

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



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

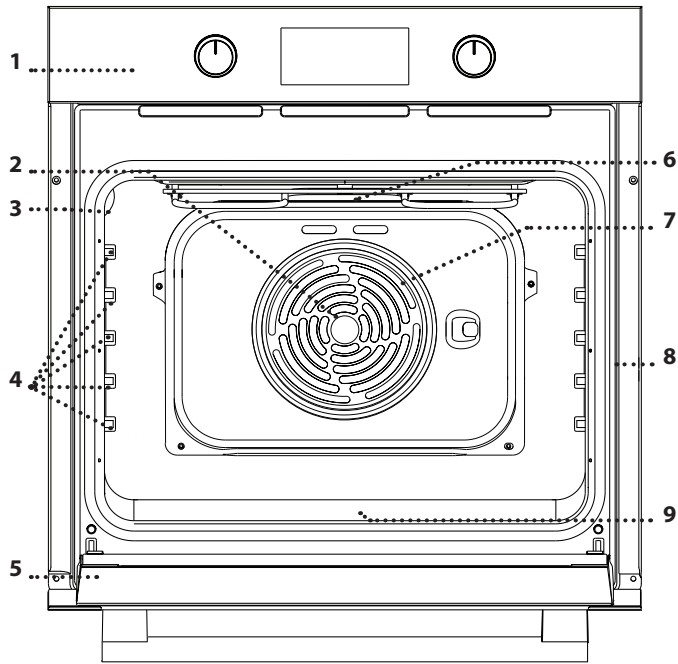


قبل استخدام الجهاز، احرص على قراءة دليل الصحة والأمان بعناية.

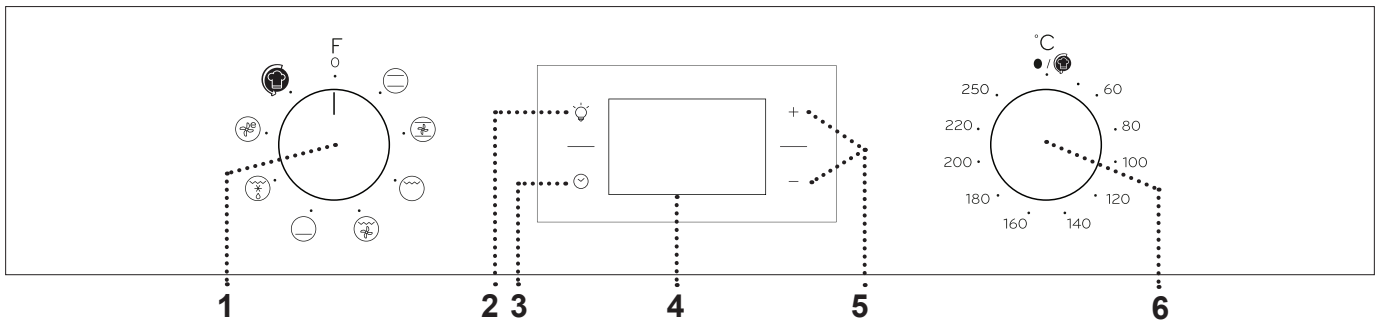


وصف المنتج

1. لوحة التحكم
2. المروحة
3. مصباح
4. مجاري الريف (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

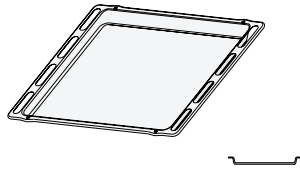


5. أزرار الضبط لتغيير إعدادات مدة الطهي.
6. مفتاح ثرموستات أدر المفتاح لتحديد درجة الحرارة المرغوبة عند تفعيل وظائف يدوية. لوظيفة "Turn & Go" استخدم

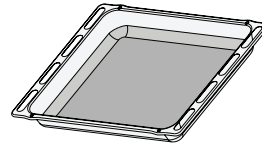
3. إعدادات الوقت للدخول إلى إعدادات مدة الطهي، تأخير بدء التشغيل والميقاتي. لعرض الوقت عند إيقاف الفرن.
4. وحدة العرض

1. مفتاح الاختيار لتشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة. أدر إلى الوضع 0 لإيقاف الفرن.
2. الإضاءة بينما الفرن مشغلاً، اضغط على الإضاءة لتشغيل أو إطفاء مصباح حيز الطهي.

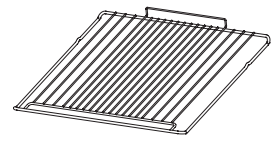
صينية الخبز



صينية تجميع القطرات
(إن وجدت)



الشبكة السلكية



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

إدخال الشبكة السلكية
والكماليات الأخرى

- بالنسبة للكماليات الأخرى مثل صينية الخبز فيتم إدخالها أفقياً بجعلها تنزلق على امتداد المجاري الدليلية للرف.
- يمكن إزالة المجاري الدليلية للرف لتسهيل تنظيف الفرن: اسحبها لخلعها من مواضع تثبيتها.

- أدخل الشبكة السلكية في المستوى المرغوب عن طريق مسكها في وضع مائل قليلاً لأعلى ثم ضع الجانب الخلفي البارز (موجهاً لأعلى) في الأسفل أولاً. ثم قم بتحريكها على امتداد مجاري الرف إلى أبعاد قدر ما يمكن.


FREASY COOK



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

الطهي الاقتصادي بدفع الهواء



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 مجدداً بالضغط على .

TURN & GO



تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكياً باختيار درجة الحرارة والوقت المثالي لإعداد مجموعة كبيرة من وصفات الطهي شاملة على اللحم، الأسماك، المعكرونة، الحلوى والخضروات. قم بتفعيل الوظيفة والفرن بارد.



تقليدي
لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.



الخبز بالتوزيع الحراري
للطهي على رفين كحد أقصى في وقت واحد. ومن الجيد تبديل موضع صواني الخبز في منتصف دورة الطهي.



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










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 أيضاً، مثل طهي الخضروات، ويخني اللحم، وفي هذه الحالة استخدم مستوى الطهي الثالث. لا يلزم إحماء الفرن.

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

2. إحماء 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 "الخبيز بالتوزيع الحراري". يجب أن يكون الفرن فارغا خلال هذه المدة.

اتبع التعليمات لإعداد الوظيفة بشكل صحيح.

يرجى ملاحظة أنه: 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



يديوي

لبدء تشغيل الوظيفة التي تم اختيارها، أدر مفتاح الترموستات لضبط درجة الحرارة المرغوبة.

يرجى ملاحظة أنه: أثناء عملية الطهي يمكنك تغيير الوظيفة عن طريق إدارة مفتاح الاختيار أو ضبط درجة الحرارة بإدارة مفتاح الترموستات.
لن تبدأ الوظيفة إذا ظل مفتاح الترموستات على الوضع . ويمكنك ضبط مدة الطهي، وقت انتهاء الطهي (فقط عند ضبط مدة الطهي) وكذلك الميقاتي.



TURN & GO

لبدء تشغيل وظيفة "Turn & Go" اختر الوظيفة بإدارة مفتاح الاختيار على الأيقونة المعنية مع الحفاظ على مفتاح الترموستات 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.

الوزن (كجم)	الوصفة	الطعام
0,7 - 0,6	لحم بتلو مشوي، لحم بقري نئى	اللحوم
1,2 - 1,0	دجاج / قطع من فخذ ضأن	
1,0 - 0,9	فيليه سلمون / سمكة مشوية (كاملة)	أسماك
1,0 - 0,8	سمك مطهي وهو مغلف بورق الزبدة	
2,5 - 1,8	خضروات محشية	خضروات
2,5 - 1,5	فطيرة خضروات	
1,5 - 1,0	فطيرة كيش لورين / فطيرة محشوة بالفاكهة	كعك متبل
2,0 - 1,5	لازانيا / قالب معكرونة أو أرز باللحمة المفرومة	معكرونة
1,2 - 0,9	كيك مخمر / كعكة خوخ	معجنات
1,5 - 1,0	تفاح مطبوخ	
0,6 - 0,5	رغيف خبز	الخبز
0,8 - 0,5	خبز باجيت	

انتهاء الطهي

ستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى انتهاء الوظيفة.



أدر مفتاح الاختيار لتحديد وظيفة مختلفة أو إلى الوضع "0" لإيقاف الفرن.

يرجى ملاحظة أنه: 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 كمقياتي، سواء خلال تفعيل وظيفة ما أو عند إيقاف الفرن.

استمر في الضغط على إلى أن تبدأ الأيقونة 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".

3. الإحماء

بمجرد أن تبدأ الوظيفة في التشغيل، فإن الإشارة الصوتية المسموعة والأيقونة الومضة على وحدة العرض تشير إلى أنه تم تفعيل مرحلة الإحماء.

عند انتهاء هذه المرحلة، فإن الإشارة المسموعة والأيقونة الثابتة على وحدة العرض تشير إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة: وعند هذه اللحظة، ضع الطعام في الداخل وواصل عملية الطهي.

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

برمجة الطهي

يلزمك اختيار وظيفة أولاً 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 الترموستات 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 مدة الطهي، يمكن تأخير بدء تشغيل الوظيفة من خلال برمجة وقت انتهائها: اضغط على حتى تبدأ الأيقونة والوقت الحالي في الوميض على وحدة العرض.



استخدم أو لضبط وقت انتهاء الطهي المرغوب، ثم اضغط على للتأكيد.

قم بتفعيل الوظيفة عن طريق إدارة مفتاح الترموستات إلى درجة الحرارة المرغوبة: وستظل الوظيفة متوقفة بشكل مؤقت إلى أن تبدأ في التشغيل أوتوماتيكياً 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".

المستوى والكماليات	المدة (بالدقائق)	درجة الحرارة (°م)	الإحماء	الوظيفة	الوصفة
2/3	90 - 30	180 - 160	نعم		كيك مخمر
1 4	*** 90 - 30	180 - 160	نعم		كيك محشو (فطيرة محشوة بالجبن، فطيرة محشوة، فطيرة محشوة بالفاكهة)
2	90 - 35	200 - 160	نعم		البسكويت/تارت الفواكه الصغير
2 4	*** 90 - 35	200 - 160	نعم		معجنات الشو
3	45 - 15	180 - 170	نعم		الميرنجز
2 4	*** 45 - 20	180 - 160	نعم		خبز / بيتزا / خبز الفوكاشيا
3	40 - 30	200 - 180	نعم		البيتزا المجمدة
2 4	*** 45 - 35	190 - 180	نعم		كعك متبل (فطيرة بالخضروات، كيشي)
3	200 - 150	90	نعم		مخبوزات فول-أو-فان/بابف باستري
2 4	200 - 140	90	نعم		لازانيا / معرونة فرن / كاتلوني / كعكة الفواكه
2	50 - 15	250 - 190	نعم		لحم ضأن/لحم بتلو/ لحم بقري/لحم دسم 1 كجم
2 4	*** 50 - 25	250 - 190	نعم		دجاج/أرانب/بط 1 كجم
3	15 - 10	250	نعم		
2 4	*** 20 - 10	250	نعم		
3	60 - 45	200 - 175	نعم		
2 4	*** 60 - 45	190 - 175	نعم		
3	30 - 20	200 - 190	نعم		
2 4	*** 40 - 15	190 - 180	نعم		
2	65 - 45	200 - 190	نعم		
3	110 - 80	200 - 190	نعم		
2	100 - 50	230 - 200	نعم		

الوظائف				
تقليدي	الخبيز بالتوزيع الحراري	الخبيز بالتوزيع الحراري	Gratin	Grill

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

المستوى والكماليات	المدة (بالدقائق)	درجة الحرارة (م°)	الإحماء	الوظيفة	الوصفة
2	160 - 100	200 - 190	-	☐	ديك رومي/أوز 3 كجم
2	45 - 30	190 - 170	نعم	☐	سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة (فيليه، سمكة كاملة)
2	70 - 50	200 - 180	نعم	☐	خضروات محشية (طماطم، كوسة، باذنجان)
5	6 - 2	250	'5	☐	خبز محمص
3 4	*30 - 15	250 - 230	-	☐	سمك فيليه/شرائح
4 5	*30 - 15	250	-	☐	السجق/الكباب/ قطع لحم الضلوع "الريش" / شطائر البيف برجر
1 2	**70 - 55	220 - 200	نعم	☐	دجاجة مشوية 3,1-1 كجم
3	**50 - 35	210 - 200	نعم	☐	لحم بقري نيء 1 كجم
3	**90 - 60	210 - 200	نعم	☐	فخذ ضأن/زند
3	**55 - 35	210 - 200	نعم	☐	بطاطس محمرة
3	55 - 25	210 - 200	-	☐	جراتان الخضروات
1 4	***100 - 50	200	نعم	☐	اللازانيا واللحم
1 4	***100 - 45	200 - 190	نعم	☐	اللحم والبطاطس
1 4	***50 - 30	180	نعم	☐	الأسماك والخضروات
2	150 - 100	180 - 170	-	☐	لحم الروست/قطع لحم الروست المحشوة

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

* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي
** اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند اللزوم).
*** قم بتبديل المستويات في منتصف عملية الطهي.
*** طول المدة المقدر: يمكن إخراج الأطباق من الفرن في أوقات مختلفة حسب الرغبة الشخصية. قم بتبديل الرفوف بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي عند اللزوم.

الوظائف	☐	☐	☐	☐	☐
الخبز بالتوزيع الحراري الاقتصادي	الخبز بالتوزيع الحراري	Gratin	Grill	تقليدي	

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

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

وقم بإجراء الأعمال المرغوبة بينما الفرن بارد.
افصل الجهاز عن مصدر الإمداد بالكهرباء.

لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار.
احرص على استخدام القفازات الواقية في جميع الأعمال.

• يمكن خلع الباب وإعادة تركيبه بسهولة لتنظيف الزجاج بأريحية



- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.
- كما يمكن إززال 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.

الأسطح الخارجية

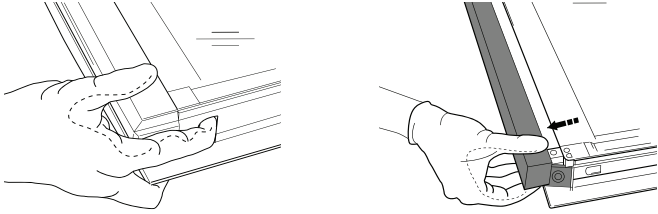
- قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأصف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
- لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. إذا حدث أن تلامس أي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز سهواً، قم بتنظيفها على الفور بقطعة قماش دقيقة الألياف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

الأسطح الداخلية

- بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة.
- ولتحفيف 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.

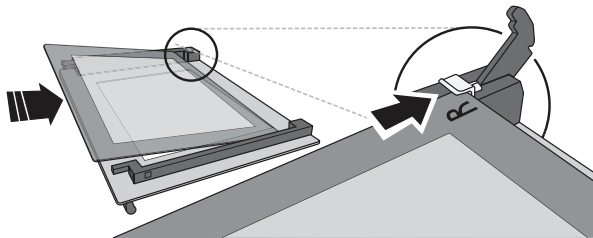
CLEAN&CLICK - تنظيف الزجاج

1. بعد خلع الباب ووضعه على سطح ناعم بينما المقبض موجه 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.

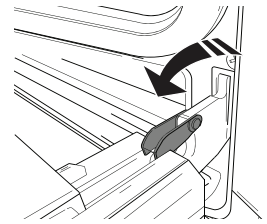
3. ولإعادة وضع الزجاج الداخلي بشكل صحيح، تأكد من إمكانية رؤية الحرف "R" في الركن الأيسر وأن السطح الشفاف (عديم الطباعة) في مقابله. أدخل أولا الجانب الطويل من الزجاج المميز بالحرف "R" في ركائز الدعم (a) ثم أنزله في موضعه.



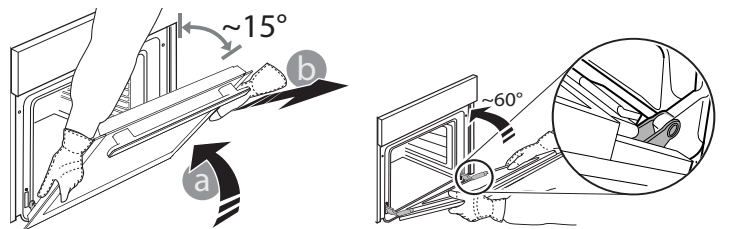
4. أعد تركيب الحافة العلوية: يشير صوت كليك إلى الوضع الصحيح. تأكد من تأمين إطار الإحكام قبل إعادة تركيب الباب.

خلع الباب وإعادة تركيبه

1. لخلع الباب، افتحه بالكامل ثم أنزل السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.



2. أغلق الباب قدر استطاعتك. 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 نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع موضع التثبيت ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.

4. قم بإنزال الباب ثم افتحه بالكامل. 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.

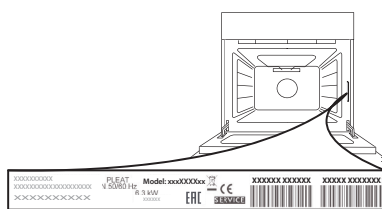
المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعاً برقم.	خلل بالبرمجيات الخاص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

طهي أطعمة مختلفة في الوقت نفسه
تتيح وظيفة "الخبيز بالتوزيع الحراري" طهي أنواع متعددة من الأطعمة (مثل السمك والخضروات) وذلك على أرفف مختلفة في نفس الوقت. التبديل الرفوف اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي عند اللزوم. أخرج الطعام الذي يتطلب وقت طهي أقل وأترك الطعام الذي يتطلب وقت طهي أطول في الفرن.

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، ويفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبيز المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضاً استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء.

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.



كتيب المنتج
يمكن تنزيل كتيب المنتج المشتمل على بيانات الطاقة الخاصة بهذا الجهاز عبر الموقع
docs.indesit.eu

كيفية الحصول على دليل الاستخدام والعناية

< www قم بتنزيل دليل الاستخدام والعناية عبر موقعنا docs.indesit.eu (يمكنك استخدام رمز الاستجابة السريع (QR)، مع تمييز الرمز التجاري للمنتج.



< كبديل، اتصل بخدمة ما بعد البيع لدينا.



400010893513/B

طبع في إيطاليا

