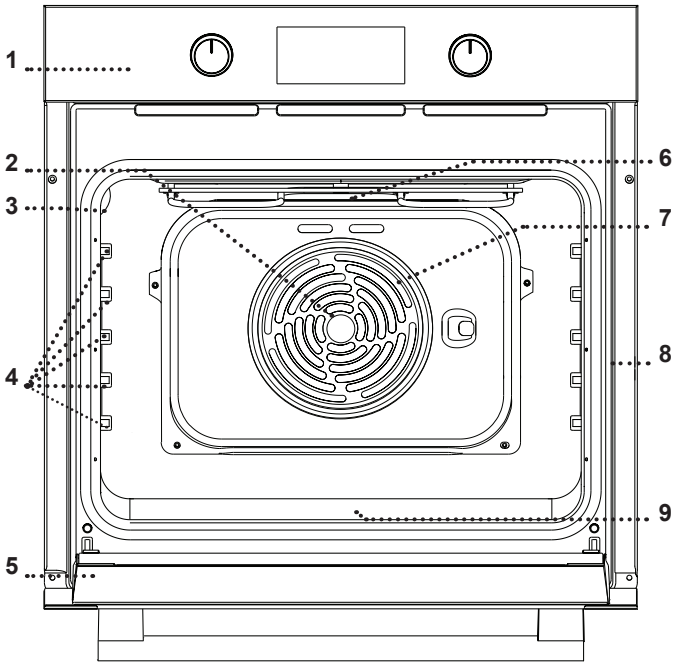
الدليل المرجعي
اليومي

نشكرك لشراء
أحد منتجات INDESIT
للحصول على مزيد من المساعدة والدعم الشامل، يرجى تسجيل منتجك على الموقع
www.indesit.com/register

يمكنك تنزيل تعليمات السلامة ودليل الاستخدام والعناية من خلال زيارة موقعنا على **docs.indesit.eu** واتباع التعليمات بظهر الكتاب.

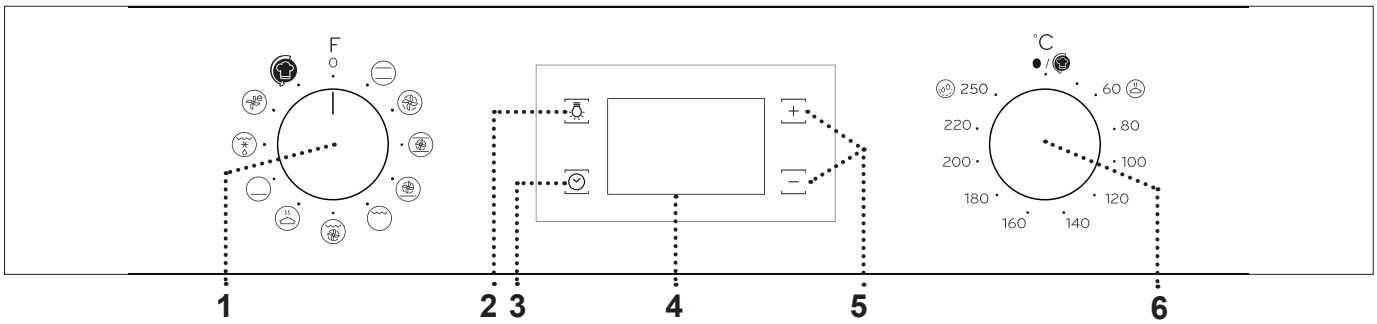
قبل استخدام الجهاز، احرص على قراءة دليل الصحة والأمان بعناية.

شرح المنتج



1. **لوحة التحكم**
2. **المروحة**
3. **مصباح**
4. **مجاري الرف**
(المستوى مميز على جدار حيز الطهي)
5. **الباب**
6. **عنصر التسخين العلوي / الشواية**
7. **عنصر التسخين الدائري**
(غير مرئي)
8. **لوحة التمييز**
(لا تخلعها)
9. **عنصر التسخين السفلي**
(غير مرئي)

لوحة التحكم



1. مفتاح الاختيار
لتشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة.
أدر مفتاح الاختيار إلى الوضع 0 لإيقاف الفرن.

2. المصباح
بينما الفرن مشغلاً، اضغط على الإضاءة لتشغيل أو إطفاء مصباح حيز الطهي.

3. ضبط الوقت
للدخول إلى إعدادات مدة الطهي، تأخير بدء التشغيل والميقاتي.
لعرض الوقت عند إيقاف الفرن.

4. شاشة العرض

5. أزرار الضبط
لتغيير إعدادات مدة الطهي.

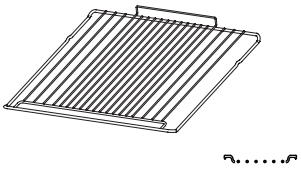
6. مفتاح ثرموستات
أدر المفتاح لتحديد درجة الحرارة المرغوبة عند تفعيل وظائف يدوية. لحفظ الوظيفة "Turn & Go" على .

الكماليات

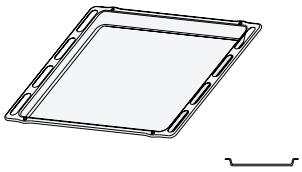
لمزيد من المعلومات قم بتنزيل دليل الاستخدام والعناية من
docs.indesit.eu

www

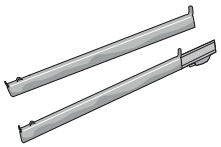
الشبكة السلكية



صينية الخبيز



الأرفف الانزلاقية



قد يختلف عدد ونوع الكماليات تبعا للطراز الذي اشتريته.
يمكن شراء الكماليات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

استخدام الكماليات

•أدخل الشبكة السلكية في المستوى المرغوب عن طريق مسكها في وضع مائل قليلا لأعلى ثم ضع الجانب الخلفي البارز (موجها لأعلى) في الأسفل أولاً. ثم قم بتحريكها على امتداد مجاري الرف إلى أبعد قدر ممكن. بالنسبة للكماليات الأخرى مثل صينية تجميع القطرات وصينية الخبيز فيتم إدخالها أفقيا بجعلها تنزلق على امتداد مجاري الرفوف.

•يمكن إزالة المجاري الدليلية للرف لتسهيل تنظيف الفرن: اسحبها لتحريرها من مواضع تثبيتها.
•يمكن خلع الأرفف الانزلاقية وتركيبها على أي مستوى.

الوظائف

لمزيد من المعلومات قم بتنزيل دليل الاستخدام والعناية من
docs.indesit.eu

www

تقليدي
لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.

مستوى متعدد الأغراض
لطهي أطعمة مختلفة على عدة أرفف وتتطلب نفس درجة الحرارة (بحد أقصى ثلاثة أرفف) وفي مدة زمنية واحدة. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر.

XL COOKING
لطهي قطع كبيرة من اللحوم (فوق 2.5 كجم). نوصي بتقليب اللحم أثناء الطهي لضمان تحميره بشكل متساوٍ على كلا الجانبين. نوصي أيضا بتغطية لحم المفصل بالحساء بين الحين والآخر لحمايتها من التجفيف المفرط.

PIZZA
لعمل البيتزا والخبز بمختلف الأنواع والأحجام. ومن الجيد تبديل موضع صواني الخبيز في منتصف دورة الطهي.

GRILL
لشواء شرائح اللحم، الكباب والسجق وطهي جراتان الخضروات والخبز المحمص. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية الخبيز لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 200 مل من ماء الشرب.

GRATIN
لشواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). نوصي باستخدام صينية الخبيز لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 200 مل من ماء الشرب.

الاحتفاظ بالسخونة
للمساعدة في تخمير العجين الحلو أو المتبل بشكل أكثر فعالية. للحفاظ على جودة التخمر، لا تقم بتنشيط الوظيفة إذا كان الفرن لا يزال ساخنا بعد دورة الطهي.

التسخين السفلي
استخدم هذه الوظيفة لتحمير الطعام من أسفل. من الأفضل وضع الطعام على مستوى الطهي الأول/الثاني. يمكن استخدام الوظيفة للطهي على نار هادئة أيضا، مثل طهي الخضروات، ويخني اللحم، وفي هذه الحالة استخدم مستوى الطهي الثالث. لا يلزم إحماء الفرن.

FREASY COOK
يتم تشغيل جميع عناصر التسخين وكذلك المروحة لضمان توزيع السخونة بالتساوي وبشكل ثابت في كافةأركان الفرن. لا يلزم الإحماء مع طريقة الطهي هذه. يوصى باستخدام هذه الطريقة على وجه الخصوص لطهي الطعام المعبأ مسبقا بشكل سريع (مجمد، مطهي مسبقا). وستحصل على نتائج طهي مثالية عند الطهي على رف واحد فقط.

المستوى المتعدد الاقتصادي ECO
لطهي لحم الروست وقطع لحم الروست المحشوة على رف واحد. حيث يتم حماية الأطعمة من التجفيف المفرط من خلال تدوير الهواء بشكل لطيف ومتقطع. وعند استخدام هذه الوظيفة الاقتصادية ECO، تظل الإضاءة متوقفة طوال دورة الطهي ويمكن تشغيلها مجددا بالضغط على .

TURN & GO
تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكيا باختيار درجة الحرارة والوقت المثالي لإعداد مجموعة كبيرة من وصفات الطهي شاملة على اللحوم، الأسماك، المعكرونة، الحلوى والخضروات. قم بتفعيل الوظيفة والفرن بارد.

استخدام الجهاز لأول مرة

1. ضبط الوقت

يلزم ضبط الوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة: اضغط على ⏲ حتى تبدأ الأيقونة ⏲ ورقمي الساعة في الوميض على وحدة العرض.

استخدم + أو − لضبط الساعة ثم اضغط على ⏲ للتأكيد. ثم يبدأ رقما الدقائق في الوميض. استخدم + أو − لضبط الدقائق ثم اضغط على ⏲ للتأكيد.

يرجى ملاحظة: عندما تومض الأيقونة ⏲، فإن انقطاع الكهرباء لفترة طويلة في وقت لاحق على سبيل المثال يحتم عليك إعادة ضبط الوقت.

2. تسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح كريهة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماما.
قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الفرن وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة.
انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرقائق الشفافة من الفرن وأخرج الكماليات من الداخل.
قم بتسخين الفرن حتى 250 °م لمدة ساعة تقريبا، ومن المفضل استخدام وظيفة "XL Cooking". يجب أن يكون الفرن فارغا خلال هذه المدة.
اتبع التعليمات لإعداد الوظيفة بشكل صحيح.

يرجى ملاحظة: من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

الاستخدام اليومي

1. اختيار وظيفة

لاختيار وظيفة ما، أدر **مفتاح الاختيار** إلى الرمز الخاص بالوظيفة المرغوبة: عندها تضيء وحدة العرض وتصدر إشارة صوتية.

2. تفعيل وظيفة

يدوي
لبدء تشغيل الوظيفة التي تم اختيارها، أدر **مفتاح الثرموستات** لضبط درجة الحرارة المرغوبة.

يرجى ملاحظة: أثناء عملية الطهي يمكنك تغيير الوظيفة عن طريق إدارة **مفتاح الاختيار** أو ضبط درجة الحرارة بإدارة **مفتاح الثرموستات**.
لن تبدأ الوظيفة إذا ظل **مفتاح الثرموستات** على الوضع 0 °م. يمكنك ضبط زمن الطهي ووقت انتهاء الطهي (فقط في حالة ضبط زمن الطهي) والميقاتي.

TURN & GO
لبدء تشغيل وظيفة "Turn & Go" اختر الوظيفة بإدارة **مفتاح الاختيار** على الأيقونة المعنية مع الحفاظ على **مفتاح الثرموستات** موضوعا على الأيقونة ⬮ /🍳.
لإنهاء الطهي، أدر **مفتاح الاختيار** على " 0 ".

يرجى ملاحظة أنه: يمكنك ضبط وقت انتهاء الطهي والميقاتي كذلك.
للحصول على أفضل نتائج للطهي باستخدام الوظيفة "Turn & Go"، اتبع الأوزان المقترحة لكل نوع من الأطعمة كما هو وارد في الجدول التالي.

الطعام	الوصفة	الوزن (كجم)
Meat (اللحوم)	لحم بتلو مشوي، لحم بقري نيئ	0.7 - 0.6
	دجاج / قطع من فخذ ضأن	1.2 - 1.0
أسماك	فيليه سلمون / سمكة مشوية (كاملة)	1.0 - 0.9
	سمك مطهي وهو مغلف بورق الزبدة	1.0 - 0.8
خضروات	خضروات محشية	2.5 - 1.8
	فطيرة خضروات	2.5 - 1.5
كعك متبل	فطيرة كيش لورين / فطيرة محشوة بالفاكهة	1.5 - 1.0
معكرونة	لازانيا / قالب معكرونة أو أرز باللحمة المفرومة	2.0 - 1.5
معجنات	كيك مخمر / كعكة خوخ	1.2 - 0.9
	تفاح مطبوخ	1.5 - 1.0
الخبز	رغيف خبز	0.6 - 0.5
	خبز باجيت	0.8 - 0.5

الاحتفاظ بالسخونة
لبدء تشغيل وظيفة "الاحتفاظ بالسخونة"، أدر **مفتاح الثرموستات** إلى الرمز المعني، إذا كان الفرن مضبوطا على درجة حرارة مختلفة (أو درجة حيز الطهي أعلى من 65°م)، فلن تبدأ الوظيفة.

يرجى ملاحظة: ويمكنك ضبط مدة الطهي، وقت انتهاء الطهي (فقط عند ضبط مدة الطهي) وكذلك الميقاتي.

3. المسبق السريع

بمجرد أن تبدأ الوظيفة في التشغيل، فإن الإشارة الصوتية المسموعة والأيقونة الوماضة على وحدة العرض تشير إلى أنه تم تفعيل مرحلة الإحماء.
في نهاية هذه الفترة تصدر إشارة صوتية وتظل الأيقونة ثابتة في وحدة العرض لتشير إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة: في هذا الوقت ضع الطعام في الداخل وابدأ الطهي.

يرجى ملاحظة: وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سيئة على نتائج الطهي النهائية.

. برمجة الطهي

يلزمك اختيار وظيفة أولا قبل أن تتمكن من بدء برمجة الطهي.

المدة
استمر في الضغط على إلى أن تبدأ الأيقونة والبيان "00:00" في الوميض على وحدة العرض.

استخدم أو لضبط مدة الطهي المرغوبة، ثم اضغط على للتأكيد.
قم بتفعيل الوظيفة عن طريق إدارة **مفتاح الثرموستات** إلى درجة الحرارة المرغوبة: وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.

ملاحظات: لإلغاء مدة الطهي التي قمت بضبطها، استمر في الضغط على إلى أن تبدأ الأيقونة في الوميض على وحدة العرض، ثم استخدم لإرجاع مدة الطهي إلى "00:00". تشتمل مدة الطهي هذه على مرحلة الإحماء.

برمجة وقت انتهاء الطهي/
تأخير بدء التشغيل
بعد ضبط زمن الطهي يمكن تأخير وقت بدء تشغيل الوظيفة عن طريق برمجة زمن الانتهاء: اضغط إلى أن تبدأ الأيقونة والوقت الحالي بالوميض في وحدة العرض.

استخدم أو لضبط وقت انتهاء الطهي المرغوب، ثم اضغط على للتأكيد.
قم بتفعيل الوظيفة عن طريق إدارة **مفتاح الثرموستات** إلى درجة الحرارة المرغوبة: وستظل الوظيفة متوقفة بشكل مؤقت إلى أن تبدأ في التشغيل أوتوماتيكيا بعد انتهاء المدة المحسوبة من أجل إنهاء الطهي عند الوقت الذي قمت بضبطه.

ملاحظات: لإلغاء الإعداد، قم بإيقاف الفرن من خلال إدارة **مفتاح الاختيار** إلى الوضع 0 .

انتهاء الطهي
ستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى انتهاء الوظيفة.

أدر **مفتاح الاختيار** لاختيار وظيفة أخرى أو إلى الوضع " 0 " لإطفاء الفرن.

يرجى ملاحظة: عند تفعيل الميقاتي،يظهر بوحدة العرض البيان "انتهاء" بالتبادل مع الوقت المتبقي.

. ضبط الميقاتي

لا تقوم هذه الوظيفة الاختيارية بإيقاف أو برمجة الطهي وإنما تسمح باستخدام وحدة العرض كميقاتي، سواء خلال تفعيل وظيفة ما أو عند إيقاف الفرن.
استمر في الضغط على إلى أن تبدأ الأيقونة "00:00" والبيان "00:00" في الوميض على وحدة العرض.

استخدم أو لضبط الوقت ثم اضغط على للتأكيد.
تصدر إشارة صوتية بمجرد انتهاء الميقاتي من العد التنازلي للمدة المحددة.

ملاحظات: لإلغاء الميقاتي، استمر في الضغط على إلى أن تبدأ الأيقونة في الوميض، ثم استخدم لإرجاع الوقت إلى "00:00".

جدول الطهي

الوصفة	الوظيفة	المسبق السريع	درجة الحرارة (°م)	المدة (دقيقة)	المستوى والكماليات
كيك مخمر		نعم	180 - 160	90 - 30	2/3
		نعم	180 - 160	90 - 30	4 1
كيك محشو (تشيز كيك، فطيرة محشوة، فطيرة فواكه)		نعم	200 – 160	90 - 35	2
		نعم	200 – 160	90 - 40	4 2
البسكويت/تارت الفواكه الصغير		نعم	180 - 160	45 - 20	3
		نعم	170 – 150	45 - 20	4 2
		نعم	170 – 150	45 - 20	5 3 1
معجنات الشو		نعم	210 - 180	40 - 30	3
		نعم	200 - 180	45 - 35	4 2
		نعم	200 - 180	45 - 35	5 3 1
الميرننجز		نعم	90	200 - 150	3
		نعم	90	200 - 140	4 2
		نعم	90	200 - 140	5 3 1
بيتزا/خبز		نعم	250 - 190	50 - 15	2 / 1
		نعم	250 - 190	50 - 20	4 2
البيتزا المجمدة		نعم	250	20 - 10	3
		نعم	250 - 230	25- 10	4 2
كعك متبل (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)		نعم	200 - 180	55 - 40	3
		نعم	200 - 180	60 - 45	4 2
		نعم	200 - 180	60 - 45	5 3 1
مخبوزات فول-أو-فان/ باف باستري		-	200 - 190	30 - 20	3
		-	190 - 180	40 - 20	4 2
		-	190 - 180	40 - 20	5 3 1
لازانيا / معكرونة فرن / كانلوني / كعكة الفواكه		نعم	200 - 190	65 - 45	2

الوظائف	تقليدي	Grill	Gratin	Pizza	مستوى متعدد الأغراض	XL cooking	المستوى المتعدد الاقتصادي ECO

الكماليات	الشبكة السلكية	طبق الخبيز أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	صينية الخبيز/صينية تجميع القطرات أو طبق الخبيز على الشبكة السلكية	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز	صينية تجميع القطرات / صينية الخبيز مع إضافة 200 مل من الماء

INDESIT

الوصفة	الوظيفة	المسبق السريع	درجة الحرارة (°م)	المدة (دقيقة)	المستوى والكماليات
لحم ضأن/لحم بتلو/ لحم بقري/لحم دسم 1 كجم		نعم	200 - 190	110 - 80	3
لحم دسم محمر بقشرة 2 كجم		نعم	190 - 180	150 - 110	2
دجاج/أرانب/بط 1 كجم		نعم	230 - 200	100 - 50	2
ديك رومي/أوز 3 كجم		-	200 - 190	160 - 100	2
سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة (فيليه، سمكة كاملة)		نعم	190 - 170	50 - 30	2
خضروات محشوة (طماطم، كوسة، باذنجان)		نعم	200 - 180	70 - 50	2
خبز محمص		-	250	6 - 2	5
سمك فيليه/شرائح		-	250 - 230	*30 - 20	4 3
السجق/الكباب/ قطع لحم الضلوع "الرِيَش"/شطائر البيف برجر		-	250	*30 - 15	5 4
دجاجة مشوية 1-3.1 كجم		نعم	220 - 200	**70 - 55	2 1
لحم بقري نيء 1 كجم		نعم	210 - 200	**50 - 35	3
فخذ ضأن/زند		نعم	210 - 200	**90 - 60	3
بطاطس محمرة		نعم	210 - 200	**55 - 35	3
جراتان الخضروات		-	210 - 200	55 - 25	3
اللحم والبطاطس		نعم	200 - 190	***100 - 45	4 1
الأسماك والخضروات		نعم	180	***50 - 30	4 1
اللازانيا واللحم		نعم	200	***100 - 50	4 1
وجبة كاملة: فطيرة بالفاكهة (المستوى 5)**/لازانيا** (المستوى 3)**/لحوم** (المستوى 1)		نعم	190 - 180	***120 - 40	5 3 1
لحم الروست/قطع لحم الروست المحشوة		-	180 – 170	150 - 100	2

لا يتضمن الوقت الموضح فترة الإحماء: ننصح بوضع الطعام في الفرن وضبط زمن الطهي بعد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة.

* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي.
**اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند اللزوم).
*** طول المدة المقدر: يمكن إزالة الأطباق من الفرن في أوقات مختلفة حسب التفضيل الشخصي.

قم بتنزيل دليل الاستخدام والعناية من الموقع **docs.indesit.eu** للاطلاع على جدول الوصفات المختبرة المتطابقة مع هيئات التوثيق وفقا للمواصفة IEC 60350-1.

الوظائف	تقليدي	الشواية	Gratin	Pizza	مستوى متعدد الأغراض	XL cooking	المستوى المتعدد الاقتصادي ECO

الكماليات	الشبكة السلكية	طبق الخبيز أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	صينية الخبيز/صينية تجميع القطرات أو طبق الخبيز على الشبكة السلكية	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز	صينية تجميع القطرات / صينية الخبيز مع إضافة 200 مل من الماء

الصيانة والتنظيف

لمزيد من المعلومات قم بتنزيل دليل الاستخدام والعناية من
docs.indesit.eu

www

لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار.

احرص على استخدام القفازات الواقية في جميع الأعمال.

وقم بإجراء الأعمال المرغوبة بينما الفرن بارد.

افصل الجهاز عن مصدر الإمداد بالكهرباء.

لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيلة/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر.

الأسطح الخارجية

قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء.
وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. إذا حدث أن تلامس أي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز سهوا، قم بتنظيفها على الفور بقطعة قماش دقيقة الألياف ورطبة.

الأسطح الداخلية

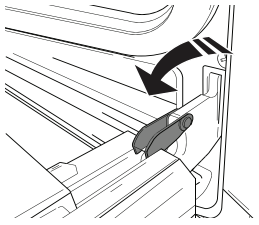
• هذا الفرن مجهز بألواح حفازة خاصة تتيح تنظيف حيز الطهي بفضل طلائها الخاص ذاتي التنظيف، والذي يتميز بخصائص عالية المسامية، مما يتيح له امتصاص الشحم والاتساخات. بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. ولتجفيف أي تكاثف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تماما ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنجة.
• يمكن خلع الباب وإعادة تركيبه بسهولة لتنظيف الزجاج بأريحية www.
• قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.
• كما يمكن إنزال عنصر التسخين العلوي للشواية لغرض تنظيف الغطاء العلوي للفرن: أخرج عنصر التسخين من موضع تثبيته ثم قم بخفضه. لإعادة تركيب عنصر التسخين في موضعه ارفعه واجذبه باتجاهك بعض الشيء وتأكد أن اللسان مستقرا في موضع التثبيت المناسب.

الكماليات

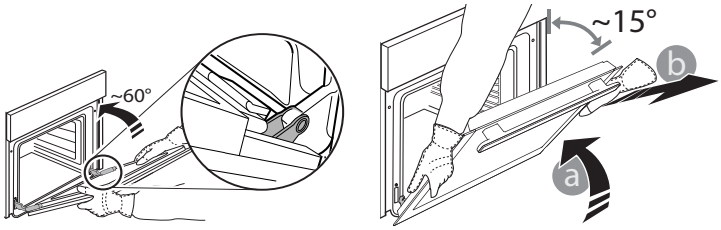
انقع الكماليات في منظف غسيل أطباق فور الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة بسهولة باستخدام فرشاة الغسيل أو إسفنجة.

خلع الباب وإعادة تركيبه

1. لخلع الباب افتحه بشكل كامل وقم بإنزال السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.



2. أغلق الباب قدر الإمكان.
أحكم مسك الباب بكلتا يديك – لا تحمله من المقبض. بعد ذلك ما عليك سوى خلع الباب بمواصلة غلقه مع سحبه لأعلى في نفس الوقت (a) حتى يتحرر من موضع تثبيته (b).



ضع الباب على جانب واحد واجعله مستقر على سطح ناعم.

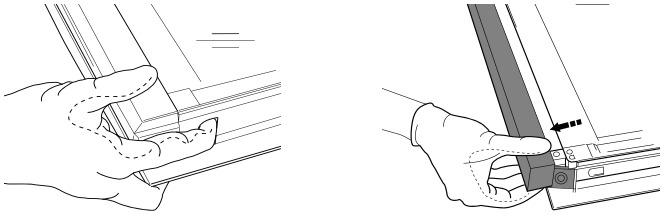
3. أعد تركيب الباب بتحريكه في اتجاه الفرن مع محاذاة مشابك المفصلات مع مرتكزاتها وتثبيت الجزء العلوي في مرتكزه.

4. قم بإنزال الباب وافتحه تماما.
قم بإنزال السقاطات في موضعها الأصلي: وتأكد من إنزالها للأسفل تماما.

5. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه.

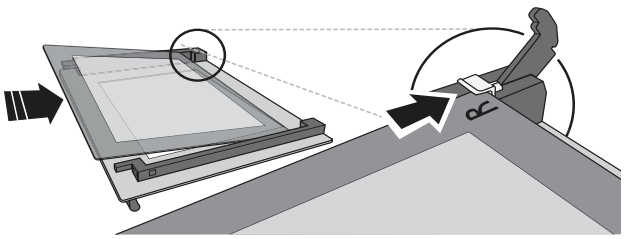
انقر للتنظيف - تنظيف الزجاج

1. بعد خلع الباب ووضعه على سطح ناعم بينما المقبض موجها لأسفل، اضغط في نفس الوقت على مشبكي التثبيت واخلع الحافة العلوية من الباب من خلال سحبها في اتجاهك.



2. ارفع الزجاج الداخلي وأحكم مسكه بكلتا يديك، ثم اخلعه وضعه على سطح ناعم قبل تنظيفه.

3. ولإعادة وضع الزجاج الداخلي بشكل صحيح، تأكد من إمكانية رؤية الحرف "R" في الركن الأيسر وأن السطح الشفاف (عديم الطباعة) في مقابله. أدخل أولا الجانب الطويل من الزجاج المميز بالحرف "R" في ركائز الدعم (a) ثم أنزله في موضعه.



4. أعد تركيب الحافة العلوية: يشير صوت كليك إلى الوضع الصحيح. تأكد من ثبات مانع التسريب قبل إعادة تثبيت الباب.

دليل تحري الأعطال

لمزيد من المعلومات قم بتنزيل دليل الاستخدام والعناية من
docs.indesit.eu

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائما.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعا برقم.	خلل بالبرمجيات الخاص بالجهاز.	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع لحرف "F".

نصائح مفيدة

لمزيد من المعلومات قم بتنزيل دليل الاستخدام والعناية من
docs.indesit.eu

كيفية قراءة جدول الطهي

يورد الجدول أفضل الوظائف والكماليات والمستويات للاستخدام في طهي الأنواع المختلفة من الطعام.
وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، وذلك باستثناء الإحماء (عند الحاجة).
درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد قيم تقريبية، كما أنها تعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة. ابدأ باستخدام أقل إعدادات موصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بشكل كافٍ، فانتقل إلى إعدادات أعلى. استخدم الكماليات المرفقة، ويُفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبيز المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضا استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء.

طهي أطعمة مختلفة في الوقت نفسه

تتيح وظيفة "المستوى متعدد الأغراض" طهي أنواع متعددة من الأطعمة (مثل السمك والخضروات) وذلك على أرفف مختلفة في نفس الوقت. أخرج الطعام الذي يتطلب وقت طهي أقل واترك الطعام الذي يتطلب وقت طهي أطول في الفرن.

كتيب المنتج

يمكنك تنزيل كتيب المنتج الخاص بهذا الجهاز شاملا معدلات كفاءة استهلاك الطاقة عبر موقعنا **docs.indesit.eu**

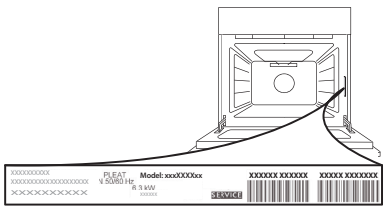
كيفية الحصول على دليل الاستخدام والعناية

> قم بتنزيل دليل الاستخدام والعناية من موقعنا على الإنترنت **docs.indesit.eu** (يمكنك استخدام رمز الاستجابة السريع QR هذا)، مع تحديد الرمز التجاري للمنتج.

> كبديل، اتصل بخدمة ما بعد البيع لدينا.

الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدينا

يمكنك الاطلاع على تفاصيل الاتصال بنا في كتيب الضمان. يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.



400010900888/B

طُبع في إيطاليا