



BUILT-IN OVEN



تولید کننده اجاق گاز صفحه ای توکار، هود، سینک و فر توکار



راهنمای استفاده از فر گازی برقی داتیس

مشتري گرامي، لطفاً قبل از مطالعه دفترچه راهنما، از دستگاه استفاده نفرمایید.

فهرست:

۳	اطلاعات مهم امنیتی
۴	امنیت اطفال
۵	نکات قابل توجه در نصب
۶	مشخصات فنی
۷	ولوم تنظیم شعله گاز
۸	ولوم تنظیمات گریل و جوجه گردان در مدل های ۶۲۲ و ۶۲۵
۸	ولوم تنظیم ترموستات
۹	تنظیمات پخت فر مدل ۶۷۲
۱۰	نگهداری و تمیز کردن
۱۱	صفحه لمسی فر
۱۵	استفاده از موارد قابل برنامه ریزی
۱۶	دستورالعمل استفاده از دستگیره سینی فر



خریدار محترم

از حسن سلیقه شما در انتخاب محصولات داتیس صمیمانه سپاسگذاریم
گروه تولیدی و صنعتی داتیس



خدمات پس از فروش

شماره تماس: ۰۲۱۷۷۲۴۶۷۰۰
سامانه پیامک: ۰۲۱۷۷۲۴۶۷۰۰

اطلاعات مهم امنیتی:

این قسمت برای جلوگیری از خطرهای احتمالی در دفترچه راهنما گنجانده شده است. در صورت عدم رعایت موارد زیر و در صورت بروز هرگونه خطای احتمالی، هیچ مسئولیتی برعهده تولیدکننده نخواهد بود.

✓ امنیت عمومی:

- استفاده از این محصول برای کودکان و افراد کم توان ذهنی و جسمی مناسب نمی باشد. مگر اینکه این افراد آگاهی و توان کامل نسبت به نحوه استفاده از محصول را کسب کرده باشند.
- این محصول صرفاً مناسب استفاده خانگی بوده، و استفاده تجاری از محصول توصیه نمی شود. این محصول صرفاً جهت پخت و گرم کردن غذا مورد استفاده می باشد و هر گونه استفاده دیگر (گرم کردن محیط، خشک کردن لباس و حوله) نادرست می باشد. و در صورت بروز هر مشکل مسئولیتی برعهده تولیدکننده نخواهد بود.
- پیش از استفاده، از خارج شدن تمامی قطعات بسته بندی از درون فر مطمئن شوید.
- اولین باری که از محصول استفاده می کنید، توصیه می شود از پخت غذا در فر اجتناب شود زیرا اولین بار که فر روشن می شود ممکن است دارای بو باشد.
- هنگام استفاده، فر گرم می باشد. از دست زدن به مشعل و قطعات داخلی خودداری نموده و کودکان را از آن دور نمایید.
- به هنگام استفاده، از دستکش نسوز استفاده کنید.
- از قرار دادن ظروف با فویل آلومینیومی در فر اجتناب کنید، این اقدام، ممکن است موجب آتش سوزی شود.
- به هنگام تمیز کردن یا جابجا کردن فر، کابل برق را قطع کنید.
- به هنگامی که دست شما خیس یا مرطوب باشد از تماس با فر اجتناب کنید.
- هرگز جهت خارج کردن دوشاخه از پریز، کابل برق را نکشید.
- هنگامی که دستگاه خیس و یا صدمه دیده است از دست زدن به آن اجتناب کنید.
- تمامی تعمیرات روی این محصول تنها توسط نماینده رسمی شرکت مجاز می باشد از تعمیر خودسرانه آن اجتناب کنید.
- برای مراقبت بهتر از فر پس از هر بار استفاده آن را تمیز کنید.
- مجراهای تهویه هوا را باز نگه دارید.
- از فر هنگامیکه شیشه جلوی آن شکسته است استفاده نکنید.

- پشت فر به هنگام استفاده داغ می شود، از عدم نزدیکی این قسمت فر با گاز و برق اطمینان حاصل فرمایید.
- اطمینان حاصل فرمایید که در ظروف مایعات مشتعل کننده، مانند الکل وجود نداشته باشد، چرا که الکل در دمای بالا تبخیر و منجر به آتش سوزی می شود.
- فر شما برای گاز NG تنظیم شده است. فشار گاز 17.65 میلی جاری باشد.
- ظروف نامناسب و نامتعادل ممکن است سبب بروز حوادثی از جمله افتادن ظرف شود، بنابراین آنها نباید در فر مورد استفاده قرار گیرند.
- در صورت برداشتن شیشه داخلی فر، از آن استفاده نکنید.
- هنگامی که درب فر را باز می کنید مراقب باشید بخاری که از فر بیرون می آید با پوست شما برخورد نکند.

هشدار: این محصول تنها برای پخت می باشد، از آن برای اهداف دیگر مثل گرم کردن محیط استفاده نکنید.

👶 امنیت اطفال:

- اطفال باید تحت نظارت والدین از محصول استفاده کنند، از استفاده یا بازی کردن اطفال با فر جلوگیری به عمل آید.
- قسمت های مختلف فر پس از استفاده داغ می شود از تماس اطفال با فر جلوگیری کنید.
- وقتی در فر باز است از قرار دادن اشیاء سنگین یا نشستن اطفال بر روی آن خودداری کنید، چرا که باعث می شود لولا های درب آسیب ببینند.

هشدار: به هنگام روشن بودن فر تمام قسمت ها داغ می شوند، اطفال را از تماس با این قسمت ها دور نگه دارید.

توجه: اگر از فر استفاده نمی کنید آن را از برق درآورید.

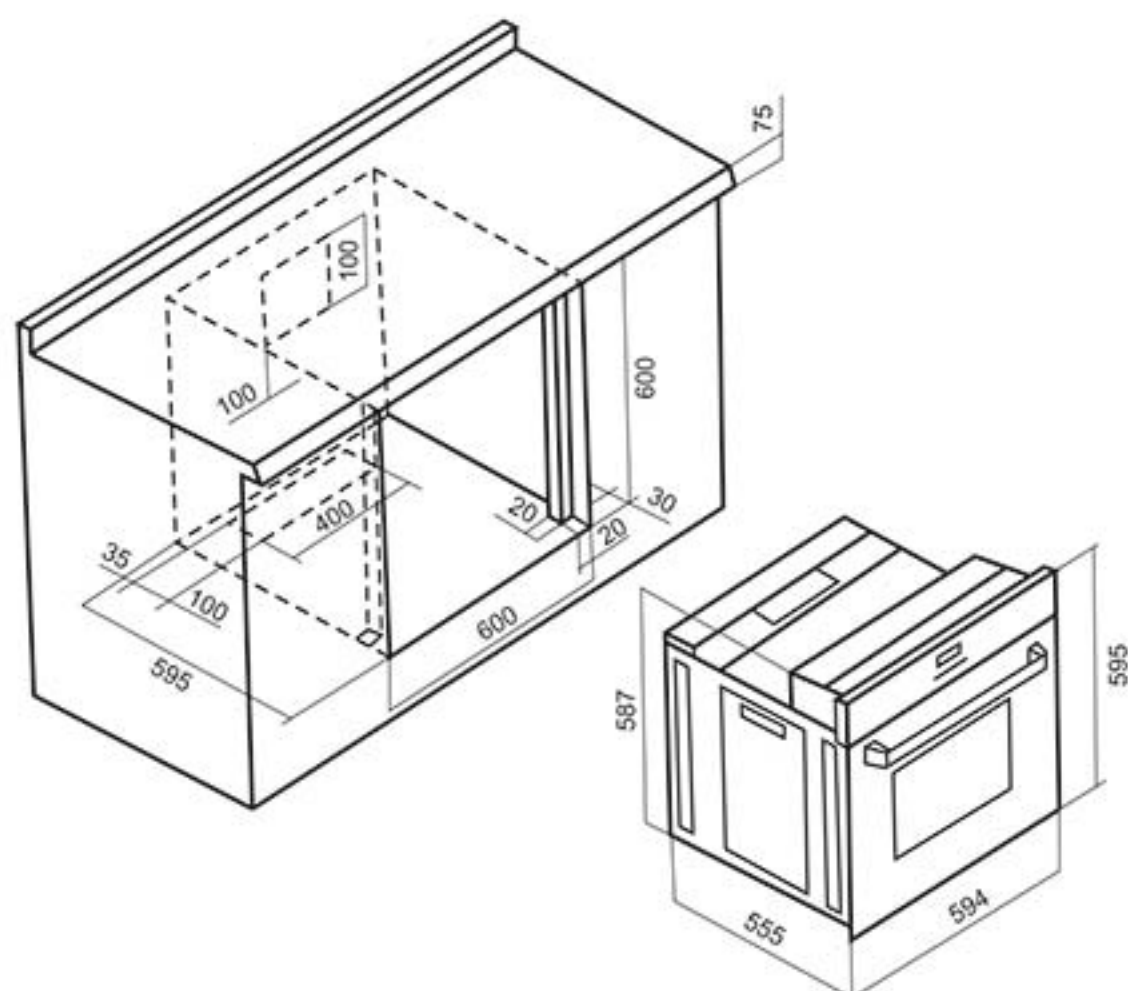
- فوراً منبع تامین گاز و شیرهای گاز را ببندید.
- پنجره ها را باز نمایید.
- از روشن نمودن کبریت، فندک و دست زدن به کلیدهای برق خودداری کنید.
- برق را از خارج از محل نشت گاز قطع نمایید.
- بایک پارچه یا حوله مرطوب گاز را به خارج از محیط هدایت نمایید.
- خدمات پس از فروش را مطلع نمایید.

✓ نکات قابل توجه در نصب:

- ۱) از آنجایی که این فر هم با گاز و هم با برق کار میکند، لذا باید در جایی نصب شود که نزدیک به منبع گاز و برق باشد.
- ۲) از یک سطح تمیز و هموار جهت نصب این فر استفاده نمایید.
- ۳) جایگاه مناسبی طبق اندازه های ذکر شده جهت نصب آماده نمایید.
- ۴) مطمئن شوید که بین دیوار و فر فاصله ای وجود دارد، این فاصله جهت عملکرد فن مورد نیاز است.
- ۵) در جلوی فر چهار سوراخ برای پیچ وجود دارد که جهت محکم کردن فر به کابینت از آنها استفاده می شود.
- ۶) سطحی که جهت پیچ کردن فر استفاده می شود باید هموار باشد، در غیر اینصورت محکم کردن و پیچ کردن آن بطور کامل انجام نخواهد شد.
- ۷) برای نصب شیلنگ باید از شیر گاز مجزا با دستگیره مجزا استفاده شود. این شیلنگ باید طوری قرار گیرد که نتواند در تماس با یک قطعه متحرک کابینت (نظیر کشو) قرار گیرد و نباید از هیچ فضایی که امکان خم یا مسدود شدن آن باشد عبور نماید.
- ۸) کف کابینت مورد استفاده باید دارای تهویه مناسب باشد که برای این کار می توان مرکز کف کابینت را به ابعاد 20×20 سانتیمتر برش داده شود و یا بوسیله مته گردبر چند سوراخ برای تهویه ایجاد کرد.
- ۹) پیش از نصب اطمینان حاصل نمایید که شرایط نوع گاز و فشار آن و تنظیم وسیله با آن سازگار باشد.
- ۱۰) شرایط تنظیم این وسیله روی برچسب (یا پلاک مشخصات) آورده شده است.
- ۱۱) این وسیله به یک مسیر تخلیه محصولات احتراق وصل نمی شود و باید طبق مقررات جاری نصب گردد. در مورد الزامات مربوط به تهویه باید دقت خاصی مبذول نمود.
- ۱۲) توصیه می شود که فر را در نزدیکی یخچال یا فریزر نصب نکنید. در غیر این صورت عملکرد دستگاه بر روی آنها توسط گرمای منتشر شده تاثیر منفی خواهد گذاشت.
- ۱۳) سیم برق را در تماس با سطوح داغ قرار ندهید.
- ۱۴) فشار گاز تنظیم شده $17/56$ میلی بار می باشد. به منظور تنظیم دستگاه برای گاز مایع، با واحد خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
- ۱۵) هنگامی که اتصالات گاز وصل می باشد، فر را حرکت ندهید. ممکن است بدلیل شل شدن شیلنگ گاز نشت کند.
- ۱۶) برای کنترل نشتی گاز، از مقداری کف صابون برای بررسی اتصالات شیلنگ استفاده کنید. اگر نشتی وجود داشته باشد حباب هایی در کف صابون ایجاد می شود. اتصالات گاز را مجدد بررسی کنید.

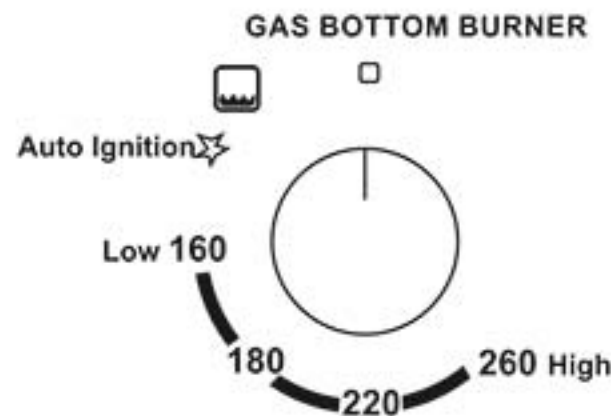
مشخصات فنی

نوع سوخت	برق + گاز
نوع گاز	گاز طبیعی
فشار گاز	۲۰ میلی بار
توان بریان کن	۱۱۰۰ وات
توان فر	۲/۵ کیلووات
توان فن خنک کننده	۲۲ وات
توان موتور جوجه گردان	۶ وات
ولتاژ / فرکانس	220V-50HZ / 50-60HZ
رده انرژی	A
قطر نازل	گاز طبیعی ۱۱۰
	گاز مایع ۸۰



🔥 ولوم تنظیم شعله گاز

ابتدا ولوم را به سمت چپ چرخانده و سپس به داخل فشار دهید تا سیستم جرقه زنی اتوماتیک عمل کرده و مشعل روشن شود. می‌توانید با استفاده از این ولوم دمای داخل فر را از ۱۶۰ درجه سانتیگراد در حال مینیمم تا ۲۶۰ درجه سانتیگراد در حال ماکزیمم تنظیم نمایید.



توجه:

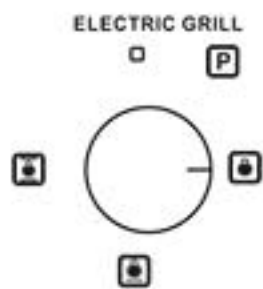
در هنگام جرقه زدن جهت روشن شدن مشعل بایستی درب فر باز باشد و سپس از روشن شدن مشعل درب فر بسته شود.

💡 لامپ نشانه دهنده عملکرد فن خنک کننده:

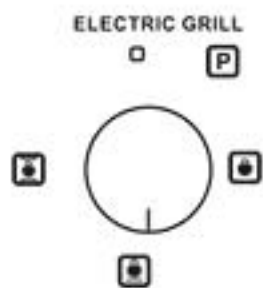
بر روی پنل جلویی فر لامپی تعبیه شده که نشان دهنده عملکرد فن خنک کننده می‌باشد. زمانی که دمای فر به ۱۰۰ تا ۱۳۰ درجه سانتیگراد برسد فن خنک کننده بصورت اتوماتیک شروع بکار می‌کند. در نتیجه چراغ جلوی پنل روشن می‌شود و زمانی که دمای فر به کمتر از ۱۰۰ درجه سانتیگراد برسد فن خاموش شده و به تبع چراغ جلوی پنل نیز خاموش می‌شود.

توجه داشته باشید در صورت روشن نشدن چراغ فن، ممکن است عملکرد فن مختل شده باشد لذا سریعا پخت و پز را متوقف کرده و با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

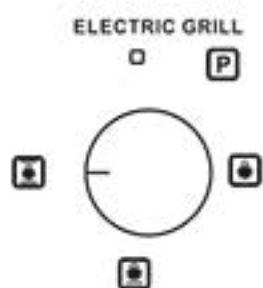
ولوم تنظیمات گریل و جوجه گردان (مدل های ۶۲۲ و ۶۲۵):



اگر این ولوم را به سمت راست بچرخانید لامپ روشن خواهد شد.



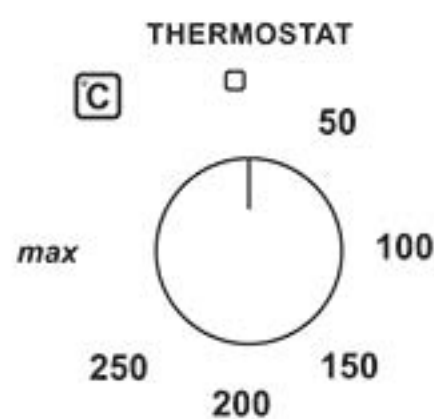
اگر این ولوم را در همین جهت مجدد بچرخانید لامپ روشن مانده و جوجه گردان نیز به کار خواهد افتاد.



اگر این ولوم را در همین جهت مجدد بچرخانید لامپ و جوجه گردان روشن مانده و گریل (المنت برقی) روشن خواهد شد. که با تنظیم ولوم ترموستات می توانید دماهای دلخواه را برای فر در نظر بگیرید.

ولوم تنظیم ترموستات:

با چرخاندن این ولوم می توانید دمای داخل فر را از ۵۰ درجه سانتیگراد در حالت مینیمم تا درجه سانتیگراد در حالت ماکزیمم تنظیم نمایید. (این دما توسط گریل ایجاد می شود).



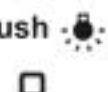
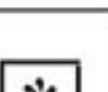
توجه:

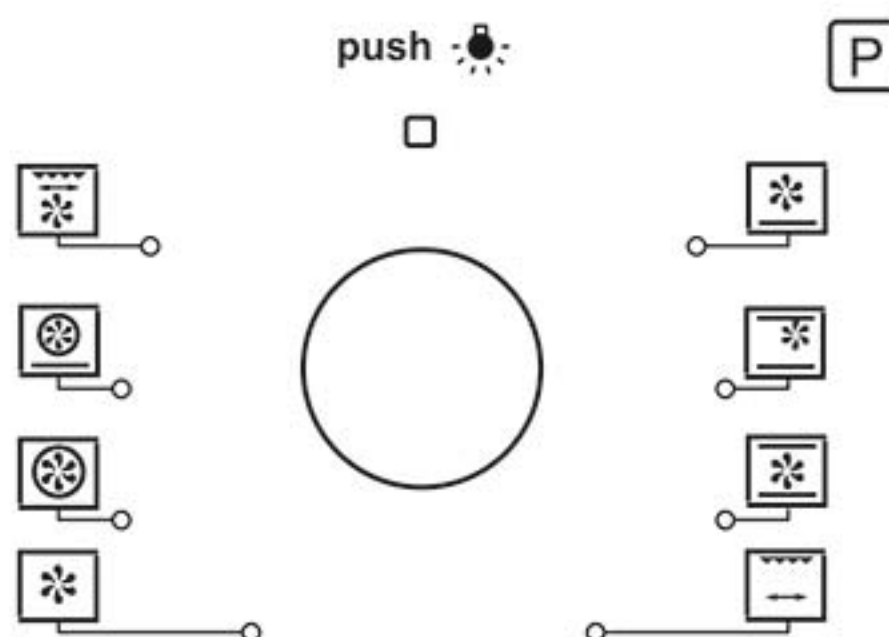
از استفاده همزمان مشعل گازی با المنت برقی (گریل) اجتناب فرمایید.

تنظیمات پخت فر مدل ۶۷۲:

هشدار: تمام تنظیمات باید تنها پس از تنظیم درجه حرارت با ولوم ترموستات انجام پذیرد.

توجه: مصرف کننده محترم خواهشمند است از المنت های برقی و مشعل گازی به صورت همزمان استفاده نفرمائید.

	هنگامی که نشانگر ولوم سلکتور فر برقی روبروی این علائم قرار گیرد، با فشردن این ولوم به سمت داخل لامپ فر روشن می شود.
	در این حالت توربو فن به همراه جوجه گردان شروع به کار می کند و مناسب مواقعی است که می خواهیم بوسیله مشعل گازی کباب کردن را انجام دهیم.
	حداکثر درجه حرارت گریل (المنت بالایی وسط): در این حالت می توانید با دمای حداکثر و با استفاده از سیخ جوجه گردان عمل کباب کردن را انجام دهید.
	گریل + فن + جوجه گردان: سیخ جوجه گردان به همراه فن فر و گریل (المنت بالایی وسط) به طور همزمان روشن می شود. هوای گرم که توسط گریل ایجاد شده به سرعت بوسیله فن در سطح فر پخش می شود.
	۵۰-۲۰۰ درجه گرمایش بالای فر: تنها المنت بالایی فر روشن می باشد و مناسب غذاهایی است که باید از قسمت بالا برشته شود.
	۵۰-۲۰۰ درجه گرمایش از سمت بالا + فن: المنت بالایی و توربو فن بطور همزمان روشن می شوند. هوای گرم بوسیله فن در فضای فر پخش می شود. این روش پخت برای غذاهایی که در حرارت یکسان و از قسمت بالا باید پخته شوند مناسب می باشد.
	این نوع پخت مناسب جهت گرم نگهداشتن کباب (با جوجه گردان) پخته شده و نیز مغز پخت کردن بیشتر آن می باشد.
	توربو فن + المنت گرد پشتی: این نوع پخت مناسب زمانی است که چند نوع مختلف غذا (در مقدار کم) همزمان در فر قرار می گیرد.
	فن (یخ زدایی): توربو فن فعال می شود و هوا در اطراف غذای یخ زده جریان می یابد. همچنین در این حالت می توانید مشعل گازی را روشن کرده و یک پخت یکسان داشته باشید.



نگهداری و تمیز کردن:

- ۱) قبل از تمیز کردن فر، دوشاخه را از پریز بکشید، اگر فر داغ بود صبر کنید تا خنک شود.
- ۲) از مایعات یا مواد پاکیزه کننده که حاوی مواد سخت می باشند استفاده نکنید.
- ۳) اگر این مایعات بر روی وسایل گرمایشی فر پاشیده شود ممکن است هنگام سوختن آنها سبب نقص در سطوح لعاب شود.
- ۴) هنگام داغ بودن فر هرگز آب بر روی شیشه نریزید و یا آن را لمس نکنید.
- ۵) متعلقات داخل فر را جدا کنید. با آب و صابون آنها را بشویید و خشک کنید.

پاک کردن قسمت داخلی فر:

- ۱) دوشاخه را قبل از پاک کردن فر از پریز بکشید. سینی و جوجه گردان را بیرون آورید. قسمت داخلی را با دستمال آغشته به صابون بشویید. آن را توسط دستمال مرطوب مجدد پاک کنید و آن را سپس با دستمال خشک کنید.
- ۲) از مواد پاک کننده خشک و پودر استفاده نکنید. سطح شیشه را توسط مواد پاک کننده شیشه پاک کنید.
- ۳) از فرچه سخت و ابزارهای تیز و فولادی مانند چاقو هنگام تمیز کردن قسمت داخلی فر استفاده نکنید.
- ۴) شیشه داخلی درب فر را بیرون آورید و آن را تمیز کنید. بعد از خشک کردن مجدد آن را به درستی نصب کنید.

صفحه لمسی فر

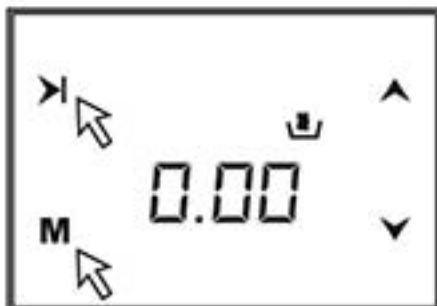


OT-4000-LED تایمر الکتریکی لمسی است که می توانید توسط آن مدت زمان پخت و مدت زمان آماده شدن و زمان هشدار فر را تنظیم نمایید.

قدرت بالا

به محض اینکه فر را به برق می زنیم Auto روی صفحه نمایش داده می شود در این حالت فر غیر فعال است. دکمه **M** را لمس کنید تا به حالت دستی باز گردید.

حالت دستی:



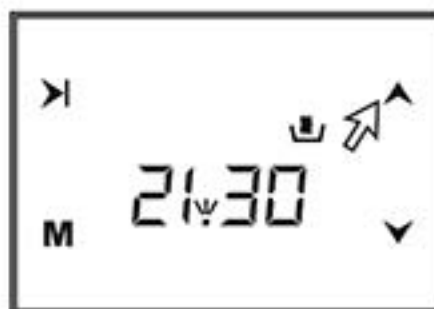
با لمس دکمه های **M** و **▶** بصورت همزمان، حالت دستی فر تنظیم می گردد و تمام تنظیمات قبلی پخت کنسل می گردد.

تنظیم ساعت روز:

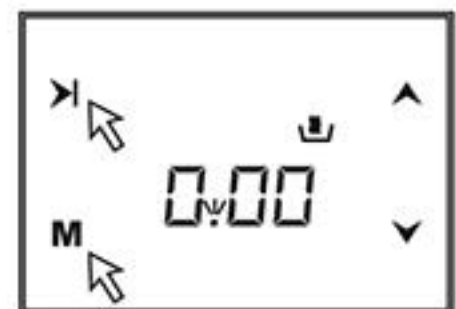
ساعت فر را زمانی که فر در حالت پخت نمی باشد تنظیم نمایید. ابتدا حالت دستی (فشار همزمان دکمه های **M** و **▶**) را وارد نمایید. در این صورت نقطه ی بین ساعت روی صفحه فلش می زند.



۳. پس از چند ثانیه ساعت فیکس می شود.



۲. ساعت را با دکمه های **▲** و **▼** تنظیم کنید.



۱. دکمه ی **▶** و **M** را همزمان فشار دهید.

صدای هشدار:

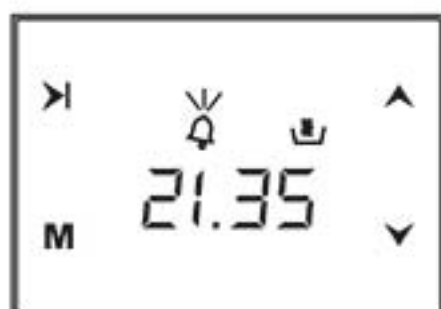
با تنظیم صدای هشدار، شما می‌توانید تنظیم نمایید پس از گذشت چه مدت از پایان پخت صدای هشدار به صدا در آید.



۳. پس از چند ثانیه ساعت روز روی صفحه نمایش داده می‌شود.

۲. توسط دکمه‌های ▲ و ▼ مدت زمان مطلوب را تنظیم نمایید.

۱. دکمه **M** را دوبار فشار دهید، علامت هشدار روی صفحه ظاهر می‌گردد.

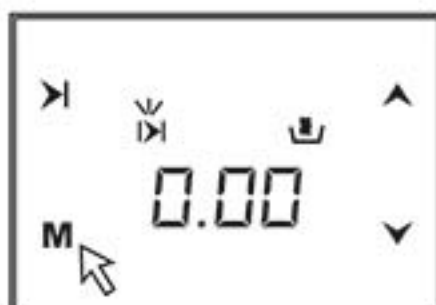


خاموش کردن صدای هشدار:

در زمان تنظیم شده صدای هشدار شنیده می‌شود، شما می‌توانید با لمس هر دکمه ای این صدا را خاموش نمایید.

برنامه پخت اتوماتیک:

اگر مایل هستید که بلافاصله پخت را شروع کنید، لازم است زمان پخت را وارد نمایید. برای مثال: غذا را در فر قرار می‌دهیم و می‌خواهیم طی ۲ ساعت و ۱۵ دقیقه آماده شود.



۳. با استفاده از دکمه‌های ▲ و ▼ زمان مطلوب را تنظیم نمایید.

۲. دکمه **M** را برای تنظیم زمان پخت لمس کنید.

۱. زمان فعلی فر ۱۸:۳۰ می‌باشد.

تذکر: پخت اتوماتیک با قسمت گریل است نه مشعل

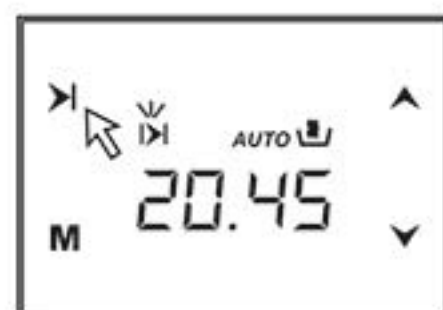
۴. پس از چند ثانیه علامت پخت روی صفحه ظاهر می شود و صفحه به حالت ساعت باز می گردد. اکنون، شما فر را طوری تنظیم کرده اید که پس از ۲ ساعت و ۱۵ دقیقه غذا آماده شود. لطفا درجه حرارت فر را تنظیم نمایید. توجه داشته باشید که شما در هر لحظه از زمان پخت می توانید با وارد کردن حالت دستی، پخت را کنسل کنید. در مثال قبل پخت غذا درست بعد از تنظیمات زمان پخت آغاز می شود. می توانید با فشار دادن دکمه **|>** زمان آماده شدن غذا را مشاهده کنید، همچنین می توانید زمان آماده شدن غذا را تغییر دهید.



۳. پس از چند ثانیه صفحه به حالت ساعت باز می گردد.



۲. با لمس دکمه های **▲** و **▼** می توانید این زمان را تغییر دهید.



۱. با لمس دکمه **|>** زمان آماده شدن غذا نمایش داده می شود.
 $18:30 + 2:15 = 20:45$



صفحه فر هنگامی که پخت به پایان می رسد.

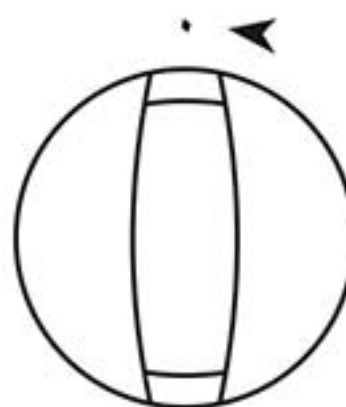


صفحه فر زمانی که پخت آغاز می شود.

هنگامی که پخت اتوماتیک به پایان می رسد صدای هشدار شنیده می شود و در صورتیکه خاموش شود این صدا به مدت ۷ دقیقه ادامه می یابد



۲. تایمر را ریست نمایید.



۱. فر را خاموش کنید.

توجه داشته باشید تا هنگامیکه تایمر فر ریست نشود فر غیر قابل استفاده خواهد بود.

در این مثال مدت زمان پخت تنظیم شده و زمان آماده شدن بصورت خودکار محاسبه گردیده و توسط مصرف کننده دوباره تنظیم می شود. حالت دیگر به این صورت است که زمان آماده شدن غذا برنامه ریزی می شود و مدت زمان پخت بصورت اتوماتیک محاسبه می گردد. همچنین ممکن است مدت زمان پخت توسط کاربر تنظیم شود.

قفل کودک:

هنگامیکه حالت دستی وارد می شود دکمه های فر و تایمر دیجیتال قفل می شود و اگر فر در حالت پخت باشد تنها دکمه ها قفل می شوند.



۲. علامت کلید روی صفحه مشاهده می شود
قفل کودک فعال می گردد.



۱. دکمه های ▲ و ▼ را همزمان به مدت
۱ ثانیه تا زمانیکه صدای بوق شنیده می شود فشار دهید.

برای کنسل کردن قفل کودک دکمه های ▲ و ▼ را تا زمانیکه علامت قفل از صفحه محو شود فشار دهید.
استثنا: اگر فر در حالت قفل کودک باشد و صدای هشدار شنیده شود شما می توانید با لمس هر دکمه ای صدای هشدار را خاموش نمایید.

استفاده از موارد قابل برنامه ریزی:

۱. تنظیم ۱۲h / ۲۴h ساعت:

در تنظیمات کارخانه زمان بصورت ۲۴ ساعته می باشد ، با لمس | به مدت ۵ ثانیه صدای دو بوق پشت سرهم شنیده می شود و تنظیمات ساعت به حالت ۱۲ ساعته (am, pm) در می آید. با تکرار همین عمل می توانید تنظیمات ساعت را به حالت ۲۴ ساعته بازگردانید.

۲. صدای صفحه لمسی:

تنظیمات کارخانه به گونه ای ست که لمس صفحه لمسی با صدای بوق همراه می باشد و با لمس دکمه ی **M** به مدت ۵ ثانیه صدای دو بوق پشت سرهم شنیده می شود و علامت "nt" روی صفحه ظاهر می گردد که به معنی بی صدا شدن صفحه لمسی است. با تکرار همین عملیات علامت "bt" روی صفحه مشاهده می گردد و صدای صفحه لمسی به حالت ابتدایی (با صدا) باز می گردد .

۳. تنظیمات نور صفحه:

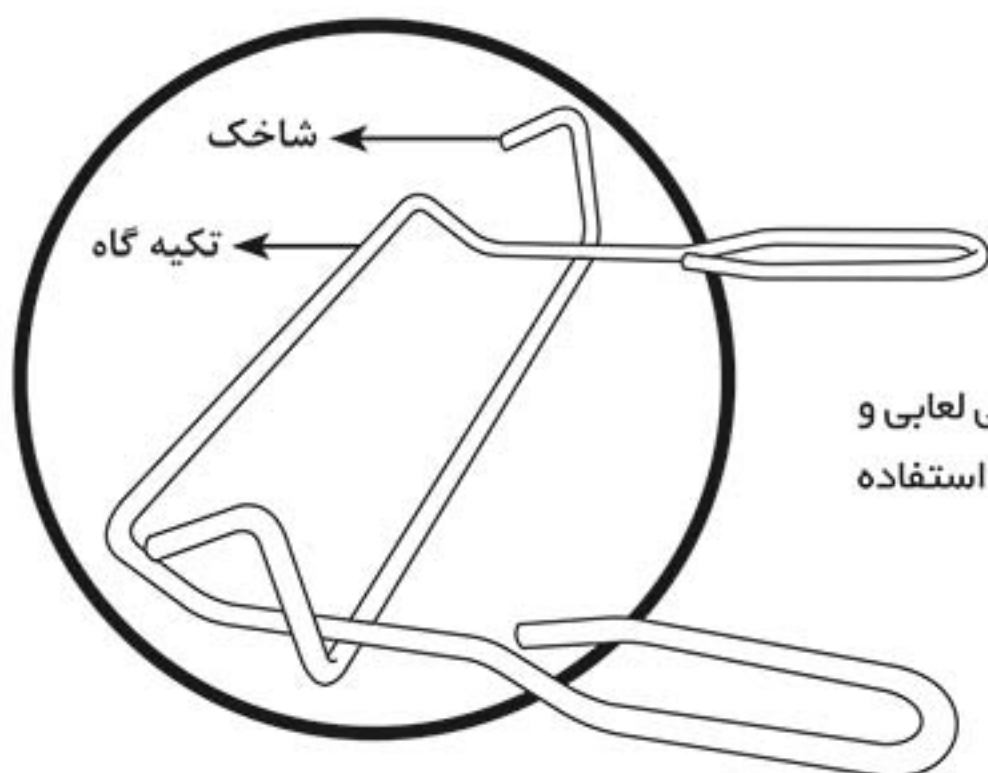
دکمه ی **A** به مدت ۱ ثانیه را تا زمانیکه صدای دو بوق پشت سرهم شنیده شود لمس نمایید. فر دارای ۸ سطح روشنایی می باشد و با هر بار فشار این دکمه سطح روشنایی صفحه لمسی کاهش می یابد.

۴. انتخاب زنگ هشدار:

دکمه ی **V** را به مدت ۱ ثانیه تا زمانیکه صدای دو بوق پشت سرهم شنیده شود ، فشار دهید. با هر بار لمس این دکمه صداهای مختلف زنگ را خواهید شنید. ۳ زنگ مختلف برای فر وجود دارد. آخرین زنگی که شنیده می شود اگر تا ۵ ثانیه تغییر نکند در حافظه فر ذخیره می شود.

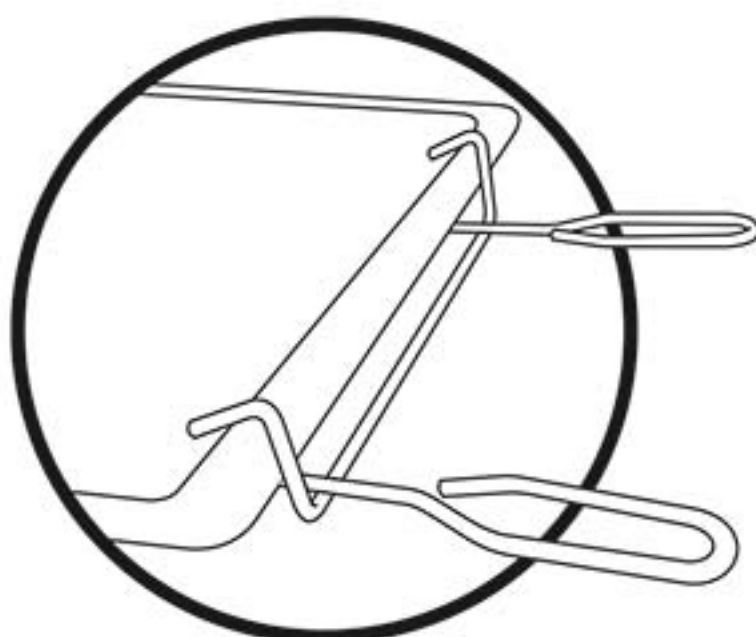
توجه داشته باشید که تنظیمات غیر ثابت می باشد و در صورتیکه دوشاخه را از پریز خارج کنید فر به حالت تنظیمات اولیه کارخانه باز می گردد.

دستورالعمل استفاده از دستگیره سینی فر

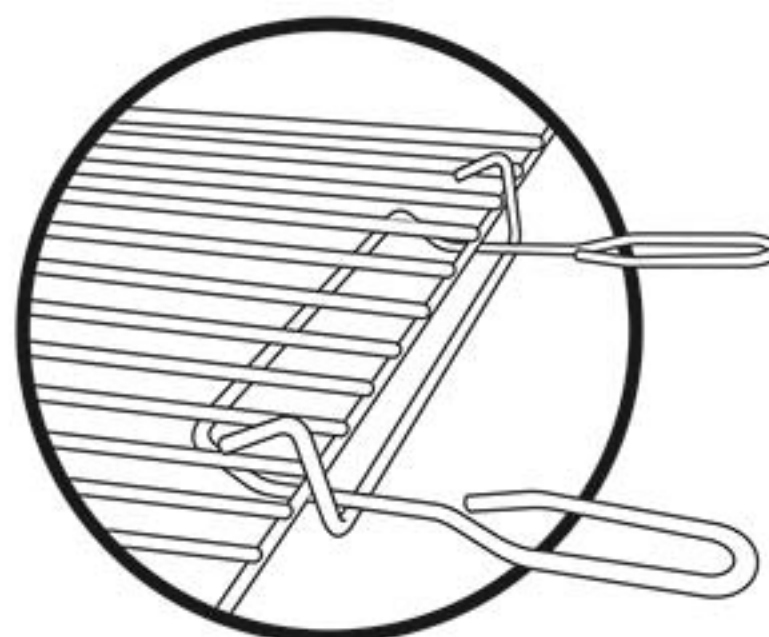


از این دستگیره می توان جهت برداشتن سینی لعابی و سینی مشبک (استیک پز) استفاده کرد. طریقه استفاده از آن به شرح ذیل می باشد.

جهت برداشتن سینی لعابی ابتدا باید قسمت تکیه گاه را در زیر سینی قرار داده و به دنبال آن شاخک ها را (مطابق عکس شماره ۱) داخل سینی قرار دهید. جهت برداشتن سینی مشبک (استیک پز) از همین روش استفاده کنید. (مطابق عکس شماره ۲)



عکس شماره ۱
نحوه برداشتن سینی لعابی



عکس شماره ۲
نحوه برداشتن سینی مشبک

-  [Instagram/dateesco](https://www.instagram.com/dateesco)
-  [Facebook/datees](https://www.facebook.com/datees)
-  [Twitter/dateesco](https://twitter.com/dateesco)
-  [Linkedin/in/dateesco](https://www.linkedin.com/company/dateesco)
-  [Telegram.me/DateesHome](https://www.telegram.me/DateesHome)

امور مشتریان و جذب نمایندگی: ۰۲۱-۷۷۸۸۷۰۷۵

خدمات پس از فروش ۲۴ ساعته: ۰۲۱-۷۷۲۴۶۷۰۰-۱۴

www.datees.ir