

دفترچه راهنمای کاربر

# کانوکشن نوری

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

MC61\*\*\*

SC-324\*\*\*

(لطفاً مشخصات مدل را بررسی نمایید)





## فهرست

### فرمایکروویو 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 یک مگنترون هستند که برای استفاده بهینه انرژی در فر مایکروویو طراحی شده است. انرژی الکتریکی داخل مگنترون برای ایجاد انرژی امواج 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. امواج مایکروویو 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.

نکات ایمنی و مهم ۳

پیش از استفاده ۸

باز کردن و نصب کردن ۸

استفاده از لوازم جانبی در حالت های مختلف ۹

ظروف مخصوص مایکروویو ۹

پانل کنترل ۱۰

تنظیم ساعت ۱۲

روشن / خاموش کردن صفحه چرخان ۱۲

قفل ایمنی برای کودکان ۱۲

شروع سریع ۱۲

شیوه ی استفاده ۱۳

پخت با توان مایکرو ۱۳

میزان توان مایکرو ۱۳

پخت با گریل ۱۴

پخت ترکیبی گریل ۱۴

گرم کردن کانوکشن ۱۵

پخت با کانوکشن ۱۵

پخت ترکیبی کانوکشن ۱۶

آشپزی با زمان پخت کمتر یا بیشتر ۱۶

صرفه جویی در مصرف انرژی ۱۶

راهنما و منوی آشپزی ایرانی ۱۷

راهنما و منوی آشپزی اروپایی ۱۹

راهنما و منوی آشپزی شرقی ۲۱

راهنما و آشپزی عربی ۲۳

کانوکشن فعال و راهنما ۲۵

کنترل دمای گریل و راهنما ۲۷

یخ زدایی خودکار و راهنمای یخ زدایی ۲۹

نصب جوجه گردان ۳۱

پخت با جوجه گردان و راهنما ۳۲

مشخصه های غذا و پخت با مایکروویو ۳۴

پرسش و پاسخ ۳۶

مشخصات فنی ۳۷

## دستورالعمل های مهم ایمنی

لطفاً این راهنما را برای استفاده های بعدی نگهداری کنید. قبل از استفاده از فر به منظور جلوگیری از خطر آتش سوزی، برق گرفتگی، جراحات جسمی یا آسیب، همه دستورالعمل ها را بخوانید و انجام دهید. این راهنما همه شرایط احتمالی که ممکن است رخ دهند را پوشش نمی دهد. همواره برای مشکلاتی که درباره آن دانشی ندارید با سرویس کار یا شرکت سازنده تماس بگیرید.

### ⚠ هشدار

این نماد هشدار ایمنی است. این علامت خطرات احتمالی که می تواند باعث مرگ یا آسیب شما و دیگران شود را هشدار می دهد. برای همه پیام های ایمنی، علامت هشدار و نیز کلمه "هشدار" یا "احتیاط" آمده است. این کلمات یعنی:

### ⚠ هشدار

این علامت خطرات یا کارهای غیر ایمن که می تواند باعث خطرات جانی جدی یا مرگ شود را به شما هشدار می دهد.

### ⚠ احتیاط

این علامت خطرات یا کارهای غیر ایمن که می تواند باعث جراحات جسمی یا آسیب به اموال شود را به شما هشدار می دهد.

### ⚠ هشدار

۱. اقدام به دستکاری، تغییر یا تعمیر درب، سطوح درز گیر دور درب، پانل کنترل، سوییچ های ایمنی قفل داخلی یا هر قطعه دیگری از فر نکنید زیرا برداشتن هر پوشش محافظ می تواند موجب اختلال مایکروویو شود. تعمیرات فقط باید توسط سرویس کار مجاز انجام شود.
  - برخلاف سایر لوازم خانگی، فر مایکروویو دستگاهی با ولتاژ بالا و جریان برق بالا می باشد. استفاده یا تعمیر نادرست می تواند باعث قرار گرفتن در معرض انرژی بیش از حد مایکروویو یا برق گرفتگی شود.
۲. از این فر برای رطوبت زدایی استفاده نکنید (مثلاً استفاده از مایکروویو برای رطوبت زدایی روزنامه خیس، پارچه، اسباب بازی، لوازم برقی، یا کودک یا حیوان خانگی)
  - این کار می تواند موجب بروز صدمات جدی مانند آتش سوزی، سوختگی یا مرگ ناگهانی ناشی از برق گرفتگی شود.
۳. این دستگاه می تواند توسط کودکان بالای ۸ سال و اشخاص با معلولیت جسمی، حسی یا ذهنی یا افراد فاقد تجربه و آگاهی در صورتی استفاده شود که نظارت و دستورالعمل های لازم در مورد استفاده از دستگاه به طور ایمن ارائه شود یا با نظارت افراد صورت گیرد.
  - استفاده نادرست می تواند موجب صدماتی مانند آتش سوزی، برق گرفتگی یا سوختگی شود.
۴. قسمت های در دسترس ممکن است حین استفاده داغ شوند. کودکان کم سن و سال باید از دستگاه دور نگه داشته شوند.
  - ممکن است دچار سوختگی شوند.
۵. مایعات یا سایر غذاها را نباید در ظروف دربسته گرم کرد، ممکن است منفجر شوند. قبل از پخت و پز یا یخ زدایی، بسته بندی پلاستیکی آن را جدا کنید. گرچه توجه داشته باشید که در برخی موارد، غذا باید برای پخت یا گرم کردن در ورق پلاستیکی پیچیده شود.
  - ممکن است منفجر شوند.
۶. حتماً برای هر حالت عملکرد، از لوازم و وسایل مناسب استفاده کنید.
  - استفاده نادرست از دستگاه می تواند موجب آسیب فر و لوازم جانبی آن یا باعث جرقه و آتش سوزی شود.
۷. کودکان نباید با لوازم دستگاه بازی کنند یا از دستگیره در آن آویزان شوند.
  - ممکن است آسیب ببینند.
۸. اگر در یا سطوح درزگیر خراب شوند تا زمانی که توسط شخص مجرب تعمیر شوند نباید از فر استفاده کرد.

## دستورالعمل های مهم ایمنی

۹. انجام سرویس یا تعمیر که مستلزم برداشتن پوشش محافظ اشعه مایکروویو باشد، برای هر کسی به جز سرویس کار مجرب و واجد صلاحیت، خطر دارد.
۱۰. هنگام استفاده از دستگاه در حالت ترکیبی، به دلیلی دمای بالا، کودکان فقط باید تحت نظارت بزرگسالان از فر استفاده کنند.
۱۱. دستگاه و قسمت های در دسترس آن ممکن است حین استفاده داغ شوند. به هیچ وجه نباید المنت های حرارتی را لمس کنید. کودکان کمتر از ۸ سال را باید از دستگاه دور نگه داشت، مگر آنکه به طور دائم بر آن ها نظارت داشته باشید.

### ⚠ احتیاط

۱. شما نمی توانید از فر خود در حالیکه در آن باز است استفاده کنید؛ زیرا قفل های داخلی ایمنی در داخل مکانیزم در تعبیه شده اند. به هیچ عنوان قفل های داخلی ایمنی را دستکاری نکنید.
  - این کار می تواند باعث قرار گرفتن در معرض انرژی بیش از حد مایکروویو شود. (قفل های داخلی ایمنی همه فعالیت های پخت حین باز بودن درب را به طور خودکار خاموش می کند).
۲. هیچ جسمی (مانند حوله آشپزخانه، دستمال و غیره) را بین جلوی فر و درب آن قرار ندهید یا نگذارید باقیمانده غذا یا تمیز کننده روی سطوح درزگیری جمع شوند.
  - این کار می تواند باعث قرار گرفتن در معرض انرژی بیش از حد مایکروویو شود.
۳. در صورت خرابی، فر را به کار نیندازید. این مهم است که در فر را به خوبی ببندید و نیز اینکه آسیبی به قسمت های زیر وارد نشود: (۱) خمیدگی، در، (۲) لولا و دستگیره (شکسته یا شل نشده باشند)، (۳) لاستیک دور شیشه و سطوح درزگیری.
  - این کار می تواند باعث قرار گرفتن در معرض انرژی بیش از حد مایکروویو شود.
۴. لطفاً مطمئن شوید که زمان پخت را به درستی تنظیم کرده اید. مقدار غذاهای کمتر نیازمند زمان کوتاه تری برای پخت یا گرم کردن هستند.
  - پخت بیش از حد می تواند موجب آتش گرفتن غذا و آسیب متعاقب به فر شما شود.
۵. هنگام گرم کردن مایعاتی مانند سوپ، سس و نوشیدنی ها در فر مایکروویو خود، از ظروف بلند با دهانه باریک استفاده نکنید.
  - بیش از حد گرم نکنید.
  - قبل از قرار دادن ظرف در فر و مجدداً در میانه زمان گرم کردن، مایع را هم بزنید.
  - پس از گرم کردن، بگذارید مدت کوتاهی در فر باقی بماند؛ مجدداً با دقت آن را هم بزنید یا تکان دهید و قبل از مصرف برای جلوگیری از سوختگی، دمای آن را بررسی کنید (مخصوصاً محتویات شیشه شیر و شیشه های غذای کودک).
- گرم شدن نوشیدنی ها در مایکروویو می تواند منجر به جوش آمدن تاخیری و فوران کننده شود، بنابراین این هنگام برداشتن ظرف باید احتیاط نمود.
  - بالا، زیر یا در طرفین دستگاه، روزنه هایی برای تهویه تعبیه شده اند.
  - روزنه های تهویه را مسدود نکنید.
  - این کار می تواند موجب آسیب به فر و نتایج پخت ضعیف شود.
۷. فر را وقتی که خالی است به کار نیندازید. بهترین کار این است که وقتی فر در حال استفاده نیست، یک لیوان آب داخل آن بگذارید. اگر فر ناگهان روشن شود، آب همه انرژی مایکروویو را به طور ایمن جذب می کند.
  - استفاده نادرست می تواند موجب آسیب به فر شود.
۸. غذای پیچیده شده در کاغذ را نپزید؛ مگر آنکه کتاب آشپزی شما دستورالعمل هایی درباره غذای مورد نظر داده باشد. و به جای فویل پخت، از روزنامه استفاده نکنید.
  - استفاده نادرست می تواند باعث انفجار یا آتش سوزی شود.

## دستورالعمل های مهم ایمنی

۹. از ظروف چوبی یا ظروف سرامیکی دارای فلز (مانند طلا یا نقره) استفاده نکنید. همیشه بست های فلزی را از مواد غذایی جدا کنید. قبل از استفاده، مطمئن شوید که ظروف مناسب استفاده در مایکروویو هستند. در طول پخت با مایکروویو، استفاده از ظروف فلزی غذا و نوشیدنی مجاز نیست.
- این ظروف ممکن است داغ شوند و بسوزند. اشیاء فلزی ممکن است در داخل فر قوس بردارند و باعث آسیب های جدی شوند.
۱۰. از محصولات کاغذی بازیافت شده استفاده نکنید.
- این محصولات ممکن است دارای ناخالصی هایی باشند که باعث جرقه و بروز آتش سوزی در طول پخت و پز شود.
۱۱. بلافاصله پس از پایان پخت، توری و سینی را زیر آب قرار ندهید. این کار ممکن است باعث شکستن یا صدمه به محصول شود.
- استفاده نادرست می تواند منجر به آسیب فر شود.
۱۲. برای جلوگیری از سقوط تصادفی دستگاه، فر را طوری قرار دهید که جلوی آن از لبه سطحی که دستگاه روی آن قرار دارد ۸ سانتی متر یا بیشتر فاصله داشته باشد.
- استفاده نادرست می تواند منجر به صدمات جسمی یا آسیب به فر شود.
۱۳. قبل از پخت، پوست سیب زمینی، سیب یا سایر میوه ها و سبزی های مشابه را سوراخ کنید.
- ممکن است منفجر شوند.
۱۴. تخم مرغ را با پوست نپزید. تخم مرغ دارای پوست خام یا آب پز را نباید در مایکروویو گرم کرد، زیرا ممکن است حتی پس از پایان کار مایکروویو منفجر شوند.
- دلیل انفجار تخم مرغ افزایش فشار درون آن است.
۱۵. از سرخ کردن با روغن درون فر اجتناب کنید.
- این کار ممکن است باعث جوشیدن و پخش شدن مایع داغ شود.
۱۶. در صورت مشاهده (یا خروج دود)، دستگاه را خاموش کنید و دو شاخه را از پریز بکشید؛ درب دستگاه را بسته نگه دارید تا هرگونه شعله احتمالی خفه شود.
- این کار ممکن است موجب صدماتی مانند آتش سوزی یا برق گرفتگی شود.
۱۷. هنگام پختن یا گرم کردن غذا در ظروف پلاستیکی، کافذی یا سایر مواد قابل اشتعال، مواظب آن باشید و مرتباً به فر سر بزنید.
- به دلیل احتمال خراب شدن ظرف، غذا ممکن است از ظرف بیرون بریزد؛ این امر ممکن است باعث آتش سوزی نیز بشود.
۱۸. در حین کار کردن دستگاه، دمای سطوح قابل دسترس زیاد است. حین استفاده از حالت گریل، کانوکشن و پخت خودکار، درب، محفظه خارجی، پشت محفظه، داخل فر، لوازم و بشقاب های فر را لمس نکنید. قبل از تمیز کردن نیز مطمئن شوید این قسمت ها داغ نیستند.
- با داغ شدن آنها، خطر سوختگی وجود دارد، مگر آنکه دستکش آشپزی ضخیم پوشیده باشید.
۱۹. فر باید مرتباً تمیز شود و هرگونه باقیمانده غذا برداشته شود.
- عدم تمیز نگه داشتن فر می تواند باعث استهلاک سطح آن شود و شدیداً بر عمر مفید دستگاه تاثیر بگذارد و نیز منجر به موقعیتی خطرناک شود.
۲۰. فقط از پروپ دمای توصیه شده برای این فر استفاده کنید.
- با پروپ دمای نامناسب، نمی توانید مطمئن باشید که دما صحیح و دقیق است.

## دستورالعمل های مهم ایمنی

۲۱. در صورت وجود المنت های حرارتی، دستگاه ممکن است در طول استفاده داغ شود. به هیچ وجه نباید المنت های حرارتی داخل فر را لمس کنید.
  - خطر سوختگی وجود دارد.
۲۲. برای تهیه ذرت بو داده، دقیقاً دستورالعمل های سازنده آن را دنبال کنید. در حالی که ذرت در حال بو داده شدن است، فر را به حال خود رها نکنید. اگر پس از زمان پیشنهادی، ذرت بو داده نشد، پخت را متوقف سازید. هرگز از کیسه کاغذی تیره رنگ برای ذرت بو داده استفاده نکنید. هرگز سعی نکنید که دانه های باقیمانده را بو دهید.
  - پخت بیش از حد می تواند منجر به آتش گرفتن ذرت شود.
۲۳. این دستگاه باید اتصال ارت (زمین) داشته باشد.
  - رنگ سیم های خطوط برق اصلی مطابق با کدهای زیر است
  - آبی - نول
  - قهوه ای - فاز
  - سبز و زرد - ارت
 از آنجا که رنگ سیم های اصلی این دستگاه ممکن است با نشانه های رنگی ترمینال های دوشاخه شما هماهنگ نباشد، مطابق زیر عمل نمایید:
  - سیم آبی رنگ باید به ترمینالی وصل شود که با حرف **N** یا رنگ سیاه مشخص شده است. سیم قهوه ای رنگ باید به ترمینالی وصل شود که با حرف **L** یا رنگ قرمز مشخص شده است. سیم سبز و زرد رنگ باید به ترمینالی وصل شود که با حرف **E** یا  $\perp$  مشخص شده است.
 در صورت آسیب دیدن سیم برق، باید به منظور جلوگیری از خطرات احتمالی، توسط شرکت سازنده، سرویس کار یا فرد مجاز و واجد شرایط تعویض گردد.
  - استفاده نادرست می تواند موجب آسیب جدی برق گرفتگی شود.
۲۴. برای تمیز کردن شیشه درب فر از پاک کننده های ساینده و زبر یا کاردک های فلزی و تیز استفاده نکنید.
  - این پاک کننده ها باعث خراش شیشه می شود و ممکن است منجر به شکستن و خرد شدن آن شوند.
۲۵. نباید از این فر برای اهداف آشپزی تجاری استفاده شود.
  - استفاده نادرست می تواند موجب آسیب به فر شود.
۲۶. اتصال را باید با داشتن دوشاخه یا استفاده از سوئیچ با سیم کشی ثابت مطابق با قواعد سیم کشی انجام داد.
  - استفاده از دوشاخه یا سوئیچ نامناسب می تواند موجب برق گرفتگی یا آتش سوزی شود.
۲۷. کودکان نباید با این دستگاه بازی کنند. تمیز کردن و نگهداری نباید توسط کودکان بدون نظارت انجام شود.
۲۸. این دستگاه برای استفاده با تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه طراحی نشده است.
۲۹. فقط از وسایلی استفاده کنید که برای استفاده در فر میکروویو مناسب هستند.
۳۰. این فر میکروویو نباید در کابینت گذاشته شود.
۳۱. این فر میکروویو برای استفاده به صورت خود ایستا طراحی شده است.

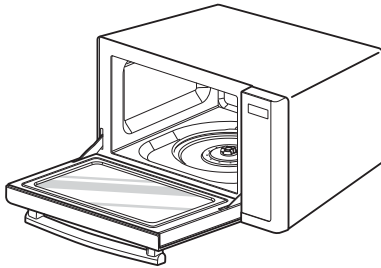
## دستورالعمل های مهم ایمنی

۳۲. کاربرد این دستگاه استفاده خانگی و کاربردهای مشابه است؛ اعم از:
- آشپزخانه کارکنان در فروشگاه ها، ادارات و سایر محیط های کاری
  - خانه های روستایی
  - مشتریان هتل ها، متل ها و سایر محیط های اقامتی
  - محیط های اقامتی مسافرخانه ای
۳۳. این فر مایکروویو برای گرم کردن غذا و نوشیدنی است.
- خشک کردن غذا یا لباس و گرم کردن پدهای گرمایشی، کفش راحتی، اسفنج، پارچه مرطوب یا سایر چیزها منجر به خطر جراحت، اشتعال یا آتش سوزی می شود.
۳۴. محتویات شیشه شیر و غذای کودک باید هم زده شود یا تکان داده شود و برای جلوگیری از سوختگی، دمای آن باید قبل از مصرف بررسی شود.
۳۵. برای جلوگیری از داغ شدن زیاد، دستگاه را درون کابینت یا قفسه نصب نکنید.
۳۶. طبق الزامات نصب شود؛ در غیر این صورت، گرما خطر ساز خواهد شد.
۳۷. این دستگاه برای استفاده اشخاص (از جمله کودکان) دچار معلولیت جسمی، حسی یا ذهنی یا افراد فاقد تجربه و آگاهی طراحی نشده است؛ مگر اینکه استفاده از دستگاه برای تضمین ایمنی آنها تحت نظارت یا آموزش فرد مسئول صورت گیرد. مراقب باشید که کودکان با دستگاه بازی نکنند.
۳۸. از بخارشوی برای نظافت دستگاه استفاده نشود.

## 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.



سینی شیشه ای



سه پایه بلند



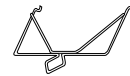
حلقه ی گردان



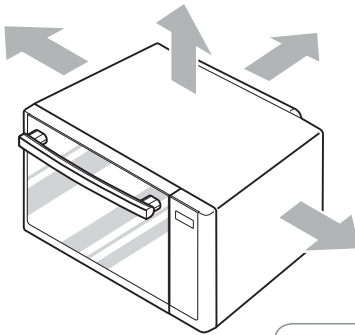
سه پایه کوتاه



میله جوجه گردان



دستگیره



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.

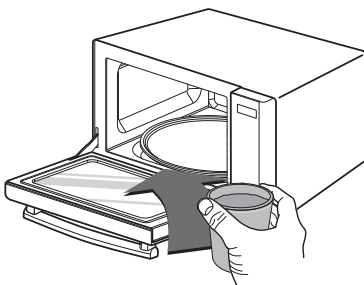
مسدود شدن این روزنه منجر به خرابی دستگاه می شود.

### ! اخطار

• از این فر نباید برای مقاصد تجاری استفاده کرد.

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

۴ با کشیدن دستگیره درب، آن را باز نموده و حلقه ی گردان 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 درب فر را ببندید. اگر در مورد نوع

ظرف مصرفی شک دارید به صفحه ۱۰ مراجعه فرمایید.



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



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

۸ محتوی 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

| کانوکشن ترکیبی | گریل ترکیبی | کانوکشن | گریل | مایکروویو |                   |
|----------------|-------------|---------|------|-----------|-------------------|
| ○              | ○           | ○       | ○    | —         | <br>سه پایه بلند  |
| ○              | ○           | ○       | ○    | —         | <br>سه پایه کوتاه |
| ○              | ○           | ○       | ○    | ○         | <br>سینی شیشه ای  |
| —              | —           | ○       | ○    | —         | <br>جوجه گردان    |

○ قابل قبول

— غیر قابل قبول

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

## ظروف مخصوص مایکروویو

**هرگز از ظرف های فلزی یا دارای قسمت های 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 ظرف های مقاوم در برابر حرارت که غیر فلزی هستند برای استفاده در مایکروویو مناسبند. بعضی از آنها دارای موادی هستند که برای استفاده در مایکروویو نامناسبند. 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. احتمالا چیزهای زیادی در آشپزخانه وجود دارد که برای کار در مایکروویو مناسب است. فهرست زیر را بخوانید:

### ظروف غذا

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

### ظروف شیشه ای

ظرفهای پیرکس نشکن در مایکروویو نیز استفاده می شوند. این ظرفها شامل همه انواع ظرفهای شیشه ای مخصوص فر است. از ظروف ظرفی مانند لیوان یا گیلان نوشیدنی استفاده نکنید زیرا با گرم شدن مایع داخل آن، متلاشی می شوند.

### ظروف پلاستیکی نگهداری غذا

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

### ظروف 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 بازیافتی دارای ناخالصی هایی هستند که باعث ایجاد قوس یا آتش سوزی در مایکروویو می شوند.

### بسته های 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.

### ظروف 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

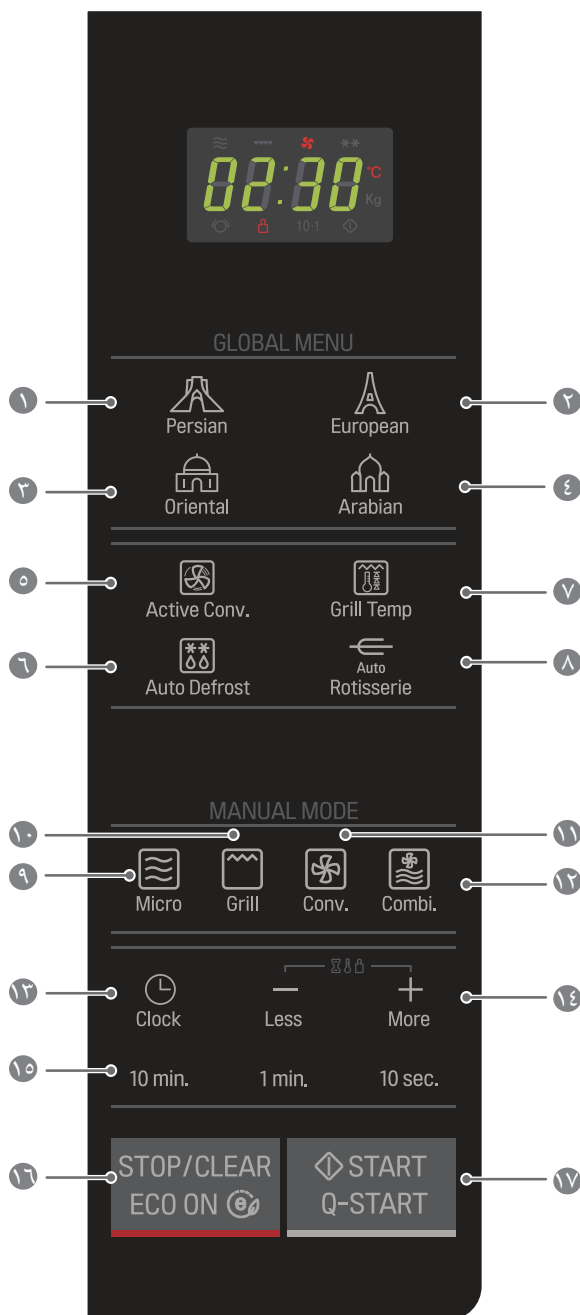
ظرفهایی از این نوع معمولا برای مایکروویو و فر مناسبند ولی حتما قبل از استفاده آزمایش کنید. (ظروف سفالی لب پریدگی یا ترک نداشته باشند)

## ⚠️ اخطار

- ظرفهایی 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.

## پانل کنترل

| قسمت ها                     |                                                                                                                                                       |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ۱ منوی ایرانی               | با این منو می توانید اغلب غذاهای مورد علاقه خود را با انتخاب نوع و وزن غذا تهیه کنید. به صفحه ۱۷ "منوی ایرانی" مراجعه کنید.                           |
| ۲ منوی اروپایی              | این منو امکان طبخ بیشتر غذاهای دلخواه تان را با انتخاب نوع و وزن غذا، به شما می دهد. به صفحه ۱۹ "منوی اروپایی" مراجعه کنید.                           |
| ۳ منوی شرقی                 | به صفحه ۲۳ "منوی شرقی" مراجعه کنید.                                                                                                                   |
| ۴ منوی عربی                 | به صفحه ۲۱ "منوی عربی" مراجعه کنید.                                                                                                                   |
| ۵ کانوکشن فعال              | به صفحه ۲۵ "کانوکشن فعال" مراجعه کنید.                                                                                                                |
| ۶ یخ زدایی خودکار           | به صفحه ۲۹ "یخ زدایی خودکار" مراجعه کنید.                                                                                                             |
| ۷ کنترل دمای گریل           | به صفحه ۲۷ "کنترل دمای گریل" مراجعه کنید.                                                                                                             |
| ۸ منوی جوجه گردان           | منوی جوجه گردان این امکان را به شما می دهد که اغلب غذاهای دلخواه تان را با انتخاب نوع و وزن غذا طبخ کنید. به صفحه ۳۲ "پخت با جوجه گردان" مراجعه کنید. |
| ۹ مایکرو                    | فر شما دارای پنج تنظیم مایکرو است.                                                                                                                    |
| ۱۰ گریل                     | به صفحه ۱۴ "پخت با گریل" مراجعه کنید.                                                                                                                 |
| ۱۱ کانوکشن                  | به صفحه ۱۵ "پخت با کانوکشن" مراجعه کنید.                                                                                                              |
| ۱۲ ترکیبی                   | به صفحه ۱۴ و ۱۶ "پخت ترکیبی گریل" و "پخت ترکیبی کانوکشن" مراجعه کنید.                                                                                 |
| ۱۳ ساعت                     | می توانید زمان را تنظیم کنید.                                                                                                                         |
| ۱۴ بیشتر / کمتر             | • در هنگام پخت خودکار یا دستی می توانید با فشردن دکمه More یا Less زمان پخت را افزایش یا کاهش دهید (به جز حالت یخ زدایی)                              |
| ۱۵ 10 MIN./1 MIN./10 SEC    | زمان پخت را تنظیم کنید.                                                                                                                               |
| ۱۶ STOP/CLEAR/Energy Saving | • عملکرد را متوقف کرده و تمامی تنظیمات را به غیر از زمان پاک می کند.<br>• عملکرد ECO ON موجب صرفه جویی در انرژی می شود.                               |
| ۱۷ START/Q-START            | • به منظور شروع پخت، این دکمه را یک بار فشار دهید.                                                                                                    |



## استفاده از کنترلر لمسی شیشه ای

۱. برای فعال شدن، حرف میانی یا شماره را لمس کنید.
۲. اگر با ناخن یا نوک انگشت لمس کنید، ممکن است کنترل قادر به دریافت دستور نباشد.
- اگر کنترلر یا دستان تان مرطوب باشند، دستور اجرا نمی شود.
۴. قبل از تماس کنترلر، دستکش تان را درآورید.

## 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.

۱ دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.



۲ دکمه **CLOCK** را فشار دهید.

(اگر می خواهید از سیکل ۱۲ ساعته استفاده کنید دکمه

را یک بار فشار دهید.

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.



۳ دکمه **10 MIN** را پانزده بار فشار دهید.

دکمه **1 MIN** را سه بار فشار دهید.

دکمه **10 SEC** را پنج بار فشار دهید.

10 min. 1 min. 10 sec.

۴ برای تنظیم زمان دکمه **CLOCK** را فشار دهید.

ساعت شروع به شمارش می کند.



## 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.

## 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.



۲ دکمه **STOP/CLEAR** را فشار داده و نگهدارید تا عبارت

**"L"** روی صفحه نمایش ظاهر شده و صدای بیپ شنیده شود.

اکنون قفل کودک تنظیم شده است.

زمان در صفحه نمایش نمایان می شود.



اگر دکمه ای فشار داده شود، علامت **"L"** در صفحه نمایش

نمایان می شود.

L

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

نگهدارید تا علامت **CHILD LOCKED** محو شود، وقتی آن

را رها می کنید، صدای بیپ شنیده می شود.



## توجه!

فر شما دارای قابلیت ایمنی است که مانع به کار افتادن تصادفی فر می شود.

به محض تنظیم قفل کودک، دیگر قادر به استفاده از عملکرد و یا طبخ نخواهید بود.

## شروع سریع

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

دقیقه پخت با توان بالا (۹۰۰ وات) تنظیم نمود.

۱ دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.



۲ دکمه **START/Q-START** را چهار بار فشار دهید تا ۲

دقیقه پخت با قدرت بالا (۹۰۰ وات) انتخاب شود.

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



۳ در حین پخت در حالت **START/Q-START** می توانید،

زمان پخت را تا ۹ دقیقه و ۵۹ ثانیه، با فشار مکرر دکمه

**START/Q-START** افزایش دهید.



## توجه!

عملکرد شروع سریع به شما امکان می دهد تا با فشار دکمه

**START/Q-START** پخت را در فواصل ۳۰ ثانیه ای با

توان بالا (۹۰۰ وات) انجام دهید.

## شیوه استفاده

## پخت با توان میکرو

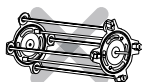
در مثال زیر توضیح داده شده است که چگونه می توان بعضی غذاها را به مدت ۵ دقیقه و با توان ۷۲۰ وات پخت.

START  
Q-START

۴ دکمه **START/Q-START** را فشار دهید.

## توجه!

- میکروویو شما دارای ۵ تنظیم برای پخت با توان میکرو است. قدرت بالا به طور خودکار انتخاب شده و خاموش می شود.
- لازم است غذایی که می خواهید بپزید را در داخل ظرفی قرار دهید که مناسب امواج میکروویو باشد.
- لطفاً از این وسایل استفاده نکنید.



جوجه گردان



سه پایه کوتاه



سه پایه بلند

۱ دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

STOP/CLEAR  
ECO ON (E)

۲ برای انتخاب توان ۸۰٪ دکمه **Micro** را دوبار فشار دهید. عبارت "720" در صفحه نمایش نشان داده می شود.

Micro

۳ دکمه **1 MIN** را پنج بار فشار دهید.

دکمه **10 SEC** را سه بار فشار دهید.

1 min. 10 sec.

## میزان توان میکرو

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 برای استفاده در این دستگاه نشان می دهد.

| لوازم                   | مورد استفاده برای                                                                                                                                           | توان خروجی | میزان توان |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
| ظرف مناسب برای میکروویو | <ul style="list-style-type: none"> <li>آب جوش</li> <li>خوراک گوشت گاو</li> <li>پخت گوشت طیور، ماهی و سبزیجات</li> <li>پخت استیک</li> </ul>                  | ۹۰۰ وات    | بالا       |
|                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>گرم کردن</li> <li>بریان کردن گوشت و مرغ</li> <li>پخت قارچ و حلزون</li> <li>پخت غذاهای حاوی پنیر و تخم مرغ</li> </ul> | ۷۲۰ وات    | کمی بالا   |
|                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>طبخ کیک و بیسکویت</li> <li>آماده کردن تخم مرغ</li> <li>پختن فرنی و شیربرنج</li> <li>آماده کردن برنج و سوپ</li> </ul> | ۵۴۰ وات    | متوسط      |
|                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>گرم کردن همه موارد</li> <li>ذوب کردن کره و شکلات</li> <li>پختن گوشت های نسبتاً سفت</li> </ul>                        | ۳۶۰ وات    | کمی پایین  |
|                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>گرم کردن کره و پنیر خامه ای</li> <li>نرم کردن بستنی</li> <li>عمل آوردن خمیر مایه</li> </ul>                          | ۱۸۰ وات    | پایین      |

## 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 دکمه **Grill** را فشار دهید.



۳ زمان پخت را تنظیم کنید.

دکمه **10 MIN** را یک بار فشار دهید.

دکمه **1 MIN** را دوبار فشار دهید.

10 min. 1 min.

۴ دکمه **START/Q-START** را فشار دهید.

در هنگام پخت می توانید با استفاده از کلید های **MORE** یا

**LESS** زمان پخت را افزایش یا کاهش 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 ۳۶۰ وات مایکرو به همراه گریل تنظیم کرد.

۱ دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.



۲ دکمه **Combi** را فشار دهید.

دکمه **Grill** را فشار دهید.



۳ برای انتخاب توان ۳۶۰ دکمه **Micro** را سه بار فشار دهید.



۴ زمان پخت را تنظیم کنید.

دکمه **10 MIN** را دوبار فشار دهید.

دکمه **1 MIN** را پنج بار فشار دهید.

10 min. 1 min.

۵ دکمه **START/Q-START** را فشار دهید.

در هنگام پخت می توانید با استفاده از کلید های **MORE** یا

**LESS** می توانید زمان پخت را افزایش یا کاهش دهید.

هنگام خارج کردن خوراک از فر مراقب باشید، ظرف داغ است.



## ⚠️ خطر

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.

## ⚠️ خطر

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

- این ویژگی شما را قادر می سازد که غذا را به سرعت برشته کنید.



- برای به دست آوردن بهترین نتیجه از سه پایه بلند استفاده کنید.

## ⚠️ توجه

- فر شما دارای ویژگی پخت ترکیبی است که به شما امکان می دهد غذای خود را با گرم کن و مایکروویو 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 (۱۸۰، ۲۷۰ و ۳۶۰ وات استفاده کنید).
- با استفاده از این حالت می توانید غذا را به سرعت ترد و سوخاری کنید.

## گرمایش اولیه کانوکشن

در مثال زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور فر را پیش گرمادهی کنید سپس با حرارت ۲۳۰ درجه سانتیگراد گرم کنید.

۱ دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.



۲ دکمه **Conv** را فشار دهید.



۳ برای انتخاب "230° C" دکمه **More** را پنج بار فشار دهید.

با فشار کلید **More** یا **Less** می توانید دمای پخت را تغییر دهید.



۴ دکمه **START/Q-START** را فشار دهید.

با نمایش عبارت "Pr- H"، گرم کردن فر آغاز می شود.



## پخت کانوکشن

در مثال زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور ابتدا فر را پیش گرمادهی کنید سپس با حرارت ۲۳۰ درجه سانتیگراد به مدت ۵۰ دقیقه غذا را بپزید.

۱ دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.



۲ دکمه **Conv** را فشار دهید.



۳ برای انتخاب "230° C" دکمه **More** را پنج بار فشار دهید.



۴ دکمه **10MIN** را پنج بار فشار دهید.

10 min.

۵ دکمه **START/Q-START** را فشار دهید.

در هنگام پخت با فشار کلید **MORE** یا **LESS** می توانید زمان پخت را افزایش یا کاهش دهید.



## ⚠️ خطر

همیشه هنگام برداشتن غذا و لوازم از داخل فر از دستکش آشپزی استفاده کنید، زیرا فر و لوازم داخل آن پس از پخت بسیار داغ می شوند.

## ⚠️ توجه

اگر حرارت را تنظیم نکنید، فر به طور خودکار ۱۸۰ درجه سانتیگراد را تنظیم می کند، با فشار کلید **MORE** یا **LESS** دمای پخت را می توان تنظیم کرد.



سه پایه کوتاه

برای به دست آوردن نتیجه بهتر، لطفاً از این لوازم استفاده کنید.

## ⚠️ توجه

- دمای کانوکشن را می توان روی ۴۰ درجه و ۱۰۰ تا ۲۳۰ درجه تنظیم کرد.
- این فر در دمای ۴۰ درجه دارای عملکرد تخمیری است. اگر بخواهید از این حالت استفاده کنید، لازم است صبر کنید تا دمای فر پایین بیاید، زیرا نمی توان با دمای بالاتر از ۴۰ درجه از حالت تخمیری استفاده کرد.
- برای رسیدن به حرارت انتخاب شده چند دقیقه ای وقت لازم است.
- به محض رسیدن به حرارت مناسب، فر شما صدای بیپ می دهد و شما را از این که به حرارت مناسب رسیده است مطلع می کند.
- سپس غذا را در فر گذاشته و بعد فرمان شروع به پخت را اجرا نمایید.

## پخت ترکیبی کانوکشن

در مثال زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور دستگاه را با توان مایکرو ۳۶۰ وات و حرارت کانوکشن ۲۰۰ درجه سانتیگراد برای پخت به مدت زمان ۲۵ دقیقه، برنامه ریزی کنید.

۱ دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.



۲ دکمه **Combi** را فشار دهید.

دکمه **Conv** را فشار دهید.

برای دمای ۲۰۰ درجه کانوکشن دکمه **More** را دوبار فشار دهید.



۳ برای انتخاب توان ۳۶۰ دکمه **Micro** را سه بار فشار دهید.



۴ زمان پخت را تنظیم کنید.

دکمه **10 MIN** را دوبار فشار دهید.

دکمه **1 MIN** را پنج بار فشار دهید.

10 min. 1 min.

۵ دکمه **START/Q-START** را فشار دهید.

در هنگام پخت با فشار کلید **MORE** یا **LESS**

می توانید زمان پخت را افزایش یا کاهش دهید.

هنگام برداشتن خوراک مراقب باشید زیر ظرف

داغ است.



## پخت بیشتر یا کمتر

در مثال زیر به شما نشان خواهیم داد که چگونه برنامه های آشپزی را برای طولانی تر شدن یا کوتاه تر شدن زمان، تغییر دهید.

۱ دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.



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



دکمه **START/Q-START** را فشار دهید.

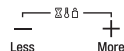


۳ دکمه **More** را فشار دهید.

با هر بار فشار این دکمه زمان پخت ۱۰ ثانیه افزایش می یابد.

دکمه **Less** را فشار دهید.

با هر بار فشار این دکمه زمان پخت ۱۰ ثانیه 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 فشار دکمه **More** یا **Less**، زمان پخت را افزایش یا کاهش دهید.
- در هر حالتی (به غیر از حالت یخ زدایی) می توانید با فشار دکمه **More** یا **Less** مدت زمان پخت را افزایش یا کاهش دهید.

## صرفه جویی در مصرف انرژی

قابلیت **ECO ON** با خاموش کردن صفحه نمایش باعث صرفه جویی در مصرف انرژی می شود. با فشار دکمه **STOP/ CLEAR (ECO ON)** این قابلیت فعال می شود و با باز شدن درب یا فشار هر کلید دیگری، عملکرد فوق لغو می شود.

۱. دکمه **STOP/ CLEAR (ECO ON)** را لمس کنید.

صفحه نمایش خاموش شده و عملکرد **ECO ON** فعال می شود.



برای لغو این عملکرد دکمه **STOP/ CLEAR (ECO ON)**

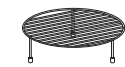
یا دکمه دیگری را فشار دهید.

### اخطار !

همیشه هنگام برداشتن غذا و لوازم از داخل فر از دستکش آشپزی استفاده کنید، زیرا فر و لوازم داخل آن پس از پخت بسیار داغ می شوند.

### توجه !

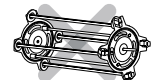
شما می توانید توان مایکرو را در سه وضعیت (۱۸۰ وات، ۲۷۰ وات و ۳۶۰ وات) تنظیم کنید.



سه پایه کوتاه

- برای کسب نتیجه مطلوب از این وسیله (سه پایه کوتاه) استفاده کنید.

- لطفاً از وسایل زیر استفاده نکنید.



جوجه گردان

## آشپزی ایرانی

در مثال زیر نحوه پخت لازانیا به شما نشان می دهیم. دکمه **START/Q-START** را فشار دهید.

START  
Q-START

۱ دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

STOP/CLEAR  
ECO ON

## توجه !

- منوی پخت ایرانی برنامه ریزی شده است.
- با انتخاب منوی ایرانی می توانید اغلب غذاهای مورد علاقه تان را با انتخاب نوع و وزن طبخ کنید.

۲ دکمه **PERSIAN MENU** را دوبار فشار دهید.

عبارت "PC-2" در صفحه نمایش نمایان می شود.



## راهنمای منوی ایرانی

## دستورالعمل

## غذا

## مواد لازم

|             |                  |                |                |                |
|-------------|------------------|----------------|----------------|----------------|
| 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 غذاخوری   | ۲ قاشق غذاخوری | ۳ قاشق غذاخوری |                |
| آب زعفران   | ۱ قاشق چایخوری   | ۲ قاشق چایخوری | ۳ قاشق چایخوری |                |
| نمک         | به اندازه دلخواه |                |                |                |

۱. برنج زعفرانی

- وزن : ۱۰۰ تا ۴۰۰ گرم

- دمای غذا : اتاق

- ظرف : ظرف مایکروویو

(پیرکس گود)

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. درب ظرف را نگذارید تا همه آب آن بخار شود. غذا را در فر قرار دهید.
۳. بعد از شنیدن صدای بیپ، برنج را هم زده و درپوش آن را بگذارید.
- برای ادامه پخت، **Start** (شروع) را فشار دهید.
۴. پس از پخت، برنج را هم زده و درپوش را به مدت ۵ دقیقه روی آن نگهدارید.

## ۲. لازانیا

- دمای غذا : اتاق

- ظرف : ۱۷ × ۲۶ سانتیمتری

- ظرف بر روی سه پایه کوتاه

## مواد لازم برای سس گوشت

۹ عدد نودل خام لازانیا

۲ کیلوگرم گوشت و سس گوجه فرنگی

۴۰ گرم پنیر رنده شده

۴ قاشق غذاخوری روغن زیتون

نمک و فلفل به مقدار دلخواه

۱. ۳ عدد نودل را کنار هم در کف ظرف بچینید، کل کف ظرف پوشیده شود.
۲. ۱/۳ سس و گوشت را بر روی آن پخش کنید. ۳ نودل دیگر بر روی آن چیده و ۱/۳ گوشت و سس گوجه فرنگی را بر روی آن پخش کنید. لایه سوم را نیز مانند لایه های قبلی چیده و مابقی سس و گوشت را بر روی آن پخش کنید. پنیر رنده شده را بر روی غذا بریزید.
۳. ظرف را بر روی سه پایه کوتاه قرار دهید.
- منو و وزن را انتخاب کرده، دکمه **Start** را فشار دهید.
- سس گوشت و گوجه فرنگی
- ۱ عدد ساقه کرفس / ۲ عدد پیاز / ۱ عدد حبه سیر / ۱/۴ کیلوگرم گوجه فرنگی نرم و رسیده / ۱ عدد ساقه آویشن / ۱ برگ بو / ۵۰۰ گرم گوشت چرخ کرده گوساله
- نمک و فلفل به مقدار دلخواه
۱. کرفس، پیازها، سیر و گوجه فرنگی ها را ساطوری کنید.
۲. مخلوط کرفس، پیاز و سیر را در یک ماهی تابه کم روغن تفت دهید تا خمیر نرم درست شود. گوجه فرنگی ها، آویشن، برگ بو، نمک و فلفل را بیفزایید.
- مدت ۳۰ دقیقه هم زده و بجوشانید.
۳. گوشت چرخ کرده را در یک ماهی تابه کم روغن دیگر، به مدت ۵ دقیقه به همراه هم زدن یکنواخت طبخ کنید. سس گوجه فرنگی را داخل گوشت ریخته و مدت ۵ دقیقه طبخ کنید.

## راهنمای منوی ایرانی

| غذا | دستورالعمل |
|-----|------------|
|-----|------------|

### مواد لازم

|              |                 |                |                |
|--------------|-----------------|----------------|----------------|
| گوچه فرنگی   | ۲۰۰ گرم         | ۴۰۰ گرم        | ۶۰۰ گرم        |
| تخم مرغ      | ۱ عدد           | ۲ عدد          | ۳ عدد          |
| روغن ذوب شده | ۱ قاشق غذاخوری  | ۲ قاشق غذاخوری | ۳ قاشق غذاخوری |
| نمک          | به مقدار دلخواه |                |                |

۱. تکه های گوچه فرنگی های، نمک و روغن را با یکدیگر مخلوط کرده و داخل ظرف بریزید.
۲. ظرف را داخل فر قرار دهید. تخم مرغ ها را در یک ظرف دیگر جداگانه مخلوط کنید. و کنار بگذارید.

۳. منو و وزن را انتخاب کرده و دکمه **start** را فشار دهید.
۴. با شنیدن صدای بیپ، مخلوط تخم مرغ ها را اضافه کرده و دکمه **start** را برای ادامه پخت فشار دهید.
- پس از پخت، از فر خارج کرده و کمی صبر کنید.

۳. املت گوچه فرنگی
- وزن: ۲۰۰ تا ۶۰۰ گرم
- دمای غذا: اتاق (گوچه فرنگی)/
- یخچال (تخم مرغ)
- ظرف: پیرکس گود
- (ارتفاع ۲/۵ سانتیمتر)

### 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 مدت ۳ تا ۴ ساعت در مخلوط قرار دهید.
۲. تکه های مرغ را به سیخ بکشید، از سیخ چوبی استفاده کنید.
- سیخ را درست از وسط تکه های گوشت بگذارانید.
۳. سپس سیخ ها را بر روی سه پایه بلند و آن را بر روی سینی فلزی قرار دهید.
- منو و وزن را انتخاب کرده و دکمه **Start** را فشار دهید.
۴. با 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.

۴. جوجه کباب (با استخوان)
- وزن: ۲۰۰ تا ۸۰۰ گرم
- دمای غذا: یخچال
- ظرف: سه پایه بلند
- بر روی سینی

### مواد لازم

- ۴۰ گرم شوید
۱. شویدها را شسته و آب آنها را بگیرید.
۲. شویدها را بر روی سه پایه کوتاه قرار داده و روی آنها را با کاغذ آلومینیوم بپوشانید.
۳. منو را انتخاب کرده و دکمه **start** را فشار دهید.

۵. شوید
- دمای غذا: اتاق
- ظرف: بر روی سه پایه کوتاه

## منوی اروپایی

در مثال زیر به شما نشان خواهیم داد که چگونه ۳۰۰ گرم برنج/پاستا طبخ کنید.

۱. دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

STOP/CLEAR  
ECO ON (E)

۲. **EUROPEAN Menu** را یک بار فشار دهید.

عبارت "**Ec-1**" در صفحه نمایش نمایان می شود.



+  
More

۴. دکمه **START/Q-START** را فشار دهید.

START  
Q-START

## توجه!

- منوی اروپایی از قبل برنامه ریزی شده است.
- منوی اروپایی به شما امکان طبخ اکثر غذاها را با انتخاب نوع و وزن غذا، می دهد.

## راهنمای منوی اروپایی

## دستورالعمل

## غذا

## مواد لازم برای برنج

| برنج                | ۱۰۰ گرم         | ۲۰۰ گرم       | ۳۰۰ گرم       |
|---------------------|-----------------|---------------|---------------|
| کره آب شده          | ۴۰ گرم          | ۴۰ گرم        | ۵۰ گرم        |
| پیاز رنده شده       | ۵۰ گرم          | ۷۵ گرم        | ۱۰۵ گرم       |
| عصاره مرغ یا آب مرغ | ۲۵۰ میلی لیتر   | ۵۰۰ میلی لیتر | ۷۵۰ میلی لیتر |
| سبزیجات معطر        | به مقدار دلخواه |               |               |

۱. برنج و کره آب شده را در یک ظرف بزرگ و گود (۳ لیتری) بریزید و خوب هم بزنید.

۲. عصاره مرغ یا آب مرغ جوشیده را در یک ظرف ریخته و نمک و سبزیجات معطر را بیفزایید. روی ظرف را پوشانده و چند سوراخ ایجاد کنید.

۳. منو و وزن را انتخاب کرده و دکمه **start** را فشار دهید.

۴. پس از پخت، هم زده و در صورت نیاز ۵ تا ۱۰ دقیقه صبر کنید.

## مواد لازم برای پاستا

| پاستا | ۱۰۰ گرم         | ۲۰۰ گرم       | ۳۰۰ گرم        |
|-------|-----------------|---------------|----------------|
| آب    | ۴۰۰ میلی لیتر   | ۸۰۰ میلی لیتر | ۱۲۰۰ میلی لیتر |
| نمک   | به مقدار دلخواه |               |                |

۱. پاستا و آب جوش را همراه با نمک در یک ظرف بزرگ و گود (۳ لیتری) بریزید.

ظرف را در فر قرار دهید.

۲. منو و وزن را انتخاب کرده و دکمه **start** را فشار دهید. پس از پخت مدت ۱ تا ۲

دقیقه صبر کنید. پاستا را با آب سرد آبکشی کنید.

## ۲. کیک شکلاتی

– دمای غذا: اتاق

– ظرف: ۲۳ × ۱۳

ظرف کیک پزی

بر روی سه پایه کوتاه

## مواد لازم

۷۰ گرم ماست / ۱۷۰ گرم شکر / ۱۱۰ گرم مالزنا / ۵۰ گرم پودر کاکائو

۱ قاشق چایخوری بیکینگ پودر / ۱/۴ قاشق چایخوری نمک

۳ عدد تخم مرغ، هم زده / ۵۰ گرم روغن هسته انگور

۱. ماست و شکر را در یک ظرف بزرگ مخلوط کنید.

مالزنا، پودر کاکائو، بیکینگ پودر و نمک را اضافه کنید.

سپس تخم مرغ ها و روغن را افزوده و هم بزنید تا خمیر شود.

۲. کره را داخل ظرف کیک پزی روغنی بریزید.

۳. ظرف کیک را بر روی سه پایه کوتاه قرار دهید. منو را انتخاب کرده و دکمه **start**

را فشار دهید. پس از پخت از فر خارج کرده و صبر کنید تا خنک شود.

## راهنمای منوی اروپایی

| غذا                                                                                              | دستور العمل                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ۳. بیف کبابی<br>- وزن: نیم تا ۲ کیلوگرم<br>- دمای غذا: یخچال<br>- ظرف: سه پایه کوتاه بر روی سینی | گوشت گوساله را با کره یا روغن چرب کنید و به مقدار دلخواه چاشنی بزنید.<br>۲. غذا را بر روی سه پایه کوتاه و آن را بر روی سینی قرار دهید.<br>منو و وزن را انتخاب کرده و دکمه <b>start</b> را فشار دهید.<br>۳. با شنیدن صدای بیپ، غذا را برگردانید. و دکمه <b>start</b> را برای ادامه پخت فشار دهید.<br>پس از پخت، روی آن را با ورق آلومینیوم پوشانده و مدت ۱۰ دقیقه صبر کنید.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| ۴. گراتین دوفینویس<br>- دمای غذا: اتاق<br>- ظرف: ظرف ۲۰×۲۰<br>- بر روی سه پایه کوتاه             | <b>مواد لازم</b><br>۱ کیلوگرم سیب زمینی / ۱ عدد حبه سیر / ۲۰ گرم کره<br>۳۰۰ گرم خامه / ۱۰۰ گرم پنیر رنده شده / جوز، نمک و فلفل به مقدار دلخواه<br>۱. سیب زمینی ها را پوست کنده و بشویید سپس به ضخامت ۵ میلیمتر برش دهید.<br>داخل ظرف را با کره و سیر آغشته کنید.<br>۲. نیمی از سیب زمینی ها را در ظرف ریخته و چاشنی بزنید.<br>بقیه سیب زمینی ها را ریخته و پس از زدن چاشنی، خامه و پنیر را بر روی آن بریزید.<br>۳. ظرف را بر روی سه پایه قرار دهید.<br>منو و وزن را انتخاب کرده و دکمه <b>start</b> را فشار دهید.                                                                                                                                                                                                                                          |
| ۵. سوپ پنیر خامه ای با صدف دریایی<br>- دمای غذا: اتاق<br>- ظرف: ظرف میکروویو                     | <b>مواد لازم</b><br>۱ عدد سیب زمینی خرد شده / نصف پیاز خرد شده / ۲ قاشق غذاخوری نخود سبز تازه<br>۱ عدد ساقه کرفس / ۲۰۰ گرم صدف دریایی (پوست کنده)<br>۲ قاشق غذاخوری روغن / نمک و فلفل به مقدار دلخواه / ۶۰۰ گرم سوپ خامه ای<br>۱. سیب زمینی، پیاز، نخود سبز، کرفس، صدف، نمک و فلفل را در یک ظرف بزرگ ریخته و خوب هم بزنید. با پلاستیک روی آن را ببوشانید.<br>۲. غذا را در فر قرار دهید. منو را انتخاب کرده و دکمه <b>start</b> را فشار دهید.<br>۳. پس از پخت، سوپ خامه ای را افزوده و کاملاً هم بزنید.<br><b>سوپ خامه ای</b><br>نیم فنجان کره / ۶ قاشق غذاخوری آرد همه کاره<br>۲ فنجان شیر / ۱ عدد عصاره مرغ<br>۱. کره را در یک ماهی تابه ذوب کرده و آرد را اضافه کنید تا خمیر شود.<br>۲. شیر و عصاره مرغ را اضافه کرده و با حرارت کم تفت دهید تا سفت شود. |

## منوی شرقی

در مثال زیر به شما نشان خواهیم داد که چگونه آزو (Azu) طبخ کنید. ۳. دکمه START/Q-START را فشار دهید.



۱. دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



### توجه !

- منوی شرقی از قبل برنامه ریزی شده است.
- منوی شرقی به شما امکان طبخ اکثر غذاها را با انتخاب نوع و وزن غذا، می دهد.

۲. دکمه Oriental Menu را یک بار فشار دهید.

عبارت "Oc-1" در صفحه نمایش نمایان می شود.



## راهنمای منوی شرقی

| غذا                 | دستورالعمل                                                                                         |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ۱. آزو              | مواد لازم                                                                                          |
| - دمای غذا: اتاق    | ۵۰۰ گرم گوشت گوساله، برش خورده به تکه های بزرگ                                                     |
| - ظرف: ظرف میکروویو | ۱ عدد خیار شور، چند تکه شده                                                                        |
|                     | ۲ عدد سیب زمینی، چند تکه شده                                                                       |
|                     | ۱ عدد پیاز، چند تکه شده                                                                            |
|                     | ۲ عدد حبه سیر خرد شده                                                                              |
|                     | ۲ قاشق غذاخوری رب گوجه فرنگی                                                                       |
|                     | ۲ قاشق غذاخوری روغن                                                                                |
|                     | ۱ فنجان عصاره یا آب گوشت                                                                           |
|                     | ۱ عدد برگ بو                                                                                       |
|                     | نمک و فلفل به مقدار دلخواه                                                                         |
|                     | ۱. تمامی مواد را در یک ظرف بزرگ و گود مخلوط کنید.                                                  |
|                     | با پلاستیک پوشانده و چند سوراخ ایجاد کنید.                                                         |
|                     | ۲. غذا را در فر قرار دهید. منو را انتخاب کرده و دکمه start را فشار دهید.                           |
|                     | در هنگام پخت حداقل دوبار هم بزنید.                                                                 |
| ۲. سبزی             | مواد لازم                                                                                          |
| - دمای غذا: اتاق    | ۲۵۰ گرم گردو / ۱ عدد پیاز                                                                          |
| - ظرف: ظرف میکروویو | ۲ عدد حبه سیر، ساطوری شده                                                                          |
|                     | نصف قاشق غذاخوری زعفران                                                                            |
|                     | نصف قاشق غذاخوری دارچین                                                                            |
|                     | یک و نیم فنجان آب یا عصاره مرغ                                                                     |
|                     | ۱ کیلوگرم مرغ یا بوقلمون، برش خورده به تکه های بزرگ                                                |
|                     | ۱ قاشق غذاخوری آب انار                                                                             |
|                     | نمک و فلفل به مقدار دلخواه                                                                         |
|                     | ۱. گردو، پیاز، سیر، زعفران، دارچین و آب را داخل یک ظرف ریخته و با استفاده از هم زن برقی، هم بزنید. |
|                     | ۲. مخلوط گردو، مرغ، آب انار، نمک و فلفل را داخل یک ظرف بزرگ اضافه کرده و هم بزنید.                 |
|                     | روی آن را با پلاستیک پوشانده و چند سوراخ ایجاد کنید.                                               |
|                     | ۳. غذا را در فر بگذارید. منو را انتخاب کرده و دکمه start را فشار دهید.                             |
|                     | در هنگام پخت حداقل دوبار هم بزنید.                                                                 |

## راهنمای منوی شرقی

| غذا                                                     | دستورالعمل                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ۳. جوجه کاری<br>- دمای غذا: اتاق<br>- ظرف: ظرف میکروویو | مواد لازم<br>۱۰۰ گرم سینه مرغ، به تکه های بزرگ تقسیم کنید.<br>۱/۴ فنجان روغن زیتون/ ۲ عدد پیاز خرد شده/ ۴ عدد حبه سیر، ساطوری شده<br>۱ ریشه زنجبیل، پوست کنده. ۱ عدد چوب دارچین<br>۲ عدد فلفل قرمز خشک شده/ ۱ قاشق چایخوری پودر زردچوبه<br>۴۰۰ گرم سس گوجه فرنگی/ نصف فنجان آب یا عصاره مرغ<br>نصف فنجان ماست معمولی/ ۱ قاشق غذاخوری آب لیمو<br>نمک و فلفل به مقدار دلخواه<br>۱. تمامی مواد را در یک ظرف بزرگ و گود ریخته و هم بزنید.<br>با پلاستیک پوشانده و چند سوراخ ایجاد کنید.<br>۲. غذا را در فر قرار دهید. وزن را انتخاب کرده و دکمه start را فشار دهید.<br>در هنگام پخت حداقل دو بار هم بزنید. |

مواد لازم

۴. سبزی پلو

- وزن: ۱۰۰ تا ۵۰۰ گرم
- دمای غذا: اتاق
- ظرف: ظرف مایکروویو

|                 |          |                |          |                |                                                         |
|-----------------|----------|----------------|----------|----------------|---------------------------------------------------------|
| ۱۰۰ گرم         | ۲۰۰ گرم  | ۳۰۰ گرم        | ۴۰۰ گرم  | ۵۰۰ گرم        |                                                         |
| ۱۰۰ گرم         | ۲۰۰ گرم  | ۳۰۰ گرم        | ۴۰۰ گرم  | ۵۰۰ گرم        | برنج باسماتی (۱ ساعت خیس خورده)                         |
| ۲۰۰ گرم         | ۴۰۰ گرم  | ۶۰۰ گرم        | ۶۵۰ گرم  | ۷۵۰ گرم        | آب                                                      |
| ۱ ق غ           | ۱/۵ ق غ  | ۲ ق غ          | ۲/۵ ق غ  | ۳ ق غ          | روغن                                                    |
| به مقدار دلخواه |          |                |          |                | جیرا، لونگ، تچ پاتا، نمک، گرام ماسالا<br>پودر فلفل قرمز |
| نصف فنجان       | یک فنجان | یک و نیم فنجان | دو فنجان | دو و نیم فنجان | مخلوط سبزیجات- گل کلم، نخود،<br>هویج، لوبیا سبز         |

۱. روغن، جیرا، لونگ، تچ پاتا و مخلوط سبزیجات را در یک ظرف بزرگ و گود ریخته و خوب هم بزنید. با پلاستیک پوشانده و چند سوراخ ایجاد کنید.
۲. غذا را در فر قرار داده و پس از انتخاب منو، دکمه **start** را فشار دهید.
۳. با شنیدن صدای بیپ، خوب هم زده و برنج، نمک، گرام ماسالا، پودر فلفل قرمز را افزوده و دکمه **start** را فشار دهید.

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ۵. سوپ خارجی<br>- دمای غذا: اتاق<br>- ظرف: ظرف میکروویو | مواد لازم برای پاستا                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                         | <p>۴۰۰ گرم گوشت بره یا گوساله، به برش های بزرگ تقسیم کنید<br/>۱۰۰ گرم برنج دانه بلند، آبکشی شده<br/>۵۰ گرم گردو، آسیاب شده<br/>۱ عدد پیاز، خرد شده<br/>۳ عدد حبه سیر<br/>۱ عدد فلفل قرمز، خرد شده<br/>۲ قاشق چایخوری پودر فلفل قرمز<br/>۳ قاشق غذاخوری نخود سبز، آسیاب شده<br/>۲/۵ فنجان آب یا عصاره گوشت<br/>نمک و فلفل به مقدار دلخواه<br/>۱. تمامی مواد را در یک ظرف بزرگ و گود، کاملاً مخلوط کنید.<br/>با پلاستیک پوشانده و چند سوراخ ایجاد کنید.<br/>۲. غذا را در فر بگذارید. منو را انتخاب کرده و دکمه start را فشار دهید.<br/>در هنگام پخت حداقل دوبار هم بزنید.</p> |

## منوی عربی

۲. برای وارد کردن 0.3Kg دکمه More را دوبار فشار دهید.



۴. دکمه START/Q-START را فشار دهید.



در مثال زیر به شما نشان خواهیم داد که چگونه ۳۰۰ گرم کوفته

را طبخ کنید.

۱. دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



۲. دکمه Arabian Menu را چهار بار فشار دهید.

عبارت "Ac-4" در صفحه نمایش نمایان می شود.



## توجه!

- منوی عربی از قبل برنامه ریزی شده است.
- منوی عربی به شما امکان طبخ اکثر غذاها را با انتخاب نوع و وزن غذا، می دهد.

## راهنمای منوی عربی

| غذا                                                                             | دستورالعمل                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ۱. کلیچا (کلوچه سنتی)<br>- دمای غذا: اتاق<br>- ظرف: سه پایه بلند+ سه پایه کوتاه | <p><b>مواد لازم</b></p> <p>۳۳۰ گرم آرد / ۱۵۰ گرم شیر (گرم) / ۱۰۰ گرم کره آب شده<br/>نصف قاشق چایخوری نمک / ۱ قاشق چایخوری خمیر مایه خشک / ۱ قاشق چایخوری شکر / ۱ زرده تخم مرغ</p> <p>۱. نصف شیر، خمیر مایه و شکر را در یک ظرف هم بزنید. مدت ۵ دقیقه کنار بگذارید تا خمیر مایه فعال شود.</p> <p>۲. آرد، نمک، کره آب شده، مخلوط شیر و خمیر مایه را ترکیب کرده، و باقی شیر گرم را در ظرف مخلوط کنید.</p> <p>۳. خمیر را به مقدار کافی ورز دهید و مدت ۳۰ دقیقه صبر کنید تا عمل بیاید.</p> <p>۴. خمیر را به ضخامت ۳ میلیمتر رول کنید، خمیر را به شکل گرد و با ضخامت ۵ سانتیمتر برش دهید.</p> <p>۵. داخل هر خمیر را با مواد پر کرده و سپس خمیر را از وسط تا کنید، لبه ها را کاملاً فشار دهید تا بسته شود. سطح کلیچا را باز زده تخم مرغ آغشته کنید.</p> <p>۶. کلیچا را بر روی سه پایه بلند قرار داده و سه پایه کوتاه را با کاغذ آلومینیوم بپوشانید. هر کلیچا باید ۲ سانتیمتر فاصله داشته باشد.</p> <p>۷. سه پایه بلند و سه پایه کوتاه را در فر قرار دهید. منو را انتخاب کرده و دکمه start را فشار دهید. پس از پخت غذا را بر روی سه پایه کوتاه قرار دهید و صبر کنید تا خنک شود.</p> <p><b>مواد داخل کلوچه</b></p> <p>۱. فنجان خرمای خشک بدون هسته<br/>۱ قاشق چایخوری هل آسیاب شده<br/>۱ قاشق غذاخوری روغن (یا کره)<br/>۱. در یک ماهی تابه روغن را ذوب کنید، هل و خرما را بیفزایید.<br/>تفت دهید تا خرماها نرم شوند.<br/>۲. کنار گذاشته و صبر کنید تا خنک شود.</p> |
| ۲. دلمه برگ انگور<br>- دمای غذا: اتاق<br>- ظرف: ظرف مایکروویو                   | <p><b>مواد لازم</b></p> <p>۱ بشقاب برگ انگور / ۲ عدد پیاز بزرگ ساطوری شده / نصف فنجان روغن زیتون<br/>۱ عدد حبه سیر، ساطوری شده / ۱ عدد گوجه فرنگی، خرد شده / ۱ فنجان آب لیمو<br/>۱ قاشق غذاخوری رب گوجه / نمک / فلفل سیاه آسیاب شده<br/>۱ فنجان برنج سفید / ۱ فنجان آب / ۱/۴ فنجان شوید ساطوری شده<br/>۱. پیاز، سیر، گوجه فرنگی، رب و آب لیمو را در یک ماهی تابه کم روغن تفت دهید تا برشته شود.<br/>۲. برنج پخته، مخلوط سبزیجات، نمک و فلفل را در یک ظرف ریخته و مخلوط کنید.<br/>۳. برگ انگور را در یک سطح بچینید و یک و نیم قاشق مخلوط برنج را در وسط هر یک بریزید برگ را دور برنج بپیچید.<br/>۴. در یک ظرف بزرگ و گود دلمه ها را قرار داده و آب بیفزایید. با پلاستیک بپوشانید.<br/>۵. غذا را در فر بگذارید. منو را انتخاب کرده و دکمه start را فشار دهید.<br/>۶. پس از پخت، همراه با مقداری خامه ترش میل کنید.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

## راهنمای منوی عربی

| غذا                                                                                                          | دستورالعمل                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ۳. کبزا<br>- دمای غذا: اتاق<br>- ظرف: ظرف مایکروویو                                                          | مواد لازم<br>۱/۴ فنجان کره/ ۱/۲ کیلوگرم مرغ، به ۸ تا ۱۰ تکه تقسیم کنید.<br>۱ عدد پیاز بزرگ، ساطوری شده/ ۳ حبه سیر، آسیاب شده<br>۱/۴ فنجان پوره گوجه فرنگی/ ۱ عدد گوجه فرنگی، خرد شده<br>۲ عدد هویج متوسط، خرد شده/ ۱ نوک انگشت جوز<br>۱ نوک انگشت زیره سبز آسیاب شده/ ۱ نوک انگشت گشنیز آسیاب شده<br>نمک و فلفل سیاه تازه آسیاب شده<br>۲ فنجان آب گرم/ ۱ عدد عصاره مرغ<br>۲۰۰ گرم برنج دانه بلند (آبکشی شده)<br>۱/۴ فنجان کشمش/ ۱/۴ فنجان بادام پوست کنده بو داده<br>۱. مرغ، هویج، سس گوجه فرنگی، سیر، پیاز، گشنیز و کره را در ماهی تابه کم روغن تفت دهید تا برشته شود.<br>۲. مرغ پخته را داخل ظرف بزرگ و گود قرار داده و برنج، آب و ادویه را به آن بیفزایید. درب آن را با پلاستیک پوشانده و چند سوراخ ایجاد کنید.<br>۳. غذا را در فر بگذارید. منو را انتخاب کرده و دکمه start را فشار دهید.<br>در هنگام پخت حداقل دوبار هم بزنید. |
| ۴. کوفته<br>- وزن: ۲۰۰ تا ۴۰۰ گرم<br>- دمای غذا: اتاق<br>- ظرف: سه پایه بلند<br>- بر روی سینی                | مواد لازم برای آماده سازی<br>۴۶۰ گرم گوشت چرخ کرده/ ۱ فنجان جعفری، ساطوری شده<br>۱ عدد پیاز، رنده شده/ ۱/۷ قاشق چایخوری پودر پاپریکا<br>۱/۴ قاشق چایخوری پودر دارچین/ نمک و فلفل به مقدار دلخواه<br>۱. تمامی مواد را در یک ظرف بزرگ، کاملاً مخلوط کنید.<br>۲. مواد را به شکل سوسیس برش داده و شکل دهید.<br>(وزن هر کدام ۱۰۰ گرم و ضخامت هریک ۱/۵ سانتیمتر باشد)<br>۳. غذا را بر روی سه پایه بلند قرار دهید. منو را انتخاب کرده و دکمه start را فشار دهید.<br>۴. با شنیدن صدای بیپ، غذا را برگردانید.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ۵. ماهی درسته سرخ کرده<br>- وزن: ۲۰۰ تا ۸۰۰ گرم<br>- دمای غذا: یخچال<br>- ظرف: سه پایه بلند<br>- بر روی سینی | مواد لازم برای آماده سازی<br>۲ عدد پیاز برش داده شده/ ۲ قاشق غذاخوری روغن<br>۲ قاشق غذاخوری آب لیمو<br>نمک و فلفل به مقدار دلخواه<br>۱. مواد لازم را ترکیب کنید،<br>ماهی را مدت ۳۰ دقیقه در مواد بخوابانید.<br>۲. غذا را بر روی سه پایه بلند و آن را بر روی سینی قرار دهید.<br>منو و وزن را انتخاب کرده و دکمه start را فشار دهید.<br>۳. با شنیدن صدای بیپ، غذا را برگردانده و برای ادامه پخت دکمه start را فشار دهید.<br>پس از پخت، غذا را از فر درآورده و کمی صبر کنید.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

## پخت با کانوکشن فعال

۴. دکمه **START/Q-START** را فشار دهید.



### توجه !

- کانوکشن فعال از قبل برنامه ریزی شده است.
- کانوکشن فعال به شما امکان طبخ اکثر غذاها را با انتخاب نوع و وزن غذا، می دهد.

در مثال زیر نشان داده شده است که چگونه می توان تکه های ۳۰۰ گرمی مرغ را پخت.

۱ دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.



۲ دکمه **ACTIVE CONVECTION** را دوبار فشار دهید.

این علامت در نمایشگر نشان داده می شود: "**At-2**"



۳ برای وارد کردن 0.3 kg دکمه **MORE** را دوبار فشار دهید.



## راهنمای کانوکشن فعال

| غذا                                                                                                        | دستورالعمل                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ۱. مرغ بریانی<br>- وزن: ۸۰۰ گرم تا ۱/۸ کیلوگرم<br>- دمای غذا: یخچال<br>- ظرف: سه پایه کوتاه<br>بر روی سینی | روی تمام قسمت های مرغ، کره یا روغن به همراه ادویه دلخواه بمالید.<br>مرغ کامل را به روی سینه بر روی سه پایه کوتاه قرار داده و آن را بر روی سینی بگذارید.<br>منوی مورد نظر و وزن را انتخاب نموده و دکمه <b>Start</b> را فشار دهید.<br>با شنیدن صدای بیپ، مایعات داخل ظرف را خالی کرده و مرغ را برگردانید. دوباره دکمه <b>Start</b> را فشار دهید تا پختن ادامه پیدا کند. پس از پخته شدن، آن را به مدت ۱۰ دقیقه در داخل فویل نگه دارید. |
| ۲. مرغ بریانی<br>- وزن: ۲۰۰ تا ۸۰۰ گرم<br>- دمای غذا: یخچال<br>- ظرف: سه پایه کوتاه<br>بر روی سینی         | تکه های مرغ را آغشته به کره ذوب شده یا روغن کرده و به میزان دلخواه ادویه بزنید.<br>غذا را بر روی سه پایه بلند و آن را بر روی سینی قرار دهید. منو و وزن را انتخاب کرده دکمه <b>start</b> را فشار دهید. با شنیدن صدای بیپ، غذا را برگردانده و برای ادامه پخت دکمه <b>start</b> را فشار دهید.                                                                                                                                          |
| ۳. بره بریانی<br>- وزن: نیم تا ۲ کیلوگرم<br>- دمای غذا: یخچال<br>- ظرف: سه پایه کوتاه<br>بر روی سینی       | گوشت بره را آغشته به کره ذوب شده کنید و سپس به مقدار دلخواه ادویه بزنید.<br>غذا را بر روی سه پایه کوتاه و آن را بر روی سینی قرار دهید. منو و وزن را انتخاب کرده و دکمه <b>start</b> را فشار دهید. پس از پخت روی آن را با فویل پوشانده و ۱۰ دقیقه صبر کنید.                                                                                                                                                                          |

## راهنمای پخت با کانوکشن فعال

| غذا                                                                                           | دستورالعمل                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ۴. پیتزای تازه<br>- دمای غذا: اتاق<br>- ظرف: ظرف پیتزا بر روی<br>سه پایه کوتاه                | مواد لازم<br>خمیر: ۱۲۰ گرم آرد همه منظوره یا آرد نان / ۱ قاشق چایخوری مخمر خشک فعال<br>۱/۳ قاشق چایخوری نمک / ۱ قاشق چایخوری شکر / ۷۰ میلی لیتر آب گرم. ۱ قاشق<br>چایخوری روغن زیتون مرغوب، بعلاوه مقدار کمی برای مالیدن روی پیتزا<br>مواد روی پیتزا:<br>۳ قاشق غذاخوری سس گوجه فرنگی / ۳۰ گرم سوسیس خرد شده / نصف پیاز خرد<br>شده / ۲ عدد قارچ تازه ورقه شده، نصف فلفل دلمه ای تازه / ۱۰۰ گرم پنیر موزارلا رنده<br>شده. تمام ترکیبات را در ظرفی بزرگ با هم مخلوط کنید. با همزن برقی به هم بزنید تا<br>به صورت خمیری یکنواخت و کش دار در آید.<br>خمیر را پهن کرده و روی ظرف پیتزا قرار دهید. سس پیتزا را روی آن<br>بریزید. مواد روی پیتزا را به همراه پنیر روی آن بریزید.<br>سینی را روی سه پایه کوتاه قرار دهید. منو را انتخاب کرده و دکمه start را فشار دهید. |
| ۵. کلوچه<br>- دمای غذا: اتاق<br>- ظرف: سه پایه بلند + سه پایه کوتاه                           | مواد لازم<br>۸۰ گرم شکر قهوه ای / ۸۰ گرم کره نرم شده<br>۱ عدد تخم مرغ هم زده / ۱۸۰ گرم آرد همه کاره،<br>نصف قاشق چایخوری بیکنینگ پودر / نصف قاشق چایخوری جوش شیرین<br>۱۰۰ گرم چیس شکلات<br>شکر قهوه ای و کره نرم شده را مخلوط کنید. تخم مرغ را به تدریج افزوده و هم بزنید تا<br>پف کند. آرد، بیکنینگ پودر، جوش شیرین و چیس شکلات را افزوده و کاملاً هم بزنید.<br>بر روی سه پایه بلند و سه پایه کوتاه کاغذ آلومینیوم بکشید و با قاشق غذاخوری خمیر را<br>بر روی آنها قرار دهید. کلوچه ها حداقل باید ۲ سانتیمتر باهم فاصله داشته باشند.<br>سه پایه بلند و سه پایه کوتاه را در فر قرار دهید. منو را انتخاب کنید دکمه start<br>را فشار دهید. پس از پخت، از فر درآورده و صبر کنید تا خنک شود.                                                                         |
| ۶. سیب زمینی تنوری<br>- وزن: ۲۰۰ گرم تا ۱ کیلوگرم<br>- دمای غذا: اتاق<br>- ظرف: سه پایه کوتاه | سیب زمینی هایی با اندازه متوسط انتخاب کنید. (هر یک ۲۰۰ تا ۲۲۰ گرم).<br>آنها را شسته و خشک کنید. سیب زمینی ها را با چنگال سوراخ سوراخ کنید.<br>آنها را بر روی سه پایه کوتاه قرار دهید.<br>منوی مورد نظر و وزن را انتخاب کرده و دکمه start را فشار دهید.<br>پس از پخت آنها را به مدت ۱۰ دقیقه در داخل فویل نگه دارید.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ۷. کیک کوچک<br>- دمای غذا: اتاق<br>- ظرف: لیوان کاغذی مافین<br>بر روی سه پایه کوتاه           | مواد لازم<br>۶۰ گرم شکر / ۱۰۰ گرم کره، نرم شده<br>۲ عدد تخم مرغ هم زده / ۱۵۰ گرم آرد همه کاره<br>نصف قاشق چایخوری بیکنینگ پودر<br>۱۰ تا ۱۳ لیوان کاغذی مافین (۵۰ میلیمتر دهانه × ۳۰ میلیمتر ارتفاع)<br>شکر و کره نرم شده را مخلوط کنید. تخم مرغ ها را به تدریج هم بزنید تا پف کنند.<br>آرد و بیکنینگ پودر را افزوده و کاملاً مخلوط کنید.<br>لیوان کاغذی های مافین را با کره پر کنید، هم اندازه باشند (در هر کدام ۲۰ تا ۳۰ گرم).<br>لیوان های مافین را با کاغذ آلومینیوم پوشانده و بر روی سه پایه کوتاه قرار دهید.<br>منو را انتخاب کرده و دکمه start را فشار دهید.<br>پس از پخت، آنها را از فر خارج کرده و صبر کنید تا خنک شوند.                                                                                                                                |

## کنترل دمای گریل

۴ دکمه **10 MIN** را سه بار فشار دهید.

10 min.

در مثال زیر به شما نشان می دهیم که چطور از عملکرد گرم کردن با دمای ۸۰ درجه سانتیگراد به مدت ۳۰ دقیقه استفاده کنید.

۱ دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

STOP/CLEAR  
ECO ON

۵ دکمه **START/Q-START** را فشار دهید.

START  
Q-START

۲ دکمه **GRILL TEMP CONTROL** را دوبار فشار دهید.

عبارت "**Gt-2**" در صفحه نمایش نمایان می شود.

Grill Temp

۳ برای انتخاب "**80 °C**" دکمه **More** را دوبار فشار دهید.

+  
More

### توجه

برای کسب نتیجه بهتر از عملکرد کنترل دمای گریل، پیش از استفاده، از خنک شدن داخل فر مطمئن شوید.

## راهنمای کنترل دمای گریل

| غذا                                                               | دستورالعمل                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ۱. آرام پز                                                        | 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. |
| - دامنه دما: ۱۱۰ درجه سانتیگراد (زیاد)/<br>۹۰ درجه سانتیگراد (کم) | تنظیم در دمای (پایین) ۹۰ درجه                                                                                                                                                   |
| - ظرف: پیرکس درب دار بر روی صفحه<br>چرخان                         | 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) ۱۱۰ درجه                                                                                                                                                   |
|                                                                   | 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                                                                                                                                                                 |
|                                                                   | زمان پخت سنتی                                                                                                                                                                   |
|                                                                   | مدت زمان پخت آرام (بدون هم زدن)                                                                                                                                                 |
|                                                                   | مدت زمان پخت آرام (با هم زدن)                                                                                                                                                   |
|                                                                   | ۹۰ درجه (پایین) ۱۱۰ درجه (بالا) ۹۰ درجه (پایین) ۱۱۰ درجه (بالا)                                                                                                                 |
|                                                                   | ۳۵ تا ۶۰ دقیقه ۶ تا ۱۰ ساعت ۳ تا ۴ ساعت ۴ تا ۶ ساعت ۲ تا ۳ ساعت                                                                                                                 |
|                                                                   | ۱ تا ۳ ساعت ۸ تا ۱۰ ساعت ۴ تا ۶ ساعت ۵ تا ۶ ساعت ۳ تا ۴ ساعت                                                                                                                    |

برای حفظ دمای تنظیم شده، المنت های حرارتی بالا و پایین مورد استفاده قرار می گیرند. از این کارکرد می توانید برای گرم نگه داشتن غذا تا زمان سرو آن استفاده کنید.

۲. گرم نگهداشتن

- دامنه دما: ۶۰ تا ۸۰ درجه

سانتیگراد

- ظرف: پیرکس درب دار بر روی صفحه

چرخان

## راهنمای کنترل دمای گریل

| غذا                                                                                                                  | دستورالعمل                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |              |                                                        |           |         |     |                                   |         |             |                                               |       |                                        |         |              |                                                  |      |                                                   |         |             |      |      |                                                   |         |              |                             |        |                                                      |         |              |                                              |            |                                               |         |              |                              |      |                                            |         |             |                                                        |              |                                                                                                                    |         |              |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------|--------------------------------------------------------|-----------|---------|-----|-----------------------------------|---------|-------------|-----------------------------------------------|-------|----------------------------------------|---------|--------------|--------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------|---------|-------------|------|------|---------------------------------------------------|---------|--------------|-----------------------------|--------|------------------------------------------------------|---------|--------------|----------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------|---------|--------------|------------------------------|------|--------------------------------------------|---------|-------------|--------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|------|
| ۳. خشک کردن میوه<br>- دامنه دما: ۴۰ تا ۹۰ درجه سانتیگراد<br>- ظرف: بر روی سه پایه کوتاه پوشیده شده با کاغذ آلومینیوم | 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.<br>کاغذ پخت را روی سینی پهن نمایید و یک لایه مواد غذایی روی آن قرار دهید.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |              |                                                        |           |         |     |                                   |         |             |                                               |       |                                        |         |              |                                                  |      |                                                   |         |             |      |      |                                                   |         |              |                             |        |                                                      |         |              |                                              |            |                                               |         |              |                              |      |                                            |         |             |                                                        |              |                                                                                                                    |         |              |      |
|                                                                                                                      | <table><tr><th>نوع غذا</th><th>آماده سازی</th><th>تنظیم دما</th><th>زمان بندی</th><th>استفاده</th></tr><tr><td>موز</td><td>به ضخامت ۵ تا ۶ میلی متر برش دهید</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>پس از پوست کندن به قطعات ۸ تا ۱۲ میلیمتری تقسیم کنید</td><td>۶۰ درجه</td><td>۶ تا ۱۰ ساعت</td><td>اسنک، غلات، غذاهای پخته شده، تنقلات پخته شده</td></tr><tr><td>گوچه 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، عصاره یا 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>برای غلیظ کردن سوپ، غذاهای حاوی گوشت، املت یا سرخ کردن</td></tr><tr><td>گوشت خشک شده</td><td>تکه گوشت ها (ضخامت ۵ تا ۶ میلیمتری) را در سس آماده یا خانگی خودتان قرار داده و مدت ۶ تا ۸ ساعت در یخچال قرار دهید.</td><td>۷۰ درجه</td><td>۶ تا ۱۰ ساعت</td><td>اسنک</td></tr></table> | نوع غذا   | آماده سازی   | تنظیم دما                                              | زمان بندی | استفاده | موز | به ضخامت ۵ تا ۶ میلی متر برش دهید | 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 | پس از پوست کندن به قطعات ۸ تا ۱۲ میلیمتری تقسیم کنید | ۶۰ درجه | ۶ تا ۱۰ ساعت | اسنک، غلات، غذاهای پخته شده، تنقلات پخته شده | گوچه فرنگی | آنها را شسته و به ضخامت ۶ میلی متر برش بزنید. | ۶۰ درجه | ۶ تا ۱۰ ساعت | انواع سوپ، خورش، عصاره یا سس | قارچ | با پارچه یا برس تمیز کنید. آنها را نشویید. | ۵۰ درجه | ۴ تا ۸ ساعت | برای غلیظ کردن سوپ، غذاهای حاوی گوشت، املت یا سرخ کردن | گوشت خشک شده | تکه گوشت ها (ضخامت ۵ تا ۶ میلیمتری) را در سس آماده یا خانگی خودتان قرار داده و مدت ۶ تا ۸ ساعت در یخچال قرار دهید. | ۷۰ درجه | ۶ تا ۱۰ ساعت | اسنک |
| نوع غذا                                                                                                              | آماده سازی                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | تنظیم دما | زمان بندی    | استفاده                                                |           |         |     |                                   |         |             |                                               |       |                                        |         |              |                                                  |      |                                                   |         |             |      |      |                                                   |         |              |                             |        |                                                      |         |              |                                              |            |                                               |         |              |                              |      |                                            |         |             |                                                        |              |                                                                                                                    |         |              |      |
| موز                                                                                                                  | به ضخامت ۵ تا ۶ میلی متر برش دهید                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 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                                                                                                               | پس از پوست کندن به قطعات ۸ تا ۱۲ میلیمتری تقسیم کنید                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ۶۰ درجه   | ۶ تا ۱۰ ساعت | اسنک، غلات، غذاهای پخته شده، تنقلات پخته شده           |           |         |     |                                   |         |             |                                               |       |                                        |         |              |                                                  |      |                                                   |         |             |      |      |                                                   |         |              |                             |        |                                                      |         |              |                                              |            |                                               |         |              |                              |      |                                            |         |             |                                                        |              |                                                                                                                    |         |              |      |
| گوچه فرنگی                                                                                                           | آنها را شسته و به ضخامت ۶ میلی متر برش بزنید.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ۶۰ درجه   | ۶ تا ۱۰ ساعت | انواع سوپ، خورش، عصاره یا سس                           |           |         |     |                                   |         |             |                                               |       |                                        |         |              |                                                  |      |                                                   |         |             |      |      |                                                   |         |              |                             |        |                                                      |         |              |                                              |            |                                               |         |              |                              |      |                                            |         |             |                                                        |              |                                                                                                                    |         |              |      |
| قارچ                                                                                                                 | با پارچه یا برس تمیز کنید. آنها را نشویید.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ۵۰ درجه   | ۴ تا ۸ ساعت  | برای غلیظ کردن سوپ، غذاهای حاوی گوشت، املت یا سرخ کردن |           |         |     |                                   |         |             |                                               |       |                                        |         |              |                                                  |      |                                                   |         |             |      |      |                                                   |         |              |                             |        |                                                      |         |              |                                              |            |                                               |         |              |                              |      |                                            |         |             |                                                        |              |                                                                                                                    |         |              |      |
| گوشت خشک شده                                                                                                         | تکه گوشت ها (ضخامت ۵ تا ۶ میلیمتری) را در سس آماده یا خانگی خودتان قرار داده و مدت ۶ تا ۸ ساعت در یخچال قرار دهید.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | ۷۰ درجه   | ۶ تا ۱۰ ساعت | اسنک                                                   |           |         |     |                                   |         |             |                                               |       |                                        |         |              |                                                  |      |                                                   |         |             |      |      |                                                   |         |              |                             |        |                                                      |         |              |                                              |            |                                               |         |              |                              |      |                                            |         |             |                                                        |              |                                                                                                                    |         |              |      |
| ۴. خشک کردن میوه<br>- دامنه دما: ۴۰ درجه سانتیگراد<br>- ظرف: پیرکس بر روی سه پایه کوتاه                              | نحوه درست کردن ماست<br>• یک لیتر شیر در داخل ظرف درب دار مناسب که مقاوم در برابر گرمایست بریزید.<br>• آن را در دمای مناسب (تا ۶۰ یا ۷۰ درجه) بجوشانید و سپس تا ۴۰ درجه خنک کنید.<br>• ۱۵۰ میلی لیتر ماست طبیعی به آن اضافه کرده و خوب به هم بزنید.<br>• درب ظرف را بسته و آن را داخل فر قرار دهید.<br>• منوی مورد نظر را انتخاب نموده و زمان را بین ۵ تا ۸ ساعت تنظیم کنید.<br>نحوه درست کردن خمیر با مایه خمیر<br>• خمیر را داخل ظرفی مقاوم در برابر حرارت قرار داده و با پارچه مخصوص پخت و پز یا پارچه ای مرطوب بپوشانید.<br>• ظرف را در داخل فر قرار دهید.<br>• منو را انتخاب کرده و زمان را در حدود ۴۰ دقیقه تنظیم کنید تا حجم خمیر دو برابر شود.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |              |                                                        |           |         |     |                                   |         |             |                                               |       |                                        |         |              |                                                  |      |                                                   |         |             |      |      |                                                   |         |              |                             |        |                                                      |         |              |                                              |            |                                               |         |              |                              |      |                                            |         |             |                                                        |              |                                                                                                                    |         |              |      |
| ۵. گرم کردن بشقاب<br>- دامنه دما: ۴۰ تا ۱۰۰ درجه سانتیگراد<br>- ظرف: بر روی سه پایه کوتاه                            | از این عملکرد برای گرم کردن یا داغ کردن ظروف استفاده می شود.<br>از مقاوم بودن ظروف در برابر حرارت مطمئن شوید.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |              |                                                        |           |         |     |                                   |         |             |                                               |       |                                        |         |              |                                                  |      |                                                   |         |             |      |      |                                                   |         |              |                             |        |                                                      |         |              |                                              |            |                                               |         |              |                              |      |                                            |         |             |                                                        |              |                                                                                                                    |         |              |      |

## یخ زدایی خودکار

برای پخت هرنوع 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. توجه خاصی به مفاصل بزرگ مرغ و گوشت داشته باشید، 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.

ظرف مخصوص مایکروویو



سینی شیشه ای



در حین آب شدن یخ، صدای بیپ شنیده می شود 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/Q-START** را برای ادامه آب کردن یخ فشار دهید. آب کردن یخ متوقف نخواهد شد (حتی هنگام صدای بیپ) مگر این که درب فر باز شود.

در مثال زیر به شما نشان خواهیم داد که چگونه ۸۰۰ گرم مرغ منجمد را یخ زدایی کنید.

۱. دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.



۲. برای انتخاب برنامه یخ زدایی **POULTRY**(مرغ) دکمه **AUTO DEFROST** را دوبار فشار دهید. عبارت **"def2"** در صفحه نمایش نمایان می شود.



۳. وزن غذایی را که می خواهید یخ زدایی کنید، وارد نمایید. برای وارد کردن **1.4Kg** دکمه **More** را چهارده بار فشار دهید.



۴. دکمه **START/Q-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 باید داخل ظرف مخصوص مایکروویو قرار گیرد.
- لطفاً از وسایل زیر استفاده نکنید.



سه پایه بلند



سه پایه کوتاه

## راهنمای یخ زدایی

- برای یخ زدایی مواد غذایی باید آن را درون ظرف مخصوص مایکروویو و بدون درپوش برروی سینی 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. با شنیدن صدای بیپ، 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.

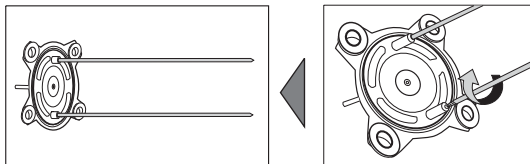
| غذا                                                            | دستورالعمل                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ۱. گوشت<br>- وزن: ۱۰۰ گرم تا ۴ کیلوگرم<br>- ظرف: ظرف مایکروویو | - گوشت چرخ کرده، استیک فیله، قطعات خورشتی، راسته، گوشت زودپز، گوشت ران، برگر گوساله، قطعات گوشت، رولت سرخ شده، سوسیس، کتلت (۲ سانتیمتری).<br>- با شنیدن صدای بیپ، غذا را برگردانید<br>- پس از یخ زدایی، با کاغذ آلومینیومی پوشانیده و ۵ تا ۱۵ دقیقه صبر کنید. |
| ۲. مرغ<br>- وزن: ۱۰۰ گرم تا ۴ کیلوگرم<br>- ظرف: ظرف مایکروویو  | - مرغ درسته، ران، سینه، سینه بوقلمون (کمتر از ۲ کیلوگرم).<br>- با شنیدن صدای بیپ غذا را برگردانید.<br>- پس از یخ زدایی، مدت ۲۰ تا ۳۰ دقیقه صبر کنید.                                                                                                          |
| ۳. ماهی<br>- وزن: ۱۰۰ گرم تا ۴ کیلوگرم<br>- ظرف: ظرف مایکروویو | - فیله، استیک، ماهی درسته، غذای دریایی.<br>- با شنیدن صدای بیپ غذا را برگردانید.<br>- پس از یخ زدایی، مدت ۱۰ تا ۲۰ دقیقه صبر کنید.                                                                                                                            |
| ۴. نان<br>- وزن: ۱۰۰ گرم تا ۵۰۰ گرم<br>- ظرف: حوله کاغذی       | - نان تکه شده، نان گرد، باگت، غیره<br>- پس از یخ زدایی، مدت ۱ دقیقه صبر کنید.                                                                                                                                                                                 |

## نصب جوجه گردان

### ⚠️ خطر

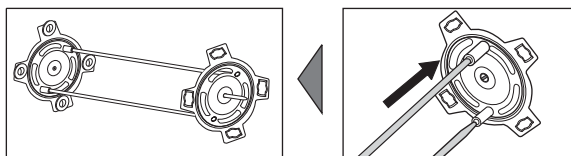
جوجه گردان وسیله بازی نیست.  
جوجه گردان را از دسترس کودکان دور نگهدارید.

۱ میله های باربکیو را در صفحه سمت چپ قرار دهید.



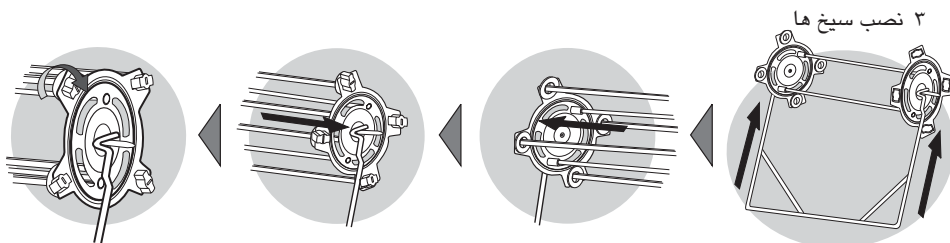
میله باربکیو را پس از قرار دادن  
در صفحه سمت چپ، در جهت  
عقربه های ساعت بچرخانید.

۲ نصب صفحه سمت راست



میله های باربکیو را به صفحه سمت راست فشار دهید

۳ نصب سیخ ها



دستگیره را روی  
جوجه گردان نصب  
کنید.

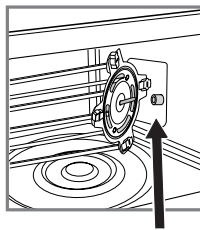
لبه نقطه دار سیخ را  
در حفره صفحه سمت  
چپ قرار دهید.

لبه دیگر سیخ را در  
حفره صفحه سمت  
راست قرار دهید.

آن را در جهت عقربه های  
ساعت بچرخانید تا سفت شود.  
این مراحل را ۴ بار تکرار  
کنید تا جوجه گردان نصب  
شود.

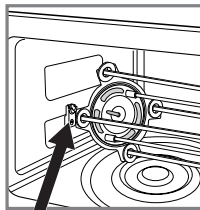
## پخت با جوجه گردان

- ۴ غذایی را که می خواهید در جوجه گردان طبخ کنید، آماده نمایید.  
محور طرف راست را داخل شفت موتور قرار دهید.



شفت موتور

- ۵ محور طرف چپ را بر روی نگهدارنده جوجه گردان قرار دهید.

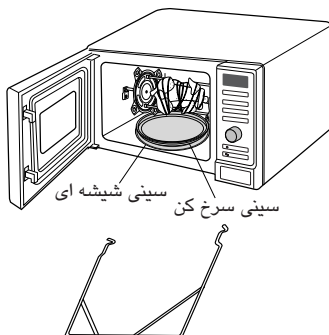


نگهدارنده جوجه گردان

- ۶ دکمه **START/QUICK START** را فشار دهید.  
هنگام پخت با فشار دکمه **More** یا **Less** می توانید  
زمان پخت را افزایش یا کاهش دهید.

START  
Q-START

- پس از پخت، هر دو طرف محور جوجه گردان را با دستگیره آن  
نگه دارید و سپس انتهای سمت چپ را کمی بالا ببرید و از  
انتهای سمت راست آن را بیرون بکشید.



### توجه !

- ۱ پخت با استفاده از جوجه گردان برای گریل کردن گوشت و ماکیان مناسب است. تمام سطح غذا بدون زیر و رو شدن به صورت یک دست برشته می شود.
- ۲ از پخت با جوجه گردان می توانید در حالت گریل، کانوکشن (هواپز) و آشپزی ایرانی استفاده کنید.
- ۳ سیخ جوجه گردان فقط برای پخت توسط جوجه گردان استفاده می شود. پس از پخت با سیخ گردان، میله ها را از دستگاه بیرون آورده و آن را همراه با دیگر لوازم جانبی در مکان مناسبی نگهداری کنید.

- ۱ دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

STOP/CLEAR  
ECO ON (G)

- ۲ دکمه **ROTISSERIE COOK** را دوبار فشار دهید.  
عبارت "rc-2" در صفحه نمایش نشان داده می شود.

Auto  
Rotisserie

- ۳ برای وارد کردن 0.3 kg دکمه **More** را دوبار فشار دهید.

+

More

### ⚠️ خطرات

قبل از پخت مرغ درسته، مطابق شکل، پاها، بال ها و بدن مرغ را با نخ ببندید.



### ⚠️ خطرات

- ۱ سینی فلزی و جوجه گردان را خالی به کار نیندازید زیرا موجب آسیب رسیدن به فر می شود.
- ۲ پس از پخت، سینی فلزی خیلی داغ می شود.
- ۳ توصیه می شود هر بار قبل از پخت، چربی روی صفحه گردان را پاک کنید. روغن داغ روی صفحه گردان ممکن است باعث جرم بستن روی صفحه شود.

### ⚠️ توجه

- برای تمیز کردن جوجه گردان و سینی سرخ کن پس از اتمام پخت، جوجه گردان را از غذا جدا کنید.  
هنگام دست زدن به جوجه گردان و سینی سرخ کن و غذا مراقب باشید، زیرا بسیار داغ هستند.  
در حین پخت، طبیعی است که جوجه گردان و سینی سرخ کن با غذا لک شوند.  
به سادگی سیخ جوجه گردان و سینی سوخاری پز را با آب گرم و صابون و یک پارچه نرم تمیز کنید.  
اگر پس از شستشو، لک های جوجه گردان و سینی سرخ کن از بین نرفت، آنها را به مدت چند دقیقه در آب داغ و صابون قرار دهید.  
از سیم ظرفشویی استفاده نکنید.  
موجب خراشیدگی سطح می شود.

## راهنمای پخت با استفاده از جوجه گردان

| غذا                  | وزن                 | ظروف                             | دمای غذا | دستورالعمل                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------|---------------------|----------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| مرغ درسته            | ۸۰۰ گرم تا ۱۸۰۰ گرم | میله و نگهدارنده بالای سینی فلزی | یخچال    | <p>مواد لازم برای تهیه سس پیاز</p> <p>۲ عدد پیاز رنده شده</p> <p>۳ قاشق غذاخوری زعفران حل شده در آب</p> <p>۵ قاشق غذاخوری روغن</p> <p>۱/۲ فنجان آب لیمو</p> <p>نمک و فلفل به اندازه دلخواه</p> <p>۱. مخلفات سس پیاز را با هم مخلوط کنید و سپس مرغ را در سس پیاز قرار دهید و اجازه دهید به مدت ۲ الی ۴ ساعت در این مخلوط باقی بماند.</p> <p>۲. نمک و فلفل سیاه روی مرغ بپاشید.</p> <p>۳. میله جوجه گردان را در داخل مرغ فرو کنید.</p> <p>دقت داشته باشید که میله درست از داخل مرغ رد شود.</p> <p>۴. بال ها، پاها و بدن مرغ را با یک نخ ببندید و میله را داخل نگهدارنده بالای سینی فلزی در فر قرار دهید.</p> <p>۵. منو و وزن را انتخاب کرده و Start (شروع) را فشار دهید.</p> <p>۶. پس از پخت، آن را از فر خارج کنید.</p> <p>قبل از سرو کردن، مرغ را به مدت ۱۰ دقیقه در داخل فویل آلومینیومی قرار دهید.</p>                                                                                                                                                                                                                 |
| کباب                 | ۲۰۰ تا ۸۰۰ گرم      | میله و نگهدارنده بالای سینی فلزی | یخچال    | <p>مواد لازم برای تهیه سس پیاز</p> <p>عصاره ۲ عدد پیاز</p> <p>۳ قاشق غذاخوری روغن زیتون</p> <p>۲ قاشق غذاخوری زعفران</p> <p>۱. مخلفات سس پیاز را با هم مخلوط نمایید، گوشت را با ضخامتی کمتر از ۱/۵ سانتی متر برش زده و به مدت ۳-۴ ساعت در سس پیاز بخوابانید.</p> <p>۲. تکه های گوشت را به سیخ بکشید، از سیخ چوبی استفاده کنید.</p> <p>سیخ را درست از وسط تکه های گوشت عبور دهید.</p> <p>۳. غذا را بر روی سه پایه و آن را بر روی سینی قرار دهید. منو و وزن را انتخاب کرده و Start (شروع) را فشار دهید.</p> <p>۴. با شنیدن صدای بیپ، تکت ها را برگردانید و برای ادامه پخت دکمه Start (شروع) را فشار دهید.</p> <p>پس از پخت، آن را از فر خارج کرده و صبر کنید.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| به سیخ کشیدن سبزیجات | ۲۰۰ تا ۴۰۰ گرم      | میله و نگهدارنده بالای سینی فلزی | یخچال    | <p><b>ترکیبات</b></p> <p>خیار، به صورت ضخیم برش دهید یا آن را چند قسمت کنید.</p> <p>بادمجان ها را به صورت مکعبی برش دهید.</p> <p>قارچ ها، به صورت درسته یا آن را چند قسمت کنید.</p> <p>فلفل قرمز یا سبز، همراه با دانه آن را چند قسمت کنید.</p> <p>گوچه فرنگی، درسته یا آن را به چهار قسمت تقسیم کنید.</p> <p>کدوی ریز، به صورت ضخیم برش دهید.</p> <p>پیاز ترشی</p> <p>* مواد لازم برای آماده سازی</p> <p>۱۲۵ میلی لیتر روغن سرخ کردنی یا روغن زیتون</p> <p>۳۷۵ میلی لیتر سرکه سفید یا سرکه قرمز</p> <p>۱ حبه سیر، له شده</p> <p>۱ عدد پیاز کوچک خرد شده</p> <p>پودر فلفل تازه به اندازه دلخواه</p> <p>۱. ترکیبی از سبزیجات بالا را تهیه کنید، تا طعم و رنگ خوبی در اختیار داشته باشید.</p> <p>۲. سبزیجات خرد شده را برای چند ساعت در مواد فوق بخوابانید.</p> <p>۳. با استفاده از سیخ جوجه گردان این سبزیجات را به سیخ بکشید.</p> <p>میله را درست از وسط تکه های سبزیجات بگذرانید.</p> <p>۴. میله را داخل نگهدارنده بالای سینی فلزی در فر قرار دهید.</p> <p>۵. منو و وزن را انتخاب کرده و Start (شروع) را فشار دهید.</p> |

## مشخصه های غذا و پخت با مایکروویو

### توجه دقیق به همه ی موارد

دستورهای پخت که در این دفترچه 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 مراقب باشید. فر مایکروویو شما مجهز به چراغ است و به طور خودکار وقتی فر روشن است چراغ نیز روشن می شود تا بتوانید داخل را دیده و آماده شدن غذا را بررسی نمایید. دستورالعمل های داده شده در دستور پخت برای بهتر شدن غذا و مانند آنها به عنوان حداقل مراحل پیشنهادی است. اگر غذا به خوبی نمی پزد، تدابیری را که صلاح می دانید به کار بگیرید.

### عواملی که در زمان پخت غذا موثرند

عوامل زیادی بر پخت و زمان آن اثر می گذارد، دمای ترکیبات مورد استفاده در مقدار زمان پخت نقش مهمی دارند. به طور مثال کیک که با کره منجمد، شیر و تخم مرغ درست می شود، دمای زیادی برای پخت 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 به صورت خام باقی مانده و گاهی می خواهید بنابه میل شخصی، غذا بیشتر از آنچه که تعیین شده پخته شود. هدف دفترچه راهنما این است که روش های مطمئنی را برای طبخ ارائه کند، چرا که غذای بیش از حد طبخ شده فاسد محسوب می شود. در برخی از برنامه های طبخ مانند تهیه کیک و فرنی، توصیه شده غذا را پیش از پخت کامل از فر خارج کنید. این کار اشتباه نیست چرا که اگر پس از خارج کردن از فر روی آنها را بپوشانیم و کمی صبر کنیم، بر اثر گرمای محبوس در ظرف، غذا به آرامی به پخت خود 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 گوناگون، تجربه کسب کنید.

### تراکم غذا

غذاهای سبک، دارای منافذ مانند کیک و نان سریع تر از غذاهای سنگین و غلیظ مانند کاسارول و گوشت بریانی می پزند. باید در پخت چنین غذاهایی مراقب باشید که لبه های نان و سایر موارد خشک و سفت نشوند.

### ارتفاع غذا

از آنجایی که قسمت بالایی غذا به خصوص گوشت بریانی سریع تر از قسمت پایینی می پزد، پس بهتر است غذا را در حین طبخ به صورت مرتب بچرخانیم.

### مقدار رطوبت غذا

از آنجایی که گرمی حاصل از مایکروویو رطوبت را تبخیر می کند، غذاهای نسبتاً خشک مانند گوشت بریانی و برخی از سبزیجات را باید پیش از پخت کمی مرطوب کرد و یا روی آنها را پوشاند تا رطوبت شان را حفظ کنند.

### مقدار استخوان و چربی غذا

استخوان حرارت را انتقال داده و چربی سریع تر از گوشت می پزد. پس در هنگام پخت غذاهای چرب یا استخوان دار مراقب باشید تا یکنواخت پخته و یا بیش از اندازه نپزند.

### مقدار غذا

تعداد امواج مایکروویو در فر شما بدون توجه به میزان پختن غذا ثابت می ماند بنابر این هر چه غذای بیشتری در فر قرار دهید، زمان پخت طولانی تر می شود. به یاد داشته باشید که میزان غذا را نصف می کنید، زمان پخت را حداقل به یک سوم کاهش دهید.

### شکل غذا

امواج مایکرو فقط ۲ سانتیمتر در غذا نفوذ می کنند. بخش داخلی غذاهای ضخیم با ورود گرما به داخل آن، پخته می شوند. بدترین شکل ممکن برای غذایی که در مایکروویو پخته می شود این است که به شکل مکعب ضخیم باشد، قبل از اینکه 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، در نتیجه موجب پخت سریع تر غذا می شود. روکش یا حفاظ مخصوص مایکروویو را در حالی که یک گوشه آن برگشته استفاده کنید تا از سوختن غذا جلوگیری شود.

## مشخصه های 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 وریستر شایر، سس سویا یا سس باریکیو قهوه ای رنگ و دلپذیرتر نمود. مقدار کمی از این سس ها طعم یا دستور اولیه را تغییر نمی دهد.

### پوشاندن با کاغذ ضد چربی

این کاغذها چون در مقایسه با درب ظرف، شل تر هستند بنابراین این قسمت بیرونی غذا کمی خشک تر می شود.

### چیدمان

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 تکنیک های مایکروویو است. در پخت معمولی غذا را به خاطر مخلوط 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 گوشت های بریان و مرغ درسته را باید پشت و رو کنید تا قسمت بالا و پایین به طور یکسان سرخ شود. بهتر است مرغ را تکه تکه کنید.

### قسمت های ضخیم را رو به بیرون بگذارید

از آنجایی که امواج مایکروویو جذب قسمت های بیرونی غذا می شود، بهتر است قسمت های ضخیم گوشت، مرغ و ماهی را به طرف لبه های ظرف قرار دهید. بدین ترتیب قسمت های ضخیم تر انرژی مایکروویو بیشتری دریافت کرده و غذا یکنواخت می پزد.

### پوشاندن

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

### بالاتر قرار دادن غذا

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

### سوراخ کردن

مواردی که دارای غشاء هستند را باید با چنگال سوراخ کرد تا در فر نترکند. چنین غذاهایی شامل زرده و سفیده تخم مرغ، صدف و کل سبزیجات و میوه جات است.

### بررسی 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 شود اما اکثر غذاها مثل گوشت ها و مرغها را کمی نیم پز از فر خارج کرده و بعد از چند دقیقه مکث برای ادامه پخت 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 نکه می دارند. در طول این مدت غذا را معمولاً می پوشانند تا دمای خود را حفظ کند مگر آنهایی که باید خشک شوند (مثال بعضی از کیک ها و بیسکویت ها) این مدت مکث به غذا امکان می دهد کار پخت خود را تمام کرده و همچنین چاشنی در غذا محفوظ شود.

## تمیز کردن فر مایکروویو

### ۱ تمیز کردن داخل فر

غذاهایی که در حین پخت می پرند دیواره فر و بین درب 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 درب و چهار چوب آن را پاک کنید. لازم است این محوطه را پاک کنید تا درب 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 قوی 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 با حوله کاغذی خشک کنید. به منظور جلوگیری از صدمه دیدن قسمتهای عملیاتی داخل فر، آب نباید وارد آن شود. برای تمیز کردن صفحه کلید، درب 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 درب 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 درب 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 به هیچ وجه از بخارشوی استفاده نکنید.

## پرسش و پاسخ

| سوال                                                          | جواب                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| وقتی چراغ فر روشن نمی شود علت چیست؟                           | ممکن است دلایل متعددی داشته باشد. لامپ سوخته یا در بسته نشده باشد.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| آیا انرژی مایکروویو از صفحه شیشه ای جلوی آن می گذرد؟          | سورخ ها و پورتهایی برای عبور نور تعبیه شده اما انرژی مایکروویو از آن نمی گذرد.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| چرا با زدن هر دکمه روی صفحه کلید صدای بیپ می شنویم؟           | این صدا برای اطمینان از درست وارد شدن دستور است.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| اگر مایکروویو را خالی روشن کنیم خراب می شود؟                  | بله هرگز آن را خالی روشن نکنید.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| چرا گاهی اوقات تخم مرغ ها می ترکند؟                           | 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 سورخ کنید. هرگز تخم مرغ را با پوست داخل فر نگذارید.                                                                                                                                                                                                            |
| چرا زمان مکث بعد از تمام شدن زمان پخت مایکروویو توصیه می شود؟ | 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 فر من با سرعتی که کتاب شما ارائه داده غذا را نمی پزد؟     | راهنمای آشپزی را بار دیگر بررسی کنید تا مطمئن شوید که مراحل را درست رفته اید و بررسی کنید ببینید چه عواملی بر زمان پخت تاثیر گذار هستند. زمان طبخ و تنظیمات دما پیشنهادی هستند و برای جلوگیری از پخت بیش از اندازه ارائه شده اند. تنوع سایز، شکل، وزن و ابعاد غذا به زمان پخت بیشتری نیاز دارد. همراه با راهنمای پخت ارائه شده از تجربیات خودتان نیز استفاده کنید درست همانند آشپزی با اجاق معمولی. |

## مشخصات فنی

| MC61*** SC-324***                   |                  |
|-------------------------------------|------------------|
| 230 V~ 50 Hz                        | برق ورودی        |
| (IEC60705 rating standard) 900 Watt | خروجی            |
| 2450 MHz                            | فرکانس مایکروویو |
| 530 mm(W) X 322 mm(H) X 533 mm(D)   | ابعاد بیرونی     |
| 2600 watt                           | حداکثر           |
| 1400 Watt                           | مایکروویو        |
| 1250 Watt                           | گریل             |
| (Max. 2450 Watt) 1250 Watt          | کانوکشن          |
| Max. 2600 Watt                      | ترکیبی           |

مصرف برق

یادداشت

## فهرست نمایندگان خانگی شرکت مشتریان گلدیران

|                                               |           |
|-----------------------------------------------|-----------|
| ۸۴۷۳۳                                         | اشتهارد   |
| ۰۲۱۸۴۷۳۳                                      | اصفهان    |
| ۴۴۵۲۸۸۶۰-۴۴۵۲۹۱۴۴<br>۴۴۵۲۲۹۵۳                 | اقلید     |
| ۴۳۳۳۱۳۵۵-۴۳۳۲۲۹۰۶                             | الیگودرز  |
| ۷۲۲۴۹۹۵                                       | املش      |
| ۳۳۳۱۹۸۹                                       | امیدیه    |
| ۳۲۳۴۸۰۹۵-۳۲۳۴۵۰۰۱                             | امیرکلا   |
| ۳۲۲۲۱۱۶                                       | انار      |
| ۴۲۲۸۱۲۴-۴۲۲۸۲۲۱<br>۴۲۲۰۸۱۴-۴۲۲۵۵۷۲<br>۴۲۲۸۸۷۸ | اندیمشک   |
| ۳۳۳۳۴۴۴                                       | اهر       |
| ۵۲۲۵۴۷۴                                       | اهرم      |
| ۰۲۱۸۴۷۳۳                                      | اهواز     |
| ۵۲۳۱۲۱۱                                       | ایذه      |
| ۲۲۳۰۱۳۷                                       | ایران شهر |
| ۳۳۴۶۳۷۸-۳۳۳۸۴۷۳<br>۳۳۴۶۷۳۰-۳۳۵۳۸۴۳            | ایلام     |

|                                                                                            |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| ۳۲۲۳۳۹۳۹-۳۲۲۴۹۰۶۶<br>۳۲۲۲۱۰۱۵-۶<br>۳۲۲۴۹۲۱۰-۳۲۲۲۵۸۲۴<br>۳۳۳۶۸۸۴۴۱-۳۳۳۶۸۸۴۴۰                | اراک           |
| ۳۳۲۴۹۳۷۰-۳۳۲۴۵۵۸۱<br>۳۳۲۴۵۴۱۴-۳۳۲۳۵۶۵۶<br>۳۳۶۱۸۰۰۱-۳۳۶۱۷۸۱۴<br>۳۳۷۱۰۰۹۴-۶                  | اردبیل         |
| ۵۲۴۲۵۶۶-۵۴۲۴۳۵۵۵                                                                           | اردستان        |
| ۷۲۳۱۶۱۷-۷۲۳۰۷۸۲                                                                            | اردکان         |
| ۴۳۵۲۳۰۳۹                                                                                   | ارسنجان        |
| ۳۲۲۲۴۵۷۱-۳۳۸۵۰۵۸۴<br>۳۲۷۷۵۹۹۱<br>۳۲۲۲۰۲۵۰-۳۲۲۴۰۹۲۰<br>۳۸۴۲۴۹۳-۳۸۴۲۱۷۰<br>۳۳۴۵۵۶۰۵-۳۳۴۴۰۱۲۳ | ارومیه         |
| ۵۳۲۲۷۱۸۲                                                                                   | استهبان        |
| ۳۳۲۲۴۲۸۶<br>۳۳۲۲۵۱۸۴-۳۳۲۲۴۱۶۱                                                              | اسدآباد        |
| ۷۲۲۲۶۶۹                                                                                    | اسفراین        |
| ۵۲۲۷۸۶۷-۵۲۲۲۱۸۲                                                                            | اسلام آباد غرب |
| ۸۴۷۳۳                                                                                      | اسلامشهر       |

|                                                                                     |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| ۴۴۷۷۹۱۲-۴۴۷۷۸۲۶<br>۴۴۴۴۹۳۵-۴۴۴۴۹۴۰<br>۴۴۲۱۲۰۵<br>۴۴۳۱۲۸۸-۴۴۳۳۲۱۲<br>۴۴۲۶۸۵۳-۴۴۴۴۴۰۰ | آبادان        |
| ۴۴۳۳۸۲۸۱-۴۴۳۴۸۲۸۱<br>۴۴۳۴۴۴۸۸-۴۴۳۳۸۵۹۹                                              | آباده         |
| ۶۲۲۳۶۷۹                                                                             | آبدانان       |
| ۳۲۸۲۴۷۰۵-۳۲۸۲۶۸۷۵                                                                   | آبیک          |
| ۳۴۲۳۳۸۸۲                                                                            | آذرشهر        |
| ۳۵۷۳۹۳۷۰                                                                            | آزادشهر       |
| ۵۲۱۲۶۲۳-۵۲۶۳۴۵۲                                                                     | آستارا        |
| ۴۲۲۴۳۹۱-۴۲۲۴۶۰۳                                                                     | آستانه اشرفیه |
| ۴۲۲۱۷۶۶-۴۲۲۵۶۵۵                                                                     | آشخانه        |
| ۳۴۵۲۸۷۲۰-۳۴۵۲۷۴۳۳                                                                   | آق قلا        |
| ۲۲۲۱۹۰۷-۲۲۵۴۴۶۵<br>۴۳۲۹۲۷۰۷-۸<br>۴۴۲۲۳۳۶۸-۲۲۸۲۲۲۸<br>۴۴۲۲۸۳۶۸                       | آمل           |
| ۶۸۲۳۶۱۷                                                                             | ابرکوه        |
| ۳۵۲۷۷۷۱۱                                                                            | ابهر          |

## فهرست نمایندگان خانگی شرکت مشتریان گلдіران

|                                                                  |                |
|------------------------------------------------------------------|----------------|
| ۳۴۵۲۸۲۳۹-۳۴۵۲۴۸۵۶<br>۳۴۵۲۷۸۲۰-۳۴۵۲۷۸۱۷<br>۳۴۵۶۳۳۸۷               | بهشهر          |
| ۴۲۳۳۰۰۰                                                          | بیجار          |
| ۲۲۳۴۵۷۷-۲۲۳۱۱۹۰<br>۴۴۴۵۸۳۷-۴۴۴۰۶۶۰<br>۴۴۴۹۹۱۱<br>۴۴۳۲۵۱۵-۴۴۳۳۳۰۹ | بیرجند         |
| ۳۶۷۹۵۲۹۰                                                         | بیضاء          |
| ۳۲۸۲۵۰۰۱                                                         | بيله سوار      |
| ۳۲۷۸۵۱۷۸-۳۲۷۸۶۱۸۹<br>۳۲۷۸۵۶۶۲-۳۲۷۳۰۰۰۱                           | پارس آباد مغان |
| ۸۴۷۳۳                                                            | پاکدشت         |
| ۳۲۲۲۱۱۸۹-۳۲۲۲۴۴۰۲                                                | پلدختر         |
| ۴۴۲۹۹۱۸                                                          | پیرانشهر       |
| ۳۵۲۸۸۲۳۹                                                         | تاکستان        |
| ۴۲۲۰۳۰۳-۴۲۳۵۱۱۵<br>۴۲۲۶۸۲۱-۴۲۲۱۹۹۹<br>۴۲۳۱۶۱۷-۴۲۲۱۴۵۴            | تالش           |

|                                               |            |
|-----------------------------------------------|------------|
| ۴۲۴۳۲۰۵-۳۲۲۶۱۳۵<br>۴۲۴۵۹۲۸ - ۴۲۴۵۰۲۶          | بندر انزلی |
| ۳۴۴۳۳۴۰۵-۳۴۴۳۱۳۷۸                             | بندر ترکمن |
| ۵۲۲۰۰۰۸                                       | بندر جاسک  |
| ۸۲۲۲۶۰۶                                       | بندر دیر   |
| ۲۲۳۷۶۶۷-۳۳۳۱۶۳۹<br>۳۳۵۰۹۹۷-۳۳۵۴۰۰۲<br>۲۲۴۴۷۰۲ | بندر عباس  |
| ۳۳۳۱۵۴۶                                       | بندر کنگ   |
| ۴۸۲۷۶۶۶-۴۸۲۲۸۹۵                               | بندر کیشهر |
| ۳۲۲۰۰۰۵                                       | بندر گناوه |
| ۲۲۴۲۶۴۱                                       | بندر لنگه  |
| ۳۴۲۲۳۲۸۶-۳۴۲۲۲۲۹۱<br>۳۴۲۲۵۲۳۵                 | بوئین زهرا |
| ۲۵۲۲۸۹۵-۲۵۴۱۱۱۰<br>۲۵۳۰۰۱۳<br>۳۵۴۱۷۵۷-۳۵۴۱۷۵۶ | بوشهر      |
| ۴۶۲۴۳۸۵۳-۴۶۲۴۳۸۵۲                             | بوکان      |
| ۲۲۲۴۴۳۵-۳۳۱۵۰۱۰<br>۴۲۲۵۲۲۷                    | بهبهان     |

|                                                          |           |
|----------------------------------------------------------|-----------|
| ۰۲۱۸۴۷۳۳                                                 | بابل      |
| ۳۵۲۵۳۸۸۸-۳۵۲۵۲۸۸۸<br>۵۲۵۴۷۳۳-۵۲۲۲۱۳۳<br>۳۵۲۵۶۶۲۰-۵۲۲۵۶۹۳ | بابلسر    |
| ۴۲۲۱۴۱۴-۴۲۲۴۰۰۱                                          | باغملک    |
| ۴۲۲۴۴۴۰                                                  | بافت      |
| ۴۲۶۲۵۷۶                                                  | بانه      |
| ۲۲۲۰۰۶۳-۲۲۴۰۶۴۱<br>۲۲۵۰۷۰۵-۲۲۲۹۶۴۱<br>۵۸۴۲۲۲۷۰۲۲         | بجنورد    |
| ۴۲۲۱۸۴۴-۴۲۴۳۷۹۸                                          | برازجان   |
| ۷۲۲۰۲۸۱                                                  | بردسکن    |
| ۴۲۶۲۸۶۲۸-۴۲۶۲۳۶۰۳<br>۴۲۴۶۰۹۲۲-۴۲۶۲۷۹۰۶                   | بروجرد    |
| ۴۲۲۲۴۱۹                                                  | بروجن     |
| ۳۲۲۶۶۶۲                                                  | بشرویه    |
| ۲۲۱۷۷۸۴                                                  | بم        |
| ۷۲۲۸۳۱۲-۷۲۳۰۲۴۰<br>۳۷۷۴۳۸۲۰                              | بناب      |
| ۲۲۳۰۰۲۳                                                  | بندر امام |

## فهرست نمایندگان خانگی شرکت مشتریان گلدیران

|                                                       |          |
|-------------------------------------------------------|----------|
| ۴۲۲۷۳۶۳                                               | خواف     |
| ۵۷۷۵۱۰۶                                               | خوانسار  |
| ۶۲۲۸۳۶۴                                               | خورموج   |
| ۳۶۲۵۶۹۹۰-۳۶۲۵۲۲۹۰<br>۳۶۴۴۴۵۰۸-۳۶۴۴۰۴۵۲                | خوی      |
| ۵۳۵۴۴۵۶۲-۵۳۵۲۸۶۹۱                                     | داراب    |
| ۵۷۲۲۳۸۱۲                                              | داران    |
| ۵۲۴۳۶۱۵                                               | دامغان   |
| ۳۴۵۳۳۴۶۲                                              | دانسفهان |
| ۵۲۲۶۰۱۵                                               | درگز     |
| ۵۲۲۷۶۹۲-۵۲۲۳۴۸۷                                       | دره شهر  |
| ۲۲۲۷۲۹۶-۲۲۳۷۵۵۲<br>۲۲۲۳۳۹۹-۲۲۳۰۱۴۵<br>۲۲۴۲۲۲۰-۲۲۴۹۴۰۰ | دزفول    |
| ۴۴۲۲۸۱۹۰-۴۴۲۲۶۸۲۸                                     | دلیجان   |
| ۸۴۷۳۳                                                 | دماوند   |
| ۴۳۲۲۹۸۳۱-۳۴۲۳۸۲۲۶                                     | دورود    |
| ۴۲۲۱۰۸۷                                               | دوگنبدان |
| ۳۲۲۶۲۴۲۰                                              | دهدشت    |

|                                                                                            |                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| ۴۴۶۶۹۲۷۳-۴۴۶۶۷۲۰۷                                                                          | چمستان          |
| ۴۶۱۲۳۲۳۰-۴۶۱۲۷۶۹۲<br>۴۶۱۲۹۱۹۲-۴۶۱۲۶۴۴۶                                                     | چناران          |
| ۳۴۲۲۰۹۰۷                                                                                   | خدابنده (قیدار) |
| ۳۲۲۳۵۶۹۱-۳۲۲۳۵۶۹۰<br>۳۳۳۱۹۰۳۷-۳۳۳۰۲۷۵۲<br>۳۳۳۰۷۵۶۷<br>۳۲۲۲۳۹۴۲-۳۲۲۱۴۵۳۱<br>۳۲۴۱۷۱۳-۳۲۴۱۷۱۰ | خرم آباد        |
| ۴۴۵۱۳۰۸                                                                                    | خرم بید         |
| ۳۵۵۲۳۷۳۵-۳۵۵۲۷۰۰۰                                                                          | خرمدره          |
| ۴۲۲۵۰۰۸-۴۲۲۸۲۲۲-۴۲۲۶۳۳۲<br>۴۲۴۰۳۸۲                                                         | خرمشهر          |
| ۳۲۴۴۳۷۵۰                                                                                   | خسروشهر         |
| ۳۲۴۳۱۴۲۰                                                                                   | خلخال           |
| ۷۷۲۳۲۵۲                                                                                    | خلیل آباد       |
| ۴۲۲۳۵۵۵-۴۲۲۲۸۹۹۰                                                                           | خمام            |
| ۴۲۲۲۰۲۷۰-۴۲۲۲۳۹۰۱<br>۴۶۲۲۴۴۱۰                                                              | خمین            |
| ۳۳۶۷۸۱۳۳                                                                                   | خمینی شهر       |
| ۵۲۵۵۱۴۹۴-۵۲۶۲۳۴۹۵                                                                          | خنج             |

|                                                 |             |
|-------------------------------------------------|-------------|
| ۴۲۳۲۵۴۰-۴۲۳۰۷۹۶<br>۴۲۳۰۵۶۹<br>۴۲۳۲۹۰۰           | تایباد      |
| ۰۲۱۸۴۷۳۳                                        | تبریز       |
| ۲۲۲۴۲۱۱-۲۲۴۱۳۲۳-۲۲۲۷۷۹۱                         | تربت جام    |
| ۲۲۲۳۴۷۱-۲۳۱۳۴۷۷-۲۲۲۳۴۷۷<br>۲۲۳۴۳۲۷-۲۲۳۰۰۰۱      | تربت حیدریه |
| ۴۵۵۲۴۳۱۰                                        | تکاب        |
| ۵۴۲۲۹۹۷۸-۵۴۲۲۵۳۸۲-۵۴۲۸۲۹۳۳<br>۵۴۲۲۰۸۲۹-۵۴۲۳۷۳۳۲ | تنکابن      |
| ۳۴۹۲۴۳۲۸                                        | تویسرکان    |
| ۸۴۷۳۳                                           | تهران       |
| ۳۲۲۵۵۵۳                                         | جاجرم       |
| ۶۲۲۲۵۱۲-۶۲۲۵۸۴۴                                 | جوانرود     |
| ۴۲۵۴۵۴۱۱-۴۲۵۴۵۴۷                                | جویبار      |
| ۵۴۲۶۲۷۵۷-۵۴۴۴۵۷۴۷                               | جهرم        |
| ۲۲۱۲۳۱۸-۲۳۱۶۶۳۱-۲۴۱۰۸۲۵                         | جیرفت       |
| ۵۲۲۲۷۲۵۲-۴۲۸۳۵۱۸-۲۲۲۰۶۰۱                        | چابهار      |
| ۵۲۲۴۱۷۵۸-۵۲۲۲۶۷۸۲<br>۵۲۲۱۵۶۹۷-۸                 | چالوس       |

## فهرست نمایندگان خانگی شرکت مشتریان گلدیران

|                                                               |           |
|---------------------------------------------------------------|-----------|
| ۳۳۳۶۸۷۷-۴-۳۳۳۶۵۵۱<br>۳۳۳۱۰۴-۳۳۳۸۵۱۴-۴۴۵۵۰۵۱                   | سمنان     |
| ۴۲۲۷۹۳۴                                                       | سنقر      |
| ۳۲۸۸۳۶۹-۳۲۴۴۷۰۰-۳۲۳۷۸۶۸<br>۳۲۴۷۵۴۵<br>۲۲۶۷۰۳۵-۳۲۸۱۳۳۸-۳۲۳۷۷۰۶ | سندج      |
| ۴۲۴۲۱۶۰۰-۴۲۴۵۴۹۴۱                                             | سوادکوه   |
| ۳۲۲۱۵۱۴                                                       | سیاهکل    |
| ۴۲۲۶۵۷۴۷-۳۲۲۱۶۹۸-۴۲۳۳۷۳۵                                      | سیرجان    |
| ۳۲۲۰۰۶۸-۳۲۲۱۱۲۳                                               | شادگان    |
| ۳۳۹۱۰۰۰-۳۳۹۱۲۰۰<br>۳۳۳۴۷۱۷<br>۲۲۲۱۹۶۵<br>۲۲۲۸۳۸۷              | شاهرود    |
| ۴۶۳۲۲۱۳۳                                                      | شاهین دژ  |
| ۵۲۴۰۹۵۹<br>۴۵۲۲۷۹۳۲<br>۴۵۲۱۲۰۰۷-۸                             | شاهین شهر |
| ۴۲۴۲۰۲۰۲                                                      | شبستر     |
| ۷۸۲۵۰۹۰-۷۸۲۳۰۶۵<br>۷۸۲۵۱۲۲                                    | شفت       |

|                                                                         |           |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------|
| ۵۲۳۱۲۸۲۱                                                                | زرین شهر  |
| ۳۳۵۵۸۶۲۹-۳۳۵۴۵۲۵۶<br>۳۳۷۷۵۹۲۲<br>۳۳۴۶۷۶۰۸                               | زنجان     |
| ۳۳۲۴۰۸۱۲-۳۳۲۴۹۶۷۴<br>۳۳۳۶۳۴۱۰<br>۳۳۳۶۳۵۳۵-۳۳۲۱۳۰۴۸<br>۳۳۱۱۵۴۶۵-۳۳۱۱۱۵۹۹ | ساری      |
| ۴۲۲۲۸۴۸۲-۴۲۲۲۹۷۸۶<br>۴۲۲۲۰۹۰۰-۴۲۲۲۴۶۵۴                                  | ساوه      |
| ۲۲۲۵۸۵۵-۲۲۲۸۹۶۰<br>۲۲۳۸۳۴۸-۲۲۲۹۵۶۰                                      | سبزوار    |
| ۴۳۲۳۲۶۷۰-۴۳۲۲۴۴۹۹                                                       | سراب      |
| ۴۲۲۴۶۱۰                                                                 | سرابله    |
| ۵۲۵۴۱۹۸                                                                 | سراوان    |
| ۲۲۲۱۴۰۶-۲۲۲۳۹۴۰                                                         | سرپل ذهاب |
| ۴۴۸۱۶۲۵۲                                                                | سرخرود    |
| ۵۲۲۳۵۹۲-۵۲۲۱۲۱۱-۵۲۳۹۵۱۶                                                 | سرخس      |
| ۳۲۳۸۸۱۱-۳۲۳۸۸۱۲                                                         | سقز       |
| ۳۵۲۴۳۷۵۸                                                                | سلمااس    |

|                                                       |                  |
|-------------------------------------------------------|------------------|
| ۷۲۲۶۹۹۰                                               | دهلران           |
| ۵۵۲۵۹۹۵۸-۵۵۲۵۷۴۹۰                                     | رامسر            |
| ۲۲۳۹۲۵۸-۲۲۲۰۴۱۵-۲۲۳۸۴۶۲                               | رامهرمز          |
| ۸۴۷۳۳                                                 | رباط کریم        |
| ۶۳۷۳۴۲۴-۶۳۷۳۳۵۳                                       | رستم آباد رودبار |
| ۰۲۱۸۴۷۳۳                                              | رشت              |
| ۴۶۲۰۹۴۴-۴۶۲۴۶۶۶-۴۶۲۳۲۷۷                               | رضوانشهر         |
| ۳۲۲۵۵۵۹-۴۲۲۶۳۷۵<br>۵۲۲۰۹۵۹-۸۲۲۷۱۷۰-۸۲۲۶۱۷۰<br>۵۲۲۸۴۶۹ | رفسنجان          |
| ۶۵۲۳۲۹۲                                               | روانسر           |
| ۴۲۲۷۰۵۲-۶۴۲۲۵۷۹۷                                      | رودان            |
| ۶۲۲۲۹۹۸                                               | رودبار           |
| ۶۲۲۷۸۴۴-۶۲۳۲۴۵۰-۶۲۲۲۵۶۵<br>۶۲۲۳۳۱۳                    | رودسر            |
| ۴۴۵۴۵۱۹۵                                              | رویان            |
| ۲۲۲۵۹۱۹                                               | زابل             |
| ۳۲۶۳۷۲۹-۳۲۱۹۶۴۴-۳۲۲۱۲۹۳<br>۳۲۶۳۷۳۹                    | زاهدان           |
| ۴۲۳۶۴۷۹                                               | زرنند            |

## فهرست نمایندگان خانگی شرکت مشتریان گلديران

|                |                                                                 |
|----------------|-----------------------------------------------------------------|
| فومن           | ۷۲۳۴۵۵۷-۷۲۲۴۵۵۷<br>۷۲۲۰۳۱۰                                      |
| فهرج           | ۴۳۶۱۲۸۹                                                         |
| فيروز آباد     | ۳۸۷۲۸۲۸۲<br>۳۸۷۳۶۵۶۵-۳۸۷۳۲۱۸۳                                   |
| قائم شهر       | ۴۲۰۴۷۲۰۶<br>۴۲۲۳۷۴۳۷<br>۲۲۲۰۶۹۵<br>۲۲۴۷۷۲۹<br>۴۲۰۷۲۷۲۹          |
| قاین           | ۵۲۲۱۰۸۴                                                         |
| قرچک ورامین    | ۸۴۷۳۳                                                           |
| قروه           | ۵۳۷۳۹۸۴-۵۲۲۶۴۵۴<br>۵۲۲۸۴۵۱                                      |
| قره ضياء الدين | ۳۶۷۲۶۶۸۶                                                        |
| قزوین          | ۲۲۳۸۵۶۰<br>۳۳۳۲۸۷۴۳<br>۲۲۲۳۱۸۳<br>۳۳۳۲۲۸۴۶<br>۳۳۳۲۱۱۴۲-۳۳۳۳۵۶۴۶ |
| قشم            | ۵۲۲۶۶۱۱<br>۵۲۵۹۰۴۸                                              |

|               |                                                    |
|---------------|----------------------------------------------------|
| صومعه سرا     | ۳۲۲۷۰۷۷<br>۳۲۲۴۲۳۱<br>۳۲۲۴۷۷۰-۳۲۳۰۸۸۲-۳            |
| طیس           | ۴۲۲۸۵۵۱-۳                                          |
| عباس آباد     | ۵۴۶۲۵۲۵۰<br>۵۴۶۲۶۶۱۵                               |
| عجبشیر        | ۳۷۶۲۹۹۴۹-۳۷۶۲۳۸۱۵                                  |
| علی آباد کتول | ۳۴۲۲۱۱۵۶<br>۳۵۲۳۰۰۰۳-۳۵۲۳۰۰۰۴                      |
| عنبرآباد      | ۴۶۲۳۳۱۱                                            |
| فارسان        | ۷۲۲۰۹۵۰                                            |
| فاروج         | ۸۲۲۶۲۱۷                                            |
| فراشبند       | ۳۸۷۵۷۶۰۶-۳۸۷۵۲۱۴۳                                  |
| فردیس         | ۸۴۷۳۳                                              |
| فريدونکمار    | ۳۵۶۶۳۷۰۷-۳۵۶۶۸۲۱۵<br>۳۵۶۵۱۴۵۱-۳۵۶۵۱۴۵۰<br>۳۵۶۵۴۳۰۹ |
| فسا           | ۵۳۳۵۸۳۶۲<br>۵۳۳۳۶۰۱۰                               |
| فولاد شهر     | ۵۲۶۳۷۸۳۳-۵۲۶۲۳۶۱۱                                  |

|            |                                                    |
|------------|----------------------------------------------------|
| شوش دانيال | ۵۲۱۴۷۱۵<br>۵۲۲۷۱۲۱                                 |
| شوشتر      | ۶۲۲۰۸۱۱<br>۶۲۴۲۸۰۰                                 |
| شهر بابک   | ۴۲۲۲۸۵۱<br>۴۲۲۱۰۰۸                                 |
| شهر قدس    | ۸۴۷۳۳                                              |
| شهرستانک   | ۳۴۵۷۳۵۹۰                                           |
| شهرضا      | ۵۳۲۳۴۲۱۰-۵۳۲۲۵۱۳۳<br>۵۳۵۰۴۳۸۴<br>۵۳۲۲۴۸۶۹-۵۳۲۲۰۶۱۹ |
| شهر کرد    | ۲۲۲۶۴۷۷-۲۲۲۲۵۵۵<br>۳۳۳۹۰۴۲                         |
| شهر يار    | ۶۵۲۵۵۲۲۲-۳                                         |
| شيراز      | ۰۲۱۸۴۷۳۳                                           |
| شيروان     | ۶۲۲۸۲۳۰<br>۶۲۲۷۸۵۴<br>۶۲۲۲۷۰۰                      |
| صائين قلعه | ۳۵۶۲۳۵۲۰                                           |
| صحنه       | ۳۲۲۷۰۳۲                                            |

## فهرست نمایندگان خانگی شرکت مشتریان گلدیران

|                                                       |          |
|-------------------------------------------------------|----------|
| ۳۲۶۴۳۰۳۷<br>۳۲۶۳۸۳۱۰                                  | کوهدهشت  |
| ۵۲۲۶۵۱۱                                               | کهنوج    |
| ۴۴۶۲۶۷۴-۴۴۵۱۸۱۱                                       | کیش      |
| ۲۲۲۷۰۷۳<br>۲۲۲۰۶۶۷<br>۴۲۲۶۵۵۶                         | گچساران  |
| ۳۲۲۶۱۴۲۰-۳۲۲۶۱۴۱۰<br>۳۲۲۳۶۸۰۲<br>۳۲۲۴۹۵۰۹<br>۳۲۲۲۹۷۹۵ | گرگان    |
| ۴۲۲۱۸۸۱<br>۴۲۲۵۷۶۷                                    | گرمسار   |
| ۳۲۵۳۹۹۰                                               | گره      |
| ۳۲۶۴۳۶۱۱-۳۲۶۴۱۸۶۴                                     | گرمی     |
| ۵۷۴۲۸۱۸۳<br>۵۷۴۵۰۰۰۳                                  | گلپایگان |
| ۳۴۶۶۵۷۸۵<br>۳۴۶۶۲۷۹۳                                  | گلوگاه   |
| ۳۴۴۶۲۱۲۲                                              | گمیشان   |
| ۷۲۲۸۳۸۶<br>۷۲۵۱۷۶۲-۷۲۵۱۸۶۲                            | گناباد   |

|                                                                                     |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| ۳۲۷۵۵۵۴<br>۳۴۴۶۶۷۱                                                                  | کردکوی   |
| ۲۷۲۵۰۶۰-۲۷۲۳۴۶۳<br>۲۲۳۱۱۲۶<br>۲۴۴۹۴۲۰<br>۲۵۲۱۸۴۶<br>۲۷۴۰۳۴۶                         | کرمان    |
| ۸۳۵۶۳۷۵-۸۳۵۷۳۱۶<br>۷۲۳۶۱۹۴-۷۲۲۵۶۲۷<br>۸۲۲۸۳۸۴-۸۲۴۳۳۴۳<br>۷۲۲۷۱۰۳<br>۸۲۱۶۴۶۸-۸۲۱۲۲۴۰ | کرمانشاه |
| ۶۵۸۲۹۲۲<br>۶۵۸۵۰۶۶                                                                  | کلاچای   |
| ۵۲۶۲۳۶۱۰<br>۵۲۶۲۰۰۵۵                                                                | کلاردشت  |
| ۳۵۴۴۱۱۱۴<br>۳۵۴۴۸۲۱۴                                                                | کلاله    |
| ۳۴۷۰۷۸۷۵-۳۴۷۱۳۷۲۳                                                                   | کمالشهر  |
| ۲۲۲۸۲۵۴<br>۲۲۲۴۴۰۳                                                                  | کنگاور   |
| ۴۶۴۲۲۱۶۶                                                                            | کوهپایه  |

|                                                                                     |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| ۷۲۰۸۷۰۳<br>۶۶۱۳۸۶۰-۶۶۱۵۰۵۷<br>۳۶۶۱۹۵۹۷<br>۳۶۶۲۷۸۸۲-۳۶۶۰۱۴۸۰<br>۳۲۹۲۶۰۰۴<br>۳۷۶۰۳۴۴۴ | قم         |
| ۲۲۲۱۸۷۵<br>۲۲۴۳۵۱۵                                                                  | قوچان      |
| ۵۴۵۲۳۹۳۶                                                                            | قزوین      |
| ۴۲۲۳۸۴۸۴-۴۲۲۴۱۳۵۳<br>۴۲۲۲۵۲۶۳                                                       | کازرون     |
| ۴۲۳۰۰۱۴-۴۲۳۷۹۵۴<br>۵۵۳۳۲۰۰۲<br>۵۴۴۶۷۵۰۰-۵۴۴۴۳۰۰۰                                    | کاشان      |
| ۸۲۳۲۷۳۷<br>۸۲۴۴۵۵۰                                                                  | کاشمر      |
| ۳۵۲۲۸۶۸                                                                             | کامیاران   |
| ۳۵۲۲۶۸۰۳<br>۳۵۲۲۲۸۰۵-۳۵۲۲۶۹۹۶                                                       | کبودر آهنگ |
| ۳۲۲۲۵۸۲۱-۳۲۲۳۳۴۴۲<br>۳۳۵۲۷۵۳-۳۳۵۲۱۳۲۳<br>۴۴۷۱۸۰۷-۴۴۳۵۶۶۷<br>۸۴۷۳۳                   | کرج        |

## فهرست نمایندگان خانگی شرکت مشتریان گلديران

|                                                           |                |
|-----------------------------------------------------------|----------------|
| ۲۳۳۶۲۱-۵-۴۵۲۶۷۶۰۴<br>۴۵۲۴۸۰۵۰                             | مياندوآب       |
| ۲۳۳۶۲۱-۵-۴۵۲۶۷۶۰۴<br>۴۵۲۴۸۰۵۰                             | ميانه          |
| ۷۷۲۳۸۵۰-۷۷۳۰۹۱۳                                           | ميبد           |
| ۲۲۸۳۰۷۴                                                   | ميناب          |
| ۳۵۲۲۹۷۲۰-۳۵۲۲۸۱۷۷<br>۳۵۲۲۱۶۷۶                             | مينودشت        |
| ۴۶۲۵۱۲۲۷-۴۶۲۵۵۷۸۸                                         | ناتين          |
| ۴۲۶۲۸۷۶۵-۴۲۶۴۵۶۵۸<br>۴۲۶۲۷۸۳۲-۴۲۶۲۳۵۹۲                    | نجف آباد       |
| ۴۲۴۳۲۷۸                                                   | نظنز           |
| ۴۵۳۵۹۸۴۸                                                  | نظر آباد       |
| ۳۵۶۲۶۴۴۱-۳۵۶۲۸۰۹۵<br>۳۵۶۳۱۳۳۲-۶۲۶۰۶۳۵-۶۲۶۰۶۳۴<br>۳۵۶۲۴۴۵۵ | نقده           |
| ۳۴۷۲۴۲۲۰-۳۴۷۲۵۷۲۲-۴                                       | نکاه           |
| ۰۲۱۸۴۷۳۳                                                  | نور            |
| ۴۲۲۴۲۳۹-۴۲۵۲۳۷۸۷                                          | نور آباد ممسنی |
| ۵۳۳۲۱۴۶۶-۵۲۳۳۶۲۲۱<br>۵۲۳۳۷۱۱۷<br>۵۲۳۳۴۰۸۰-۵۲۳۳۲۲۲۶        | نوشهر          |

|                                          |             |
|------------------------------------------|-------------|
| ۴۳۲۲۸۹۵۷-۳۲۲۵۷۹۹-۳۲۳۲۶۹۰                 | محلالت      |
| ۴۳۲۲۲۶۶۲-۳۲۵۷۷۲۳۷<br>۳۳۶۶۷۰۶۵ - ۳۳۶۶۷۰۷۵ | محمدیه      |
| ۴۴۷۴۶۰۸۳-۷۷۴۵۴۴۶-۴۴۷۴۲۹۸۶                | محمود آباد  |
| ۳۷۲۲۸۵۲۷-۳۷۲۲۰۰۶۶<br>۳۷۲۲۴۹۹۴-۳۷۲۳۹۲۴۱   | مراغه       |
| ۴۲۲۶۳۰۱۳-۴۲۲۳۱۲۲۳                        | مرند        |
| ۴۳۳۱۲۹۹<br>۴۳۳۱۳۰۲-۴۳۳۳۰۳۵۲              | مرودشت      |
| ۳۲۴۷۷۱۷-۳۲۲۱۹۴۸                          | مريوان      |
| ۲۲۲۳۳۰۰-۲۲۲۹۵۶۷                          | مسجد سليمان |
| ۳۲۵۴۰۸۸۸                                 | مشكين شهر   |
| ۰۲۱۸۴۷۳۳                                 | مشهد        |
| ۳۲۲۲۳۸۱۰-۳۲۲۲۱۲۱۰<br>۳۲۲۲۸۹۰۰            | ملاير       |
| ۳۷۸۲۳۶۶۵                                 | ملكان       |
| ۲۲۵۱۴۵<br>۴۲۲۲۰۵۹۴-۴۲۲۳۱۱۷۸              | مهباد       |

|                                                       |            |
|-------------------------------------------------------|------------|
| ۳۳۲۳۵۶۰۰<br>۳۳۲۳۹۵۱۰<br>۳۵۲۳۰۰۰۳-۳۵۲۳۰۰۰۴<br>۲۲۲۶۶۳۹  | گنبد کاووس |
| ۵۲۴۵۱۳۷۵-۵۲۴۴۶۰۲۲<br>۵۲۳۳۶۴۶۷-۸                       | لار        |
| ۵۲۷۲۳۹۸۵-۵۲۷۲۴۰۵۴                                     | لامرد      |
| ۲۲۲۹۴۰۱-۲۲۲۸۲۴۵<br>۲۲۲۷۲۹۷-۲۲۲۷۲۲۶<br>۳۳۲۲۶۹۹-۳۲۲۵۳۰۹ | لاهیجان    |
| ۴۶۲۲۶۵۱                                               | لشت نشاء   |
| ۵۲۴۴۲۳۶-۵۲۳۲۲۴۶<br>۵۲۵۳۷۷۹-۵۲۳۲۲۸۴                    | لنگرود     |
| ۶۴۲۲۰۷۷<br>۶۴۲۱۲۲۲                                    | لوشان      |
| ۴۸۲۴۹۵۶                                               | ماسال      |
| ۳۴۲۴۵۹۰۰-۳۴۲۴۹۳۱۵-۳۴۲۴۲۶۲۲                            | ماکو       |
| ۲۳۴۰۰۱۶<br>۲۳۲۹۹۴۵-۲۳۲۶۵۹۷<br>۲۳۴۲۴۴۵-۲۳۵۹۵۷۴         | ماهشهر     |
| ۵۲۴۱۶۰۳۰-۵۲۴۱۵۰۰۰                                     | مبارکه     |

## فهرست نمایندگان خانگی شرکت مشتریان گلدیران

|                                                                    |          |                                                       |          |
|--------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------|----------|
| ۷۶۳۲۱۴۸-۷۶۲۳۸۶۰<br>۷۶۲۳۱۲۸-۷۶۲۳۹۰۲                                 | ولایت جم | ۳۳۲۴۶۰۶۷<br>۳۳۲۲۱۵۸۸-۳۳۲۲۰۷۰۴                         | نهاوند   |
| ۴۲۰۴۲۵۹۶                                                           | هادی شهر | ۶۲۲۱۹۶۱<br>۶۲۲۲۵۷۰                                    | نهبندان  |
| ۸۴۷۳۳                                                              | هشتگرد   | ۵۳۸۲۴۶۴۸<br>۵۳۸۳۹۱۴۲-۵۳۸۳۱۵۸۸                         | نیریز    |
| ۳۲۲۴۵۲۵                                                            | هفتگل    | ۳۳۳۴۰۹۰-۳۳۳۹۹۵۰<br>۳۳۳۰۳۰۰-۳۳۳۰۴۰۰<br>۲۲۴۲۹۵۱-۲۲۲۴۹۵۰ | نیشابور  |
| ۸۲۶۲۵۲۹-۸۲۶۵۸۲۹<br>۳۴۴۲۵۲۱۸-۳۴۲۲۴۹۰۱-۳۲۵۶۲۶۷۶<br>۳۸۳۵۲۵۹۰-۳۸۲۵۱۱۸۸ | همدان    | ۸۴۷۳۳                                                 | ورامین   |
| ۲۲۳۰۶۲۱-۳۳۳۹۶۹۹                                                    | ياسوج    | ۷۶۳۲۱۴۸-۷۶۲۳۸۶۰<br>۷۶۲۳۱۲۸-۷۶۲۳۹۰۲                    | ولایت جم |
| ۸۲۸۹۰۷۵-۶۲۴۸۷۱۱-۷۲۴۹۹۱۴<br>۶۲۳۰۴۳۰                                 | یزد      |                                                       |          |

مرکز ارتباط مشتریان (۲۴ ساعته)

خط ویژه: ۸۴۷۳۳-۰۲۱



