MODE را بچرخانید و حالت Grill Combi

را انتخاب کنید.

این علامت در نمایشگر نشان داده می شود: "uv".

دکمه START/QUICK START را برای تایید پخت ترکیبی با

گریل فشار دهید.



۳ گردونه COOK MODE را بچرخانید تا روی ۲۴۰ وات

تنظیم شود.

برای تایید توان، دکمه START/QUICK START

را فشار دهید.



۴ گردونه COOK MODE را بچرخانید تا "25:00" نمایش

داده شود.



۵ دکمه START/QUICK START را فشار دهید.



توجه



همیشه برای برداشتن غذا و لوازم داخل فر پس از پخت، از دستکش آشپزی استفاده کنید، زیرا فر و وسایل داخل آن بسیار داغ هستند.

توجه



- فر شما دارای ویژگی پخت ترکیبی است که به شما امکان می دهد غذای خود را با گرم کن و مایکروویو به طور هم زمان یا جداگانه بپزید. این کار معمولاً برای کمتر شدن زمان پخت غذا مورد استفاده قرار می گیرد.
- برای پخت در حالت ترکیبی می توانید از سه توان مایکرو (۱۶۰ ، ۲۴۰ و ۳۲۰ وات استفاده کنید).
- با استفاده از این حالت می توانید غذا را به سرعت ترد و سوخاری کنید.



سه پایه

- برای کسب بهترین نتیجه از سه پایه استفاده کنید.

توجه



- این ویژگی شما را قادر می سازد که غذا را به سرعت برشته کنید.
- برای به دست آوردن بهترین نتیجه از سه پایه استفاده کنید.

آشپزی ایرانی

در مثال زیر شیوه پخت ۶۰۰ گرم املت گوجه فرنگی به شما نشان داده شده است.

۱ دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.



۲ دکمه **PERSIAN COOK** را فشار دهید.

این عبارت در نمایشگر نشان داده می شود: **Ac-4**



۳ گردونه **COOK MODE** را بچرخانید تا عبارت 0.6 kg نمایان شود.

دکمه **START/QUICK START** را فشار دهید.

در هنگام پخت می توانید با چرخاندن گردونه

COOK MODE زمان پخت را افزایش یا کاهش دهید.



توجه !

- منوی پخت ایرانی برنامه ریزی شد.
- با انتخاب آشپزی ایرانی می توانید اغلب غذاهای مورد علاقه خود را با انتخاب نوع و وزن غذا تهیه کنید.

آشپزی با زمان پخت کمتر یا بیشتر

در مثال زیر، به شما نشان داده می شود که چگونه برنامه های پخت از پیش تنظیم شده را برای طولانی تر کردن و یا کوتاه تر کردن زمان پخت تغییر دهید.

۱ دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.



۲ برنامه پخت از پیش تنظیم شده را انتخاب کنید. وزن غذا را انتخاب کنید.



۳ دکمه **START/QUICK START** را فشار دهید.

گردونه **COOK MODE** را بچرخانید

زمان پخت افزایش یا کاهش می یابد.



توجه !

- اگر در حین پخت با برنامه، حس کردید که غذا بیش از حد پخته شده یا هنوز خام است، می توانید با چرخاندن گردونه **COOK MODE**، زمان پخت را افزایش یا کاهش دهید.
- در هر حالتی (به غیر از حالت یخ زدایی) می توانید با چرخاندن گردونه **COOK MODE** مدت زمان پخت را کاهش یا افزایش دهید.

راهنمای پخت غذای ایرانی

دستورالعمل

غذا

برنج	۰/۱ کیلوگرم	۰/۲ کیلوگرم	۰/۳ کیلوگرم	۰/۴ کیلوگرم
آب	۲۵۰ میلی لیتر	۵۰۰ میلی لیتر	۷۵۰ میلی لیتر	۱۰۰۰ میلی لیتر
روغن (مایع)	۱ قاشق چایخوری	۲ قاشق چایخوری	۳ قاشق چایخوری	
نمک	کمی			

- AC-1. برنج
 - وزن: ۱۰۰ تا ۴۰۰ گرم
 - دمای غذا: اتاق
 - ظروف: ظرف مایکروویو
 - ظرف گود پیرکس)

۱. برنج را شسته و آب آن را خالی کنید. برنج، آب، نمک، روغن مایع و زعفران حل شده در آب را در یک کاسه شیشه ای گود بریزید و آنها را با هم مخلوط کنید.
۲. در ظرف را نگذارید تا همه آب آن بخار شود. غذا را در فر قرار دهید.
۳. منو و وزن را انتخاب کرده، دکمه ی start را فشار دهید.
۴. بعد از شنیدن صدای بیپ، برنج را هم زده و درپوش آن را بگذارید.
۵. پس از پخت، برنج را هم زده و درپوش را به مدت ۵ دقیقه روی آن نگهدارید.

AC-2. کوکو سبزی

- وزن: به مواد لازم مراجعه شود
 - دمای غذا: اتاق
 - ظروف: ظرف لبه کوتاه
 (Ht.2.5cm)

مواد لازم

- ۴۵۰ گرم سبزیجات سبز رنگ ۶ عدد تخم مرغ
 ۱ قاشق چایخوری بیکنگ پودر ۱/۲ قاشق چایخوری زردچوبه
 نمک و فلفل به اندازه دلخواه

۱. همه مواد را در یک کاسه بزرگ مخلوط کرده و به خوبی به هم بزنید.
۲. سپس کف ظرف شیشه ای مقاوم در برابر حرارت را چرب کرده و مواد را داخل آن بریزید و آن را در قفسه بالای فر قرار دهید.
۳. منو را انتخاب کرده و وزن آن را تنظیم کنید.
۴. Start (شروع) را فشار دهید تا پخت آغاز شود.
۵. پس از پخت، آن را از فر خارج کرده و صبر کنید.

AC-3. کباب

- وزن: ۲۰۰ تا ۴۰۰ گرم
 - دمای غذا: یخچالی
 - ظروف: سه پایه بر روی ظرف گود

مواد لازم

- آب ۲ عدد پیاز
 سه قاشق غذاخوری روغن زیتون
 ۲ قاشق غذاخوری زعفران
 ۱. مواد لازم برای چاشنی را مخلوط کنید، گوشت ها را به ضخامت کمتر از ۱/۵ سانتیمتر برش داده و مدت ۳ تا ۴ ساعت در چاشنی قرار دهید.
 ۲. سیخ های چوبی را از مرکز گوشتها عبور دهید.
 ۳. غذا را بر روی سه پایه بلند و بر روی ظرف گود قرار دهید. منو و وزن را انتخاب کرده و دکمه start را فشار دهید.
 ۴. با شنیدن صدای بیپ، غذا را برگردانده و با فشار دکمه start به پخت ادامه دهید.
 پس از پخت از فر درآورده و کمی صبر کنید.

AC-4. املت گوجه فرنگی

- وزن: ۲۰۰ تا ۶۰۰ گرم
 - دمای غذا: اتاق (گوجه فرنگی)
 یخچالی (تخم مرغ)
 - ظروف: ظرف لبه کوتاه
 (Ht.2.5cm)

گوجه فرنگی	۰/۲ کیلوگرم	۰/۴ کیلوگرم	۰/۶ کیلوگرم
تخم مرغ	۱ عدد	۲ عدد	۳ عدد
روغن ذوب شده	۱ قاشق غذاخوری	۲ قاشق غذاخوری	۳ قاشق غذاخوری
نمک	کمی		

۱. گوجه فرنگی های خرد شد، نمک و روغن را با یکدیگر مخلوط کنید. آنها را در یک ظرف کم عمق بریزید.
۲. درب ظرف را نبندید. و غذا را در فر قرار دهید. منو و وزن را انتخاب کرده و Start (شروع) را فشار دهید. (در حین پخت، تخم مرغ ها را با هم مخلوط کنید).
۳. پس از آن که صدای بیپ شنیده شد، تخم مرغ ها را به ظرف اضافه کنید.
۴. برای ادامه پخت، دکمه Start (شروع) را فشار دهید.
۵. پس از پخت، آن را از فر خارج کنید. و صبر کنید.

دستورالعمل **غذا**

AC-5. جوجه کباب
 - وزن: ۲۰۰ تا ۶۰۰ گرم
 - دمای غذا: یخچالی
 - ظروف: سه پایه بر روی ظرف گود

مواد لازم برای تهیه سس پیاز
 ۱ عدد پیاز رنده شده
 ۱/۲ فنجان روغن زیتون
 ۱ قاشق چایخوری زعفران
 ۲ قاشق غذاخوری آب لیمو
 نمک و فلفل به اندازه دلخواه

۱. این مواد را با هم مخلوط کنید و سپس سینه های مرغ را در سس پیاز قرار دهید و اجازه دهید به مدت ۲ الی ۴ ساعت در این مخلوط باقی بماند.
 ۲. تکه های مرغ را به سیخ بکشید، از سیخ چوبی استفاده کنید.
 ۳. سیخ را درست از وسط تکه های گوشت بگذرانید.
 ۴. سس سیخ ها را در قفسه بالا روی سینی فلزی قرار دهید.
 ۵. منو و وزن را انتخاب کرده و **Start** (شروع) را فشار دهید.
 ۶. پس از شنیدن صدای بیپ، غذا را برگردانده و کلید **Start** را برای ادامه پخت فشار دهید. پس از پخت، آن را از فر خارج کرده و صبر کنید.

AC-6. کباب تابه ای
 - وزن: ۲۰۰ تا ۶۰۰ گرم
 - دمای غذا: یخچالی
 - ظروف: سه پایه بر روی ظرف گود

گوشت چرخ شده	۰/۲ کیلوگرم	۰/۴ کیلوگرم	۰/۶ کیلوگرم	۰/۸ کیلوگرم
پیاز رنده شده	۱ عدد متوسط	۱ عدد بزرگ	۲ عدد متوسط	۲ عدد بزرگ
نمک	کمی			

۱. گوشت، پیاز و نمک را با هم مخلوط کنید.
 ۲. گلوله هایی به اندازه ۵۰ تا ۶۰ گرم و به قطر ۵ تا ۶ سانتی متر از مخلوط گوشت جدا کنید.
 ۳. سطح گوشت را با روغن چرب کنید. سپس آن را در سینی فلزی روی قفسه بالا قرار دهید. منو و وزن را انتخاب کرده و **Start** (شروع) را فشار دهید.
 ۴. پس از شنیدن صدای بیپ، غذا را برگردانده و کلید **Start** را برای ادامه پخت فشار دهید. پس از پخت، آن را از فر خارج کرده و صبر کنید.

AC-7. ماهی درسته بریانی
 - وزن: ۲۰۰ تا ۶۰۰ گرم
 - دمای غذا: یخچالی
 - ظروف: سه پایه بر روی ظرف گود

مواد لازم برای تهیه سس پیاز
 ۲ عدد پیاز برش داده شده
 ۲ قاشق غذاخوری روغن
 ۲ قاشق غذاخوری آب لیمو
 نمک و فلفل به اندازه دلخواه

۱. این مواد را برای تهیه سس پیاز با هم مخلوط کرده و ماهی را به مدت ۳۰ دقیقه در این مواد قرار دهید.
 ۲. سپس ماهی را در قفسه بالا روی سینی فلزی قرار دهید.
 ۳. پس از شنیدن صدای بیپ، غذا را برگردانده و کلید **Start** را برای ادامه پخت فشار دهید. پس از پخت، آن را از فر خارج کرده و صبر کنید.

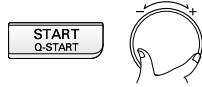
AC-8. سبزیجات گریل شده
 - وزن: ۱۰۰ تا ۳۰۰ گرم
 - دمای غذا: اتاق
 - ظروف: پیرکس بر روی ۲ پایه

ترکیبات
 بادمجان، کدو سبز، پیاز، فلفل شیرین، سیب زمینی، قارچ

۱. سبزیجات را در اندازه های بزرگ خرد کنید، نمک و فلفل بزنید و به مدت ۳۰ دقیقه به همان صورت رها کنید. سطح سبزیجات را با روغن چرب کنید.
 ۲. سپس آن را در سینی فلزی روی قفسه بالا قرار دهید.
 ۳. پس از شنیدن صدای بیپ، غذا را برگردانده و کلید **Start** را برای ادامه پخت فشار دهید. پس از پخت، آن را از فر خارج کرده و صبر کنید.

گرمادهی مجدد خودکار

۴ دکمه START/QUICK START را فشار دهید.
در هنگام پخت می توانید با چرخاندن گردونه
COOK MODE زمان پخت را افزایش یا کاهش دهید.



در مثال زیر به شما نشان داده شده است که چگونه می توان
۳۰۰ گرم گوشت منجمد را طبخ کرد.

۱ دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



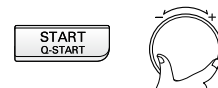
۲ دکمه AUTO REHEAT را دوبار فشار دهید.
این علامت در نمایشگر نشان داده می شود: "rH-2".



۳ گردونه COOK MODE را بچرخانید تا عبارت
0.3kg نمایان شود.

توجه!

- منوهای گرمادهی مجدد خودکار برنامه ریزی شده اند.
- حالت Auto reheat به شما این امکان را می دهد که بیشتر غذاهای دلخواه خود را با انتخاب نوع و وزن آن بپزید.



راهنمای گرمادهی مجدد خودکار

غذا	دستور العمل
rH-1. سوپ/سس - وزن: ۲۰۰ تا ۸۰۰ گرم دما: اتاق - ظرف: ظرف مایکروویو	سس / سوپ را داخل ظرف مایکروویو بریزید. روی آن را با پلاستیک بپوشانید. ظرف را در فر قرار دهید. منو و وزن را انتخاب کنید، دکمه start را فشار دهید. پس از پخت ۲ دقیقه هم زده و صبر کنید.
rH-2. غذای سرد - وزن: ۳۰۰ تا ۶۰۰ گرم دما: اتاق - ظرف: سینی فر	با استفاده از سیخ سوراخ هایی در غذا ایجاد کنید. غذا را در سینی پیرکس قرار دهید. پس از پخت ۲ دقیقه صبر کنید. قابل هم زدن: به عنوان مثال اسپاگتی، گوشت چرخ کرده گوساله. غیرقابل هم زدن: لازانیا، پای. توجه: - غذاهایی که دارای پاکت هستند، قسمت گوشت و قسمت های برنجی را سوراخ کنید. - در مورد غذاهای قابل هم زدن در صورت نیاز می توانید آنها را هم بزیند.
rH-3. نوشیدنی - وزن: ۱ تا ۲ فنجان دما: اتاق - ظرف: ظرف مایکروویو	نوشیدنی را داخل لیوان مخصوص مایکروویو بریزید. آن را در مرکز فر قرار دهید. منو و وزن را انتخاب کرده و دکمه start را فشار دهید. در صورت نیاز می توانید آن را هم بزیند.
rH-4. مافین منجمد - وزن: ۱ تا ۴ عدد دما: منجمد - ظرف: ظرف مایکروویو	مافین منجمد را در ظرف مخصوص مایکروویو قرار دهید. آن را در فر قرار دهید. منو و وزن را انتخاب کرده و دکمه start را فشار دهید.

گرمادهی مجدد برای ترد کردن

۴ دکمه START/QUICK START را فشار دهید.
در هنگام پخت می توانید با چرخاندن گردونه
COOK MODE زمان پخت را افزایش یا کاهش دهید.



توجه!

- منوهای گرمادهی مجدد برای ترد کردن برنامه ریزی شده اند.
- حالت Crispy Reheat به شما این امکان را می دهد که بیشتر غذاهای دلخواه خود را با انتخاب نوع و وزن آن بپزید.

در مثال زیر به شما نشان داده شده است که چگونه می توان
۴۰۰ گرم چیپس سیب زمینی را گرم کرد.

۱ دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



۲ دکمه CRISPY REHEAT را فشار دهید.
این علامت در نمایشگر نشان داده می شود: "Cr-2".



۳ گردونه COOK MODE را بچرخانید تا عبارت
"0.4kg" نمایان شود.

راهنمای گرمادهی مجدد برای ترد کردن

غذا	دستورالعمل
Cr-1. گوشت بریان - وزن: ۲۰۰ تا ۴۰۰ گرم - دمای غذا: یخچالی - ظرف: پیرکس بر روی سه پایه	گوشت بریان را در اندازه های نازک ببرید. (نازکتر از ۲/۵ سانتی متر) غذا را در ظرف پیرکس و سپس بر روی ۳ پایه قرار دهید. منو و وزن مورد نظر را انتخاب نموده و دکمه Start را فشار دهید.
Cr-2. چیپس سیب زمینی - وزن: ۲۰۰ تا ۴۰۰ گرم - دمای غذا: یخچالی - ظرف: پیرکس بر روی سه پایه	باقیمانده لازانیا را قطعه قطعه کنید (قطعه های ۲۰۰ تا ۲۵۰ گرمی) غذا را در ظرف پیرکس و سپس بر روی ۳ پایه قرار دهید. منو و وزن مورد نظر را انتخاب نموده و دکمه Start را فشار دهید.
Cr-3. نان - وزن: ۱۰۰ تا ۲۰۰ گرم - دمای غذا: منجمد - ظرف: پیرکس بر روی سه پایه	نان یخ زده را (قطعات ۵۰ تا ۱۰۰ گرمی) روی سینی سوخاری قرار دهید. منو و وزن مورد نظر را انتخاب نموده و دکمه Start را فشار دهید.
Cr-4. پای / تارت - وزن: ۲۰۰ تا ۶۰۰ گرم - دمای غذا: یخچالی - ظرف: پیرکس بر روی سه پایه	باقیمانده پای / شیرینی را (به قطعات ۲۰۰ تا ۲۵۰ گرمی) برش بزنید. غذا را در ظرف پیرکس و سپس بر روی ۳ پایه قرار دهید. منو و وزن مورد نظر را انتخاب نموده و دکمه Start را فشار دهید.

یخ زدایی و گریل

۵ دکمه START/QUICK START را فشار دهید.
در هنگام پخت می توانید با چرخاندن گردونه
COOK MODE زمان پخت را افزایش یا کاهش دهید.



در مثال زیر به شما نشان داده شده است که چگونه می توان
۴۰۰ گرم میگو را طبخ کرد.

۱ دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



۲ دکمه DEFROST&GRILL را فشار دهید.
این علامت در نمایشگر نشان داده می شود: "dG-2".



۳ گردونه COOK MODE را بچرخانید تا عبارت "0.4kg"
نمایان شود.

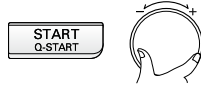


راهنمای یخ زدایی و گریل

غذا	دستورالعمل
dG-1 فیله ماهی - وزن: ۲۰۰ تا ۶۰۰ گرم - دمای غذا: منجمد - ظروف: ۳ پایه بر روی ظرف گود	فیله های یخ زده قزل آلابی ۲۰۰ گرمی با ضخامت ۲/۵ سانتی متر تهیه کنید. روی سطح آنها روغن بمالید. غذا را در سینی پخت بریانی روی قفسه قرار دهید. منو و وزن مورد نظر را انتخاب نموده و کلید Start را فشار دهید. وقتی صدای بیپ شنیده شد، ناکت ها را برگردانید و برای ادامه پخت دکمه Start (شروع) را فشار دهید.
dG-2 میگو - وزن: ۱۰۰ تا ۴۰۰ گرم - دمای غذا: منجمد - ظروف: ۳ پایه بر روی ظرف گود	روی تکه های یخ زده میگو روغن بمالید. غذا را در سینی پخت بریانی روی قفسه قرار دهید. منو و وزن مورد نظر را انتخاب نموده و کلید Start را فشار دهید. وقتی صدای بیپ شنیده شد، ناکت ها را برگردانید و برای ادامه پخت دکمه Start (شروع) را فشار دهید.
dG-3 میگو - وزن: ۱ تا ۴ عدد - دمای غذا: منجمد - ظروف: ۳ پایه بر روی ظرف گود	تکه های یخ زده ۱۰۰ گرمی همبرگر را با ضخامت ۱ سانتی متر تهیه کنید. روی سطح آنها روغن بمالید. غذا را در سینی پخت بریانی روی قفسه قرار دهید. منو و وزن مورد نظر را انتخاب نموده و کلید Start را فشار دهید. وقتی صدای بیپ شنیده شد، ناکت ها را برگردانید و برای ادامه پخت دکمه Start (شروع) را فشار دهید.
dG-4 سوسیس - وزن: ۲۰۰ تا ۶۰۰ گرم - دمای غذا: منجمد - ظروف: ۳ پایه بر روی ظرف گود	بسته آن را باز کرده و روی آن شکاف ایجاد کنید. غذا را در سینی پخت بریانی روی قفسه قرار دهید. منو و وزن مورد نظر را انتخاب نموده و کلید Start را فشار دهید. وقتی صدای بیپ شنیده شد، ناکت ها را برگردانید و برای ادامه پخت دکمه Start (شروع) را فشار دهید.

گریل خودکار

۴ دکمه START/QUICK START را فشار دهید.
در هنگام پخت می توانید با چرخاندن گردونه
COOK MODE زمان پخت را افزایش یا کاهش دهید.



توجه !

- تمامی منوهای گریل برنامه ریزی شده اند.
- حالت Auto grill به شما این امکان را می دهد که بیشتر غذاهای دلخواه خود را با انتخاب نوع و وزن آن بپزید.

در مثال زیر به شما نشان داده شده است که چگونه می توان
۴۰۰ گرم تکه های مرغ را طبخ کرد.

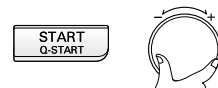
۱ دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



۲ دکمه AUTO GRILL را دوبار فشار دهید.
این علامت در نمایشگر نشان داده می شود: "AG-2".



۳ گردونه COOK MODE را بچرخانید تا عبارت
0.4kg نمایان شود.



غذا	دستورالعمل
AG-1. مرغ بریانی - وزن: ۸۰۰ تا ۱۸۰۰ گرم - دمای غذا: یخچالی - ظروف: پیرکس	مواد لازم برای چاشنی ۲ عدد پیاز رنده شده ۳ قاشق غذاخوری آب زعفران ۵ قاشق غذاخوری روغن نیم فنجان آب لیمو نمک و فلفل به میزان دلخواه ۱. مواد چاشنی را با هم مخلوط کرده و مدت ۳ تا ۴ ساعت مرغ را داخل چاشنی قرار دهید. ۲. سینه مرغ را داخل ظرف پیرکس و در داخل فر قرار دهید. ۳. منو و وزن را انتخاب کرده و دکمه start را فشار دهید. ۴. با شنیدن صدای بیپ غذا برگردانده و با فشار دکمه start به پخت ادامه دهید. ۵. پس از پخت غذا را از فر درآورید. پیش از صرف آن را مدت ۵ دقیقه داخل ورق آلومینیوم پیچیده و صبر کنید.
AG-2. تکه های مرغ - وزن: ۲۰۰ تا ۶۰۰ گرم - دمای غذا: یخچالی - ظروف: ۳ پایه بر روی ظرف گود	تکه های مرغ را چرب کرده و به مقدار دلخواه ادویه بزنید. غذا را بر روی ۳ پایه و سپس داخل ظرف گود قرار دهید. منو و وزن مورد نظر را انتخاب نموده و کلید Start را فشار دهید. وقتی صدای بیپ شنیده شد، غذا را برگردانید و برای ادامه پخت دکمه Start (شروع) را فشار دهید.
AG-3. همبرگر - وزن: ۱ تا ۴ عدد - دمای غذا: یخچالی - ظروف: پیرکس بر روی ظرف گود	همبرگر ۱۰۰ گرمی به ضخامت ۰/۵ تا ۱ سانتی متر تهیه کنید. سطح همبرگر را با روغن چرب کنید. منو و وزن مورد نظر را انتخاب نموده و کلید Start را فشار دهید. وقتی صدای بیپ شنیده شد، ناگت ها را برگردانید و برای ادامه پخت دکمه Start (شروع) را فشار دهید.
AG-4. شنیسل ماهی - وزن: ۲۰۰ تا ۴۰۰ گرم - دمای غذا: یخچالی - ظروف: ۳ پایه بر روی ظرف گود	فیله ماهی، هر کدام به وزن ۱۵۰ تا ۲۰۰ گرم ۱ فنجان آرد ۲ عدد تخم مرغ زده شده ۱ فنجان آرد سوخاری نمک و فلفل به اندازه دلخواه ۱. به فیله ماهی نمک و فلفل بزنید، آن را به آرد آغشته کرده و تخم مرغ زده شده بر روی سطح آن بمالید. ۲. سپس آن را به آرد سوخاری آغشته کرده و سطح شنیسل را روغن بمالید. ۳. غذا را در سینی پخت سوخاری روی قفسه قرار دهید. منو و وزن مورد نظر را انتخاب نموده و کلید Start را فشار دهید. وقتی صدای بیپ شنیده شد، ناگت ها را برگردانید و برای ادامه پخت دکمه Start (شروع) را فشار دهید.

کنترل دمای گریل

- ۳ گردونه COOK MODE را بچرخانید تا عبارت "80°C" نمایان شود.
دکمه START/QUICK START را فشار دهید.
گردونه COOK MODE را بچرخانید تا عبارت "30:00" نمایان شود.



۴ دکمه START/QUICK START را فشار دهید.



در مثال زیر به شما نشان داده شده است که چگونه می توان غذا را با دمای بالا (۸۰ درجه) به مدت ۳۰ دقیقه گرم نگه داشت.

- ۱ دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



۲ دکمه GRILL TEMP CONTROL را فشار دهید.
این علامت در نمایشگر نشان داده می شود: "Gt-2".



توجه!

برای به دست آوردن بهترین نتیجه در کنترل دمای جوجه گردان اطمینان حاصل کنید که پیش از استفاده مجراهای فر خشک شده باشند.

راهنمای کنترل دمای گریل

غذا

دستورالعمل

این حالت با دمای نسبتاً کمی نسبت به سایر روش های پخت غذا (پختن، جوشاندن و سرخ کردن)، در طی چند ساعت، بدون مراقبت غذاهایی مانند گوشت آب پز، خورش و سایر غذاهای متناسب را می پزد.

تنظیم در دمای (پایین) ۸۰ درجه سانتیگراد
تنظیم فر در دمای پایین سبب می شود که غذا به مدت چند ساعت به آرامی بجوشد و از پخت بیش از حد یا سوختن آن جلوگیری می کند.
در این حالت نیازی به هم زدن غذا نیست.

تنظیم در دمای (بالا) ۹۰ درجه سانتیگراد
با تنظیم فر در دمای بالا، غذا در نصف زمان لازم برای پخت در دمای پایین، پخته می شود.
ممکن است بعضی از غذاها در این دمای بالا بجوشند و لازم شود تا به غذا مایعات اضافه کنید.

لازم است خورش ها هم زده شوند تا طعم آن بهتر در تمام غذا پخش شود.
پیش از آرام پز کردن، نیازی به گرم کردن یا سرخ کردن غذا نیست، اما این کار سبب می شود شیره گوشت بیرون آمده و لذیذتر شود، و سبب می شود گوشت ترد شود.

راهنمای آرام پز

Gt-1 آرام پز

- دامنه دما: ۹۰ درجه سانتیگراد (بالا)
- / ۸۰ درجه سانتیگراد (پایین)
- ظروف: ظرف پیرکس بر روی صفحه دوار

مدت زمان پخت آرام (یا هم زدن)	مدت زمان پخت آرام (بدون هم زدن)	زمان پخت سنتی
۸۰ درجه (پایین) ۹۰ درجه (بالا)	۹۰ درجه (پایین) ۹۰ درجه (بالا)	
۲ تا ۳ ساعت	۴ تا ۶ ساعت	۳۵ تا ۶۰ دقیقه
۳ تا ۴ ساعت	۵ تا ۶ ساعت	۱ تا ۳ ساعت

گرمایش از بالا و پایین برای حفظ دمای تنظیم شده می باشد.
از این کارکرد می توانید برای گرم نگه داشتن غذا تا زمان سرو آن استفاده کنید.

Gt-2 گرم نگهداشتن

- دامنه دما: ۶۰ تا ۸۰ درجه سانتیگراد
- ظروف: ظرف پیرکس بر روی صفحه دوار

راهنمای کنترل دمای گریل

غذا	دستورالعمل																																													
Gt-3 خشک کردن غذا - دامنه: ۴۰ تا ۹۰ درجه سانتیگراد - ظرف: سینی سرخ کن بر روی ۳ پایه	با استفاده از این کارکرد می توانید میوه، سبزیجات و گوشت را بدون استفاده از مواد شیمیایی و نگهدارنده ها، تبدیل به اسنک سالم و مغذی نمایید. کاغذ پخت را روی سینی پهن نمایید و یک لایه مواد غذایی روی آن قرار دهید.																																													
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>غذا</th> <th>آماده سازی</th> <th>دما</th> <th>زمان</th> <th>استفاده</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>موز</td> <td>به ضخامت ۵ تا ۶ میلی متر برش بزنید.</td> <td>۶۰ درجه</td> <td>۵ تا ۸ ساعت</td> <td>اسنک، غذای نوزاد، تنقلات، کلوچه و نان میوه ای</td> </tr> <tr> <td>انجیر</td> <td>چوب آن را جدا کرده و میوه را نصف کنید.</td> <td>۶۰ درجه</td> <td>۸ تا ۱۰ ساعت</td> <td>پرکردنی ها، کیک، پودینگ، نان های میوه ای و کلوچه</td> </tr> <tr> <td>کیوی</td> <td>پوست بکنید و به ضخامت ۸ تا ۱۲ میلی متر برش بزنید.</td> <td>۶۰ درجه</td> <td>۵ تا ۸ ساعت</td> <td>اسنک</td> </tr> <tr> <td>انبه</td> <td>پوست بکنید و به ضخامت ۶ تا ۱۰ میلی متر برش بزنید.</td> <td>۶۰ درجه</td> <td>۶ تا ۱۰ ساعت</td> <td>اسنک، غلات، غذاهای پخته شده</td> </tr> <tr> <td>آناناس</td> <td>پوست آن را جدا کنید و هسته آن را در آورید و به ضخامت ۸ تا ۱۲ میلی متر برش بزنید.</td> <td>۶۰ درجه</td> <td>۶ تا ۱۰ ساعت</td> <td>اسنک، غذاهای پخته شده، گرانولا</td> </tr> <tr> <td>گوجه فرنگی</td> <td>آنها را شسته و به ضخامت ۶ میلی متر برش بزنید.</td> <td>۶۰ درجه</td> <td>۶ تا ۱۰ ساعت</td> <td>انواع سوپ، خورش، سس</td> </tr> <tr> <td>قارچ</td> <td>با پارچه یا برس تمیز کنید. آنها را نشویید.</td> <td>۵۰ درجه</td> <td>۴ تا ۸ ساعت</td> <td>غذاهای حاوی گوشت، املت</td> </tr> <tr> <td>گوشت خشک</td> <td>گوشت قطعه قطعه شده (به ضخامت ۵ تا ۶ میلی متر) در سس (ادویه، لیمو و غیره) آماده یا خانگی خود به مدت ۶ تا ۸ ساعت در یخچال بخوابانید.</td> <td>۷۰ درجه</td> <td>۶ تا ۱۰ ساعت</td> <td>اسنک</td> </tr> </tbody> </table>	غذا	آماده سازی	دما	زمان	استفاده	موز	به ضخامت ۵ تا ۶ میلی متر برش بزنید.	۶۰ درجه	۵ تا ۸ ساعت	اسنک، غذای نوزاد، تنقلات، کلوچه و نان میوه ای	انجیر	چوب آن را جدا کرده و میوه را نصف کنید.	۶۰ درجه	۸ تا ۱۰ ساعت	پرکردنی ها، کیک، پودینگ، نان های میوه ای و کلوچه	کیوی	پوست بکنید و به ضخامت ۸ تا ۱۲ میلی متر برش بزنید.	۶۰ درجه	۵ تا ۸ ساعت	اسنک	انبه	پوست بکنید و به ضخامت ۶ تا ۱۰ میلی متر برش بزنید.	۶۰ درجه	۶ تا ۱۰ ساعت	اسنک، غلات، غذاهای پخته شده	آناناس	پوست آن را جدا کنید و هسته آن را در آورید و به ضخامت ۸ تا ۱۲ میلی متر برش بزنید.	۶۰ درجه	۶ تا ۱۰ ساعت	اسنک، غذاهای پخته شده، گرانولا	گوجه فرنگی	آنها را شسته و به ضخامت ۶ میلی متر برش بزنید.	۶۰ درجه	۶ تا ۱۰ ساعت	انواع سوپ، خورش، سس	قارچ	با پارچه یا برس تمیز کنید. آنها را نشویید.	۵۰ درجه	۴ تا ۸ ساعت	غذاهای حاوی گوشت، املت	گوشت خشک	گوشت قطعه قطعه شده (به ضخامت ۵ تا ۶ میلی متر) در سس (ادویه، لیمو و غیره) آماده یا خانگی خود به مدت ۶ تا ۸ ساعت در یخچال بخوابانید.	۷۰ درجه	۶ تا ۱۰ ساعت	اسنک
غذا	آماده سازی	دما	زمان	استفاده																																										
موز	به ضخامت ۵ تا ۶ میلی متر برش بزنید.	۶۰ درجه	۵ تا ۸ ساعت	اسنک، غذای نوزاد، تنقلات، کلوچه و نان میوه ای																																										
انجیر	چوب آن را جدا کرده و میوه را نصف کنید.	۶۰ درجه	۸ تا ۱۰ ساعت	پرکردنی ها، کیک، پودینگ، نان های میوه ای و کلوچه																																										
کیوی	پوست بکنید و به ضخامت ۸ تا ۱۲ میلی متر برش بزنید.	۶۰ درجه	۵ تا ۸ ساعت	اسنک																																										
انبه	پوست بکنید و به ضخامت ۶ تا ۱۰ میلی متر برش بزنید.	۶۰ درجه	۶ تا ۱۰ ساعت	اسنک، غلات، غذاهای پخته شده																																										
آناناس	پوست آن را جدا کنید و هسته آن را در آورید و به ضخامت ۸ تا ۱۲ میلی متر برش بزنید.	۶۰ درجه	۶ تا ۱۰ ساعت	اسنک، غذاهای پخته شده، گرانولا																																										
گوجه فرنگی	آنها را شسته و به ضخامت ۶ میلی متر برش بزنید.	۶۰ درجه	۶ تا ۱۰ ساعت	انواع سوپ، خورش، سس																																										
قارچ	با پارچه یا برس تمیز کنید. آنها را نشویید.	۵۰ درجه	۴ تا ۸ ساعت	غذاهای حاوی گوشت، املت																																										
گوشت خشک	گوشت قطعه قطعه شده (به ضخامت ۵ تا ۶ میلی متر) در سس (ادویه، لیمو و غیره) آماده یا خانگی خود به مدت ۶ تا ۸ ساعت در یخچال بخوابانید.	۷۰ درجه	۶ تا ۱۰ ساعت	اسنک																																										
Gt-4 تخمیر - دامنه: ۴۰ درجه سانتیگراد - ظرف: ظرف پیرکس روی ۳ پایه	نحوه درست کردن ماست • یک لیتر شیر در داخل ظرف دردار مناسب که مقاوم در برابر گرمای بریزید. • آن را تا دمای مناسب (تا ۶۰ یا ۷۰ درجه) بجوشانید و سپس تا ۴۰ درجه خنک کنید. • ۱۵۰ میلی لیتر ماست طبیعی به آن اضافه کرده و خوب به هم بزنید. • درب ظرف را بسته و آن را داخل فر قرار دهید. • منوی مورد نظر را انتخاب نموده و زمان را بین ۵ تا ۸ ساعت تنظیم کنید. نحوه درست کردن خمیر با مایه خمیر • خمیر را داخل ظرفی مقاوم در برابر حرارت قرار داده و با پارچه مخصوص پخت و پز یا پارچه ای مرطوب بپوشانید. • ظرف را در داخل فر قرار دهید. • منو را انتخاب کرده و زمان را در حدود ۴۰ دقیقه تنظیم کنید تا حجم خمیر دو برابر شود.																																													
Gt-5 گرم کردن ظرف - دامنه: ۴۰ تا ۹۰ درجه سانتیگراد - ظرف: روی ۳ پایه	از این کارکرد برای گرم کردن غذاها تا دمای مناسب استفاده کنید.																																													

يخ زدایی خودکار

برای پخت هر نوع غذا با غلظت خاص، دمایی خاص مورد نیاز است. پیشنهاد می شود که پیش از شروع پخت، نوع غذا و دمای مورد نیاز را بررسی کنید.

خصوصاً در مورد مخلوط گوشت و مرغ توجه کنید، زیرا یخ برخی از غذاها نباید پیش از پختن کاملاً باز شود.

به عنوان مثال: ماهی خیلی زود می پزد و گاه بهتر است هنگامی که کمی یخ زده است، پخت آن شروع شود.

به همین منظور لازم است اندکی زمان صرف شود تا یخ مرکز آن آب شود. غذایی را که می خواهید یخ آن را آب کنید، وزن نمایید.

هرگونه سیم یا نوار فلزی را از آن باز کنید، سپس غذا را روی ظرف شیشه ای مناسب در داخل مایکروفر قرار داده و درب آن را ببندید.

۴ در حین آب شدن یخ، فر بوق می زند که در آن هنگام باید درب فر را باز کرده و غذا را برگردانید و از هم باز کنید تا آب شدن یخ به صورت یکسان صورت بگیرد.
هر قسمت که یخ آن باز شده است بیرون بیاورید تا یخ بقیه قسمت ها بهتر آب شود.

پس از بررسی، درب فر را بسته و کلید START/QUICK START را برای ادامه آب کردن یخ فشار دهید.
آب کردن یخ متوقف نخواهد شد (حتی زمانی که بوق پخش می شود). مگر این که درب فر باز شود.

در مثال زیر به شما نشان داده شده است که چگونه می توان یخ ۸۰۰ گرم گوشت مرغ یخ زده را آب کرد.

۱ دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



۲ دکمه AUTO DEFROST را فشار دهید.

این علامت در نمایشگر نشان داده می شود: dEF2



۳ گردونه COOK MODE را بچرخانید تا عبارت 0.8kg نمایان شود.

دکمه START/QUICK START را فشار دهید.



توجه !

- فر شما دارای ۴ نوع یخ زدایی برای گوشت، مرغ، ماهی و نان است که هر کدام دارای دسته بندیهای مختلفی از نظر توان می باشد.
- غذا را داخل ظرف مخصوص مایکروویو قرار دهید.
- لطفاً از این وسیله استفاده نکنید.



سه پایه

راهنمای یخ زدایی

- برای یخ زدایی مواد غذایی باید آن را درون ظرف مخصوص مایکروویو و بدون درپوش بر روی سطح 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.
- غذاهایی مانند گوشت ریز شده، سوسیس و گوشت خرد شده را تا آنجا که ممکن است خیلی سریع از هم جدا کنید. زمانی که بوق پخش می شود، غذا را برگردانید. قسمت هایی که یخ آن آب شده است را بیرون بیاورید. به آب کردن یخ بقیه قسمت ها ادامه دهید. پس از اتمام برنامه آب کردن یخ، صبر کنید تا تمام یخ آب شود.

گروه غذایی	دستورالعمل
dEF1 گوشت	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). با صدای بوق غذا را برگردانید. پس از یخ زدایی ۵ تا ۱۵ دقیقه صبر کنید.
dEF2 مرغ	مرغ مرغ درسته، ران، سینه، سینه بدون استخوان (کمتر از ۲ کیلوگرم) با صدای بوق غذا را برگردانید. پس از یخ زدایی دور آن را کاغذ آلومینیوم پیچیده و مدت ۲۰ تا ۳۰ دقیقه صبر کنید.
dEF3 ماهی	ماهی فیله، استیک، ماهی درسته، غذاهای دریایی با صدای بوق غذا را برگردانید. پس از یخ زدایی مدت ۱۰ تا ۲۰ دقیقه صبر کنید.
dEF4 نان	نان ورقه شده، نان گرد، باگت و غیره پس از یخ زدایی ۱ تا ۲ دقیقه صبر کنید.

خصوصیات 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 بخوبی نمی پزد. تدابیری را که فکر می کنید برای رفع مشکل مفید است، به کار گیرید.

عواملی به زمان پخت مایکروویو تاثیر 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 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 بنا بر میل شخصی، غذا بیشتر از آنچه که تعیین شده پخته شود. فلسفه این کتاب این است که بهترین چیز در ارایه دستورالعمل 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 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.

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.

میزان 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 دهید، 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 غذا

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.

خصوصیات غذا و پخت با مایکروویو

برشته 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 و سستر 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 غذا با کاغذ روغنی

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.

چیدن

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.

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.

برگرداندن

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.

برشته شدن

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 بردن 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.

آزمایش غذا

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 نگی 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.

تمیز کردن فر مایکروویو

۱ تمیز کردن داخل فر

غذاهایی که در حین پخت می پزند 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 هیچ نوع ماده تمیزکننده دارای بخار استفاده نفرمائید.

۶ زمانی که می خواهید پانل کنترل را با دستمال مرطوب یا با افشاندن آب تمیز کنید، دو شاخه برق دستگاه را از پریز بیرون بکشید. اگر دستگاه متصل به برق باشد، با فشرده شدن دکمه QUICK START شروع به کار خواهد کرد.

پرسش و پاسخ

پاسخ	پرسش
ممکن است دلایل متعددی داشته باشد. لامپ سوخته یا در بسته نشده باشد.	وقتی چراغ فر روشن نمی شود علت چیست؟
سوراخ ها و پورتهایی برای عبور نور تعبیه شده اما انرژی مایکرووی از آن نمی گذرد.	آیا انرژی مایکروویو از صفحه شیشه ای جلوی آن می گذرد؟
این صدا برای اطمینان از درست وارد شدن دستور است.	چرا با زدن هر دکمه روی صفحه کلید صدای بیب می شنویم؟
بله هرگز آن را بدون سینی شیشه ای خالی روشن نکنید.	اگر مایکروویو را خالی، روشن کنیم خراب می شود؟
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.	چرا بعضی اوقات تخم مرغ ها می ترکند؟
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 این زمان به غلظت غذا بستگی دارد.	چرا زمان مکث بعد از تمام شدن زمان پخت مایکروویو توصیه می شود؟
چنانچه پس از اتمام آشپزی، حرارت فضای داخل فر بیش از مقدار مناسب باشد، به منظور ایمنی مصرف کننده سیستم خنک کننده خودکار- فن دستگاه را روشن می کند.	چرا فر من با سرعتی که کتاب شما ارائه داده غذا را نمیزند؟

مشخصات فنی

SG-2335S/SG-2335W	
230V ~ 50Hz	ورودی برق
800W(IEC60750 rating Standard)	خروجی
2450MHz	فرکانس مایکروویو
483mm(W)x283mm(H)x416mm(D)	ابعاد خارجی
2150watt	حداکثر توان
1200watt	مایکروویو
1000watt	گریل
Max.2150watt	انتقال گرمایی
	مصرف برق

فهرست نمایندگان لوازم خانگی شرکت خدمات گلدیران

کد نماینده	شهر	تلفن
۲۰۸۰۲	مرآغه	۲۲۲۰۰۶۶-۲۲۲۸۵۲۷
۲۰۸۰۳	میانه	۲۲۲۲۰۲۲-۲۲۲۳۶۷۹
۲۰۸۰۴	تبریز	۳۳۰۴۷۸۹
۲۰۸۰۶	عجبشیر	۶۲۲۳۸۱۵-۶۲۲۹۹۴۹
۲۰۸۰۷	آذرشهر	۴۲۲۳۸۱۲
۲۰۸۰۸	هادی شهر	۳۰۴۲۵۹۶
۲۰۸۰۹	ملکان	۸۲۲۳۶۶۵
۲۰۸۱۲	مرآغه	۲۲۲۹۲۴۱
۲۰۸۱۷	پناب	۷۲۲۰۲۴۰
۲۰۸۱۸	شبستر	۲۲۲۰۲۰۲
۲۰۹۰۱	ارومیه	۲۲۴۰۹۲۰-۲۲۲۰۲۵۰
۲۰۹۰۳	مهاباد	۲۲۲۵۱۴۵
۲۰۹۰۵	سلماس	۵۲۲۳۷۵۸
۲۰۹۰۷	میاندوآب	۲۲۲۳۶۲۱
۲۰۹۰۸	ماکو	۳۲۲۵۹۰۰
۲۰۹۰۹	ارومیه	۳۸۴۲۱۷۰-۳۸۴۲۴۹۳
۲۰۹۱۰	شاهین دژ	۴۲۲۲۱۳۳
۲۰۹۱۱	نقده	۶۲۶۰۶۳۴
۲۰۸۱۳	تبریز	۵۴۰۲۳۳۶-۵۴۰۶۲۸۴-۵۴۲۲۵۲۲
۲۰۸۱۴	مرند	۲۲۲۱۲۲۳-۲۲۶۲۰۱۳
۲۰۸۱۵	اهر	۳۲۲۳۴۴۴
۲۰۸۱۶	سراب	۲۲۲۲۶۷۰
۲۰۸۱۹	خسروشهر	۲۶۶۳۷۵۰
۲۰۹۰۴	بوکان	۶۲۲۳۸۵۲-۶۲۲۳۸۵۳-۶۲۲۳۶۲۰
۲۰۹۱۲	پیرانشهر	۴۲۲۹۹۱۸
۲۰۹۱۴	خوی	۲۴۴۴۵۰۸
۲۰۹۱۵	قره ضیاءالدین	۲۷۲۶۶۸۶
۲۰۹۱۶	نقده	۶۲۲۱۳۳۲
۲۰۹۱۷	تکاب	۵۲۲۴۳۱۰
۲۰۹۱۸	ارومیه	۳۴۴۰۱۳۳
۲۲۲۰۱	اردبیل	۶۶۱۷۸۱۴-۶۶۱۸۰۰۱
۲۲۲۰۲	پارس آباد مغان	۷۲۲۰۰۰۱
۲۲۲۰۳	خلخال	۴۲۲۱۴۲۰
۲۲۲۰۴	مشکین شهر	۵۲۳۹۱۱۸-۵۲۴۰۸۸۸
۲۰۳۰۱	اصفهان	۶۲۴۳۶۶۲-۶۲۸۰۲۵۶-۶۲۴۳۶۶۲
۲۰۳۰۵	خمینی شهر	۳۶۵۲۸۴۴
۲۰۳۰۶	مبارکه	۵۲۳۵۰۰۰
۲۰۳۰۷	گلپایگان	۳۲۲۸۹۸۹
۲۰۳۰۸	داران	۴۲۲۲۳۳۲
۲۰۳۰۹	کاشان	۴۲۲۳۰۰۰-۴۴۶۷۵۰۰
۲۰۳۱۰	شهرضا	۲۲۲۲۱۲۰
۲۰۳۱۲	شاهین شهر	۵۲۴۹۹۹۳
۲۰۳۱۳	نطنز	۴۲۴۳۲۷۸
۲۰۳۱۴	گلپایگان	۲۲۴۳۳۰۹
۲۰۳۱۵	کاشان	۴۴۷۱۱۹۰
۲۰۳۱۶	نجف آباد	۲۶۲۷۸۳۲
۲۰۳۱۷	اصفهان	۲۲۵۸۷۵۱-۲۲۶۳۲۷۹
۲۰۳۱۸	نائین	۲۲۵۱۳۲۷
۲۰۱۲۹	هشتگرد	۱۶۹۵۸۶۰۰
۲۰۱۳۱	کرج	۴۴۲۵۶۶۷
۲۰۱۲۳	اشتهارد	۷۷۲۴۴۹۰
۲۰۱۲۴	کرج	۶۶۴۷۷۵۱
۵۰۱۸۶	کرج	۴۲۰۰۹۱۲
۶۰۱۸۹	کرج	۴۲۰۰۹۱۲
۸۰۱۶۹	کرج	۴۲۰۰۹۱۲-۴۲۰۰۹۰۵-۶
۲۲۴۰۱	ایلام	۲۳۵۲۸۴۳
۲۲۴۰۲	ایلام	۲۳۶۴۷۳۰
۲۲۴۰۳	آبدانان	۶۲۲۶۲۱۱-۶۲۲۰۱۱۰
۲۲۴۰۴	دره شهر	۵۲۲۷۶۹۲
۲۵۱۹۹	دهلران	۷۲۲۹۶۶۸
۲۱۲۰۴	بندر دیر	۸۲۲۴۶۰۶
۲۱۲۰۹	برازجان	۴۲۲۳۷۹۸
۲۱۲۱۱	ولایت جم	۷۶۲۳۳۱۸
۲۱۲۱۲	بوشهر	۲۵۲۳۵۹۹-۲۵۲۳۵۹۸
۲۰۱۰۲	کرج	۲۲۴۰۴۰۲-۲۲۴۰۴۰۱-۲۲۰۸۱۵۵
۲۰۱۰۳	ورامین	۲۲۵۲۲۵۲
۲۰۱۰۵	اسلامشهر	۲۳۵۱۱۲۳
۲۰۱۰۹	تهران	۷۷۳۵۹۱۶۲-۷۷۸۰۴۰۰
۲۰۱۱۰	تهران	۳-۶۶۵۷۴۱۰۰-۶۶۵۷۴۱۱۰۵
۲۰۱۱۱	تهران	۲۲۵۰۴۴۵۰-۲۲۳۰۱۷۱۹-۲۲۳۱۳۹۶۵
۲۰۱۱۲	تهران	۶۶۰۰۴۷۸۴
۲۰۱۱۸	تهران	۵-۶۶۳۸۹۸۸۴
۲۰۱۲۰	تهران	۴۴۴۳۷۶۵۰
۲۰۱۲۱	پاکدشت	۳۰۳۷۸۹۳-۳۰۴۰۸۴۳
۲۰۱۲۲	دماوند	۵۲۳۴۶۶۴-۵۲۴۳۳۵۴
۲۰۱۲۳	تهران	۸۸۷۲۲۰۷-۸۹۳۰۵۱۰۱-۳
۲۰۱۲۴	کرج	۳۵۳۲۱۹۹-۳۵۲۱۳۳۳-۳۵۲۷۵۳۰
۲۰۱۲۵	تهران	۵-۳۳۰۵۷۳۳۴
۲۰۱۲۶	شهریار	۳۳۵۵۸۰۹-۳۳۵۵۸۲۴-۳۳۵۵۸۲۰
۲۰۱۲۷	تهران	۶۶۳۸۹۸۸۹-۶۶۳۸۵۷۵۸
۲۰۱۲۸	تهران	۵۵۹۵۵۰۰۰-۵۵۹۰۳۹۰۰
۲۰۱۳۰	تهران	۸۸۷۰۳۶۰۸-۸۹۳۰۵۳۰۵
۲۰۱۳۲	شهرقدس	۴۶۸۸۸۹۹۶
۲۵۱۹۶	رباط کریم	۴۲۲۹۳۸۹
۶۰۱۶۰	تهران	۵۶۵۴۹۶۷۸
۶۰۱۸۱	تهران	۸۸۵۵۵۶۴۲
۸۰۱۶۱	تهران	۴-۸۸۶۸۶۰۵۳
۲۲۷۰۱	شهرکرد	۲۲۲۴۲۸۱
۲۲۷۰۳	بروجن	۴۲۲۸۹۲۴
۲۲۷۰۴	فارسان	۷۲۲۹۴۰۰
۲۰۲۲۸	فردوس	۲۲۲۱۱۰۱
۲۵۲۴۸	بیرجند	۲۲۳۱۱۹۰-۲۲۳۴۵۷۷
۲۰۲۰۱	مشهد	۸۴۲۰۲۲۷
۲۰۲۰۴	نیشابور	۲۲۳۰۴۰۰-۲۲۳۰۲۰۰
۲۰۲۰۵	سبزوار	۲۲۲۵۸۵۵
۲۰۲۰۸	خلیل آباد	۷۷۲۳۲۵۲
۲۰۲۱۱	قوچان	۲۲۴۳۵۱۵
۲۰۲۱۲	تربت حیدریه	۲۲۳۳۴۷۷-۲۲۱۳۴۷۷
۲۰۲۱۴	مشهد	۸۹۱۱۳۳۳
۲۰۲۱۵	کاشمر	۸۲۲۳۸۵۵

فهرست نمایندگان لوازم خانگی شرکت خدمات گلديران

تلفن	شهر	كد نماينده	تلفن	شهر	كد نماينده
۲۲۲۵۹۱۹	زابل	۲۲۶.۵	۲۲۳۰۰۰۱	تربت حیدریه	۲۰۲۱۷
۲۲۳۰۱۲۷	ایران شهر	۲۲۶.۶	۶۲۲۶۴۴۶-۶۲۲۹۱۹۲	چناران	۲۰۲۲۰
۳۲۳۸۵۹۹-۳۲۴۴۴۸۸	آباده	۲۰۴۰۲	۲۲۲۹۵۶۰-۲۲۳۸۳۴۸	سبزوار	۲۰۲۲۲
۶۲۴۴۵۲	داراب	۲۰۴۰۳	۴۲۲۶۸۹۲	خواف	۲۰۲۲۳
۲۲۲۶۰۱۰-۳۲۲۶۰۱۰	فسا	۲۰۴۰۴	۵۲۳۹۵۱۶-۵۲۲۱۲۱۱	سرخس	۲۰۲۲۴
۴۲۵۳۴۹۴-۴۵۲۳۴۹۵	خنج	۲۰۴۰۷	۷۲۵۱۶۶۱	گناباد	۲۰۲۲۵
۲۲۳۲۷۵۴	مرودشت	۲۰۴۰۹	۸۵۹۷۷۷۶	مشهد	۲۰۲۲۶
۵۲۳۹۱۴۲-۵۲۳۱۵۸۸	نیریز	۲۰۴۱۰	۷۲۵۷۸۸۹	مشهد	۲۰۲۲۷
۴۲۳۲۷۸۷	نورآباد ممسنی	۲۰۴۱۲	۴۲۳۰۵۶۹	تایباد	۲۰۲۲۹
۲۲۲۵۲۶۳	کازرون	۲۰۴۱۴	۶۲۲۲۶۷۹	فریمان	۲۰۲۳۰
۷۶۲۵۷۷۵	ارسنجان	۲۰۴۱۵	۲۲۳۴۲۱۱	تربت جام	۲۰۲۳۱
۱-۸۲۰۹۲۷۲	شیراز	۲۰۴۱۷	۲۲۲۹۶۴۱-۲۲۵۰۷۰۵	بجنورد	۲۰۲۰۳
۴۴۴۵۷۴۷	چهرم	۲۰۴۱۸	۶۲۲۷۸۵۴	شیروان	۲۰۲۰۹
۴۲۲۴۲۲۹	نورآباد ممسنی	۲۰۴۱۹	۷۲۲۲۶۶۹	اسفراین	۲۰۲۱۸
۷۲۳۴۶۷-۷۲۷۷۰۵۹	شیراز	۲۰۴۲۰	۴۲۲۵۶۵۵	اشخانه	۲۰۲۱۹
۲۲۲۶۰۲۲	لارستان	۲۰۴۲۱	۳۲۵۳۳۹۰	گرمه	۲۰۲۲۱
۳۵۲۱۳۰۸	خرم بید	۲۰۴۲۲	۲۲۳۳۹۵۲-۲۲۳۸۰۴۵	بجنورد	۲۵۰۰۷
۵۲۲۴۰۵۴-۵۲۲۳۹۸۵	لامرد	۲۰۴۲۳	۴۴۳۳۲۱۲-۴۴۳۱۲۸۸	آبادان	۲۰۵۰۳
۶۲۳۶۵۶۵	فیروزآباد	۲۰۴۲۴	۲۲۲۸۱۳۲-۲۲۳۹۴۰۰-۲۲۲۴۲۲۰	دزفول	۲۰۵۰۷
۴۲۲۲۹۵۳	اقلید فارس	۲۰۴۲۵	۲۲۳۷۳۹۹	دزفول	۲۰۵۰۹
۶۲۵۱۱۷۳	شیراز	۲۰۴۲۶	۴۲۳۳۸۸۲-۴۲۳۳۰۶۰	خرمشهر	۲۰۵۱۰
۲۲۳۳۱۳۲	قزوین	۲۱۴۰۱	۲۲۳۶۵۹۷-۲۲۳۱۸۳۲	ماهشهر	۲۰۵۱۱
۲۵۳۳۱۱۸-۲۵۶۸۱۱۸	قزوین	۲۱۴۰۲	۵۲۳۷۱۲۱	شوش دانیال	۲۰۵۱۳
۵۲۳۸۲۳۹	تاکستان	۲۱۴۰۴	۶۲۳۲۸۰۰	شوشتر	۲۰۵۱۴
۳۳۲۲۸۴۶	قزوین	۲۱۴۰۵	۳۲۲۰۰۶۸	شادگان	۲۰۵۱۷
۴۲۲۵۲۳۵	بوئین زهرا	۲۱۴۰۶	۴۲۲۶۳۲۲-۴۲۲۸۲۲۲	خرمشهر	۲۰۵۲۱
۳۳۲۵۶۶۶-۳۳۲۱۱۴۲-۳	قزوین	۲۵۰۴۱	۵۲۳۱۲۱۱	ایزه	۲۰۵۲۴
۶۶۰۱۴۸۰	قم	۲۱۵۰۱	۲۲۲۰۴۱۵	رامهرمز	۲۰۵۲۵
۷۶۰۳۴۳۴	قم	۲۵۰۳۳	۲۲۳۰۰۲۳	بندر امام	۲۰۵۲۷
۳۳۸۱۳۶۹-۳۳۴۷۵۴۵	سنندج	۲۲۳۰۱	۴۲۲۵۵۷۲	اندیمشک	۲۰۵۳۰
۴۲۲۵۶۲۲-۴۲۲۲۲۵۸	بیجار	۲۲۳۰۲	۱-۲۹۲۴۱۰۰	اهواز	۲۰۵۳۲
۳۳۸۸۸۱۲-۳۳۳۸۸۱۱	سقز	۲۲۳۰۳	۴۴۴۴۰۰۰-۴۴۲۶۸۵۳	آبادان	۲۰۵۳۳
۳۳۳۷۷۰۶	سنندج	۲۲۳۰۵	۴۲۲۵۲۲۷	بهبهان	۲۰۵۳۴
۵۲۳۶۵۱۱	کهنوج	۲۱۷۰۴	۳۳۳۱۹۸۹	امیدیه	۲۰۵۳۵
۵۲۳۸۴۶۹	رفسنجان	۲۱۷۰۵	۴۲۲۰۸۱۴	اندیمشک	۲۵۲۱۴
۳۳۲۱۶۹۸	سیرجان	۲۱۷۰۷	۴۲۳۱۴۱۴	باغملک	۲۵۳۰۵
۴۶۲۳۳۱۱	عنبرآباد	۲۱۷۰۸	۶۱۱۳۳۷۹۷۸۷	اهواز	۶۰۱۸۲
۵۲۲۰۹۵۹	رفسنجان	۲۱۷۰۹	۷۲۷۵۹۲۲	زنجان	۲۲۰۰۱
۲۴۴۹۴۲۰	کرمان	۲۱۷۱۱	۵۲۳۷۷۱۱	ابهر	۲۲۰۰۲
۴۲۳۴۴۰	بافت	۲۱۷۱۲	۴۲۲۰۹۰۷	خدابنده (قیدار)	۲۲۰۰۳
۳۳۲۲۱۱۶	انار	۲۱۷۱۳	۵۵۲۳۷۳۵	خرم دره	۲۲۰۰۴
۲۲۱۴۷۸۴	بم	۲۱۷۱۴	۷۷۴۶۰۸۳	محمودآباد	۲۰۷۰۸
۲۳۱۶۶۳۱-۲۳۱۴۱۹۵	جیرفت	۲۱۷۱۵	۵۶۵۱۴۵۰-۵۶۵۱۴۵۱	فریدونکنار	۲۰۷۲۳
۷۲۲۵۶۲۷	کرمانشاه	۲۱۶۰۲	۳۳۳۳۱۰۴-۳۳۳۶۸۷۷	سمنان	۲۲۵۰۱
۸۲۳۳۳۴۳-۸۲۳۴۵۰۰	کرمانشاه	۲۱۶۰۳	۵۲۴۳۶۱۵	دامغان	۲۲۵۰۲
۲۲۲۱۴۰۶	سرپل ذهاب	۲۱۶۰۴	۴۲۲۵۵۶۷	گرمسار	۲۲۵۰۳
۵۲۳۲۱۸۲-۵۲۳۷۸۶۷	اسلام آباد غرب	۲۱۶۰۵	۳۳۳۴۷۱۷	شاهرود	۲۲۵۰۴
۷۲۳۷۱۰۳	کرمانشاه	۲۱۶۰۶	۲۲۲۱۹۶۵	شاهرود	۲۲۵۰۵
۳۳۲۷۰۲۲	صحنه	۲۱۶۰۷	۳۲۶۳۷۲۹-۳۲۶۳۷۲۹-۳۲۶۳۷	زاهدان	۲۲۶۰۳
۶۲۲۲۵۱۲	جوانرود	۲۱۶۰۸	۴۲۸۲۵۱۸	چابهار	۲۲۶۰۴

فهرست نمایندگان لوازم خانگی شرکت خدمات گلدیران

تلفن	شهر	کد نماینده	تلفن	شهر	کد نماینده
۶۲۲۸۲۱۰	کوهدشت	۲۲۱۰۸	۹۱۸۸۳۷۶۰۸۱	کنکاور	۲۱۶۰۹
۲۶۱۷۹۸۸-۴۴۶۰۹۲۲	بروجرد	۲۲۱۰۹	۹۱۷۶۶۰۱۰۷۰-۹۳۵۶۰۴۹۸۰۲	دوگنبدان	۲۲۸۰۱
۴۲۲۹۸۳۱	دورود	۲۲۱۱۰	۹۱۸۹۸۵۰۶۹۴-۰۹۳۷۴۸۲۴۲۳۸	مریوان	۲۲۳۰۷
۵۲۵۹۹۶۸	رامسر	۲۰۶۲۳	۹۱۳۳۹۹۶۸۵۰	کرمان	۲۱۷۱۶
۳۳۷۲۹۴۹-۳۳۷۱۹۴۸	بابل	۲۰۷۰۳	۹۱۳۳۹۷۲۳۳۱	زرنند	۲۵۱۸۱
۵۲۳۲۱۳۲-۵۲۵۴۷۳۲	بایلسر	۲۰۷۰۴	۹۱۷۷۴۱۷۲۶۹	یاسوج	۲۲۸۰۳
۶۲۲۲۶۱۰	نور	۲۰۷۱۰	۹۱۱۱۷۲۱۷۱۴	گنبدکاووس	۲۱۰۰۲
۴۲۲۵۴۸۲	تنکابن	۲۰۷۱۲	۹۱۱۳۷۵۷۹۱۱	کردکوی	۲۱۰۰۳
۵۲۲۵۶۹۳	خزرشهر	۲۰۷۱۳	۹۱۱۳۷۳۰۰۰۳	علی آباد کنول	۲۱۰۰۴
۷۷۴۵۴۴۶	محمودآباد	۲۰۷۱۴	۹۱۱۳۷۷۱۳۰۰-۹۱۱۱۷۰۴۰۱۹	گرگان	۲۱۰۰۵
۳۲۲۸۴۴۸	جویبار	۲۰۷۱۵	۹۱۱۷۵۲۰۹۸	آق قلا	۲۱۰۰۶
۵۶۲۵۷۲۲	نکاه	۲۰۷۱۶	۹۱۱۹۷۶۴۰۲۶	کلاله	۲۱۰۰۷
۶۲۲۲۷۹۳	گلوگاه	۲۰۷۱۷	۹۱۱۳۷۴۰۶۱۶-۹۱۱۱۷۷۶۰۹۹	مینودشت	۲۱۰۰۹
۴۲۸۲۱۹۹	تنکابن	۲۰۷۲۰	۹۱۱۱۷۵۶۹۷۲	گرگان	۲۱۰۱۰
۲۲۲۶۷۸۲	چالوس	۲۰۷۱۲	۹۱۱۳۷۲۳۳۱۴	گنبدکاووس	۲۱۰۰۸
۲۲۲۰۶۹۵	قائم شهر	۲۰۷۲۲	۹۱۱۳۳۱۴۳۵۱	رشت	۲۰۶۰۱
۵۶۵۴۳۰۹	فریدون کنار	۲۰۷۲۵	۹۱۱۱۸۳۹۱۱۰	بندر انزلی	۲۰۶۰۳
۳۲۱۳۰۴۸	ساری	۲۰۷۲۷	۹۱۱۱۴۱۴۴۷۱	لاهیجان	۲۰۶۰۵
۲۲۶۲۵۳۵	ساری	۲۰۷۲۸	۹۱۱۱۴۵۴۷۸۴	لنگرود	۲۰۶۰۶
۳۲۶۹۱۶۲	آمل	۲۰۷۳۰	۹۱۱۱۴۲۱۳۰۱	رودسر	۲۰۶۰۷
۴۶۳۶۶۱۵	عباس آباد تنکابن	۲۰۷۳۱	۹۱۱۱۸۱۹۳۳۲	تالش	۲۰۶۰۸
۳۲۳۶۲۲۱	نوشهر	۲۰۷۳۲	۹۱۱۳۸۲۳۰۱۲	تالش	۲۰۶۰۹
۲۲۴۷۷۲۹	قائم شهر	۲۰۷۳۴	۹۱۱۱۴۲۴۶۳۱	آستانه اشرفیه	۲۰۶۱۱
۳۲۳۹۷۶۰-۳۲۳۴۸۰۴-۱۹۳۹۰۹۷	نوشهر	۲۰۷۳۵	۹۱۱۱۴۸۰۴۸۹	رضوان شهر	۲۰۶۱۲
۳۲۹۶۲۲۶-۳۲۹۶۲۵۹	بابل	۲۰۷۳۶	۹۱۱۳۳۹۷۷۴۷	خمام	۲۰۶۱۳
۲۶۲۰۰۵۵	کلاردشت	۲۰۷۳۷	۹۱۱۳۳۶۹۷۸۱	رودیبار	۲۰۶۱۴
۲۲۸۲۳۲۸	آمل	۲۰۷۳۸	۹۱۱۳۳۳۱۰۷	صومعه سرا	۲۰۶۱۵
۲۲۱۶۷۱۴	چالوس	۲۰۷۳۹	۹۱۱۳۳۸۵۹۶۵	لوشان	۲۰۶۱۶
۵۲۲۲۶۷۸-۵۲۲۱۶۰۰	سوادکوه	۲۰۷۴۰	۹۱۱۳۳۰۷۸۳	رشت	۲۰۶۱۸
۶۲۴۵۱۹۵-۶۲۴۳۷۴۸	رویان	۲۰۷۴۱	۹۱۱۱۸۱۱۱۹۸	بندر انزلی	۲۰۶۱۹
۵۲۲۹۷۲۳	چمستان	۲۰۷۴۲	۹۱۱۳۳۵۳۲۵۶	لشت نشاء	۲۰۶۲۰
۳۱۱۹۴۶۵-۳۲۵۵۴۶۵	ساری	۲۰۷۴۳	۹۱۱۳۴۳۵۰۱۳	کلاچای	۲۰۶۲۱
۲۲۴۹۲۱۰	اراک	۲۱۹۰۱	۹۱۱۱۴۲۱۴۳۶	املش	۲۰۶۲۲
۲۲۲۴۴۱۰	خمین	۲۱۹۰۲	۹۱۱۱۴۱۴۳۴۵	لاهیجان	۲۰۶۲۴
۲۲۲۴۶۵۴-۲۲۲۰۹۰۰-۴۲۳۷۴۷۰-۱	ساوه	۲۱۹۰۳	۹۱۱۳۸۲۱۰۴۱	صومعه سرا	۲۰۶۲۵
۴۲۲۸۱۹۰	دلیجان	۲۱۹۰۵	۹۱۱۳۳۱۴۹۷۶	رشت	۲۰۶۲۶
۳۶۶۲۹۲۲-۳۶۸۸۴۴۰-۲	اراک	۲۱۹۰۶	۰۹۱۱۳۳۸۶۰۹۷-۹۳۵۱۳۸۶۰۹۷	فومن	۲۰۶۲۷
۵۲۲۸۹۱۸	مامونیه	۲۱۹۰۷	۹۱۱۱۸۵۴۹۸۱	آستارا	۲۰۶۲۸
۳۲۲۲۶۶۲	محلات	۲۱۹۰۸	۹۱۱۷۴۸۸۸۵۸	سیاهکل	۲۰۶۲۹
۲۲۴۲۶۴۱	بندرلنگه	۲۱۱۰۴	۹۱۱۳۳۷۱۸۵۹	رستم آباد رودبار	۲۰۶۳۰
۲۲۸۳۰۷۴	میناب	۲۱۱۰۶	۹۱۱۳۳۵۲۰۵۱	رشت	۲۰۶۳۱
۳۳۵۴۰۰۲-۳۳۴۰۷۳۹	بندرعباس	۲۱۱۱۱	۹۱۱۹۸۳۹۵۸۰	ماسال	۲۰۶۳۲
۴۴۶۲۶۷۴-۴۴۲۱۵۶۰	جزیره کیش	۲۱۱۱۲	۹۱۱۱۸۵۵۱۵۳	آستارا	۲۰۶۳۳
۴۲۲۷۰۵۲	رودان	۲۱۱۱۳	۹۱۱۱۵۶۶۵۰۳-۹۱۱۸۶۳۵۸۴۴	بهشهر	۲۰۷۱۸
۲۵۱۳۲۳۴-۲۵۶۲۶۷۶-۶۲۴۶۷۴۵	همدان	۲۱۸۰۱	۹۱۱۱۹۳۶۷۵۵	تنکابن	۲۰۷۲۳
۳۲۲۸۹۰۰	ملایر	۲۱۸۰۳	۹۱۶۱۶۱۳۳۰۳	خرم آباد	۲۲۱۰۱
۲۲۲۵۱۸۴	اسدآباد	۲۱۸۰۴	۹۱۶۱۶۲۳۴۰۱	بروجرد	۲۲۱۰۴
۲۵۴۵۵۹۳	همدان	۲۱۸۰۵	۹۱۶۶۶۴۲۰۴۹	الیگودرز	۲۲۱۰۵
۵۲۳۶۹۹۶-۵۲۳۲۸۰۵	کیبدرآهنگ	۲۱۸۰۶	۹۱۶۶۶۳۲۴۶۳	خرم آباد	۲۲۱۰۶
۸۲۸۹۰۷۵	یزد	۲۱۳۰۲	۹۱۶۶۶۱۴۴۲۳	پلدختر	۲۲۱۰۷

فهرست نمایندگان لوازم خانگی شرکت خدمات گلدیران

تلفن	شهر	کد نماینده
۷۲۶۵۱۲۱-۷۲۴۹۹۱۴	یزد	۲۱۳۰۳
۷۲۳۱۶۱۷	اردکان	۲۱۳۰۴
۵۷۲۲۲۸۲-۵۷۲۲۰۰۹	هرات	۲۱۳۰۵
۴۲۳۴۰۴۶	طَبَس	۲۱۳۰۶
۵۲۲۲۵۳۸-۵۲۲۹۳۹۹	مهریز	۲۱۳۰۷
۴۴۳۳۳۰۹-۴۴۳۳۵۱۵	بیرجند	۲۰۲۰۲
۵۲۲۸۴۵۱	قروه	۲۲۳۰۶
۸۴۷۳۱۱۵۹-۸۴۷۳۱۱۰۱	تهران	۵۰۱۸۵
۵۶۵۴۶۴۸۹-۵۶۵۴۰۱۹۷	تهران	۶۰۱۸۰
۲۶۷۰۹۰۰	اصفهان	۶۰۱۸۳
۳۳۶۷۹۴۹	تبریز	۶۰۱۸۴
۸۴۷۳۱۱۱۱	تهران	۶۰۱۸۵
۲۳۲۰۸۲۰	شیراز	۶۰۱۸۶
۸۴۵۳۲۴۰	مشهد	۶۰۱۸۷
۳۹۲۴۵۷۳	اهواز	۶۰۱۸۸

مرکز اطلاع رسانی و خدمات مشتریان گلدیران ۰۹۶۸۵

