



لوازم خانگی آشپزخانه

زندگی را با **دورسا** ارزش دهیم

فرتوکارهلیا و نیلا

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
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 هلیا و نیلا
۱۰ ابعاد و مشخصات فر هلیا و نیلا
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 هلیا و نیلا
۱۶ کلیدهای نمایشگر صفحه کنترل
۱۷ کلیات مربوط به 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
۱۹ پخت و پز دستی
۲۰ تصحیح یا پایان برنامه پخت
۲۰ پخت اتوماتیک
۲۰ پخت نیمه اتوماتیک
۲۱ پخت تمام اتوماتیک
۲۱ پایان اتوماتیک پخت
۲۱ نشانگر دما

۲۲ قفل کودک
۲۲ زنگ هشدار
۲۲ فن خنک کننده
۲۳ سنسور (پروب) گوشت Meat probe
۲۴ نحوه استفاده از عملکرد جوجه گردان
۲۵ راهنمای پخت کیک
۲۵ چگونه متوجه شویم که کیک پخته شده است ؟
۲۶ اصول پخت پیتزا
۲۷ اصول پخت گوشت
۲۷ نکته مهم در مورد بکارگیری گریل
۲۸ در شرایط زیر با سرویس کاران درسا تماس حاصل فرمایید
۲۸ 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 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!

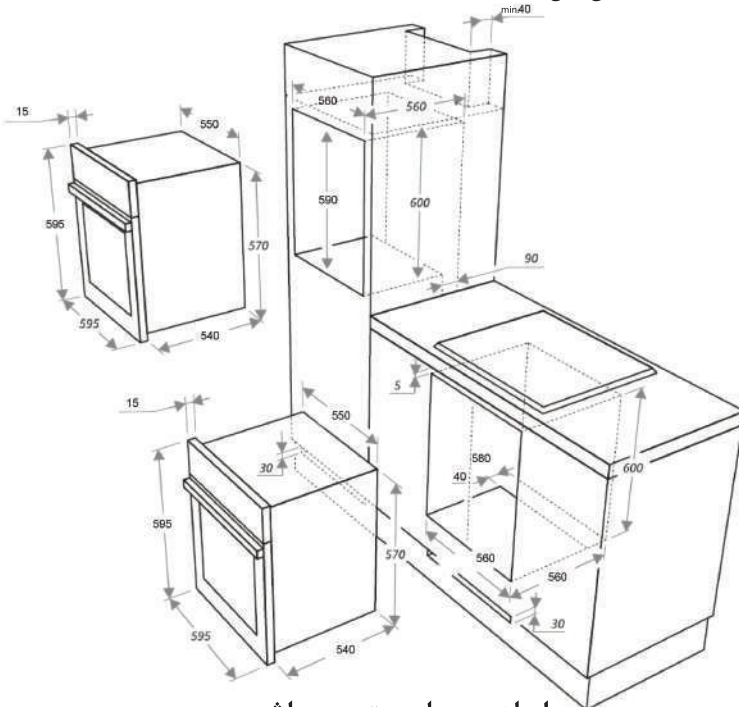
- از دستگاه فر برای گرم کردن فضا استفاده نکنید.
- دریچه های هوا خنک کننده دستگاه فر را مسدود نکنید.
- قبل از نصب مطمئن شوید که منبع تغذیه با اطلاعات برچسب محصول مطابقت داشته باشد.

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

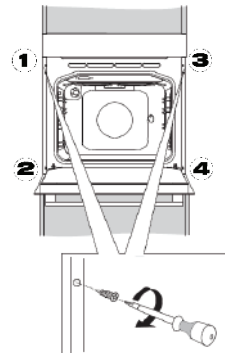
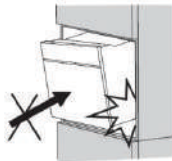
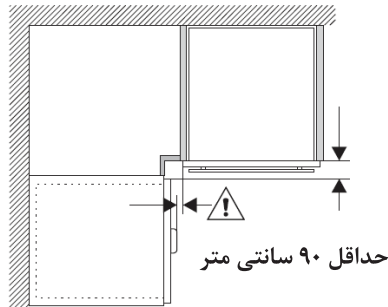
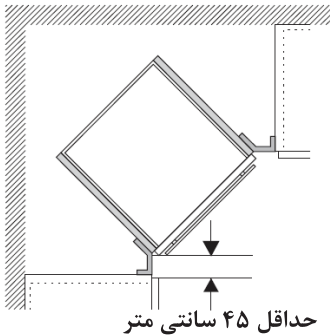
- برای اطمینان از گردش هوای بیشتر نصب دستگاه باید همانند شکل زیر، انجام شود.
- توصیه می شود که در پشت دستگاه، فضای خالی با عرض حداقل ۴۰ میلی متر در نظر گرفته شود.
- دیوارهای کابینت که دستگاه در داخل آن قرار می گیرد، باید در برابر حرارت مقاوم باشند. به خصوص اگر دیوارهای کناری از چوب اره پوشیده شده باشند، 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.

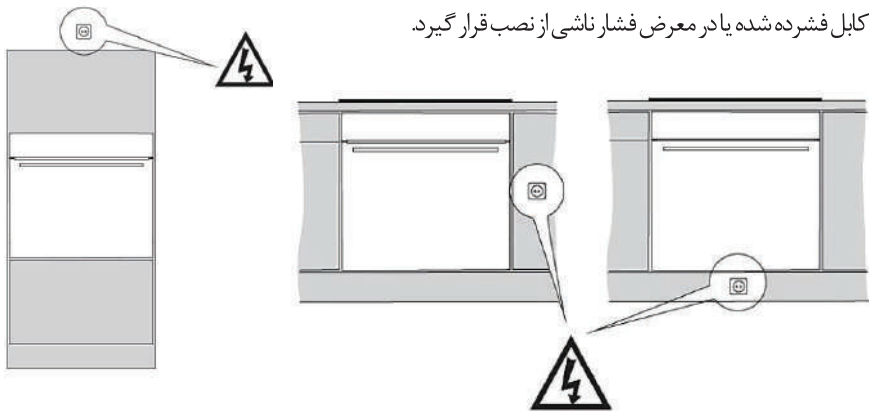


توصیه های نصب

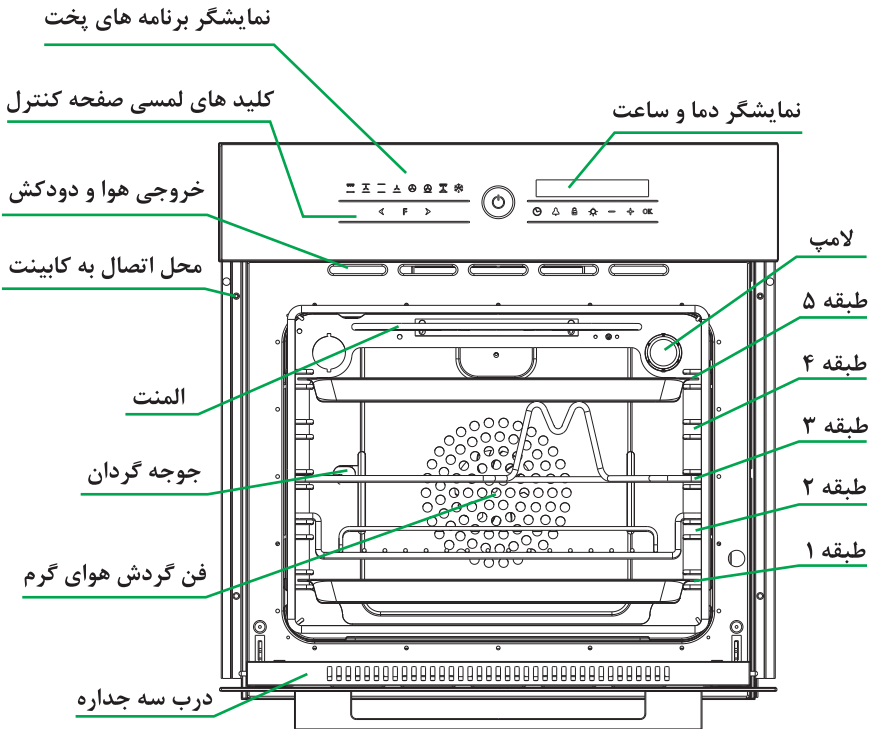
- وسیله را می توان به صورت اختیاری در قسمت بالا یا زیر پیشخوان نصب کرد.
- اگر یک اجاق گاز توکار بر روی میز کار بالای دستگاه قرار داده شده است، به دلایل ایمنی و به منظور سهولت در برداشتن اجاق گاز (در مواقع نیاز)، لازم است که کابل های برق اجاق گاز و وسیله جدا از یکدیگر کار کنند.
- توجه:** چسب و روکش کابینت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

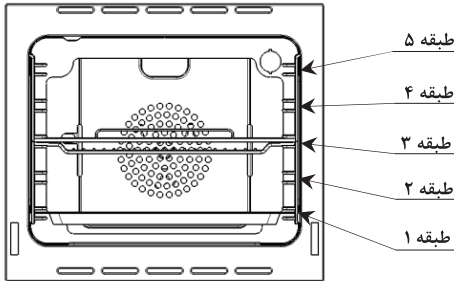


ابعاد و مشخصات فر هلیا و نیلا

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.

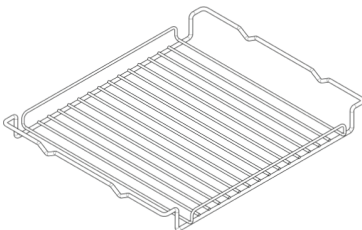


لوازم جانبی فر

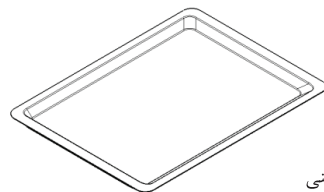
توری: برای قرار دادن تابه و سینی حاوی غذا یا قرار دادن مستقیم غذا در هنگام استفاده از حالت پخت به کار می رود.

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.

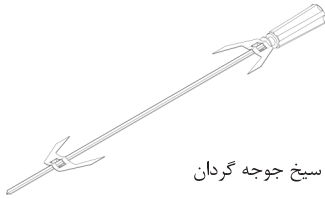
سیخ جوجه گردان: به هنگام استفاده از حالت پخت گریل با موتور جوجه گردان، درون دهانه موتور جوجه گردان جا زده شده و روی قلاب نگهدارنده قرار می گیرد.



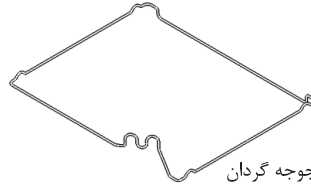
توری



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.

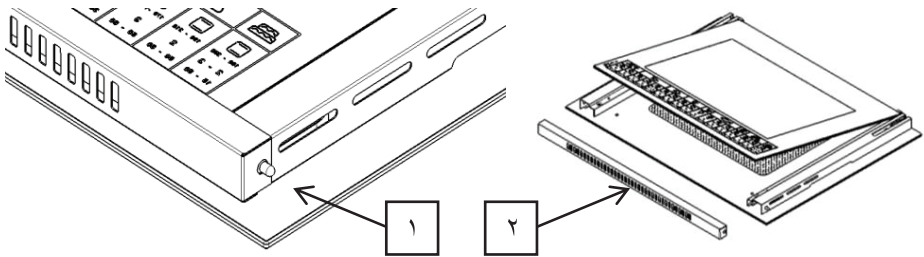
۳. هنگامی که شیشه درب وسیله داغ است، هرگز به تمیز کردن آن اقدام نکنید و اجازه دهید شیشه سرد شود.

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

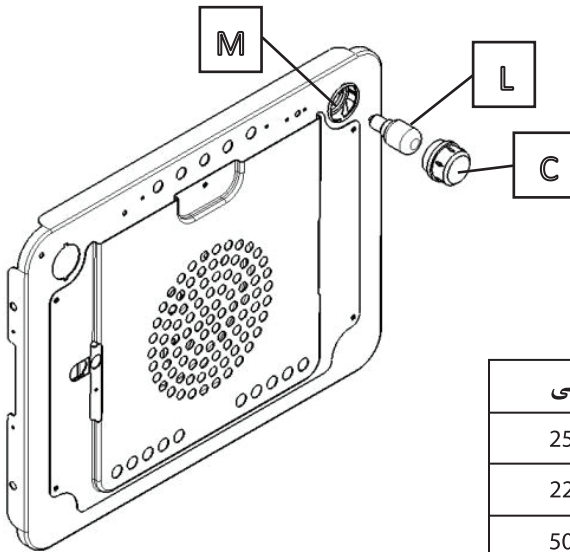
۱. پس از باز کردن دستگاه از وجود تمامی وسایل داخلی، نظیر شلف ها، سینی فر، سیخ جوجه گردان و ... اطمینان حاصل فرمایید.
۲. تمام لوازم جانبی دستگاه را شسته و کاملاً خشک کنید.
۳. چنانچه از دستگاه برای اولین بار استفاده می نمایید ممکن است بوی خاص ویا دود از وسیله ساطع شود که این امر کاملاً طبیعی می باشد.

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).

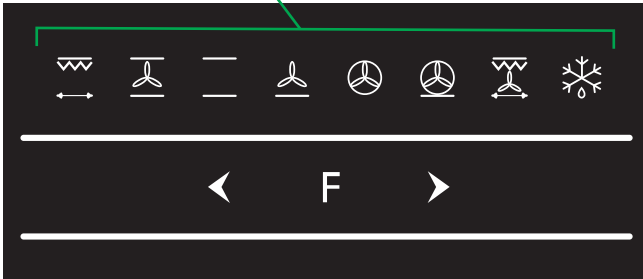


مشخصات لامپ مصرفی	
25 W	توان
220 V	ولتاژ
50 HZ	فرکانس

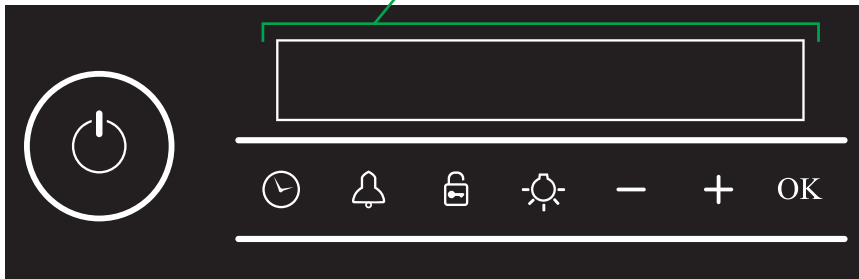
توجه: برای بهتر شدن روشنایی لامپ حباب شیشه ای آن را هنگامی که دستگاه کاملا سرد است، مرتباً تمیز نمایید.

صفحه کنترل فر هلیا و نیلا

نمایشگر برنامه های پخت



نمایشگر ساعت و درجه حرارت



کلیدهای نمایشگر صفحه کنترل


فعال کردن برنامه ها	F	کلید شروع پخت	OK
مثبت (کلید افزایش)	+	روشن و خاموش کردن لامپ	☹️
منفی (کلید کاهش)	-	فعال و غیرفعال کردن قفل کودک	🔒
کلید وضعیت روشن یا خاموش	🔌	تغییر برنامه به سمت راست	➡️
تنظیم ساعت و تنظیم پایان یا مدت زمان پخت	🕒	تغییر برنامه به سمت چپ	⬅️
		زنگ هشدار	🔔

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 هیچ چیز را نشان نمی دهد. زمانی که کلید  را لمس کنید نمایشگر صفحه کنترل فعال شده و به شما ساعت یا وقت تنظیم شده روزانه را نشان می دهد. 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.

نکته: زمان انتظار برنامه ۳ دقیقه می باشد، یعنی اگر شما هیچ کلیدی را لمس نکنید صفحه نمایشگر به طور خودکار بعد از ۳ دقیقه خاموش می شود. (در صورتی که هیچ برنامه پخت و تایمری فعال نباشد).

تنظیم دقیق ساعت در زمان فعال بودن دستگاه

با لمس کردن کلید  دیجیت های مربوط به ساعت شروع به چشمک زدن می کند که با استفاده از کلید های **+** و **-** می توان ساعت را تنظیم کرد و با لمس مجدد کلید  دیجیت های مربوط به دقیقه شمار شروع به چشمک زدن می کند و با کلید **+** و **-** می توان دقیقه زمان را تنظیم نمود.

روشن خاموش کردن لامپ





با لمس کلید  لامپ را روشن و خاموش کنید.

انتخاب یکی از حالت های پخت

با استفاده از کلید **F** برنامه ها نمایش داده می شوند و با کلیدهای **➤** و **➤** شما قادر هستید یکی از برنامه هایی که به صورت پیش فرض در حافظه دستگاه وجود دارد را انتخاب نمایید. بعد از انتخاب برنامه مورد نظر ۵ ثانیه برنامه انتخاب شده چشمک زده و بعد دمای پیش فرض شروع به چشمک زدن می کند که در این حالت ۵ ثانیه فرصت برای تغییر دمای پیش فرض دارید و بعد از تنظیم شدن دما با استفاده از کلید **OK** برنامه اجرا می شود.

تعاریف حالت های پخت		
در این حالت المنت بالا و گریل به همراه جوجه گردان در دمای مجاز قابلیت کارکرد دارند. همچنین امکان خاموش و روشن کردن جوجه گردان نیز در این حالت در نظر گرفته شده است تا کاربر بتواند قسمتهایی که نیاز به پخت بیشتر دارند را در معرض حرارت مستقیم قرار دهد.	المنت بالا ، گریل و جوجه گردان	
در این حالت، با دمای مستقیم و بسیار زیاد این امکان را فراهم می سازد تا سطح گوشت به طور کامل کباب شود و در عین حال با جلوگیری از خارج شدن آب و عصاره از آن، گوشت نرم باقی بماند.	کاربرد	
در این حالت المنت بالا ، پایین و فن در دمای مجاز قابلیت کارکرد دارند.	المنت بالا، پایین و فن	
هر دو المنت گرمایش پایین و بالا به صورت هم زمان کار می کنند. فن برای متمرکز کردن حرارت جهت مغز پخت شدن و ترد شدن 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 پایین و فن در دمای مجاز قابلیت کارکرد دارند.	المنت پایین و فن	
در این حالت گرما در قسمت زیرین فر تولید شده و توسط فن پخش می شود. این حالت برای زمانی که تمایل دارید قسمت بالای ظرف مرطوب نگه داشته شود و در عین حال کف ظرف به خوبی پخته شود، گزینه خوبی است. اصطلاح blind baking برای توصیف این حالت کاربرد دارد. این نوع پخت، برای نان تارت و یا پای از قبل آماده شده بدون اینکه مواد پر کننده روی آن اضافه شود (در مواقعی که مواد پرکردنی پخت نشوند یا اینکه مدت زمان پخت آنها کوتاه تر از پخت نان تارت یا پای باشد کاربرد دارد) این حالت از پخت کمک می کند تا نان تارت/ پای در اثر مواد پر کردنی خیس و خمیری نشود. همچنین برای حالتی که نان پیتزایی ترد مدنظر باشد نیز کارایی بسیار خوبی دارد.	کاربرد	
در این حالت المنت دایره ای و فن در دمای مجاز قابلیت کارکرد دارد.	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 المنت دایره ای ، المنت پایین و فن در دمای مجاز قابلیت کارکرد دارند.	المنت دایره ای، 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 رینگ باعث می شود حرارت یکنواخت تر شود و فن برای متمرکز کردن حرارت جهت مغز پخت شدن می باشد.	کاربرد	

انتخاب یکی از حالت های پخت

در این حالت المنت بالا ،گریل و فن به همراه جوجه گردان در دمای مجاز قابلیت کارکرد دارند. همچنین امکان خاموش و روشن کردن جوجه گردان نیز در این حالت در نظر گرفته شده است تا کاربر بتواند قسمتهایی که نیاز به پخت بیشتر دارند را در معرض حرارت مستقیم قرار دهد.	المنت بالا ، گریل، فن و جوجه گردان	
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 فقط فن روشن می باشد.	فن یخ زدایی	
از این عملکرد برای یخ زدایی گوشت های یخ زده و ... استفاده می شود.	کاربرد	

نحوه تغییر دمای از قبل تعیین شده برای هر برنامه

بعد از مشخص شدن برنامه، برنامه مورد نظر شروع به چشمک زدن می کند که با زدن کلید **OK** یا بعد از ۵ ثانیه دمای پیش فرض شروع به چشمک زدن می کند که در این حالت می توان دمای پیش فرض را با کلید های **+** و **-** تغییر داد. بعد از ۵ ثانیه یا زدن کلید **OK** برنامه در حال انتظار برای شروع به کار می باشد که با زدن کلید **OK** برنامه اجرا می شود.

پخت و پز دستی



وقتی که برنامه پخت را انتخاب نمودید کلید **OK** را لمس کنید تا پخت با درجه حرارت پیش فرض تنظیم شده توسط دستگاه یا تنظیماتی که خودتان انجام داده اید آغاز شود. 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 ۳ ساعت می باشد.

تصحیح یا پایان برنامه پخت

برای پایان دادن به برنامه پخت یا تصحیح آن کلید **F** را لمس کنید تا برنامه متوقف شود.

پخت اتوماتیک

منظور از پخت اتوماتیک این است که قبل از لمس کلید **OK** مشخصاتی مانند انتخاب برنامه پخت، دما و زمان را وارد کنید تا پخت به طور اتوماتیک تمام شود.

منظور از تنظیم زمان ، کلید  را دو بار لمس کنید تا علامت  بر روی نمایشگر ظاهر شود و با استفاده از کلیدهای **+** و **-** زمان پایان پخت را تنظیم کنید.

پخت نیمه اتوماتیک

در این روش می توان به طور مستقیم مدت زمان دلخواه برای پخت را وارد نمود .

۱. مرحله پخت دلخواه خود را انتخاب و در صورت نیاز دمای آن را طبق خواسته خود تنظیم کنید.

۲. کلید  را لمس کنید تا علامت  روی نمایشگر شروع به چشمک زدن کند.

۳. مدت زمان مورد نیاز برای پخت را با کلیدهای **+** و **-** تنظیم کنید.

۴. کلید **OK** را لمس کنید تا پخت شروع شود (علامت شروع پخت  می باشد).

پخت تمام اتوماتیک

در این روش امکان آماده نمودن غذا در یک زمان معین (در زمانی که غذا را برای بعد آماده می کنید) وجود دارد بنابر این این روش را می توان پخت تاخیری نیز تلقی نمود.

۱. به ردیف ۱ تا ۳ پخت نیمه اتوماتیک مراجعه کنید (برای تنظیم مدت زمان پخت).

۲. مجدد کلید  را لمس کنید، علامت \rightarrow به همراه زمان پایان پخت شروع به چشمک زدن می کنند.

۳. زمان دلخواه پایان پخت را توسط کلید $+$ و $-$ تنظیم کنید. علامت \rightarrow و \rightarrow ظاهر شده و برنامه انتخابی در حالت چشمک زدن می باشد. این حالت از نمایشگر برای این منظور است که پخت تاخیری برنامه ریز شده و دستور شروع پخت هنوز اعمال نشده است.

۴. کلید **OK** را لمس کنید تا علامت $\gg\{\{\{\}$ شروع به چشمک زدن کند و پخت آغاز شود.






پایان اتوماتیک پخت

آلارم هشدار به مدت ۸ ثانیه به صدا در می آید و عبارت **off** روی نمایشگر ظاهر می شود.



نشانگر دما

نشانگری که به ۴ قسمت تقسیم شده دمای واقعی افزایش دمای داخل وسیله را نمایش می دهد. هر قسمت معادل $\frac{1}{4}$ دمای تنظیم شده می باشد. علاوه بر نشانگر، دمای در حال افزایش کابین نیز به صورت عددی روی نمایشگر نشان داده می شود.

قفل کودک

قفل کودک با لمس کلید  فعال می شود و علامت  بر روی نمایشگر ظاهر می شود. زمانی که قفل کودک فعال می شود هیچ کلیدی به جز کلید  و  فرمان نمی گیرد. برای غیر فعال کردن قفل کودک کلید  را به مدت ۳ ثانیه لمس کنید.


زنگ هشدار

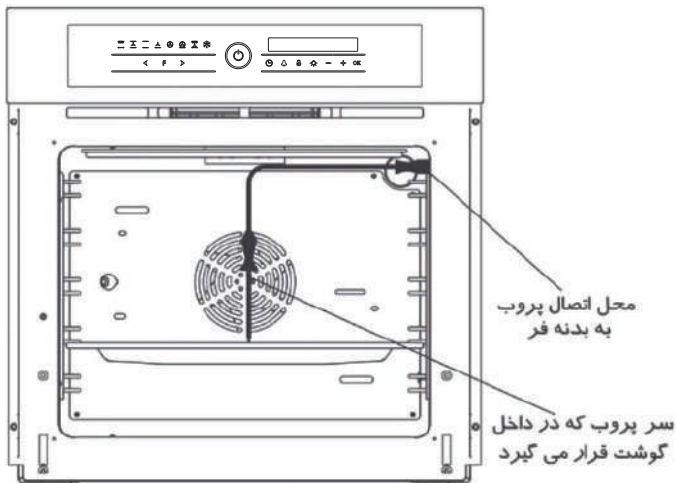
کلید  را لمس کنید تا علامت  روی صفحه نمایشگر ظاهر شده و چشمک بزند. با استفاده از کلیدهای $+$ و $-$ زمان زنگ را بر حسب ساعت و دقیقه وارد کنید. چشمک زدن پس از ۵ ثانیه ثابت می شود. پس از سپری شدن زمان تنظیم شده صدای بوق به مدت ۸ ثانیه نواخته می شود.
نکته: این حالت فقط در زمان غیر فعال بودن برنامه ها کاربرد دارد.

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.

سنسور (پروب) گوشت Meat probe

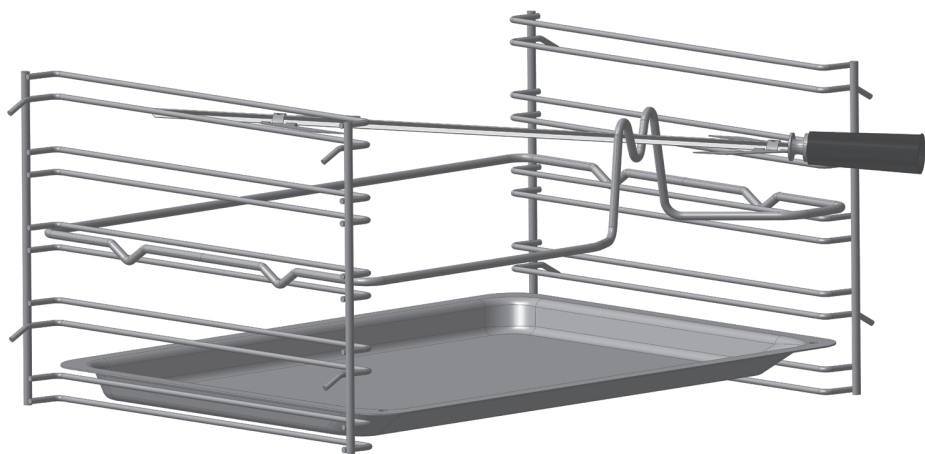
در این حالت، علاوه بر تمامی امکانات قید شده سنسوری تحت عنوان پروب گوشت تعبیه شده که در قسمت بالای دیواره داخلی سمت راست وسیله قرار دارد. هرگاه تمایل به استفاده از پروب گوشت را دارید قبلاً سنسور را طبق شکل زیر در محل خود قرار داده و سپس با لمس کلید  می‌توانید دمای داخل گوشت را تا ۹۹ درجه سانتیگراد تنظیم نمائید (سنسور در داخل قطعات بزرگ گوشت یا مرغ فرو برده می‌شود). هنگام استفاده از سنسور پروب گوشت به همراه برنامه پخت انتخاب شده و دمای تنظیم شده محفظه توسط کاربر، شما می‌توانید دمای داخل گوشت را با لمس کلید **+** و **-** و تنظیم نمائید.





نحوه استفاده از عملکرد جوجه گردان

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 وارفنگی 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).



نحوه استفاده از عملکرد جوجه گردان

حالت  یا  را انتخاب نمائید، درب وسیله را کاملاً ببندید. پس از انجام تنظیمات مربوط به دما و زمان پخت با فشردن کلید **OK** برنامه پخت آغاز به کار می کند. در حین پخت با فشردن مجدد کلید **OK** 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، 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.

راهنمای پخت کیک

وقتی می خواهید کیک بپزید، همیشه قبل از گذاشتن مایع کیک در وسیله، دستگاه را پیش گرم کنید (مرحله پیش حرارت حدود ۱۵ دقیقه). دمای پخت حدود ۱۶۰ 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:

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

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 .

چگونه متوجه شویم که کیک 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.
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 یا 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

وسيله را به مدت حداقل ۱۵ دقیقه پیش گرم کنید. 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 مرتباً 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. از حالت **Blind Baking** یا المنت پائین و فن می توانید در انتهای برنامه پخت برای ترد کردن نان پیتزا استفاده نمایید.

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 پایین 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 **Er** 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 Heliya & Nila



- 📞 crm: 021-43326
- ✉️ sms: 30006870
- 🌐 www.dorsa-group.com
- @ info@dorsa-group.com
- 📍 @DorsaKitchen_Appliances
- 📷 dorsaKitchen