



زندگی را با درسا ارزش دهیم

# فرتوکار لتکا

راهنمای مصرف کنندگان



مشتری گرامی به منظور کسب اطلاع از فهرست نمایندگان خدمات پس از فروش به آدرس سایت شرکت، مراجعه فرمایید.

تلفن ارتباط با مشتریان: ۰۲۱-۴۳۳۳۶۶  
پیام کوتاه : ۳۰۰۰ ۶۸ ۷۰  
[www.dorsa-group.com](http://www.dorsa-group.com)  
[info@dorsa-group.com](mailto:info@dorsa-group.com)  
[@DorsaKitchen\\_Appliances](https://www.instagram.com/dorsakitchen)  
[dorsakitchen](https://www.instagram.com/dorsakitchen)

۳	.....	هشدارهای ایمنی
۶	.....	توصیه های نصب
۹	.....	اتصال به برق
۱۰	.....	نمای کلی فر لتکا
۱۰	.....	ابعاد و مشخصات فر لتکا
۱۱	.....	طبقات داخلی فر
۱۱	.....	لوازم جانبی فر
۱۲	.....	چگونگی نگهداری و تمیز کردن فر
۱۴	.....	نکات لازم در اولین استفاده
۱۴	.....	نکات لازم در پخت
۱۵	.....	چگونگی تعویض لامپ روشنایی فر
۱۶	.....	صفحه کنترل فر لتکا
۱۶	.....	کلیدهای نمایشگر صفحه کنترل
۱۷	.....	کلیات مربوط کلیدهای صفحه کنترل
۱۷	.....	کلید روشن و خاموش کردن صفحه کنترل
۱۷	.....	تنظیم دقیق ساعت در زمان فعال بودن دستگاه
۱۷	.....	روشن خاموش کردن لامپ
۱۸	.....	انتخاب یکی از حالت های پخت
۱۹	.....	نحوه تغییر دمای از قبل تعیین شده برای هر برنامه
۲۰	.....	پخت و پز دستی
۲۰	.....	توقف موقت، تصحیح یا پایان برنامه پخت
۲۰	.....	نشانگر حرارت داخل فر
۲۱	.....	قفل کودک
۲۱	.....	فن خنک کننده
۲۱	.....	نحوه استفاده از عملکرد جوجه گردان
۲۳	.....	راهنمای پخت کیک

- ۲۳ ..... چگونه متوجه شویم که کیک پخته شده است ؟
- ۲۴ ..... اصول پخت پیتزا
- ۲۵ ..... اصول پخت گوشت
- ۲۵ ..... نکته مهم در مورد بکارگیری گریل
- ۲۶ ..... در شرایط زیر با سرویس کاران درسا تماس حاصل فرمایید
- ۲۶ ..... شرایط گارانتی

## هشدارهای ایمنی

ضمن تشکر از حسن انتخاب شما جهت خرید یکی از محصولات درسا خواهشمند است قبل از نصب، راه اندازی و استفاده از دستگاه دستورالعمل ها و توصیه های ذکر شده در این دفترچه را به دقت مطالعه نموده و حین استفاده از فر آنها را رعایت نمایید:

۱. دفترچه را جهت استفاده های بعدی در جای امنی نگهداری کنید.

۲. نصب دستگاه فر بایستی توسط متخصصین خدمات پس از فروش مجاز شرکت با توجه مقررات تعیین شده انجام شود.

۳. از دستگیره درب فر برای جا به جا کردن دستگاه یا بیرون آوردن آن از بسته بندی استفاده نکنید. دستگیره مخصوص حمل در دو طرف فر قرار دارد.

۴. این دستگاه، جهت پخت و پز و گرم کردن مواد غذایی طراحی شده و استفاده از وسیله برای موارد دیگر استفاده نادرست محسوب شده و تولید کننده مسئولیتی در قبال آن بر عهده ندارد.

۵. از بخار شوی جهت تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.

۶. هنگامی که از فر استفاده نمی کنید از قرار دادن مواد کاغذی و قابل اشتعال درون محفظه خودداری نمایید.

۷. اجازه ندهید خرده های غذا یا مواد با قند بالا داخل فر خشک شوند، زیرا در صورتی که برای مدت زمان طولانی باقی بمانند ممکن است به لعاب داخل فر آسیب برسانند.

۸. کودکان باید سرپرستی و نظارت شوند، تا اطمینان حاصل شود با وسیله بازی نمی کنند.

**هشدار:** ممکن است قسمت های در دسترس، در طول استفاده داغ شوند، کودکان باید از این وسیله دور نگه داشته شوند.

## هشدارهای ایمنی

۹. هیچ وقت مواد غذایی کنسرو شده و بسته بندی شده را به صورت در بسته داخل فر قرار ندهید.
۱۰. اگر دمای فر بالاتر از ۱۵۰ درجه باشد، از ریختن مایعات به روی شیشه خودداری نمایید.
۱۱. قبل از بستن درب فر از قرارگیری مناسب طبقات در جای خود اطمینان حاصل نمایید.
۱۲. در هنگام پخت و پز درب فر را بسته نگه دارید.
۱۳. برای تهیه مناسب، دستور العمل نصب را جهت رعایت مقررات ایمنی لوازم الکتریکی مطالعه فرمایید.
۱۴. فقط از پروب دمای پیشنهاد شده برای این دستگاه فر استفاده شود.
۱۵. در صورت عدم استفاده از دوشاخه جهت اتصال به برق تغذیه، حتما از کلید استاندارد قطع تمام قطب (قطع هم زمان فاز و نول) در مسیر سیم کشی ثابت استفاده شود.
۱۶. این وسیله برای استفاده ی افراد با ناتوانی فیزیکی، حسی یا عقلی یا افراد بی تجربه یا ناآگاه نیست (از جمله کودکان). مگر با نظارت فرد مسئول در قبال ایمنی آنها و یا دادن دستورالعمل استفاده از وسیله باشد.
۱۷. به منظور جلوگیری از گرمای بیش از حد، وسیله نباید پشت درب های تزئینی نصب شود.
۱۸. دستگاه فر باید مطابق با استاندارد سیستم ایمنی الکتریکی به سیم ارت متصل شود.
۱۹. اگر دستگاه فر برای مدت طولانی استفاده نمی شود، باید آن را از برق جدا کنید.
۲۰. بلافاصله پس از نصب، دستگاه فر را طبق دستورات ارائه شده این راهنما تست نمایید. اگر دستگاه با مشکلی مواجه شد آن را از برق خارج نموده و با مرکز خدمات تماس بگیرید.
۲۱. هرگز اشیاء قابل اشتعال را در نزدیکی دستگاه فر قرار ندهید، اگر به صورت تصادفی فر روشن شود ممکن است باعث آتش سوزی شود.
۲۲. قبل از اینکه از دستگاه فر استفاده کنید، دفترچه راهنما وسایر متعلقات را از داخل آن بردارید.

۲۳. بعد از هر بار استفاده، از خاموش بودن سوئیچ برد اطمینان حاصل نمایید. در غیر اینصورت شرکت مسئولیتی در قبال صدمه یا آسیب ناشی از عدم تطابق با مقررات فوق را ندارد.
۲۴. شرکت هیچ گونه مسئولیتی در قبال استفاده از قطعات غیراصلی (حتی فقط در یک قسمت از دستگاه) را برعهده نمی گیرد.
۲۵. جهت اطمینان از ایمنی، سرویس و تعمیر همه لوازم برقی توسط پرسنل واجد شرایط و مطابق با مقررات انجام گیرد.
۲۶. همیشه قطعات یدکی اصلی را استفاده کنید.
۲۷. وسیله هنگام استفاده داغ می شود، باید از تماس با المنت های گرمای درون فر پرهیز شود.
۲۸. از تمیز کننده های ساینده زبر یا وسایل خراشنده تیز فلزی جهت تمیز کردن در شیشه ای فر استفاده نکنید. (زیرا این گونه اشیاء می توانند بر روی سطح خراش ایجاد کنند و منجر به شکسته شدن شیشه شوند)
۲۹. از خاموش بودن دستگاه فر قبل تعویض لامپ جهت جلوگیری از خطرات احتمالی برق گرفتگی اطمینان حاصل نمایید.
۳۰. برای اطمینان از ایمن بودن سیستم الکتریکی فر و جلوگیری از خطر برق گرفتگی سیم ارت دستگاه را بطور صحیح به سیستم ارت ساختمان متصل کنید.
۳۱. در صورت آسیب به کابل برق دستگاه، کابل مربوطه می بایست حتماً توسط سرویس کار مجاز شرکت درسا تعویض گردد.
۳۲. در صورتی که دستگاه دچار نقص فنی گردیده، آن را خاموش کرده و برای تعمیر آن با سرویسکاران شرکت درسا تماس حاصل فرمایید.

## هشدارهای ایمنی

۳۳. پس از حدود یک سال (۲۰۰ ساعت) کارکرد، فر توسط سرویس کار مجاز سرویس گردد.
۳۴. اتصال وسیله به مسیر سیم کشی ثابت (در صورت عدم استفاده از دوشاخه) باید مطابق قوانین سیم کشی استاندارد صورت بپذیرد.
۳۵. این وسیله (علاوه بر مقاصد ایمنی و محافظتی) دارای اتصال زمین برای مقاصد کارکردی (عملیاتی) می باشد.
۳۶. پس از نصب کامل وسیله در جای خود، پریز برق و یا کلید قطع تمام قطب مسیر سیم کشی ثابت باید به آسانی در دسترس باشد تا بتوان در مواقع اضطراری، وسیله را از تغذیه (برق اصلی) جدا کرد.

### توجه!

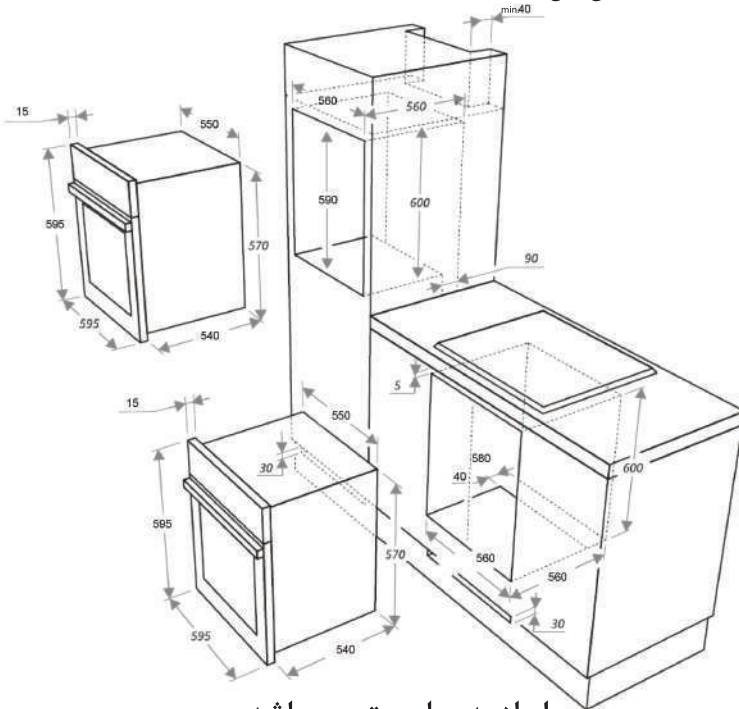
- از دستگاه فر برای گرم کردن فضا استفاده نکنید.
- دریچه های هوا خنک کننده دستگاه فر را مسدود نکنید.
- قبل از نصب مطمئن شوید که منبع تغذیه با اطلاعات برچسب محصول مطابقت داشته باشد.

## توصیه های نصب

- نصب دستگاه باید توسط یک تکنسین واجد شرایط مطابق دستورالعمل های ارائه شده انجام شود. تولید کننده هیچ گونه مسئولیتی در قبال خسارت وارده به افراد، حیوانات و اشیا و... ناشی از نصب نادرست دستگاه فر توسط افراد فاقد شرایط را ندارد.
- به دلایل ایمنی، از تماس مستقیم دستگاه با قطعات الکتریکی خودداری نمایید.
  - قطعات تأمین کننده عایق و محافظت باید ایمن باشند تا با هیچ ابزاری برداشته نشوند.
  - دستگاه را دقیقاً در وسط جایگاه نصب قرار دهید.

## توصیه های نصب

- برای اطمینان از گردش هوای بیشتر نصب دستگاه باید همانند شکل زیر، انجام شود.
- توصیه می شود که در پشت دستگاه، فضای خالی با عرض حداقل ۴۰ میلی متر در نظر گرفته شود.
- دیوارهای کابینت که دستگاه در داخل آن قرار می گیرد، باید در برابر حرارت مقاوم باشند. به خصوص اگر دیوارهای کناری از چوب اره پوشیده شده باشند، پوشش باید در برابر دمای ۱۲۰ درجه سانتیگراد مقاوم باشد. پلاستیک یا یک پوشش چسب که در برابر این دما مقاوم نیست ممکن است تغییر شکل دهد.
- کلیه لوازم آشپزخانه باید با مواد نسوز مطابق با استانداردهای فعلی محافظت شوند.
- برای عملکرد طبیعی و مناسب دستگاه، ابعاد کابینت آشپزخانه ای که دستگاه در آن نصب می شود باید صحیح باشد. (لطفاً به شکل ذیل دقت کنید)

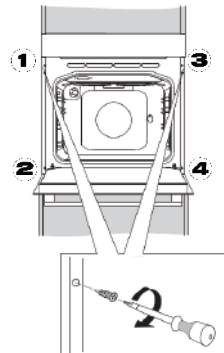
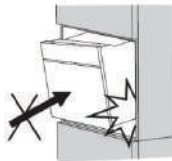
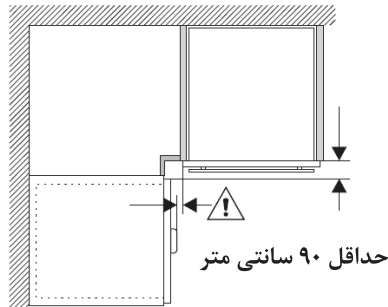
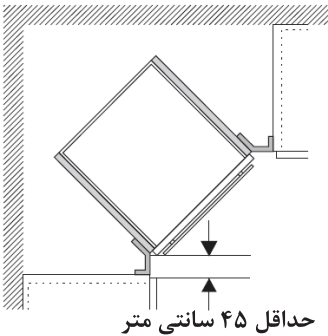


ابعاد به میلی متر می باشد.



## توصیه های نصب

- هنگام نصب دستگاه، باید تکیه گاهی در زیر آن قرار داده شود که بتواند وزن دستگاه را تحمل کند.
- قبل از نصب دستگاه، محل نصب وسیله را آماده کرده و سیم کشی برق را مرتب کنید.
- نصب دستگاه در نزدیکی یخچال اکیدا توصیه نمی شود.
- درب دستگاه را باز کنید. با استفاده از ۴ پیچ در سوراخ های موجود روی بدنه وسیله آن را در محل خود ثابت کنید.

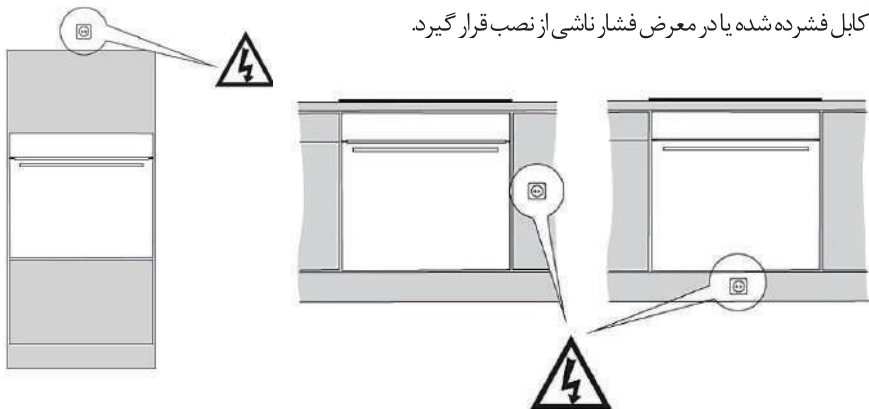


## توصیه های نصب

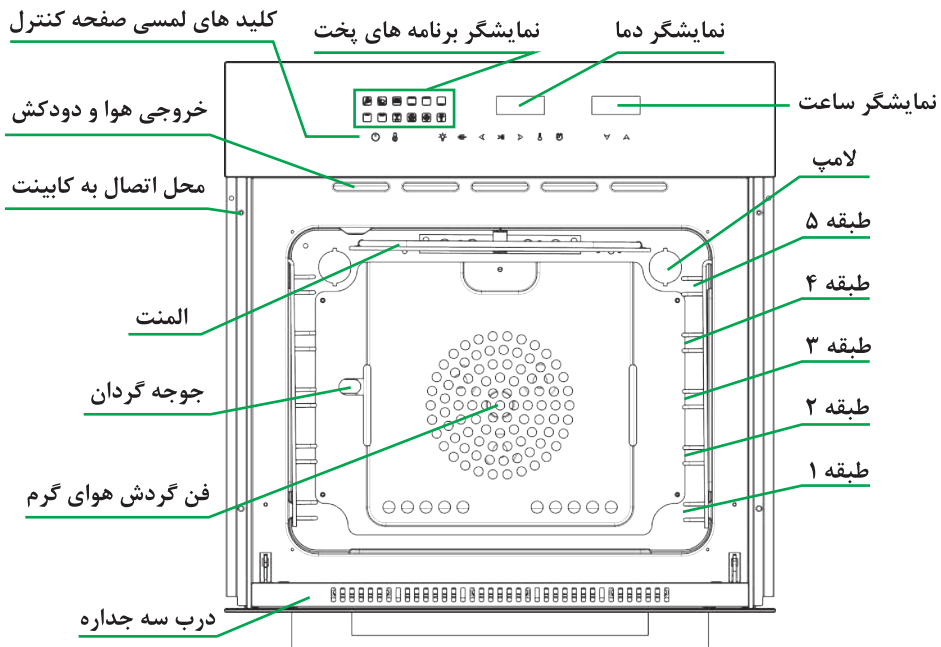
- وسیله را می توان به صورت اختیاری در قسمت بالا یا زیر پیشخوان نصب کرد.
- اگر یک اجاق گاز توکار بر روی میز کار بالای دستگاه قرار داده شده است، به دلایل ایمنی و به منظور سهولت در برداشتن اجاق گاز (در مواقع نیاز)، لازم است که کابل های برق اجاق گاز و وسیله جدا از یکدیگر کار کنند.
- توجه:** چسب و روکش کابینت در تماس با وسیله باید دارای تحمل حرارتی تا ۱۲۰ درجه سانتیگراد باشند.

## اتصال به برق

۱. هر گونه خرابی ایجاد شده در کابل اتصال دستگاه به برق شهری، حتما باید توسط تکنسین واجد شرایط و مورد تایید شرکت سازنده دستگاه تعمیر یا تعویض گردد.
۲. اتصال دستگاه به منبع تغذیه فقط توسط یک تکنسین ذی صلاح مطابق با قوانین و مقررات تعیین شده انجام می شود.
۳. دستگاه در فاصله مناسب از پرین نصب شود. کابل برق رانزدیک سطوح گرم قرار ندهید. در محل نصب، اجازه ندهید کابل فشرده شده یا در معرض فشار ناشی از نصب قرار گیرد.



## نمای کلی فر لتکا

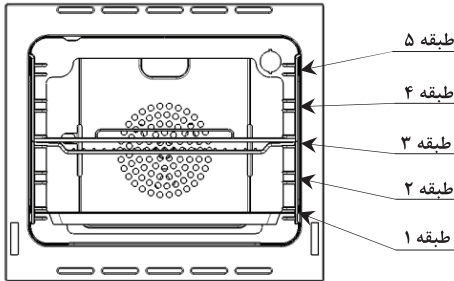


## ابعاد و مشخصات فر لتکا

ابعاد بیرونی فر		مشخصات فنی	
عرض	۵۹۵ میلیمتر	توان	۲۷۰۰ وات
ارتفاع	۵۹۵ میلیمتر	ولتاژ	۲۲۰ ولت
عمق	۵۶۰ میلیمتر	فرکانس منبع تغذیه: ۵۰ هرتز	
ظرفیت	۶۵ لیتر		

## طبقات داخلی فر

تابه های پخت و لوازم جانبی (توری، سینی و...) را بسته به نوع پخت می توان در یکی از ۵ طبقه ی وسیله بر روی شلف ها قرار داد.

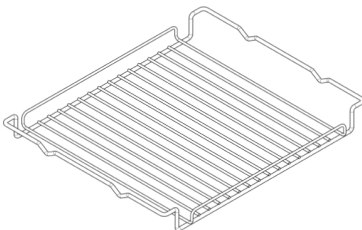


## لوازم جانبی فر

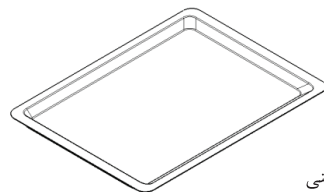
توری: برای قرار دادن تابه و سینی حاوی غذا یا قرار دادن مستقیم غذا در هنگام استفاده از حالت پخت به کار می رود.

سینی: برای پخت کیک و شیرینی و همچنین به عنوان تابه جمع کننده چکه های چربی استفاده می شود. قلاب سیخ جوجه گردان: به هنگام استفاده از حالت پخت گریل با موتور جوجه گردان در طبقه سوم قرار داده می شود.

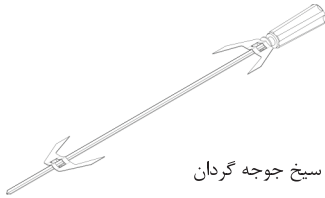
سیخ جوجه گردان: به هنگام استفاده از حالت پخت گریل با موتور جوجه گردان، درون دهانه موتور جوجه گردان جا زده شده و روی قلاب نگهدارنده قرار می گیرد.



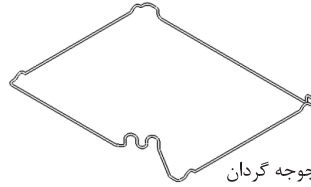
توری



سینی



سیخ جوجه گردان



قلاب سیخ جوجه گردان

### چگونگی نگهداری و تمیز کردن فر

۱. هرگز سینی و توری کثیف را در وسیله نگهداری نکنید. پس از هر بار استفاده، سینی و توری را از وسیله بیرون آورده چربی‌ها را با دقت از سینی و توری زدوده و آن‌ها را با آب گرم و شوینده‌ی مناسب تمیز نمایید.

۲. اولین و مهم‌ترین نکته در نگهداری صحیح وسیله، تمیز کردن آن پس از هر بار استفاده می‌باشد. برای تمیز کردن عادی سطوح از یک پارچه نرم یا جیر مرطوب استفاده کنید. همچنین می‌توان برای شستشو فقط از آب داغ و یا شوینده‌های ملایم استفاده نمود.

۳. قبل از شروع نظافت دستگاه را از شبکه برق جدا کنید.

جهت تمیز کردن وسیله به نکات زیر توجه نمایید:

۱. هرگز از بخار شو، اجسام تیز و ساینده استفاده ننمائید.

۲. هرگز از پاک‌کننده‌های اسیدی استفاده ننمایید.

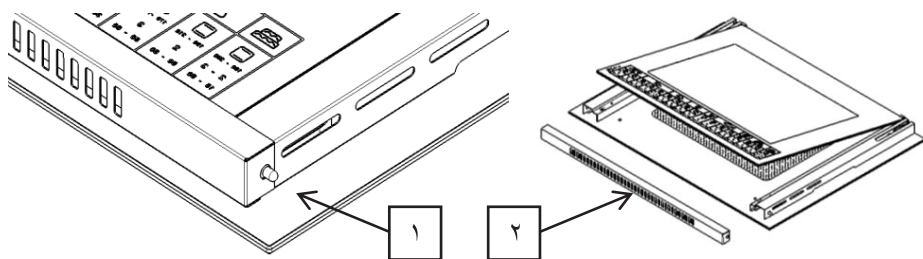
۳. هنگامی که شیشه درب وسیله داغ است، هرگز به تمیز کردن آن اقدام نکنید و اجازه دهید شیشه سرد شود.

۴. از شوینده‌های گاز پاک‌کن استفاده ننمایید.

## چگونگی نگهداری و تمیز کردن فر

۵. توصیه می شود برای از بین بردن تمام پس مانده های ناشی از پخت و پز مانند چربی ها، وسیله را بعد از هر بار استفاده تمیز کنید. هرگز موادی مانند سرکه، قهوه، شیر، آب نمک، آب لیمو یا گوجه فرنگی را روی سطح لعابی برای مدت زیاد باقی نگذارید .

۶. جهت سهولت پاک کردن شیشه درب، نیازی به بیرون آوردن درب وسیله از جای خود و باز کردن پیچ ها نمی باشد. کافی است مطابق شکل شماره ۱ دو عدد پین را به داخل فشار داده و قطعه تزئینی را بیرون بکشید و به این ترتیب شیشه آزاد شده و می توانید آن را از روی درب جدا کنید(شکل شماره ۲). برای قرار دادن شیشه در جای خود کافی است قطعه قاب بالایی درب را به آرامی در جای خود گذاشته و فشار دهید تا پین های مربوطه داخل سوراخ مربوط به آن قرار گیرند.



۷. نوار درز گیر (نوار آب بند سیلیکونی) روی کابین وسیله برای جلوگیری از هدر رفتن گرمای داخل دستگاه تعبیه شده است که عملکرد صحیح وسیله را تضمین می نماید. بطور مرتب وضعیت درزگیر را کنترل کنید. چنانچه این درزگیر آسیب دید، با سرویس کاران شرکت درسا تماس حاصل فرمایید. توصیه می شود تا وقتی که درزگیر تعمیر نشده است از وسیله استفاده نکنید.

۸. واشر و قسمت های درزگیری را تمیز نگه دارید. از مواد اسیدی و اشیاء تیز و برنده برای تمیز کردن آن استفاده نکنید.

## نکات لازم در اولین استفاده

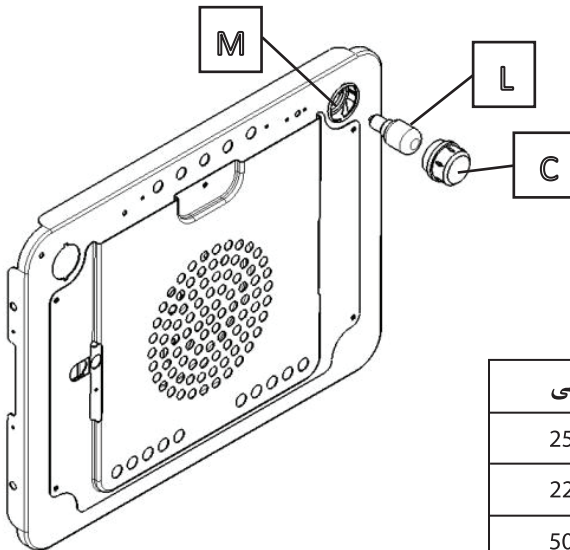
۱. پس از باز کردن دستگاه از وجود تمامی وسایل داخلی، نظیر شلف ها، سینی فر، سیخ جوجه گردان و ... اطمینان حاصل فرمایید.
۲. تمام لوازم جانبی دستگاه را شسته و کاملاً خشک کنید.
۳. چنانچه از دستگاه برای اولین بار استفاده می نمایید ممکن است بوی خاص ویا دود از وسیله ساطع شود که این امر کاملاً طبیعی می باشد.

## نکات لازم در پخت

۱. هیچ گاه کف دستگاه را با ورق آلومینیومی نپوشانید، زیرا جمع شدن تدریجی گرما در داخل وسیله، می تواند غذا را خراب و حتی به لعاب وسیله آسیب برساند.
۲. برای کاهش میعان حاصل از رطوبت مواد غذایی قبل از استفاده از وسیله یا قرار دادن غذا در آن، وسیله را گرم کنید. با این حال تشکیل میعان روی شیشه درب یا دیواره های دستگاه تاثیری در عملکرد آن ندارد و رطوبت در طی فرایند پخت و پز تبخیر می شود.
۳. برای جلوگیری از اتلاف گرما، درب باید فقط هنگام ضرورت باز شود.
۴. در هنگام قرار دادن و برداشتن ظرف غذا در داخل وسیله از دستکش استفاده کنید.
۵. در هنگام باز و بسته کردن درب وسیله مواظب باشید، انگشتان را از لولاهای درب دور نگه دارید تا دچار آسیب نشوند.
۶. اگر به مدت طولانی از وسیله استفاده کنید، ممکن است در داخل وسیله بخار شکل بگیرد. با یک پارچه نرم آن را خشک کنید.

## چگونگی تعویض لامپ روشنایی فر

قبل از تعویض لامپ منبع برق دستگاه را از فیوز اصلی یا پنل حالت دار قطع جریان جدا نمایید. حباب شیشه ای لامپ فقط هنگامی که سرد است باید برداشته شود. پوشش حبابی لامپ (C) را خلاف جهت حرکت عقربه ساعت چرخانده تا از میان شیارهای سرپیچ (M) آزاد گردد. لامپ (L) را نیز خلاف جهت حرکت عقربه های ساعت چرخانده تا از میان شیارهای سوکت سرپیچ (M) خارج شود. لامپ جایگزین از همین نوع را در میان شیارهای سرپیچ قرار داده و در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید. حباب شیشه لامپ را نیز با همین روش در جای خود ببندید (شکل زیر).

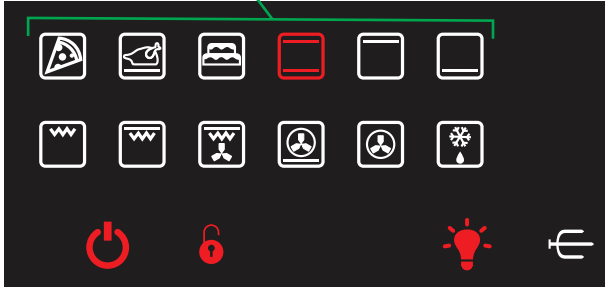


مشخصات لامپ مصرفی	
25 W	توان
220 V	ولتاژ
50 HZ	فرکانس

**توجه:** برای بهتر شدن روشنایی لامپ حباب شیشه ای آن را هنگامی که دستگاه کاملا سرد است، مرتباً تمیز نمایید.

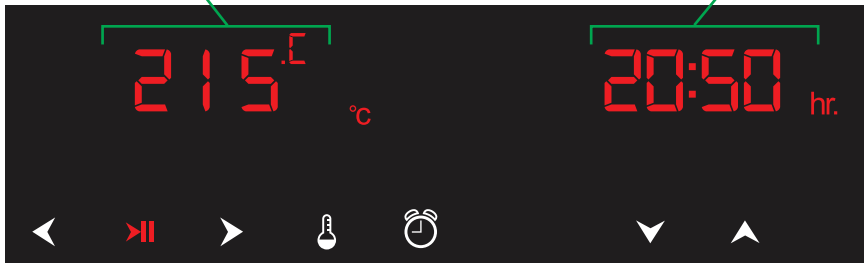


نمایشگر برنامه های پخت



نمایشگر درجه حرارت

نمایشگر ساعت



کلیدهای نمایشگر صفحه کنترل


تنظیم دمای پخت		کلید شروع یا توقف پخت	
جابه جایی به سمت راست		روشن و خاموش کردن لامپ	
جابه جایی به سمت چپ		فعال و غیرفعال کردن قفل کودک	
کلید وضعیت روشن یا خاموش		کاهش	
انتخاب مدت زمان پخت		افزایش	

## کلیات مربوط به کلیدهای صفحه کنترل






ترکیبات فن و المنت ها که در فهرست آمده، با استفاده از کلیدهای لمسی روی صفحه کنترل فوق قابل استفاده هستند.

زمان پخت و درجه حرارت پخت توسط نمایشگر صفحه کنترل فوق قابل تنظیم می باشند.  
امکان گرم نگه داشتن، افزایش دما، نمایش زمان و قفل کلیدها روی صفحه کنترل وجود دارد.


## کلید روشن و خاموش کردن صفحه کنترل

این کلید مستقل از قفل کودک می تواند نمایشگر صفحه کنترل را روشن و یا خاموش کند. زمانی که صفحه کنترل خاموش است نمایشگر ساعت را نشان می دهد. زمانی که کلید  را به مدت ۲ ثانیه لمس کنید کلیه نمایشگرهای صفحه کنترل فعال می شوند.  
توجه: به هر ترتیبی که جریان برق دستگاه قطع و وصل شود، ساعت تنظیم شده قبلی از بین رفته و روی نمایشگر صفحه کنترل علامت ۰۰:۰۰ نمایش داده می شود.

## تنظیم دقیق ساعت در زمان فعال بودن دستگاه

با لمس کردن کلیدهای بالا  و پایین  بطور همزمان به مدت ۲ ثانیه، ساعت شروع به چشمک زدن می کند. در این حالت می توانید با کلیدهای  و  ساعت دقیق را تنظیم و سپس در حدود ۷ ثانیه منتظر بمانید تا حالت چشمک زن ساعت ثابت و تنظیمات ساعت تمام شود.  
توجه: با فشردن کلید  ساعت تنظیم شده بلافاصله ذخیره می گردد.

## روشن خاموش کردن لامپ

با لمس کلید  لامپ را روشن و خاموش کنید.

## انتخاب یکی از حالت های پخت

با استفاده از کلیدهای < و > شما قادر هستید یکی از برنامه هایی که به صورت پیش فرض در حافظه دستگاه وجود دارد را، انتخاب نمایید. برنامه انتخاب شده بر روی نمایشگر شروع به چشمک زدن کرده و دمای پیش فرض برای این برنامه روی صفحه نمایشگر ظاهر می شود. در این مرحله دستگاه آماده عملیات پخت می باشد ولی هنوز کاربر فرمان شروع عملیات را صادر نکرده است (کلید >|| را لمس نکرده است).


تعاریف حالت های پخت		
در این حالت المنت بالا و پایین و فن در دمای مجاز قابلیت کارکرد دارند.	المنت بالا و پایین و فن	
از این برنامه جهت پخت پیتزا استفاده می شود.	کاربرد	
در این حالت المنت بالا و پایین و فن در دمای مجاز قابلیت کارکرد دارند.	المنت بالا و پایین و فن	
از این برنامه جهت پخت مرغ استفاده می شود.	کاربرد	
در این حالت المنت دایره ای و فن در دمای مجاز قابلیت کارکرد دارند.	المنت دایره ای و فن	
از این برنامه جهت پخت کیک استفاده می شود.	کاربرد	
در این حالت المنت بالا و پایین در دمای مجاز قابلیت کارکرد دارند.	المنت بالا و پایین	
پخت نان، پیش گرم کردن فر، بیسکویت، کیک و غذاهایی که به دماهای مختلف احتیاج دارند.	کاربرد	
در این حالت المنت بالا در دمای مجاز قابلیت کارکرد دارد.	المنت بالا	
برای خوراکی هایی که نیاز به دمای سطحی زیادی دارند توصیه می گردد. مانند استیک، گوشت گوساله، گوشت دنده، گوشت فیله، همبرگر و ...	کاربرد	
در این حالت المنت پایین در دمای مجاز قابلیت کارکرد دارد.	المنت پایین	
برای پخت با درجه حرارت ثابت و آرام و یا گرم کردن مجدد غذا.	کاربرد	
در این حالت المنت گریل روشن می شود و در دمای مجاز تنظیم شده است و قابلیت کارکرد دارد.	المنت گریل	
حالت پخت گریل با دمای مستقیم و بسیار زیاد این امکان را فراهم می سازد تا سطح گوشت به صورت کامل کباب شود و در عین حال با جلوگیری از خارج شدن آب و عصاره آن، گوشت نرم باقی بماند.	کاربرد	



## انتخاب یکی از حالت های پخت

در این حالت المنت بالا و گریل در دمای مجاز قابلیت کارکرد دارند.	المنت بالا و گریل	
حالت المنت بالا و گریل، برای خوراکی هایی که نیاز به دمای سطحی زیاد دارند، کاربرد دارد و حالت پخت گریل با اثر مستقیم وزیاد این امکان را فراهم می سازد تا سطح گوشت به طور کامل و در زمان کم کباب شود.	کاربرد	
در این حالت المنت بالا و گریل و فن به طور همزمان روشن بوده و در دمای مجاز قابلیت کارکرد دارند.	المنت بالا و گریل و فن	
حالت پخت گریل با دمای مستقیم و بسیار زیاد این امکان را فراهم می سازد تا سطح گوشت به طور کامل کباب شود و ترکیب آن با فن باعث مغز پخت شدن گوشت می شود.	کاربرد	
در این حالت المنت دایره ای و المنت پایین و فن در دمای مجاز قابلیت کارکرد دارند.	المنت دایره ای و المنت پایین و فن	
این حالت برای پخت هایی که به درجه حرارت ثابت و پخت آرام نیاز دارند و یا گرم کردن مجدد غذا قبل از مصرف کاربرد دارد و المنت رنگی باعث می شود حرارت یکنواخت تر شود و فن برای متمرکز کردن حرارت جهت مغز پخت شدن می باشد.	کاربرد	
در این حالت المنت دایره ای و فن در دمای مجاز قابلیت کارکرد دارند.	المنت دایره ای و فن	
فن برای متمرکز کردن و پخش حرارت در تنوره می باشد. همچنین المنت دایره ای باعث می شود حرارت یکنواخت تر شود.	کاربرد	
در این حالت فقط فن روشن می باشد.	فن (بخ زدایی)	
از این عملکرد برای یخ زدایی گوشت های یخ زده و ... استفاده می شود.	کاربرد	

نکته: در برنامه های پیتزا، مرغ و کیک در وضعیت های پیش گرم و ۵ دقیقه آخر، المنت های دیگری نیز روشن می شود. در برنامه های ۴ تا ۱۲ آیکن لامپ وجود دارد اما لامپ به صورت پیش فرض خاموش است.

## نحوه تغییر دمای از قبل تعیین شده برای هر برنامه

با لمس کردن کلید  اعداد درجه حرارت روی نمایشگر شروع به چشمک زدن می کنند که با لمس کلیدهای ▲ یا ▼ می توانید درجه حرارت را با پرش های ۵ درجه سانتی گراد تنظیم کنید.

**توجه:** در صورتیکه نیاز به تغییر درجه تنظیم شده قبلی در زمان پخت باشد، باید برنامه را توسط کلید  متوقف کرده و با لمس کلید  دمای دلخواه را مجدد تنظیم کنید.

## پخت و پز دستی

وقتی که برنامه پخت را انتخاب نمودید کلید **▶▶** را لمس کنید تا پخت با درجه حرارت پیش فرض تنظیم شده توسط دستگاه یا تنظیماتی که خودتان انجام داده اید آغاز شود. در این حالت نمایشگر زمان پخت را به صورت معکوس نشان می دهد. پخت و پز تا زمانی که شما بصورت دستی به آن خاتمه ندهید ادامه خواهد یافت. وقتی شما بصورت دستی راه اندازی میکنید حداکثر زمان مجاز استفاده بر اساس دمای انتخاب شده ۴ ساعت می باشد.

## توقف موقت، تصحیح یا پایان برنامه پخت

با لمس کلید **▶▶** در زمان پخت، برنامه متوقف و نمایشگر برنامه پخت شروع به چشمک زدن می کند. المنت ها و فن داخل وسیله به طور موقت از کار می افتد و پخت موقتا متوقف می شود. در صورتیکه مجددا بخواهید از برنامه متوقف شده برای پخت استفاده کنید با لمس کلید **▶▶** این عمل امکان پذیر خواهد بود. برای پایان دادن به پخت، دوباره کلید **⏻** را به مدت ۲ ثانیه لمس کنید تا تمام برنامه های داده شده متوقف و از روی نمایشگر محو شوند. در صورتیکه بخواهید از حالت دلخواه دیگری شامل برنامه پخت، دما و... استفاده کنید، با لمس کلید **▶▶** برنامه را متوقف کرده و تنظیمات را انجام و سپس برای شروع مجدد کلید **▶▶** را لمس کنید.

نکته: در برنامه های پیش فرض پیتزا و کیک به دلیل وجود یک مرحله پیش گرم، جهت تغییر در برنامه پخت، دما و... باید ۲ بار کلید **▶▶** لمس شود تا بتوان تنظیمات دلخواه را انجام داد.




## نشانگر حرارت داخل فر

پس از تنظیم دمای دلخواه به مدت ۲ دقیقه دمای تنظیم شده توسط کاربر نمایش داده می شود و پس از

## نشانگر حرارت داخل فر

آن نشانگر، حرارت داخل فر را به صورت لحظه ای نمایش می دهد. زمانی که پخت تمام شده، اگر دمای داخل وسیله بالای ۶۰ درجه سانتیگراد و فر در حالت خاموش باشد، عبارت **hot** روی نمایشگر مربوط به دما ظاهر می شود. توجه: این عبارت تا زمانی نمایش پیدا می کند که دمای داخل وسیله به زیر ۶۰ درجه سانتیگراد برسد یا فر در وضعیت روشن قرار گیرد.




## قفل کودک

قفل کودک با لمس کلید  به مدت ۲ ثانیه، با روشن شدن نشانگر قفل روی نمایشگر فعال و یا غیر فعال می شود. زمانی که قفل کودک فعال می شود هیچ کلیدی به جز کلیدهای  و  فرمان نمی گیرد.

## فن خنک کننده

در قسمت داخلی بالای وسیله یک دستگاه فن به منظور خنک کاری محیط بیرونی و ادوات الکترونیک تعبیه شده که در دمای ۶۵ درجه سانتیگراد شروع بکار کرده و تا هر زمان که دما به ۴۵ درجه سانتیگراد نرسیده باشد به خنک کاری ادامه می دهد.

## نحوه استفاده از عملکرد جوجه گردان

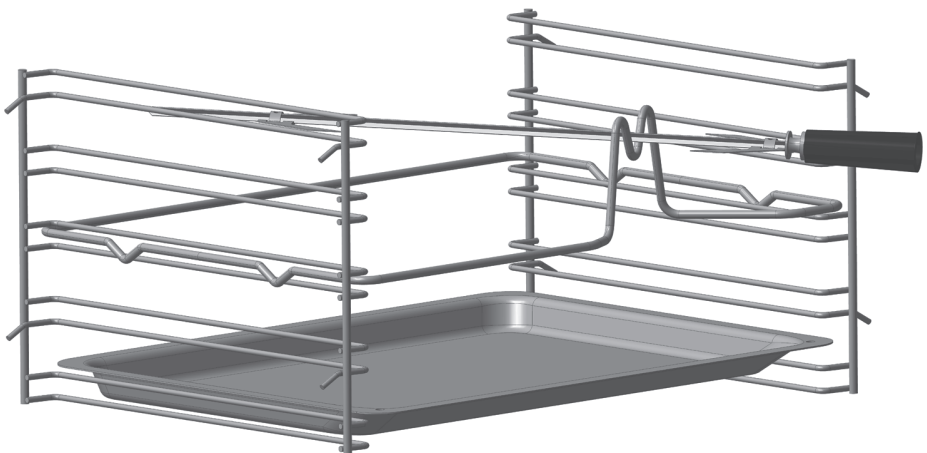
جوجه گردان در تمام برنامه ها قابلیت اجرا دارد یکی از برنامه ها را انتخاب و به وسیله کلید  موتور جوجه گردان را فعال کنید. درب وسیله را کاملا ببندید. پس از انجام تنظیمات مربوط به دما و زمان پخت با فشردن کلید  برنامه پخت آغاز به کار می کند. در حین پخت با فشردن مجدد کلید  موتور جوجه گردان خاموش می شود و با فشردن مجدد این کلید موتور جوجه گردان در جهت معکوس روشن می شود (جهت بریان کردن قسمت هایی که نیاز به پخت بیشتر دارد کاربرد دارد). پس از انجام پخت،

## نحوه استفاده از عملکرد جوجه گردان

دسته مخصوص را سر جای خود پیچ کرده و سیخ را از وسیله خارج کنید. توصیه می شود برای جلوگیری از سوختگی از دستکش استفاده کنید.

**نکته:** پس از انتخاب حالت پخت مورد نظر می توانید با استفاده از این کلید  و سپس با کلید  و  دما را کاهش و یا افزایش دهید. میزان دمای پخت مناسب را از میان دماهای مختلفی که بر روی صفحه کنترل نشان داده می شود انتخاب نمایید (دامنه انتخاب دما بین ۵۰ تا ۲۳۰ درجه سانتیگراد).

جهت استفاده از سیخ جوجه گردان طبق دستورات زیر عمل نمایید: غذای مورد طبخ را روی سیخ قرار داده، اطمینان حاصل نمایید که مرغ یا گوشت کاملاً در احاطه ی دو چنگک سیخ قرار گرفته و حالت تعادل حفظ شود تا از وارد آمدن فشار به موتور جوجه گردان اجتناب شود. می توانید به وسیله یک مفتول تمیز، مرغ را از کلیه جهات ببندید به طوری که بال ها و ران های مرغ به صورت ضربدری بسته شده تا در طول پخت از وارفتگی آن جلوگیری به عمل آید. درب وسیله را کاملاً باز نموده و قلاب جوجه گردان را در طبقه وسط (طبقه ۳) درون کابین قرار دهید. سیخ را روی قلاب قرار داده و انتهای سیخ را داخل دهانه موتور جوجه گردان قرار دهید. داخل سینی چربی گیر مقداری آب ریخته و آن را روی پایین ترین طبقه شلف قرار دهید تا از ایجاد دود ناشی از سوختن روغن و چربی جلوگیری گردد (مطابق شکل زیر).



## راهنمای پخت کیک

وقتی میخواهید کیک بپزید، همیشه قبل از گذاشتن مایع کیک در وسیله، دستگاه باید پیش گرم شود (مرحله پیش حرارت حدود ۱۵ دقیقه) که توسط برنامه مربوط به پخت کیک اجرا می شود و بعد از اتمام مرحله پیش گرم دستگاه شروع به زدن آلازم می کند در این زمان می بایست مایع کیک را درون فر قرار داده و مجدد کلید **||>** را لمس نمایید تا برنامه پخت اصلی شروع شود. دمای پخت حدود ۱۸۰ سانتیگراد می باشد. هنگام پخت درب وسیله را باز نکنید. زیرا هوای سرد باعث اختلال در پخت می شود. وقتی کیک پخته شد، فوراً دستگاه را خاموش کرده و برای ۱۰ دقیقه کیک را از محفظه وسیله خارج نکنید.

نکات زیر را مدنظر قرار دهید:

شیرینی خیلی خشک است	دما را به میزان ۱۰ درجه سانتیگراد افزایش دهید و زمان پخت را کم کنید.
شیرینی از هم باز می شود	از مایع کمتری استفاده کنید و یا دما را به میزان ۱۰ درجه سانتیگراد کاهش دهید .
سطح شیرینی بسیار تیره رنگ است	آن را در قفسه پایین تری قرار دهید، دما را کاهش دهید و زمان پخت را افزایش دهید.
داخل آن به خوبی پخته اما سطح خارجی چسبنده می باشد	از مایع کمتری استفاده کنید، دما را کاهش دهید و زمان پخت را افزایش دهید .
شیرینی به ظرف می چسبد	ظرف را به خوبی چرب کنید و آن را به لایه‌ای از آرد آغشته کنید و یا از کاغذ روغنی استفاده کنید.

## چگونه متوجه شویم که کیک پخته شده است؟

- حدود ۵ دقیقه قبل از پایان پخته شدن کیک، کیک تستر ( چوب تمیز ) را در بالاترین نقطه کیک فرو کنید، اگر تستر تمیز بیرون آمد یعنی کیک شما پخته شده است .
۱. اگر از مایع کیک به تستر چسبیده بود برای دفعه بعدی از مایع کمتری استفاده کنید .
  ۲. اگر کیک خشک بود، حفره های کوچکی به وسیله خلال دندان درست کرده و قطره هایی از آب میوه روی آن بریزید و در دفعات بعدی دمای آن را ۱۰ درجه سانتیگراد کاهش دهید و زمان آن را نیز کم کنید.



## گونه متوجه شویم که کیک پخته شده است؟

۳. اگر روی کیک تیره شده است، می توانید کیک را در طبقه های پائین گذاشته، دمای وسیله را کمتر کنید و مدت زمان پخت را طولانی تر تنظیم کنید.

۴. اگر کیک سوخته بود، قسمت سوخته را از روی کیک برداشته و آن را با چیزی مثل مربا یا شکر با شکلات بپوشانید.

۵. اگر زیر کیک خیلی تیره شده است، آن را در طبقه های بالایی بگذارید و با دمایی کمتر تنظیم کنید .

۶. اگر ظاهر کیک یا نان پخته نشده است، از مایع کیک کمتری استفاده کنید، وسیله را در دمای پایین تر و زمان پخت طولانی تر تنظیم کنید .

## اصول پخت پیتزا

بعد از انتخاب برنامه پخت پیتزا دستگاه به مدت ۱۵ دقیقه پیش گرم شده و سپس دستگاه شروع به زدن آلارم می کند و می بایست پیتزا را درون فر قرار داد و مجدد کلید **▶** را لمس کنید تا برنامه اصلی پخت پیتزا اجرا شود. از یک ماهیتابه آلومینیومی سبک استفاده کنید. آن را در قفسه ای که در دستگاه تعبیه شده است قرار دهید. اگر از سینی روغن گیر استفاده شود، زمان پخت افزایش می یابد و ترد شدن پیتزا دشوار می شود. وقتی پیتزا در حال پخت است، درب وسیله را مرتبا باز نکنید. اگر پیتزا چندین لایه دارد (۳ یا ۴ لایه) بنابراین توصیه می کنیم در طی پخت، پنیر موزارلا بر روی آن اضافه کنید.

## اصول پخت گوشت

هنگام پخت گوشت، اگر زمانی بیش از ۴۰ دقیقه نیاز داشتید، وسیله را ۱۰ دقیقه قبل از پخت روشن نمائید. اگر می خواهید کباب آب دار شود، باید آن را در یک ماهیتابه در بسته قرار دهید، اگر ظرف داخل وسیله درپوش نداشته باشد کباب ترد خواهد شد. برای گوشتهای سفید به گرمای کمتر از ۲۰۰ درجه سانتیگراد نیاز می باشد.

برای پخت گوشت قرمز نیم پز، گرمای بیش از ۲۰۰ درجه سانتیگراد و زمان کم لازم است. برای کباب سفت زمان بیشتری نیاز است تا پخت خوبی صورت پذیرد. اگر زیر و روی کباب تیره باشد، به ترتیب آن را در طبقات بالاتر یا پائین تر قرار دهید و دمای آن پایین و زمان پخت آن بالا باشد. اگر کباب نیم پز بود بر روی تکه های گوشت، برشهای سطحی زده و روی سینی بچینید تا با آب گوشت پخته شود.

آلومینیوم (فویل) در تماس با اسیدهای موجود در غذا (مانند: سرکه، آب لیمو) می تواند به راحتی ترکیب و خورده شود، توصیه می شود که غذا را بطور مستقیم روی آلومینیوم یا سینی لعاب دار قرار ندهید، همیشه از سینی مخصوص فر استفاده کنید.

## نکته مهم در مورد بکارگیری گریل

همواره وقتی از دستگاه استفاده می کنید درب وسیله را ببندید. این کار به شما امکان می دهد تا نتیجه بهتری کسب کنید و انرژی کمتری مصرف گردد (تقریباً ۱۰ درصد). در هنگام به کار گیری حالت پخت گریل، بهترین نتیجه زمانی حاصل می شود که غذا در طبقات پایین تر قرار گیرد. برای اینکه از ریزش مواد چربی و روغن به ته وسیله جلوگیری گردد. سینی روغن گیر را در اولین قفسه پایینی وسیله قرار دهید.

## در شرایط زیر با سرویس کاران شرکت درسا تماس حاصل فرمایید

۱. نصب
۲. هنگامیکه از نحوه استفاده و راه اندازی دستگاه اطلاعات کافی ندارید .
۳. در صورت شکستگی ، نقص و خرابی دستگاه
۴. زمانی که علامت خطا **E00, E01, E02, E03** در صفحه نمایشگر نمایان شود.

### شرایط گارانتی

- این محصول قبل از خروج از کارخانه تست و تنظیم می شود .
- دفتر خدمات در قبال آسیب ها و خسارات ناشی از نصب توسط افراد غیر مجاز، استفاده غیر معقول و نامناسب از وسیله هیچگونه مسئولیتی بر عهده ندارد.
- هنگام بروز مشکل در صورت استفاده صحیح توسط کاربر و نصب استاندارد مطابق دستورالعمل فوق، هزینه تعمیر یا تعویض دستگاه به عهده تولید کننده می باشد.
- توصیه می شود به محض بروز هرگونه مشکل، پس از یادداشت اطلاعات مربوط به مدل و شماره سریال که بر روی محصول و کارتن قید شده است، با نزدیکترین مرکز خدمات پس از فروش شرکت درسا تماس گرفته و مشکل خود را مطرح فرمایید.
- این دستگاه به مدت ۲۵ ماه از زمان نصب گارانتی می باشد ( گارانتی شامل محصولاتی است که توسط سرویسکاران مجاز نصب شده باشد).
- شرکت درسا تامین قطعات یدکی دستگاه به مدت ۱۰ سال را برای مشتریان خود تضمین می نماید. رضایت مندی شما افتخار ماست.







# DORSA

KITCHEN APPLIANCES

# User Manual

## Built in Oven Letka



- 📞 crm: 021-43326
- 📧 sms: 30006870
- 🌐 [www.dorsa-group.com](http://www.dorsa-group.com)
- ✉ [info@dorsa-group.com](mailto:info@dorsa-group.com)
- 📍 @DorsaKitchen\_Appliances
- 📷 [dorsaKitchen](https://www.instagram.com/dorsaKitchen)