

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



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

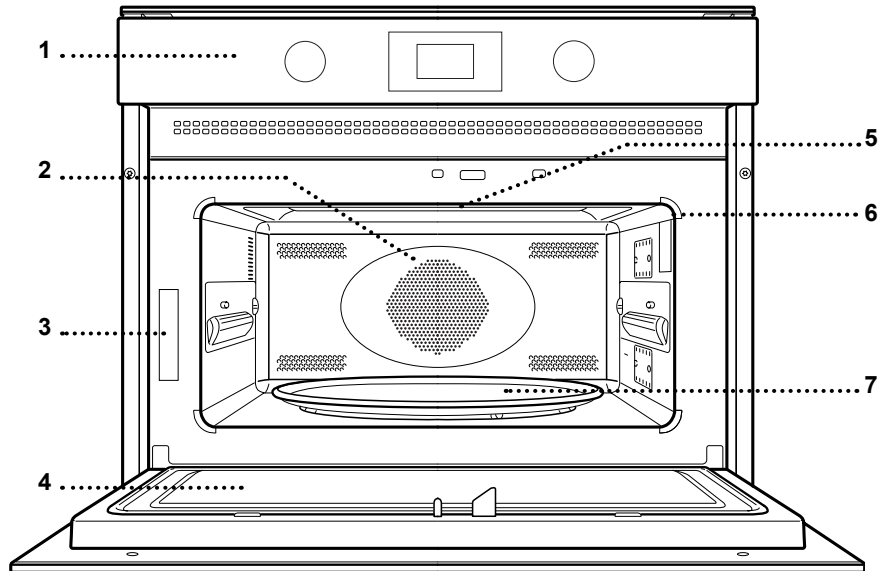


قبل استخدام الجهاز، احرص على قراءة دليل الصحة والسلامة بعناية.

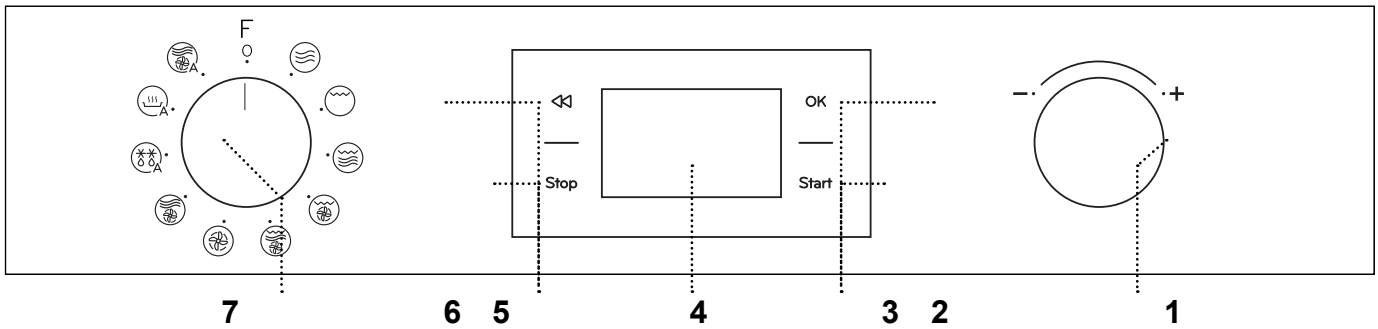


شرح المنتج

1. لوحة التحكم
2. عنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
3. لوحة التمييز (لا تخلصها)
4. الباب
5. عنصر التسخين العلوي / الشواية
6. المصباح
7. القرص الدوار



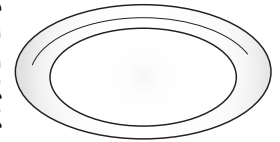
لوحة التحكم



1. مفتاح الاختيار
لتشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة. أدر إلى الوضع 0 لإيقاف الفرن.
2. رجوع
للمرجع إلى قائمة الإعدادات السابقة.
3. إيقاف
لإيقاف عمل إحدى الوظائف المشغلة في أي وقت. اضغط مرتين لإيقاف الوظيفة وضبط الفرن على وضع الاستعداد.
4. وحدة العرض
5. تشغيل
لتشغيل الوظائف وتأكيد الإعدادات. عندما يتوقف الفرن، يتم تفعيل وظيفة الميكروويف.
6. تأكيد
للتأكيد اختيار الوظيفة وضبط القيمة.
7. مفتاح الضبط
للتنقل خلال القوائم واعتماد الإعدادات أو تغييرها.

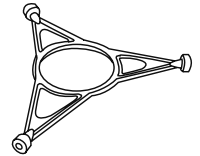
1. مفتاح الاختيار
لتشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة. أدر إلى الوضع 0 لإيقاف الفرن.
2. رجوع
للمرجع إلى قائمة الإعدادات السابقة.
3. إيقاف
لإيقاف عمل إحدى الوظائف المشغلة في أي وقت. اضغط مرتين لإيقاف الوظيفة وضبط الفرن على وضع الاستعداد.
4. وحدة العرض
5. تشغيل
لتشغيل الوظائف وتأكيد الإعدادات. عندما يتوقف الفرن، يتم تفعيل وظيفة الميكروويف.
6. تأكيد
للتأكيد اختيار الوظيفة وضبط القيمة.
7. مفتاح الضبط
للتنقل خلال القوائم واعتماد الإعدادات أو تغييرها.

القرص الدوار الزجاجي



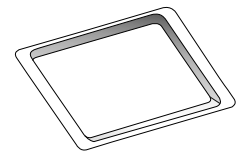
موضوع على دعامته، ويمكن استخدام القرص الدوار الزجاجي في جميع طرق الطهي. كما يجب استخدام القرص الدوار دائما كقاعدة للأواني والكماليات الأخرى، باستثناء صينية الخبيز المستطيلة.

دعامة القرص الدوار



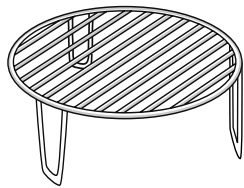
تستخدم الدعامة للقرص الدوار الزجاجي فقط. لا تضع أية كماليات أخرى على الدعامة.

صينية الخبيز المستطيلة



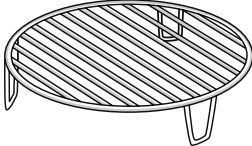
يستخدم لوح الخبيز مع الوظائف التي تتيح الطهي بالتوزيع الحراري فقط، لا يستخدم بالاشتراك مع أجهزة الميكروويف أبدا. أدخل اللوح بشكل أفقي وضعه على الشبكة في حيز الطهي. يرجى ملاحظة: لا يلزم خلع القرص الدوار ودعامته عند استخدام لوح الخبيز المستطيل.

الشبكة السلكية العلوية



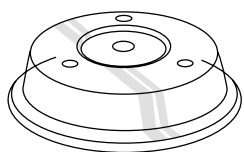
تتيح وضع الطعام قريبا من الشواية، لضمان التحمير المثالي للطعام. ضع الشبكة السلكية على القرص الدوار.

الشبكة السلكية السفلية



هذا يساهم في تدوير الهواء الساخن بشكل جيد، لطهي طعامك بشكل مثالي. ضع الشبكة السلكية على القرص الدوار.

الغطاء (لو موجود)



مفيد في تغطية الأواني أثناء الطهي والتسخين في الميكروويف. حيث يقلل الغطاء من الرذاذ، يحافظ على رطوبة الطعام ويمكن استخدامه أيضا لعمل مستويين للطهي. الغطاء غير مناسب للاستخدام في الطهي بالتوزيع الحراري أو مع أي من وظائف الشواية.

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

تأكد دائما من عدم تلامس الأطعمة والكماليات مع جدران الفرن الداخلية.

تأكد دائما من إمكانية تدوير القرص الدوار بحرية قبل تشغيل الفرن. يرجى مراعاة عدم خلع القرص الدوار أثناء إدخال أو إخراج الكماليات الأخرى.

يتوفر عدد من الكماليات في الأسواق. قبل الشراء، تأكد من أنها مناسبة للاستخدام مع الميكروويف ومقاومة لدرجات حرارة الفرن.

تجنب استخدام أواني الطعام أو الشراب المعدنية أثناء الطهي في الميكروويف.

دفع الهواء + الميكروويف 		
لتحضير وجبات الفرن في فترة قصيرة. الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية السفلية		
AUTO DEFROST  لإذابة التجمد الأوتوماتيكية * لإذابة التجمد عن الأنواع المختلفة من الأطعمة بسهولة من خلال تحديد وزنها. ينبغي وضع الطعام مباشرة على القرص الدوار الزجاجي. قم بتقليب الطعام عند طلب ذلك.		
الوزن	الطعام	الفتة
100 جم - 2 كجم	اللحوم (لحم مفروم، لحم الضلع، شرائح، قطع لحم الروست)	 1*
100 جم - 2.5 كجم	الطيور (دجاجة كاملة، قطع أو شرائح فيليه)	 2*
100 جم - 1.5 كجم	الأسماك (سمكة كاملة أو شرائح أو فيليه)	 3*
100 جم - 1.5 كجم	الخضروات (خضروات مشكلة وبقوليات وبروكلي، وخلافه)	 4*
100 جم - 1 كجم	الخبز (أرغفة، كيزر، لفائف)	 5*

ميكروويف 	
القدرة	ملائم لـ
900 واط	إعادة التسخين السريع للمشروبات والأطعمة المحتوية على نسبة ماء عالية
750 واط	طبخ الخضروات
650 واط	طهي اللحوم والأسماك
500 واط	طهي صوص اللحوم، أو الصوص المحتوي على جبن أو بيض. إنهاء إعداد فطائر اللحوم والمعكرونة الفرن
350 واط	الطهي ببطء ورفق. مثالي لصهر الزبد أو الشيكولاتة
160 واط	إذابة تجمد الأطعمة المجمدة، تليين الزبد والجبن
90 واط	تليين الأيس كريم
الشواية 	
للتحمير، الشواء وعمل الغزراتان. نوصي بتقليب الطعام أثناء الطهي. لتحقيق أفضل النتائج، قم بإحماء الشواية لمدة 3-5 دقائق. الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية العلوية	
شواية + ميكروويف 	
لطهي الأطعمة وتحميرها بسرعة من خلال الدمج بين وظائف الميكروويف والشواية. الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية العلوية	
الشواية التريو 	
لتحقيق نتائج مثالية من خلال الدمج بين وظائف الشواية والتوزيع الحراري. نوصي بتقليب الطعام أثناء الطهي. الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية العلوية	
الشواية التريو + الميكروويف 	
لطهي الأطعمة وتحميرها بسرعة من خلال الدمج بين وظائف الميكروويف والشواية والتوزيع الحراري. الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية العلوية	
وظيفة دفع الهواء 	
لتحضير الأطباق بطريقة تعطي نفس نتائج استخدام الفرن التقليدي. يمكن استخدام صينية الخبيز أو أواني الطهي الأخرى الملائمة للاستخدام داخل الفرن لطهي أنواع معينة من الأطعمة. الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية السفلية/صينية الخبيز المستطيلة	

وظيفة دفع الهواء الأوتوماتيكية + الميكروويف *

A لطهي الأطعمة في الفرن بسرعة والحصول على نتائج ممتازة. يُراعى استخدام أواني الطهي الملائمة للاستخدام في الفرن والصالحة للاستخدام في أفران الميكروويف.

الوزن	الطعام	الفئة
800 جم - 1.5 كجم	دجاج مشوي	1
300 جم	كعك صغير	2
600 جم - 1.2 كجم	سمكة كاملة	3
800 جم - 2 كجم	غراتان البطاطس	4
800 جم - 1* كجم	بيف مشوي	5

* من خلال الوظائف الأوتوماتيكية، ما عليك سوى اختيار نوع ووزن أو كمية الطعام لتحقيق أفضل النتائج. سيقوم الفرن أوتوماتيكياً بحساب الإعدادات المثلى مع الاستمرار في تغييرها أثناء عملية الطهي. قم بتقليب الطعام عند طلب ذلك.

إعادة التسخين الأوتوماتيكي / الطهي *

A لإعادة تسخين الوجبات الجاهزة المجمدة أو الباردة أو في درجة حرارة الغرفة وطهي الطعام بشكل أسرع وتحقيق نتائج طهي مثالية.

حيث يقوم الفرن أوتوماتيكياً بضبط الإعدادات اللازمة لتحقيق أفضل نتائج ممكنة في أقصر مدة زمنية. ضع الطعام على صينية أو طبق آمن للاستخدام في الميكروويف ومقاوم للحرارة.

الوزن	الطعام	الفئة
500 - 250 جم	صينية عشاء	1
500 - 250 جم	كمية مجمدة	2*
500 - 250 جم	لازانيا مجمدة	3*
800 - 200 جم	حساء	4
500 - 100 جم	المشروبات	5
200 جم - 1 كجم	بطاطس فرن (تقليب عند الطلب)	6
800 - 200 جم	خضروات طازجة (يتم التقطيع إلى قطع متساوية في الحجم وإضافة ملعقتين أو أربع ملاعق ماء. الغطاء)	7
800 - 200 جم	الخضروات المجمدة (تقليب عند الطلب. الغطاء)	8*
600 - 200 جم	خضروات معلبة	9
100 جم	فشار	10

الاستخدام لأول مرة

يرجى ملاحظة: لتغيير الوقت في وقت لاحق، اضغط واستمر في الضغط على Stop لمدة 3 ثوان على الأقل بينما الفرن متوقف وكرر الخطوات السابقة. قد يلزم ضبط الوقت مرة أخرى في حالة انقطاع الكهرباء لفترة طويلة.

ضبط الوقت

يلزم ضبط الوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة: يومض رقما الساعات في وحدة العرض.



أدر مفتاح الضبط لضبط الساعة بدقة واضغط OK للتأكيد. ثم يبدأ رقما الدقائق في الوميض. أدر مفتاح الضبط لضبط الساعة بدقة واضغط OK للتأكيد.

. الوظائف الأوتوماتيكية/ إداية التجمد الأوتوماتيكي

الفئات

عند اختيار إحدى الوظائف الأوتوماتيكية، سنحتاج إلى اختيار فئة الطعام المرغوب طهيها.



عندما تومض أيقونة W على شاشة العرض، أدر مفتاح الضبط لاختيار الحرف المطابق للمجموعة المرغوبة، ثم اضغط OK للتأكيد.

الوزن

وللحصول على نتائج طهي مثالية، فإن الوظائف الأوتوماتيكية تتطلب منك إدخال وزن الطعام، بالاختيار من بين الإعدادات الافتراضية: وسيقوم الفرن بحساب المدة المثالية للوظيفة للعمل مع كل فئة طعام.



عندما يظهر الإعداد الافتراضي على وحدة العرض وتومض الأيقونة 9 ، أدر المفتاح لضبط الوزن ثم اضغط على Start للتأكيد وبداية الوظيفة.

. 3. تفعيل الوظيفة

وبمجرد تطبيق كافة الإعدادات المرغوبة، اضغط على Start لتفعيل الوظيفة.

في كل مرة يتم فيها إعادة الضغط على الزر Start تزداد مدة الطهي 30 ثانية أخرى (فقط للوظائف اليدوية).

يرجى ملاحظة: يمكنك الضغط على Stop مرتين في أي وقت لإيقاف الوظيفة المفعلة حالياً.

. JET START

عندما يتوقف الفرن، يمكن الضغط على Start لتفعيل الطهي بوظيفة الميكروويف المضبوطة على القدرة الكاملة (900 واط) لمدة 30 ثانية.

. قفل الأمان

يتم تفعيل هذه الوظيفة أوتوماتيكياً لمنع تشغيل الفرن بدون قصد.



افتح الباب وأغلقه ثم اضغط على Start لبدء تشغيل الوظيفة.

. 1. اختيار وظيفة

عندما يكون الفرن متوقفاً، يظهر الوقت فقط على وحدة العرض. أدر مفتاح الاختيار لاختيار إحدى الوظائف المتاحة.



. 2. ضبط الوظيفة

. الوظائف اليدوية

بعد اختيار الوظيفة المطلوبة، يمكنك تغيير إعداداتها. سوف يظهر بوحدة العرض الإعدادات التي يمكن تغييرها بالترتيب.

قدرة فرن الميكروويف / درجة الحرارة



عندما تومض الأيقونة W على شاشة العرض، أدر المفتاح لتعديل الضبط ثم اضغط على OK للتأكيد واستمر في تغيير الإعدادات التالية (إن أمكن).

وبنفس الطريقة عندما تومض الأيقونة °C على شاشة العرض، أدر المفتاح لتعديل الضبط ثم اضغط على OK للتأكيد واستمر في تغيير الإعدادات التالية.

يرجى ملاحظة: عند تفعيل الوظيفة، يمكن تغيير القدرة بالضغط على <K> مرتين للوصول إلى قائمة إعدادات القدرة، ثم إدارة مفتاح الضبط لتغيير الإعداد.

المدة



عندما تومض الأيقونة 030 على شاشة العرض، أدر مفتاح الضبط لعرض تحديد المدة المرغوبة. فور تطابق زمن الطهي المعروض مع الزمن المطلوب، اضغط Start لتأكيد وبدء الوظيفة.

يرجى ملاحظة: أثناء الطهي يمكنك تعديل زمن الطهي بإدارة المفتاح، تؤدي كل ضغطة على Start إلى زيادة مدة الطهي بمقدار 30 ثانية.

4. إيقاف المؤقت

لإيقاف الوظيفة الفعالة مؤقتًا، على سبيل المثال لقلب أو لتقليب الطعام، ما عليك سوى فتح الباب. ولإعادة التشغيل، أغلق الباب واضغط على Start. كما يمكن أيضا إيقاف الطهي مؤقتًا من خلال الضغط على Stop. لمواصلة عملية الطهي أغلق الباب واضغط على Start.

الإيقاف المؤقت الأوتوماتيكي (قم بتقليب أو قلب الطعام)

تتوقف بعض الوظائف مؤقتًا ليتسنى لك فرصة تقليب أو قلب الطعام.



اضغط على OK لتفعيل الميقاتي. تصدر إشارة صوتية ويظهر بيان بوحدة العرض بمجرد انتهاء الميقاتي من العد التنازلي للمدة المحددة. لإجراء تعديلات على الميقاتي بعد تفعيله، أدر مفتاح الضبط، ثم اضغط على OK للتأكيد.

لإيقاف عمله أو العودة إلى وحدة عرض الوقت الحالي، أدر مفتاح الضبط إلى أن تظهر 00:00 على وحدة العرض ثم اضغط OK.

يرجى ملاحظة: فور تفعيل الميقاتي، يمكنك تفعيل الوظيفة أيضا: يستمر الميقاتي في العد التنازلي للوقت المحدد أوتوماتيكيًا دون أي تأثير على الوظيفة. للعودة إلى عرض الميقاتي، انتظر لحين انتهاء الوظيفة أو أوقف الوظيفة بالضغط على Stop.

Turn

عند توقف الفرن عن الطهي مع ظهور عبارة "Turn food" أو "Stir Food" على شاشة العرض، افتح الباب لتدوير أو تقليب الطعام، ثم أغلق الباب واضغط Start لمعاودة الطهي من جديد.

يرجى ملاحظة: بعد مرور دقيقتين، سوف تبدأ الوظيفة مرة أخرى، حتى في حالة عدم تدوير أو تقليب الطعام.

5. انتهاء الطهي

ستصدر إشارة صوتية وتظهر عبارة "End" على وحدة العرض للإشارة إلى اكتمال وظيفة الطهي.

End

يمكن في بعض الوظائف تأخير الطهي مع الحفاظ على الإعدادات سالفة الضبط: أدر مفتاح الضبط لضبط زمن الطهي الجديد، ثم اضغط Start.

الكماليات	الوقت (دقيقة)	القدرة (واط)	مستوى الشوي	الإحماء	الوظيفة	الطعام
	60-30	-	180 - 160	-		كيك مخمر
	50-25	90	180 - 160	-		
	70-35	-	190-160	نعم		القطائر المحشوة (تشيز كيك، فطيرة محشوة، فطيرة تفاح)
	20-10	—	180-170	نعم		كعك صغير
	50-40	—	120-100	نعم		الميرننجز
	12-10	—	220-210	نعم		رولز
	35-30	—	200-180	نعم		رغيف خبز
	40-20	-	220-190	نعم		بيتزا / فطير
	55-40	—	190-180	نعم		القطائر المتبلية (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش لورين)
	40-15	500-350	-	-		لازانيا / معكرونة فرن
	*80-70	-	180-170	-		لحم ضأن مشوي / لحم بتلو / لحم بقري (1.5-1.3 كجم)
	*70-50	160	180-160	—		
	*60-40	-	180-170	-		لحم بقري - متوسط (1.5-1.3 كجم)
	*70-50	-	220-210	-		دجاج مشوي / لحم أرانب / بط (كاملة 1.2-1 كجم)
	*60-45	350	220-210	—		
	*40-20	500-350	-	-		دجاج / أرانب / بط (فيليه / قطع 1-0.4 كجم)
	40-20	350-160	-	-		سمكة مشوية (كاملة)
	*30-15	-	-	نعم		سمك فيليه/شرائح
	50-25	650-500	-	-		خضروات محشوة (طماطم، كوسة، بانجنجان...)
	6-3	-	-	-		التوست
	*40-20	-	-	-		السجق/الكباب/قطع لحم الضلوع "الريش" شطائر البيف برجر
	*40-20	500-350	-	-		بطاطس محمصة
	25-15	350-160	-	-		فاكهة مخبوزة
	25-15	-	-	-		جراتان الخضروات

** قم بإحماء صينية إعداد المقرمشات لمدة 3-5 دقائق.

* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي.

شواية + ميكروويف	الشواية التبريد	الشواية	وظيفة دفع الهواء + الميكروويف	وظيفة دفع الهواء	الوظائف
صينية الخبز المستطيلة	الشبكة السلكية السفلية	الشبكة السلكية العلوية	إناء/طبق مقاوم للحرارة مناسب للاستخدام في الفرن		الكماليات

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

تأكد أن الجهاز بارد تماما قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.

لا تستخدم أبدا أجهزة تنظيف البخار.

الكمايات

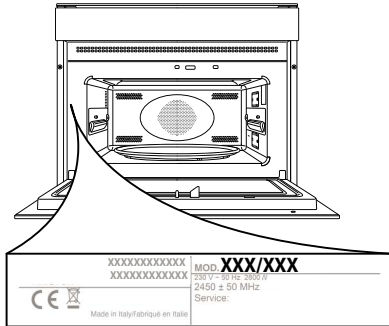
جميع الكمايات آمنة للغسيل في غسالة الأطباق.

الأسطح الداخلية والخارجية

- 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.
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.
- قم في مواعيد منتظمة، خاصة في حالة وجود آثار أنسكاب، بإخراج القرص الدوار ودعمته لتنظيف قاعدة الفرن من بقايا الطعام.
- لا تحتاج الشواية إلى تنظيف نظراً لقيام الحرارة الشديدة بحرق أية اتساخات. استخدم هذه الوظيفة على فترات منتظمة.

دليل تحري الأعطال

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود تيار كهربائي بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
الفرن يحدث ضجيجا رغم أنه متوقف.	مروحة التبريد فعالة.	افتح الباب أو انتظر حتى انتهاء عملية التبريد.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعا برقم.	خلل ببرمجيات الجهاز.	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع للحرف "F".



الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدينا

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

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

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



< كيديل، اتصل بخدمة ما بعد البيع لدينا.



400011249870

طُبِعَ فِي إِيطَالِيَا