



LUNA
HOME APPLIANCES

لوازم خانگی لونا

دفترچه راهنمای محصولات لونا
غذاساز مدل ۵۰۹



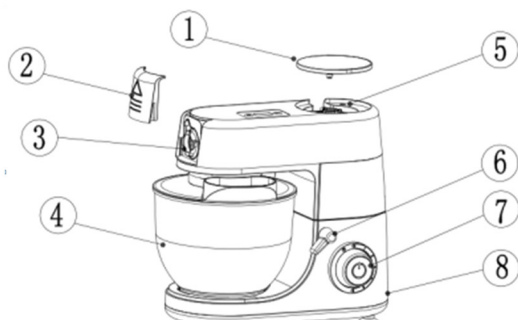
لطفاً موارد مندرج در دفترچه را
به دقت مطالعه فرمایید

فهرست مطالب

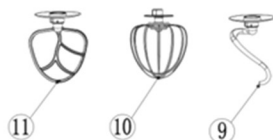
۱	هشدارهای ایمنی
۳	آشنایی با قطعات
۴	نحوه سرهم بندی همزن
۴	جدا نمودن قطعات همزن
۵	ظرف همزن
۵	قلاب خمیر زنی
۶	همزن خمیر زنی
۶	همزن پرسرعت
۶	فرم دهی تخم مرغ و خامه
۷	نحوه فرم دهی خامه
۸	نحوه استفاده از چرخ گوشت
۹	نحوه استفاده از سوسیس ساز
۹	نحوه استفاده از کباب ساز
۱۰	نحوه استفاده از پاستا ساز
۱۱	نحوه استفاده از مخلوط کن
۱۲	مشخصات فنی
۱۲	راهنمای عیب یابی
۱۳	تمیز کردن و نگهداری

- ۱- برای پیشگیری از برق گرفتگی، همزن را در آب یا مایعات دیگر قرار ندهید. این کار ممکن است سبب آسیب دیدن افراد یا خراب شدن محصول گردد.
- ۲- هنگامی که کابل یا دوشاخه آسیب دیده، از دستگاه استفاده نکنید، همچنین در صورتیکه محصول به درستی کار نمی کند و یا روشن نمی شود، با نمایندگی خدمات پس از فروش تماس گرفته و یا از یک متخصص کمک بگیرید.
- ۳- این دستگاه فقط باید توسط نمایندگی مجاز و زیر نظر متخصصین تعمیر و بازرینی شود.
- ۴- هنگام استفاده از دستگاه آن را روی سطوح صاف و صیقلی قرار دهید.
- ۵- از محصول در نزدیکی منابع گرمایی استفاده ننمایید.
- ۶- سیم برق دستگاه در حالت آویزان بر روی لبه میز قرار نگیرد و در تماس با سطوح با درجه حرارت بالا نباشد در این صورت به سیم برق صدمه وارد می شود.
- ۷- اطمینان حاصل کنید که ولتاژ برق خانگی با میزان ولتاژ مورد نیاز دستگاه (۲۲۰-۲۴۰ ولت) یکسان باشد.
- ۸- تمامی قطعات دستگاه را قبل از استفاده، تمیز کنید.
- ۹- برای جلوگیری از برق گرفتگی سیم برق و دو شاخه دستگاه را با دستان خیس و مرطوب لمس نکنید.
- ۱۰- از همزن فقط برای موارد ذکر شده در دفترچه استفاده کنید.
- ۱۱- از قطعات دیگر برای اضافه نمودن به کارکرد دستگاه استفاده ننمایید.
- ۱۲- در حین همزدن، لطفاً از هیچ گونه لیسه یا ابزار دیگری برای رساندن و جمع کردن مواد در مرکز ظرف همزن استفاده نکنید، این کار سبب گیر کردن دستگاه یا آسیب به آن می شود.
- ۱۳- زمان کار با دستگاه دست ها، موها، لباس، کاردک، کفگیر و دیگر لوازم آشپزخانه را دور از تیغه ها نگه دارید.
- ۱۴- قبل از تمیز نمودن دستگاه آن را خاموش نموده و از پریز جدا نمایید.
- ۱۵- پس از استفاده طولانی مدت، موتور را لمس نکنید.
- ۱۶- بطور مداوم از همزن بیش از ۲۴ دقیقه استفاده نکنید، برای استفاده مجدد از دستگاه، به مدت ۱۵ دقیقه به آن استراحت دهید.
- ۱۷- دستگاه دارای محافظ داخلی برای جلوگیری از گرم شدن بیش از حد می باشد. اگر همزن به دلیل گرم شدن بیش از حد خاموش شد، سوییچ کنترل سرعت را روی OFF قرار داده و دو شاخه را از پریز برق جدا کنید. ۱ دقیقه منتظر مانده و مجدداً دو شاخه را به برق وصل کنید. اگر همزن روشن نشد برای استفاده کردن از آن مجدداً ۳۰ دقیقه دیگر صبر کنید تا کاملاً خنک شود.

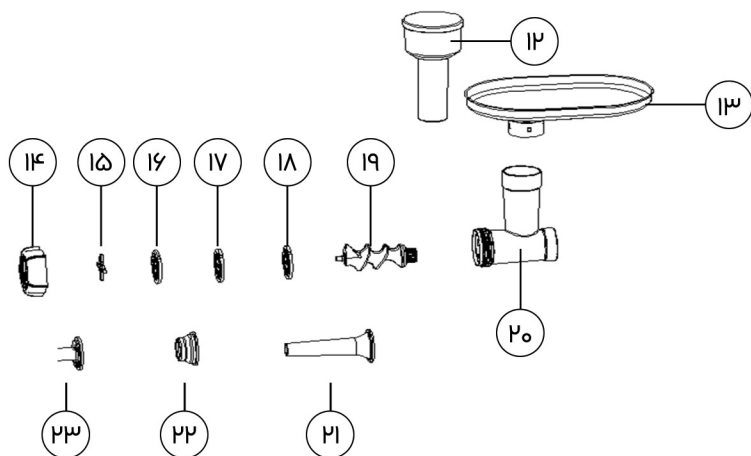
- ۱۸- هنگامی که یکی از عملکرد های دستگاه در حال استفاده است، اطمینان حاصل کنید که بخش های دیگر، جدا شده باشند.
- ۱۹- دستگاه را بدون نظارت رها نکنید.
- ۲۰- زمانی که از محصول برای مدت زیادی استفاده نمی کنید آن را در جای خشک قرار دهید.
- ۲۱- دستگاه را خالی و بدون مواد غذایی روشن نکنید.
- ۲۲- هنگام استفاده از چرخ گوشت، گوشت کوب و تیغه مناسب آن را انتخاب کنید.
- ۲۳- از چرخ گوشت و یا مخلوط کن، بصورت همزمان با همزن استفاده نکنید.
- ۲۴- این وسیله برای استفاده افراد (از جمله کودکان) با ناتوانی فیزیکی، حسی یا عقلی، یا افراد بی تجربه و ناآگاه نیست مگر اینکه با حضور سرپرست مسئول در قبال ایمنی آن ها و با نظارت یا دادن دستورالعمل استفاده از وسیله باشد.
- ۲۵- اگر کابل تغذیه صدمه ببیند، برای جلوگیری از خطر باید توسط سازنده یا تعمیرکار مجاز یا شخص دارای صلاحیت مشابه تعویض گردد.
- ۲۶- این وسیله برای استفاده خانگی و موارد مشابه زیر در نظر گرفته شده است:
- آشپزخانه کارکنان در فروشگاه ها، ادارات و سایر محل های کاری
 - خانه های ویلایی
 - اتاق های هتل یا مهمانسراها
 - واحدهای اقامتی کوچک
- ۲۷- اگر سازنده بخواهد استفاده از وسیله را به کمتر از موارد بالا محدود کند، این باید به وضوح در دستورالعمل بیان شود.



آشنایی با قطعات

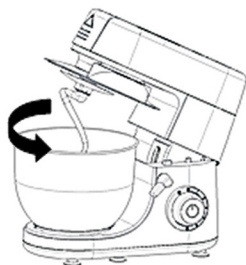


- | | | |
|--------------------|-----------------------------|-------------------|
| ۱- درپوش بالایی | ۵- محرک بالایی تیغه | ۹- قلاب خمیر زنی |
| ۲- درپوش جلویی | ۶- دکمه فشاری برای قفل کردن | ۱۰- همزن پرسرعت |
| ۳- محرک جلویی تیغه | ۷- کلید چرخشی | ۱۱- همزن خمیر زنی |
| ۴- کاسه همزن | ۸- بدنه | |

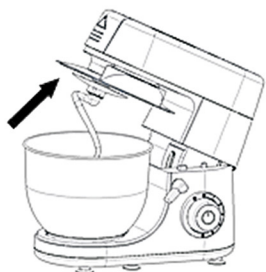


- | | | |
|-------------------|-----------------------|-------------------|
| ۱۲- گوشت کوب | ۱۶- صفحه برش (معمولی) | ۲۰- لوله T شکل |
| ۱۳- سینی | ۱۷- صفحه برش (متوسط) | ۲۱- سوسیس ساز |
| ۱۴- حلقه | ۱۸- صفحه برش (بزرگ) | ۲۲- پوشش پلاستیکی |
| ۱۵- تیغه (معمولی) | ۱۹- محور مارپیچ | ۲۳- صفحه پلاستیکی |

نخوه سرهم بندی همزن



۱- برای گذاشتن درپوش کاسه، شیار آن را در بالای قلاب خمیر زنی قرار دهید.

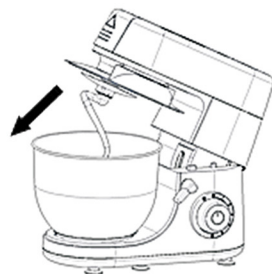
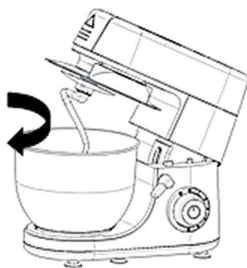
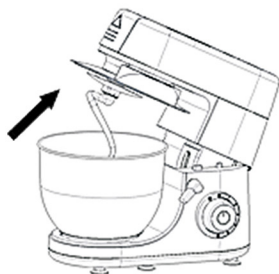


۲- قلاب خمیر زنی را به سمت بالا فشار داده و در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا محکم شود.

جدا نمودن قطعات همزن

۱- قلاب خمیر زنی را به سمت بالا فشار داده و در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا زمانی که حرکت نکند.

۲- قلاب خمیر زنی را بیرون آورده و درپوش شفاف را بردارید.



ظرف همزن

- ۱- محصول را در جایی ثابت، تمیز و خشک قرار دهید.
- ۲- با یک دست سر وسیله را نگه دارید و با دست دیگر دکمه قفل کردن را فشار دهید. سر دستگاه بصورت خودکار بالا می آید و می توان درپوش کاسه را نصب کرد.
- ۳- قلاب خمیر زنی را به صورتی که قبلاً توضیح داده شد نصب کنید.
- ۴- ظرف استیل را در جای خود قرار داده و آن را در جهت عقربه های ساعت قفل کنید.
- ۵- ظرف را بیشتر از ظرفیت پر ننمایید.
- ۶- برای اینکه سر دستگاه مجدداً به حالت اول بازگردد آن را به سمت پایین فشار دهید (دکمه قفل کردن بالا می آید) تا قفل شود.
- ۷- دستگاه را به برق وصل کرده و روشن کنید.
- ۸- از کلید چرخشی یک سرعت مناسب انتخاب کنید.
- ۹- در صورتی که کار با دستگاه به پایان رسید، کلید چرخشی سرعت را روی "OFF" قرار داده و دو شاخه را از برق بکشید.
- ۱۰- ظرف استیل را در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید و آن را از دستگاه جدا کنید.
- ۱۱- همزن را از ظرف جدا کنید.
- ۱۲- قطعات را طبق روش های شرح داده شده در قسمت «تمیز کردن و نگهداری» تمیز کنید.

قلاب خمیر زنی

- از قلاب خمیر زنی برای همزدن خمیر نان، پاستا، پاستای پنیر و انواع غذاهای حجیم دیگر استفاده می شود.
- ۱- قلاب خمیر زنی و ظرف استیل را مطابق مراحل گفته شده نصب کنید. جهت همزدن مواد مورد نیاز، آرد را در ظرف ریخته سپس مایه خمیر و مواد دیگر را به آن اضافه کنید.
 - ۲- بعد از نصب قطعات و اضافه کردن مواد، کلید چرخشی را روی ۱ چرخانده و تا زمانی که آرد به صورت گرد درآید روی این حالت نگه دارید. سپس کلید را به سمت ۲ چرخانده تا خمیر دارای کشش مناسب شود.

همزن خمیر زنی

- جهت همزدن غذاهای نیمه حجیم مانند کیک و مایه خمیر، کوکو، کره و غیره استفاده می شود.
- ۱- همزن خمیر زنی را مطابق با مراحلی که قبلاً شرح داده شد، نصب کرده و ظرف استیل را در جای خود قرار دهید. سپس مواد را اضافه کنید.
 - ۲- پس از نصب کامل، دو شاخه را به پریز برق وصل کرده و دکمه روشن دستگاه را فشار دهید. پیش از همزدن مواد، کلید چرخشی سرعت را روی ۱ تنظیم کنید و طی عملیات همزدن سرعت را به تدریج افزایش دهید تا به مقدار دلخواه برسید.

همزن پرسرعت

- برای همزدن موادی که نیاز به حجم دهی دارند به کار برده می شود همچون خامه، سس سالاد، سفیده تخم مرغ، کیک اسفنجی و غیره.
- ۱- کف ظرف و همزن را برای اطمینان از آن که هیچ گونه آب یا روغنی نداشته باشد، تمیز نمایید.
 - ۲- مطابق با مراحلی که قبلاً شرح داده شد، همزن را چرخانده و در جای خود نصب کنید. ظرف استیل را در محل خود گذاشته و آن را در حالت خاص همزدن تخم مرغ قرار دهید.
 - ۳- پس از نصب کامل، دو شاخه را به برق متصل کرده و کلید چرخشی سرعت را روی ۵ قرار دهید به طوری که سفیده به حالت پف مورد نیاز برای پخت برسد.

حالت خامه در مراحل گوناگون	
مرحله نخست	به خوبی همزده شده و شروع به ضخیم شدن می کند.
تغییر شکل ظاهری	همزن را به صورت زاویه دار قرار دهید. در این حالت می توان مخلوط را با مواد دیگر هم زد تا به اندازه کافی سفت شود.
حجم دهی مواد	میزان پف خامه قابل تنظیم است و برای کیک، بستنی و غیره مناسب می باشد.

فرم دهی تخم مرغ در مراحل گوناگون	
مرحله آغازین	حباب ها بسیار بزرگ و ناهمسان هستند.
مرحله اول	حباب ها به صورت صاف و همسان درآمده و به رنگ سفید تغییر پیدا می کنند.
کف مرطوب	حباب ها همچنان قابل مشاهده هستند.
اندکی فرم دار و عمل آوری شده	رنگ و حالت حباب ها یکدست و براق می باشد.
کف خشک	کف بدست آمده دارای حالت و رنگی یکپارچه و براق است.
مرحله پایانی	کف یکدست شده و به صورت مات در می آید.

نحوه فرم دهی خامه

- ۱- ظرف استیل را به مدت ۲۰ دقیقه در فریزر قرار دهید.
- ۲- همزن پرسرعت را انتخاب نموده و مطابق با مراحل شرح داده شده قبلی نصب کنید. اطمینان یابید که ظرف سرد شده باشد سپس در آن خامه تازه و شکر بریزید.
- ۳- پس از نصب کامل، دو شاخه را به پریز برق وصل کنید و کلید چرخشی سرعت را روی ۴ قرار دهید. سپس همزدن را تا زمانی که خامه به سطح مطلوب برسد و فرم گیرد ادامه دهید.

نکات:

- ۱- برای آن که درست کردن کره بیش از حد طول نکشد، به تغییرات ظاهری آن توجه داشته باشید.
- ۲- در صورتی که روند همزدن ادامه پیدا کند، در مدت کوتاهی کره به دست می آید.

غذاهای حجیم

غذاهایی مانند: انواع خمیر، در اینجا زمان شاخص همان مدت زمان حصول به خمیر است که برای پخت نان و کلوچه به کار می رود، هنگامی که حداکثر میزان را استفاده میکنید، لطفاً بگذارید مدت زمان کافی طی شود، توصیه میکنیم که به ازای هر ۱۵ دقیقه کار، ۱۵ دقیقه به دستگاه استراحت دهید. بیش از یک کیلو آرد به کار نبرید در غیر این صورت دستگاه آسیب خواهد دید.

سرعت	مدت زمان	حداکثر میزان	مواد	قطعات
۲-۱	به مدت یک دقیقه با سرعت ۱ و ۷ دقیقه با سرعت ۲ بچرخد (از سرعت ۳ تا ۶ برای خمیر زنی استفاده نکنید)	۱۰۰۰ گرم	آرد	قلاب خمیر زنی
		۵۰۰ گرم	آب	

غذاهای دارای حجم متوسط

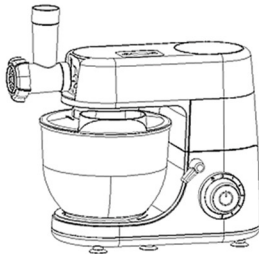
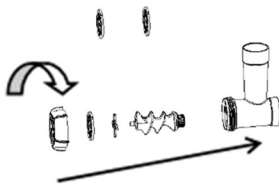
غذاهایی مانند: پنکیک نازک و مخلوط اسفنجی با حجم متوسط مانند خامه و سفیده تخم مرغ

سرعت	مدت زمان	حداکثر میزان	مواد	قطعات
۵-۱	۵-۳ دقیقه	۱۰۰	آرد گندم	همزن خمیر زنی
		۱۰۰	شکر	
		۱۰۰	کره	
		۲	تخم مرغ	
۶	۴-۶ دقیقه	۸۰۰ میلی لیتر	خامه (۳۸٪ چربی)	همزن پرسرعت
		۴-۱۲	تخم مرغ (سفیده تخم مرغ)	

خمیر نان، پاستا و موارد مشابه

- ۱- ۵۰۰ گرم آرد، ۱۰۰ گرم شکر، ۱ تخم مرغ، ۵ گرم مایه خمیر، ۷۵ گرم کره، ۲۵۰ گرم آب.
- ۲- تیغه ماریچی را نصب کنید، سپس آرد را درون ظرف ریخته، آب و مواد دیگر را اضافه کنید.
- ۳- سرعت ۱ را انتخاب کنید و به مدت ۳ دقیقه بزنید تا زمانی که آرد به صورت خمیر درآید سپس به مدت ۱۵ دقیقه دستگاه را روی سرعت ۳ قرار دهید، کره را اضافه کرده و با حداکثر سرعت به مدت ۵ دقیقه بزنید.

نحوه استفاده از چرخ گوشت



- ۱- لوله T شکل را نگه داشته و محور ماریچ را در آن قرار دهید.
- ۲- تیغه را در حالیکه قسمت تیز آن به سمت بالا است روی محور ماریچ قرار دهید.
- ۳- صفحه مورد نظر خود را (درشت، متوسط و ریز) روی تیغه قرار دهید.
- ۴- حلقه نگهدارنده را روی آن محکم کنید.
- ۵- درپوش قسمت جلویی محصول را باز کرده و قطعه سرهم بندی شده را در آن قرار دهید.
- ۶- سینی را روی ورودی چرخ گوشت قرار دهید.
- ۷- ظرف خود را در قسمت خروجی چرخ گوشت قرار دهید، گوشت را به قطعات کوچک خرد کنید، آن ها را در ورودی قرار دهید و با استفاده از گوشت کوب به داخل فشار دهید.

نکات:

- برای فشار دادن غذا به داخل چرخ گوشت، از دست و یا وسایل دیگر استفاده نکنید.
- هنگام استفاده از چرخ گوشت حتما قطعات مربوط به همزن را جدا نمایید.
- هشدار: گوشت را همراه با پوست و یا استخوان داخل چرخ گوشت قرار ندهید.

نحوه استفاده از سوسیس ساز

۱- لوله T شکل را نگه داشته و محور مارپیچ را در محفظه برش قرار دهید.

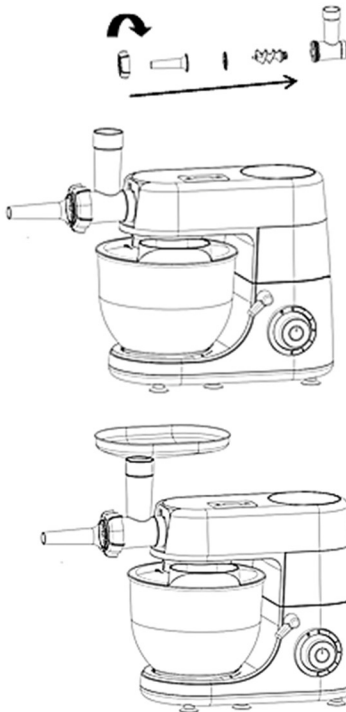
۲- تیغه و صفحه برش مناسب و همچنین قیف سوسیس ساز را روی پیچ قرار داده، بچرخانید و آن را سفت کنید.

۳- درپوش جلویی دستگاه را باز کنید، شبکه چرخ گوشت را بطور مورب در انتهای ورودی آن قرار دهید، در خلاف جهت عقربه های ساعت چرخانده و قفل نمایید.

۴- لاستیک سوسیس ساز (قابل تهیه در سوپرمارکت ها) را به مدت ۱۰ دقیقه در آب سرد قرار دهید سپس آن را روی سری مخروطی بگذارید.

۵- محفظه را به بدنه دستگاه متصل کنید. سینی را روی ورودی چرخ گوشت قرار دهید. گوشت را روی آن گذاشته و از گوشت کوب برای وارد کردن گوشت به محفظه برش استفاده نمایید.

۶- سوسیس داخل لاستیک پر شده و آماده می باشد.



نحوه استفاده از کباب ساز

۱- لوله T شکل را نگه داشته و محور مارپیچ را در محفظه برش قرار دهید.

۲- صفحه و پوشش پلاستیکی را روی محور مارپیچ قرار داده و سفت کنید.

۳- قبل از باز کردن درپوش جلویی دستگاه، تیغه های چرخ کردن را بر سر لوله نصب کنید، در جهت خلاف عقربه های ساعت چرخانده و قفل نمایید.

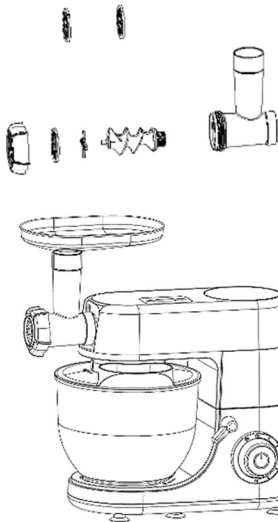




- ۴- گوشت گوسفندی و آرد گندم را با هم مخلوط کرده روی سینی چرخ گوشت قرار دهید، آن را درون دستگاه بریزید و با گوشت کوب مواد را به درون دستگاه فشار دهید دستگاه را روشن کنید و مواد را با هم مخلوط کنید.
- ۵- قطعات گوشت بدست آمده را در اندازه ی دلخواه و مورد نیاز برش دهید.
- ۶- پای گوشت را درون ماهیتابه قرار دهید تا کاملاً سرخ و پخته شود.

نکته: از این لوازم می توان برای تهیه پای گوشت، کوفته ماهی و غذاهای مشابه استفاده کرد.

نحوه استفاده از پاستا ساز



- ۱- لوله T شکل را نگه داشته و محور ماریچ را در محفظه برش قرار دهید.
- ۲- صفحه مورد نظر خود را انتخاب کرده و تیغه را در حالیکه قسمت تیز آن به سمت بالا است روی محور ماریچ قرار دهید.
- ۳- حلقه نگهدارنده را سفت کنید.
- ۴- درپوش جلویی محصول را باز کرده و محفظه برش را به بدنه دستگاه متصل کنید.
- ۵- سینی را روی ورودی چرخ گوشت قرار دهید.
- ۶- یک ظرف در قسمت خروجی قرار دهید، خمیر را روی سینی گذاشته و از گوشت کوب برای وارد کردن آن به محفظه برش استفاده نمایید.

لیست مواد تشکیل دهنده خمیر

توضیحات	مقدار غذا	قطعات
خمیر به مدت ۵ تا ۸ دقیقه با سرعت ۱ یا ۲ ورز داده شود	آرد: ۲۲۵ گرم، تخم مرغ: تقریباً ۵۵ گرم روغن: ۱۵ میلی لیتر، آب: ۴۵ میلی لیتر	همزن پرسرعت

نکته

- خمیر نباید به حدی بزرگ باشد که هنگام استفاده از گوشت کوب مشکل بوجود بیاید.
- هنگام استفاده از پاستا ساز، قطعات همزن را جدا نمایید.

نحوه استفاده از مخلوط کن

توجه: حداکثر ظرفیت پارچ مخلوط کن ۱۵۰۰ میلی لیتر می باشد.

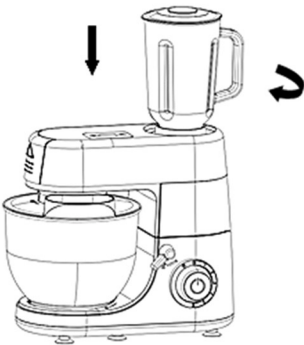


۱- میوه های خرد شده را به همراه آب، شیر و یا مایعات دیگر در ظرف مخلوط کن ریخته و درب آن را ببندید.

۲- درپوش دستگاه را برداشته، پارچ مخلوط کن را روی آن قرار دهید و با چرخاندن در جهت عقربه های ساعت آن را قفل نمایید.

۳- مواد غذایی را در پارچ مخلوط کن قرار دهید.

۴- درپوش را ببندید.



۵- بعد از نصب، دستگاه را به برق وصل کرده و روی سرعت ششم تنظیم کنید.

۶- بعد از روشن نمودن دستگاه، دقت نمایید اگر میوه ها در ابعاد بزرگ می باشد ابتدا از سرعت پالس برای مدت زمان ۲ یا ۳ ثانیه استفاده نمایید سپس آن را روی سرعت دلخواه تنظیم کنید.

هشدار

- قبل از نصب پارچ مخلوط کن اطمینان حاصل نمایید که دستگاه خاموش است.
- برای مدت طولانی نمی توان از سرعت پالس استفاده کرد.
- هنگامی که پارچ مخلوط کن خالی است، دستگاه را بیشتر از ۳۰ ثانیه روشن نگذارید.
- پارچ مخلوط کن را بیشتر از ظرفیت آن پر نکنید.
- از آب با دمای بالاتر از ۴۰ درجه در پارچ استفاده ننمایید.

مشخصات فنی

موتور این دستگاه با قدرت ۱۵۰۰ وات و صدای بسیار کمی می باشد و کلید چرخشی که بر روی این دستگاه تعبیه شده به آسانی روشن شده و شروع به کار می کند. در این دستگاه سه مدل مخلوط کن حرفه ای با شش تنظیم سرعت وجود دارد که عملکرد فوق العاده آن را نشان می دهد. چندین لوازم جانبی برای برآورده کردن تمامی نیازهای آشپزخانه شما تعبیه شده اند.

- دارای موتور با قدرت ۱۵۰۰ وات، صدای پایین و کارایی عالی
- دارای شش تنظیم سرعت
- سه مدل مخلوط کن حرفه ای با چندین گزینه انتخاب سرعت برای ارائه بهترین کارایی
- روی دستگاه، محلی برای نصب قطعات جانبی وجود دارد
- یک ظرف، مخلوط کن با قابلیت جدا شدن تعبیه شده، که کار با دستگاه را آسان می کند
- یک ظرف همزن از جنس فولاد ضد زنگ با ظرفیت ۶ لیتر برای اکثر مواد و غذاها

تعمیر کردن و نگهداری

- ۱- لطفاً دو شاخه را پیش از تعمیر کردن از پریز برق جدا کنید.
- ۲- برای جلوگیری از برق گرفتگی، همزن را با آب نشویید.
- ۳- سر همزن، بدنه، تیغه قفل ظرف استیل و پایه دستگاه را با پارچه مرطوب پاک کرده و سپس خشک کنید.
- ۴- همزن را در آب فرو نبرید.
- ۵- از پاک کننده ساینده و قوی استفاده نکنید، ممکن است به سطوح همزن آسیب برسانند.
- ۶- برای تعمیر کردن بخش های همزن، ظرف استیل و تعمیر کردن دیگر متعلقات دستگاه اطمینان یابید که کلید چرخشی سرعت روی (OFF) باشد. در صورت خاموش بودن دستگاه دو شاخه را از برق بکشید.
- ۷- بخش های همزن و ظرف استیل را نباید با ماشین ظرفشویی بشویید. گرما و مواد پاک کننده ی قوی ممکن است سبب تغییر شکل یا بیرنگ شدن آن بخش ها شوند.
- ۸- بخش هایی که در تماس مستقیم با مواد غذایی بوده را می توانید با پاک کننده و آب بشویید.
- ۹- بسیاری از بخش ها بصورت جداگانه قابل شست و شو هستند و بعد از خشک شدن می توان آن ها را مجدداً نصب نمود.



LUNA
HOME APPLIANCES

لوازم خانگی لونا

راه های ارتباطی

۰۹۰۲۶۳۶۱۱۳۲
info@Luna.ir