

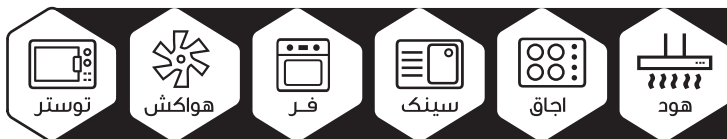


زندگی را با دورسا ارزش دهیم

آون توستر مدل:

DT 5100-40

راهنمای مصرف کنندگان



توجه: لطفاً قبل از مطالعه دفترچه راهنما، از دستگاه استفاده نفرمایید.
مشتری گرامی به منظور کسب اطلاع از فهرست نمایندگان خدمات پس از فروش به آدرس سایت شرکت، مراجعه فرمایید.

تلفن ارتباط با مشتریان: ۰۲۱-۴۳۳۲۶۰۰
پیام کوتاه : ۷۰ ۶۸ ۳۰۰۰
www.dorsa-group.com
info@dorsa-group.com
Dorsahome_appliances
@Dorsahome_appliances

۲	 هشدارهای ایمنی
۵	 نمای کلی توستر
۵	 ابعاد و مشخصات آون توستر
۵	 طبقات داخلی آون توستر
۶	 لوازم جانبی آون توستر
۶	 نگهداری و تمیز کردن آون توستر
۷	 نکات لازم در اولین استفاده
۸	 نکات لازم در پخت
۸	 تعویض لامپ
۹	 معرفی صفحه نمایشگر
۹	 کلیدهای صفحه کنترل
۱۰	 اختصاصی کردن برنامه پخت
۱۱	 تعاریف حالت های پخت
۱۲	 قفل کودک
۱۲	 ذخیره برنامه پخت دلخواه
۱۲	 حذف برنامه های شخصی سازی شده
۱۳	 نحوه استفاده از عملکرد جوجه گردان
۱۳	 راهنمای پخت و پز
۱۵	 اصول پخت پیتزا
۱۵	 اصول پخت گوشت
۱۶	 شرایط گرانتهی

ضمن تشکر از حسن انتخاب شما جهت خرید یکی از محصولات درسها 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 آون توستر آنها را رعایت نمایید:

۱. دفترچه را جهت استفاده های بعدی در جای امنی نگهداری کنید.
۲. آون توستر را بر روی یک سطح صاف قرار دهید و توصیه میشود دستگاه از طرفین با سطوح دیگر حداقل ۱۰ سانتی متر و از بالا ۱۵ سانتی متر فاصله داشته باشد.
۳. از دستگیره درب آون توستر برای جا به جا کردن دستگاه یا بیرون آوردن آن از بسته بندی استفاده نکنید.
۴. توصیه می شود کودکان تحت نظارت و سرپرستی باشند تا اطمینان حاصل شود با وسیله بازی نمی کنند
۵. 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.
۶. از بخار شوی جهت تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.
۷. هنگامی که از دستگاه استفاده نمی کنید از قرار دادن مواد کاغذی و قابل اشتعال درون محفظه خودداری نمایید.
۸. همیشه بعد از هر بار استفاده دستگاه را تمیز کنید تا چربی ها و تکه های غذای باقی مانده باعث داغ شدن بیش از حد و مشتعل شدن در استفاده های بعدی نشود.

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

۹. هیچ وقت مواد غذایی کنسرو شده و بسته بندی شده را به صورت در بسته داخل دستگاه قرار ندهید.
۱۰. اگر دمای آون توستر بالاتر از ۱۵۰ درجه باشد، از ریختن مایعات به روی شیشه خودداری نمایید.
۱۱. قبل از بستن درب آون توستر از قرارگیری مناسب طبقات در جای خود اطمینان حاصل نمایید.
۱۲. در هنگام پخت و پز درب دستگاه را بسته نگه دارید.
۱۳. به هیچ وجه دوشاخه برق را تغییر ندهید، انجام این کار باعث باطل شدن گارانتی میشود.

۱۴. این وسیله برای استفاده توسط افراد (از جمله کودکان) با کم توانی جسمی، حسی یا ذهنی یا افراد بی تجربه و ناآگاه در نظر گرفته نشده است، مگر اینکه نظارت بر این افراد یا ارائه دستورالعمل استفاده از وسیله، توسط سرپرست مسئول ایمنی آنها انجام گردد.

۱۵. به منظور جلوگیری از گرمای بیش از حد، وسیله نباید پشت درب های تزئینی نصب شود.

۱۶. دستگاه آون توستر باید مطابق با استاندارد سیستم ایمنی الکتریکی به سیم ارت متصل شود.

۱۷. اگر دستگاه آون توستر برای مدت طولانی استفاده نمی شود، باید آن را از برق جدا کنید.

۱۸. اولین باری که از محصول استفاده میکنید، توصیه میشود از پخت غذا در آون توستر اجتناب شود زیرا اولین بار که دستگاه روشن میشود ممکن است دارای بو باشد.

۱۹. هرگز اشیاء قابل اشتعال را در نزدیکی دستگاه آون توستر قرار ندهید، اگر به صورت تصادفی دستگاه روشن شود ممکن است باعث آتش سوزی شود.

۲۰. قبل از اینکه از دستگاه آون توستر استفاده کنید، دفترچه راهنما و سایر متعلقات را از داخل آن بردارید.

۲۱. 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.

۲۲. شرکت هیچ گونه مسئولیتی در قبال استفاده از قطعات غیراصلی (حتی فقط در یک قسمت از دستگاه) را برعهده نمی گیرد.

۲۳. جهت اطمینان از ایمنی، سرویس و تعمیر همه لوازم برقی توسط پرسنل واجد شرایط و مطابق با مقررات انجام گیرد.

۲۴. همیشه قطعات یدکی اصلی را استفاده کنید.

۲۵. وسیله هنگام استفاده داغ می شود، به سطوح داغ دست نزنید، همیشه از دستکش نسوز جهت برداشتن سینی و ملزومات درون آون توستر استفاده کنید.

۲۶. از تمیز کننده های ساینده زبر یا وسایل خراشنده تیز فلزی جهت تمیز کردن درب شیشه ای توستر استفاده نکنید. (زیرا این گونه اشیاء می توانند بر روی سطح خراش ایجاد کنند و منجر به شکسته شدن شیشه شوند)

۲۷. از خاموش بودن دستگاه قبل تعویض لامپ جهت جلوگیری از خطرات احتمالی برق گرفتگی اطمینان حاصل نمایید.

۲۸. برای اطمینان از ایمن بودن سیستم الکتریکی آون توستر و جلوگیری از خطر برق گرفتگی سیم ارت دستگاه را بطور صحیح به سیستم ارت ساختمان متصل کنید.

۲۹. اگر کابل یا بند تغذیه صدمه ببیند، برای جلوگیری از خطرات احتمالی سیم برق میبایست توسط سازنده یا نمایندگی مجاز او یا شخص دارای صلاحیت مشابه تعویض گردد.

۳۰. در صورتی که دستگاه دچار نقص فنی گردیده، آن را خاموش کرده و برای تعمیر آن با سرویسکاران شرکت درسها تماس حاصل فرمایید.

۳۱. پس از حدود یک سال (۲۰۰ ساعت) کارکرد، دستگاه توسط سرویس کار مجاز سرویس گردد.

۳۲. دوشاخه دستگاه را در زمانی که از دستگاه استفاده نمیکنید و در زمان تمیز کاری دستگاه از پریز برق جدا نمایید.

۳۳. این وسیله (علاوه بر مقاصد ایمنی و محافظتی) دارای اتصال زمین برای مقاصد کارکردی (عملیاتی) می باشد.

۳۴. پس از قرار گیری وسیله در جای خود، دوشاخه باید به آسانی در دسترس باشد تا بتوان در مواقع اضطراری، وسیله را از تغذیه (برق اصلی) جدا کرد.

توجه!

- از دستگاه برای گرم کردن فضا استفاده نکنید.

- قبل از راه اندازی، مطمئن شوید که منبع تغذیه با اطلاعات برچسب محصول مطابقت داشته باشد.

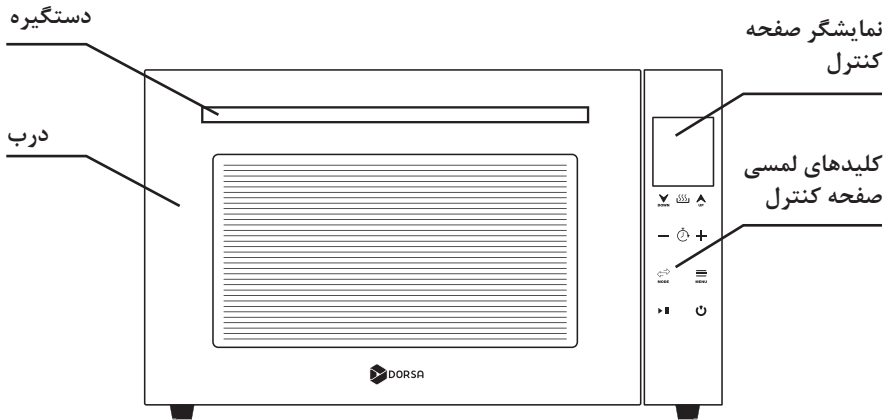
- این وسیله به منظور استفاده خانگی در نظر گرفته شده است.

- وسیله برای کار با یک زمان سنج خارجی یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه در نظر گرفته نشده است.

- برچسب هشدار و ایمنی نصب شده بر روی دستگاه را جدا نکنید.

هشدار: وسیله نباید در محل های که سیستم اتصال زمین وجود ندارد، به کار گرفته شود.

نمای کلی توستر

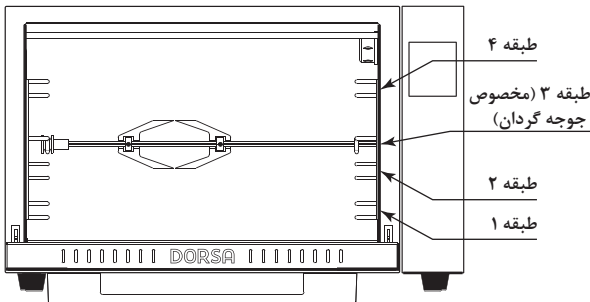


ابعاد و مشخصات توستر

ابعاد بیرونی توستر		مشخصات فنی	
عرض ۵۶۰ میلی‌متر	ارتفاع با پایه ۳۴۰ میلی‌متر	توان ۱۵۰۰ وات	ولتاژ ۲۲۰ ولت
عمق (با دستگیره) ۴۵۰ میلی‌متر	ظرفیت ۴۰ لیتر	فرکانس منبع تغذیه: ۵۰ هرتز	

طبقات داخلی توستر

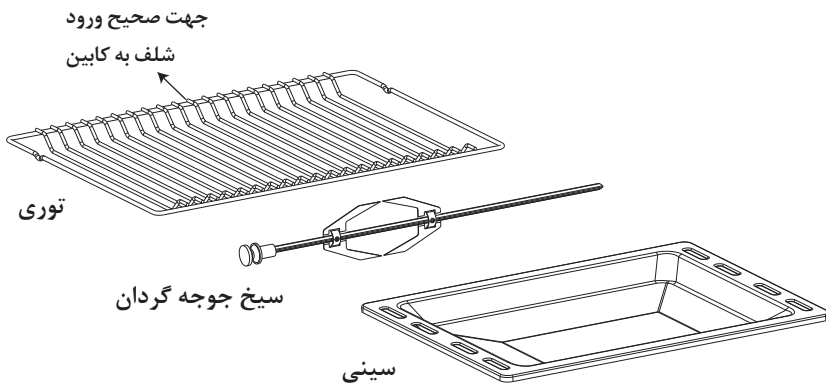
تابه های پخت و لوازم جانبی (توری، سینی و...) را بسته به نوع پخت می توان در یکی از ۴ طبقه ی وسیله بر روی شلف ها قرار داد.



لوازم جانبی توستر

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. سیخ جوجه گردان: به هنگام استفاده از حالت پخت گریل با موتور جوجه گردان، درون دهانه موتور جوجه گردان جا زده شده و در طبقه سوم (مخصوص سیخ جوجه گردان) قرار داده می شود.



چگونگی نگهداری و تمیز کردن توستر

۱. هرگز سینی و توری کثیف را در وسیله نگهداری نکنید. پس از هر بار استفاده، سینی و توری را از وسیله بیرون آورده چربی ها را با دقت از سینی و توری زدوده و آن ها را با آب گرم و شوینده ی مناسب تمیز نمایید.

۲. اولین و مهم ترین نکته در نگهداری صحیح وسیله، تمیز کردن آن پس از هر بار استفاده می باشد. برای تمیز کردن عادی سطوح از یک پارچه نرم یا جیر مرطوب استفاده کنید. همچنین می توان برای شستشو فقط از آب داغ و یا شوینده های ملایم استفاده نمود.

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

جهت تمیز کردن وسیله به نکات صفحه بعد توجه نمایید:

چگونگی نگهداری و تمیز کردن توستر

۱. هرگز از بخار شو، اجسام تیز و ساپنده استفاده ننمائید .
۲. هرگز از پاک کننده های 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 شوینده های گاز پاک کن استفاده ننمایید.
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 پاک کردن شیشه درب، نیازی به بیرون آوردن درب وسیله از جای خود نیست. فقط با فشار دادن پین قاب بالایی درب ، قطعه آزاد شده و می توانید آن را از روی درب جدا کنید و به راحتی شیشه داخلی درب را برداشته و تمیز کنید. 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 گیرد.

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 و یا دود از وسیله ساطع شود که این امر کاملاً طبیعی می باشد.

نکات لازم در پخت

۱. هیچگاه 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.

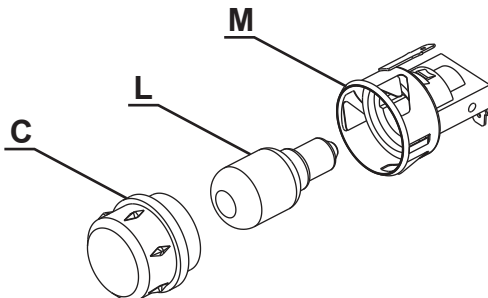
نکات لازم در پخت

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 میکنید، ممکن است در داخل وسیله بخار شکل بگیرد. با یک پارچه نرم آن را خشک کنید.

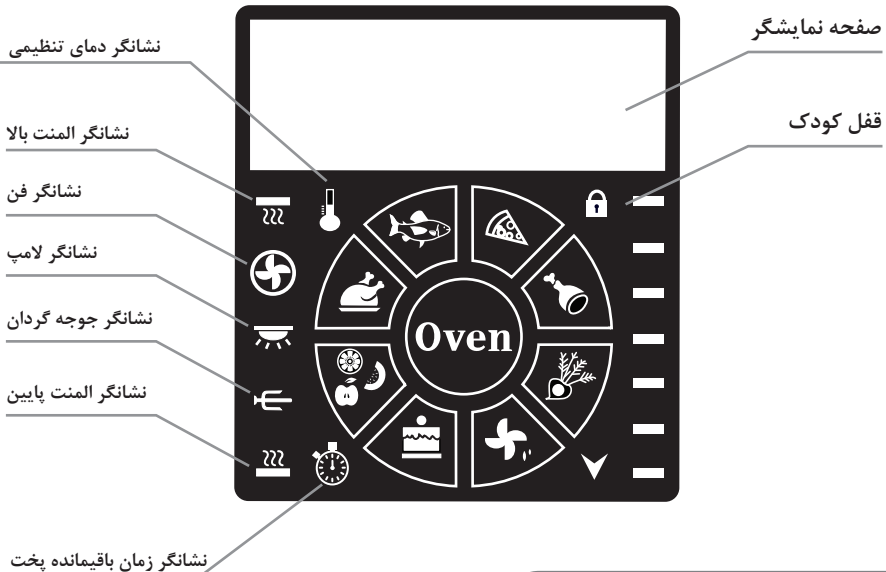
چگونگی تعویض لامپ روشنایی توستر

قبل از تعویض لامپ دستگاه را از منبع برق شهری جدا کنید. حباب شیشه ای لامپ فقط هنگامی که سرد است باید برداشته شود. پوشش حبایی 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).

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



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



کلیدهای نمایشگر صفحه کنترل

کلید افزایش دما	▲	کلید کاهش دما	▼
کلید افزایش زمان	+	کلید کاهش زمان	-
حرکت بین برنامه های پخت	≡	شخصی سازی برنامه های پخت	↔
کلید وضعیت روشن یا خاموش	⏻	کلید شروع و توقف پخت	▶

نکته : زمانی که کلید مربوط به شروع پخت را لمس میکنیم تا پخت شروع شود ، نمایشگر دمای تنظیمی پخت و مدت زمان باقیمانده از پخت را به نمایش میگذارد.

در زمان نمایش مدت زمان باقیمانده پخت علامت  روی نمایشگر روشن شده و مدت زمان باقیمانده پخت با فرمت (دقیقه.ساعت) نمایش داده میشود.

در زمان نمایش دمای تنظیمی علامت  روی نمایشگر روشن شده و بر حسب درجه سانتیگراد میباشد.

کلید روشن خاموش کردن صفحه کلید

این کلید می تواند نمایشگر صفحه کنترل را روشن و یا خاموش کند. زمانی که صفحه کنترل خاموش است نمایشگر عبارت ---- را نشان نمی دهد. زمانی که کلید  را لمس کنید نمایشگر صفحه کنترل فعال میشود.

برنامه های پخت

در این محصول ۸ برنامه مختلف برای پخت انواع غذا وجود دارد. هر برنامه مطابق با شکل گرافیکی روی نمایشگر، مختص پخت یک نوع ماده غذایی میباشد. برای هر کدام از این برنامه ها، یک دمای پیش فرض و تنظیمات گرمادهی پیش فرض انتخاب شده است که بهتر است کاربر آنها را تغییر ندهد. با این وجود در صورت نیاز به تغییر زمان پخت، دمای پخت و نوع گرما دهی کاربر میتواند با کلیدهای , , ,  و  پخت اختصاصی خود را تنظیم کند.

برای این کار ابتدا با کلید  نوع پخت را انتخاب کرده در صورت نیاز با کلید  نوع گرمادهی را تغییر دهید، با کلید  و  دمای پخت را تغییر دهید و با کلیدهای  و  زمان پخت دلخواه خود را تنظیم کرده و در نهایت کلید  را لمس کنید تا فرایند پخت آغاز شود. در حین پخت میتوان دما و زمان پخت را تغییر داد ولی برای تغییرات دیگر پخت باید ابتدا پخت را متوقف کرده و سپس تغییرات مورد نظر را اعمال کرد.

با تغییر برنامه های پیش فرض و اجرای آن، تغییرات ذخیره نمی شود و با راه اندازی مجدد دستگاه، میتوان از برنامه های پیش فرض استفاده نمود.

علاوه بر ۸ برنامه پیش فرض یک برنامه پخت دستی در دستگاه موجود میباشد که ثابت نیست و با یک بار تغییر و شروع پخت، تغییرات جدید برنامه پخت دستی، در حافظه دستگاه ذخیره میشود.

با لمس کلید  به برنامه پخت دستی رفته تا نشانگر oven در نمایشگر به حالت چشمک زن درآید، وضعیت المنت ها و عملکرد فن و جوجه گردان، دما و زمان توسط کلید مربوطه انتخاب کنید و در انتها کلید شروع پخت را لمس کنید تا هم پخت شروع شود و هم وضعیت المانها و هم دما و زمان انتخابی در حافظه ذخیره میشود.

تعاریف حالت های پخت:

	المنت پایین و فن	در این حالت المنت پایین و فن در دمای مجاز قابلیت کارکرد دارند.
	کاربرد	در این حالت گرما در قسمت زیرین تستر 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.
	المنت بالا، پایین و فن	در این حالت المنت بالا و پایین و فن در دمای مجاز قابلیت کارکرد دارند.
	کاربرد	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.
	المنت بالا و فن	در این حالت المنت بالا و فن در دمای مجاز قابلیت کارکرد دارند.
	کاربرد	از این برنامه جهت پخت سبزیجات استفاده می شود.
	فن	در این حالت فن در دمای مجاز قابلیت کارکرد دارند.
	کاربرد	از این برنامه جهت یخ زدایی گوشت های یخ زده و ... استفاده می شود.
	المنت بالا، پایین و فن	در این حالت المنت بالا، پایین و فن در دمای مجاز قابلیت کارکرد دارند.
	کاربرد	از این برنامه جهت پخت کیک استفاده می شود.
	المنت پایین و فن	در این حالت المنت پایین و فن در دمای مجاز قابلیت کارکرد دارند.
	کاربرد	از این برنامه جهت خشک کردن میوه استفاده می شود.
	المنت بالا و جوجه گردان	در این حالت المنت بالا و جوجه گردان در دمای مجاز قابلیت کارکرد دارند.
	کاربرد	از این برنامه جهت کباب کردن سطح گوشت و مرغ استفاده می شود.
	المنت بالا، پایین و فن	در این حالت المنت بالا، پایین و فن در دمای مجاز قابلیت کارکرد دارند.
	کاربرد	از این برنامه جهت پخت ماهی استفاده می شود.

روشن و خاموش شدن لامپ

زمانی که کلید **II** ► را لمس میکنیم تا پخت شروع شود لامپ به صورت اتوماتیک روشن شده و بعد از ۲ دقیقه از زمان شروع پخت خاموش میشود.

در حین پخت با زدن هر یک از کلیدها به جز کلیدهای روشن/خاموش و شروع/توقف لامپ دوباره به مدت ۲ دقیقه روشن خواهد بود.

قفل کودک

برای فعال و غیر فعال کردن قفل کودک باید کلید های مثبت و منفی زمان را به مدت ۲ ثانیه ممتد لمس شود.

با خاموش و روشن شدن نرم افزاری، قفل کودک غیر فعال میشود.

اتمام زمان پخت

میدانیم با لمس کلید شروع/توقف برنامه پخت آغاز میشود.

با اتمام زمان پخت، تمام المانها خاموش میشوند و صدای بوق اخطار اتمام پخت، هر ۳۰ ثانیه یک بار به گوش میرسد.

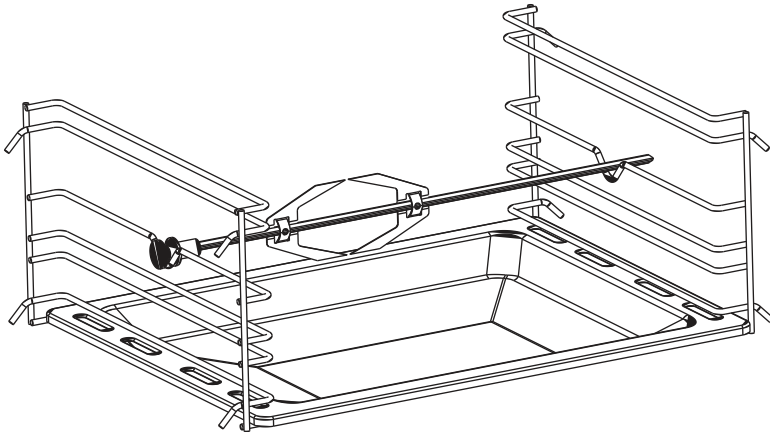
با لمس یکی از کلیدها، این صدا قطع می شود و دستگاه وارد حالت روشن خواهد شد.

در حالت روشن روی صفحه نمایش تمام علامت های برنامه های پخت به طور ثابت روشن هستند و چهار عدد صفر هم نمایش داده میشود.

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 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 را پیش گرم کنید (مرحله پیش حرارت حدود ۵ 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:

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 لایه ای 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.

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

وسیله را به مدت حداقل ۵ 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.

اصول پخت گوشت

هنگام پخت گوشت، اگر زمانی بیش از ۴۰ دقیقه نیاز داشتید، وسیله را ۵ 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، دمای زیاد 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 شودکه غذا را بطور مستقیم روی آلومینیوم یا سینی لعاب دار قرار ندهید، همیشه از سینی مخصوص فر استفاده کنید.

در شرایط زیر با سرویس کاران شرکت درسا تماس حاصل فرمایید

۱. هنگامیکه از نحوه استفاده و راه اندازی دستگاه اطلاعات کافی ندارید .
۲. در صورت شکستگی ، نقص و خرابی دستگاه
۳. زمانی که علامت خطا Err2 , Err3 , Err4 و Err8 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 استفاده غیر معقول و نامناسب از وسیله هیچگونه مسئولیتی بر عهده ندارد.
- هنگام بروز مشکل در صورت استفاده صحیح توسط کاربر و رعایت نکات راه اندازی دستگاه، 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.
- شرکت درسا تامین قطعات یدکی دستگاه به مدت ۱۰ سال را برای مشتریان خود تضمین می نماید.
- رضایت مندی شما افتخار ماست.



DORSA

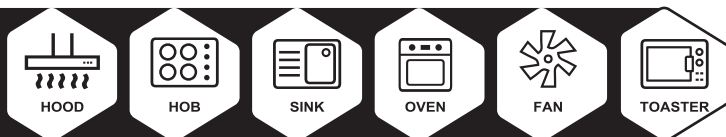
HOME APPLIANCES

Value Your Life With Dorsa

User Manual

Toaster Oven

DT 5100-40



☎ crm: 021-43326
✉ sms: 30006870
🌐 www.dorsa-group.com
@ info@dorsa-group.com
📍 Dorsahome_appliances
📷 @Dorsahome_appliances