

يمكنك تنزيل تعليمات السلامة ودليل الاستخدام والعناية من خلال زيارة موقعنا على [docs.indesit.eu](http://docs.indesit.eu) واتباع التعليمات بظهر الكتاب.



نشكركم لشراء  
أحد منتجات **INDESIT**  
للحصول على مزيد من المساعدة والدعم الشامل، يرجى  
تسجيل منتجك على الموقع  
[www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)

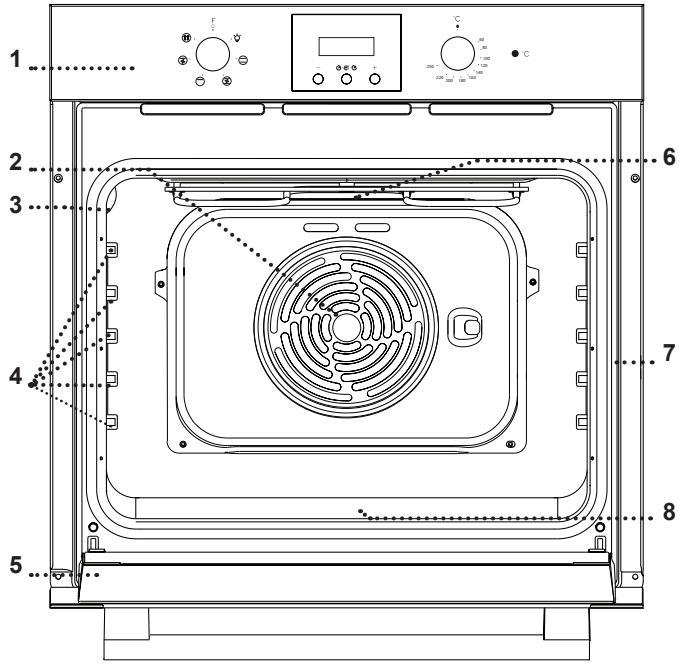


قبل استخدام الجهاز، احرص على قراءة دليل الصحة والأمان بعناية.

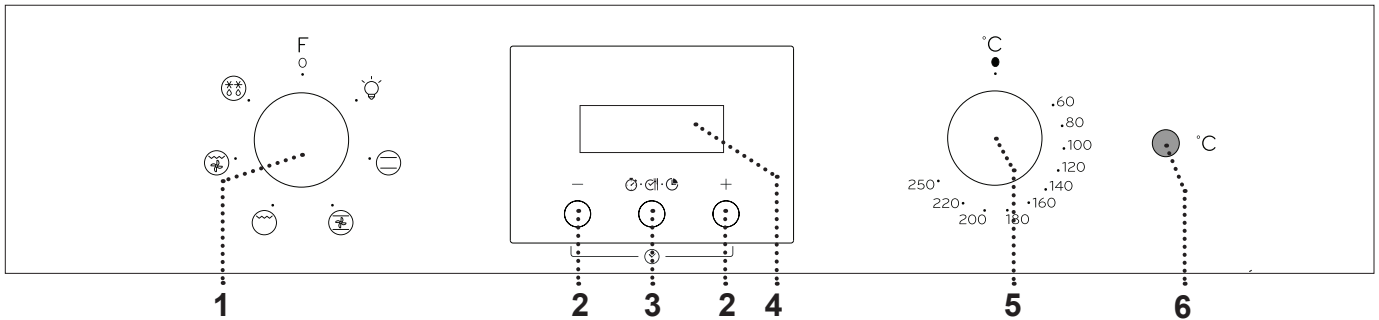


## شرح المنتج

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



## لوحة التحكم



6. لمبة دايدود الثرموستات / الإحماء  
تضيء أثناء عملية التسخين. تنطفئ بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المرغوبة.

3. زر الوقت  
لاختيار الإعدادات المختلفة: مدة الطهي، وقت انتهاء الطهي، الميقاتي.

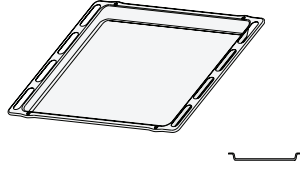
4. وحدة العرض

5. مفتاح ثرموستات  
أدره لاختيار درجة الحرارة المطلوبة.

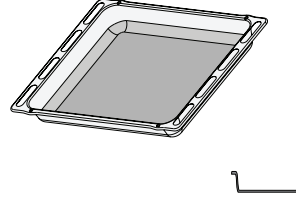
1. مفتاح الاختيار  
لتشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة. أدر إلى الوضع 0 لإيقاف تشغيل الفرن.

2. الزر +/-  
لتقليل أو زيادة القيمة المعروضة على الشاشة.

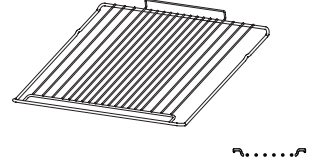
## صينية الخبز



## 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.

### استخدام الكماليات

• 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 أبعد قدر ممكن.

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.

## 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.

## إذابة التجمد



لإذابة التجمد عن الطعام بشكل أسرع.

## الإيقاف



لإيقاف الفرن.

## الإضاءة



لإضاءة المصباح في الحيز.

## تقليدي



لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط. يفضل استخدام المستوى الثاني.

## الخبز بالتوزيع الحراري



لإعداد الكيك ذي الحشو السائل على رف واحد. يمكن استخدام هذه الوظيفة أيضاً للطهي على رفين. قم بتبديل أوضاع الأطباق لطهي الطعام بدرجة متساوية.

## GRILL



لشواء شرائح اللحم، الكباب والسجق وطهي جراتان 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.

## 1. ضبط الوقت

يلزم ضبط الوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة: تومض "AUTO" (أوتوماتيكي) و "0.00" في وحدة العرض.



لضبط وقت اليوم، اضغط على الأزرار - و + في نفس الوقت: اضبط وقت اليوم باستخدام الأزرار + و -.

يرجى ملاحظة: لتغيير وقت اليوم بعد ذلك (مثلاً في حالة عودة التيار بعد انقطاعه لفترة طويلة) ستحتاج إلى إعادة ضبط الوقت بالضغط على الأزرار - و + في نفس الوقت.

## 2. ضبط الصوت

بعد اختيار قيمة الوقت المرغوبة، اضغط على زر الوقت: فيظهر في الشاشة "1 ton".



لاختيار الصوت المرغوب اضغط على الزر - ثم اضغط على زر الوقت للتأكيد.

يرجى ملاحظة: لتغيير الإعدادات بعد ذلك اضغط على الزرين - و + في نفس الوقت وكرر الخطوات المذكورة أعلاه.

## 3. تسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح كريهة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماماً.

قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الفرن وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة.

انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرفائق الشفافة من الفرن وأخرج الكماليات من الداخل.

قم بتسخين الفرن حتى 250 °م لمدة ساعة تقريباً، ومن المفضل استخدام وظيفة "الخبيز بالتوزيع الحراري". يجب أن يكون الفرن فارغاً 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 ماء، أدر مفتاح الاختيار إلى الرمز الخاص بالوظيفة المرغوبة.

## 2. تفعيل وظيفة

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

لإيقاف الوظيفة في أي وقت أوقف الفرن وأدر مفتاح الاختيار و مفتاح الثرموستات إلى 0 و ●.

## 3. الإحماء

بمجرد تفعيل الوظيفة تضئ لمبة دايود الثرموستات للإشارة أن فترة الإحماء قد بدأت.

في نهاية هذه العملية تنطفئ لمبة دايود الثرموستات للإشارة إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة: في هذا الوقت ضع الطعام في الداخل وابدأ الطهي.

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

## . برمجة الطهي

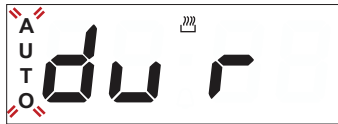
بعد اختيار الوظيفة وتفعيلها يمكن ضبط المدة.



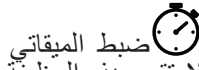
اضغط لمدة ثانيتين على زر الوقت: يومض الرمز.



اضغط على زر الوقت مرة أخرى: يظهر في وحدة العرض الرمز DUR (المدة) و 0.00 بالتتابع بينما يومض الرمز AUTO (أوتوماتيكي).



اضبط المدة باستخدام الأزرار + و - . بعد ثوان قليلة يظهر في وحدة العرض وقت اليوم، بينما يظل الرمز AUTO مضيئاً، مما يؤكد الإعداد.



لا تقوم هذه الوظيفة الاختيارية بإيقاف أو تفعيل الطهي وإنما تسمح باستخدام وحدة العرض كميكاتي، سواء خلال تفعيل وظيفة ما أو عند إيقاف الفرن. لتفعيل الميكاتي اضغط زر الوقت لمدة ثانيتين على الأقل: يضيء الرمز في وحدة العرض.



استخدم الأزرار + و - لضبط المدة المرغوبة: ويبدأ العد التنازلي بعد ثوان قليلة.



يظهر بالشاشة وقت اليوم ويظل الرمز في مضيئاً، مما لتأكيد أنه قد تم ضبط الميكاتي.

يرجى ملاحظة: لاستعراض العد التنازلي وتغييره عند اللزوم اضغط مجدداً على زر الوقت لمدة ثانيتين.



يرجى ملاحظة أنه: لاستعراض مدة الطهي المتبقية اضغط على زر الوقت لمدة ثانيتين على الأقل. لتغيير ذلك، عند الضرورة، اضغط مرة أخرى باستخدام الأزرار + و - لتعديل المدة.

انتهاء الطهي  
في نهاية الطهي ينطفئ الرمز و يصدر الإنذار ويومض الرمز AUTO (أوتوماتيكي) في وحدة العرض.



اضغط على الزر لإيقاف فعالية الإنذار.

أعد مفتاح الوظيفة و مفتاح إرموستات إلى O و ●، ثم اضغط على زر الوقت لمدة ثانيتين على الأقل لإيقاف الفرن.

برمجة وقت انتهاء الطهي/ تأخير بدء التشغيل  
بعد اختيار المدة اضغط على زر الوقت: يظهر في وحدة العرض END (نهاية) ويومض وقت انتهاء الطهي والرمز AUTO (أوتوماتيكي) بالتتابع.



اضغط على الزر + لاختيار وقت انتهاء الطهي المرغوب. بعد ثوان قليلة يظهر في وحدة العرض وقت اليوم، وينطفئ الرمز و يظل الرمز AUTO (أوتوماتيكي) مضيئاً، مما يؤكد الإعداد.



يرجى ملاحظة أنه: لعرض وقت انتهاء الطهي وتغييره عند اللزوم اضغط على زر الوقت لمدة ثانيتين واضغط عليه مرتين مجدداً.

وستظل الوظيفة متوقفة بشكل مؤقت إلى أن يضيء الرمز و يعمل الفرن أوتوماتيكياً بطريقة الطهي المختارة بعد انتهاء المدة المحسوبة من أجل إنهاء الطهي عند الوقت الذي قمت بضبطه.



| المستوى والكماليات                                                                                                                                                             | المدة (دقيقة) | درجة الحرارة (م°) | الإجماء | الوظيفة                                                                             | الوصفة                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 2<br>                                                                                         | 90 - 30       | 170 - 150         | نعم     |    | كيك مخمر                                          |
| 1 4<br>      | *** 90 - 30   | 170 - 150         | نعم     |    |                                                   |
| 2<br>                                                                                         | 90 - 35       | 200 - 160         | نعم     |    | كيك محشو<br>(تشيز كيك، فطيرة محشوة، فطيرة فواكه)  |
| 2 4<br>      | *** 90 - 35   | 200 - 160         | نعم     |    |                                                   |
| 3 / 2<br>                                                                                     | 35 - 15       | 180 - 160         | نعم     |    | البسكويت/تارت الفواكه الصغير                      |
| 2 4<br>      | *** 40 - 20   | 170 - 150         | نعم     |    |                                                   |
| 2<br>                                                                                         | 60 - 40       | 200 - 180         | نعم     |    | معجنات الشو                                       |
| 2 4<br>      | *** 50 - 35   | 190 - 170         | نعم     |    |                                                   |
| 2<br>                                                                                         | 200 - 150     | 90                | نعم     |    | الميرننجز                                         |
| 2 4<br>      | *** 200 - 140 | 90                | نعم     |    |                                                   |
| 2 / 1<br>                                                                                     | 25 - 10       | 250 - 220         | نعم     |    | بيتزا/خبز الفوكاشيا                               |
| 2 4<br>    | *** 30 - 15   | 240 - 200         | نعم     |   |                                                   |
| 2<br>                                                                                       | 45 - 30       | 200 - 180         | نعم     |  | رغيف خبز صغير 80 جم                               |
| 2 / 1<br>                                                                                   | 70 - 50       | 180               | نعم     |  | رغيف خبز 500 جم                                   |
| 2 4<br>  | *** 80 - 30   | 200 - 180         | نعم     |  | الخبز                                             |
| 2<br>                                                                                       | 20 - 10       | 250               | نعم     |  | البيتزا المجمدة                                   |
| 2 4<br>  | *** 20 - 10   | 250               | نعم     |  |                                                   |
| 2<br>                                                                                       | 45 - 30       | 200 - 180         | نعم     |  | كعك متبل<br>(فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)           |
| 2 4<br>  | *** 60 - 40   | 190 - 170         | نعم     |  |                                                   |
| 2<br>                                                                                       | 30 - 20       | 200 - 190         | نعم     |  | مخبوزات فول-أو-فان/باف باستري                     |
| 2 4<br>  | *** 40 - 15   | 190 - 180         | نعم     |  |                                                   |
| 2<br>                                                                                       | 65 - 45       | 200 - 190         | نعم     |  | لازانيا / معكرونة فرن /<br>كانلوني / كعكة الفواكه |
| 2<br>                                                                                       | 110 - 80      | 200 - 190         | نعم     |  | لحم ضأن/لحم بتلو/ لحم بقري/لحم دسم 1 كجم          |

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                       |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|  |  |  |  | الوظائف        |
| الخبز بالتوزيع الحراري                                                              | Gratin                                                                              | Grill                                                                               | تقليدي                                                                                |                |
|  |  |  |    | الكماليات      |
| صينية تجميع القطرات / صينية الخبز مع إضافة 200 مل من الماء                          | صينية تجميع القطرات/صينية الخبز                                                     | صينية الخبز/صينية تجميع القطرات أو طبق الخبز على الشبكة السلكية                     | طبق الخبز أو صينية الكيك على الشبكة السلكية                                           | الشبكة السلكية |

| المستوى<br>والكماليات                                                                                                                                                      | المدة<br>(دقيقة) | درجة الحرارة<br>(°م) | الإحماء | الوظيفة                                                                              | الوصفة                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
|                                                                                           | 150 - 110        | 190 - 180            | نعم     |    | لحم دسم محمر بقشرة 2 كجم                                             |
|                                                                                           | 100 - 50         | 230 - 200            | نعم     |    | دجاج/أرانب/بط 1 كجم                                                  |
|                                                                                           | 200 - 150        | 200 - 180            | نعم     |    | ديك رومي/أوز 3 كجم                                                   |
|                                                                                           | 45 - 30          | 190 - 170            | نعم     |    | سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة<br>5.0 كجم<br>(فيليه، سمكة كاملة) |
|                                                                                           | 70 - 50          | 200 - 180            | نعم     |    | خضروات محشوة<br>(طماطم، كوسة، بادنجان)                               |
|                                                                                           | 6 - 2            | 250                  | '5      |    | خبز محمص                                                             |
| <br>     | * 30 - 15        | 250                  | '5      |    | سمك فيليه/شرائح                                                      |
| <br>     | * 30 - 15        | 250                  | '5      |    | السجق/الكباب/<br>قطع لحم الضلوع "الريش"/شطائر البيف برجر             |
| <br>     | ** 80 - 60       | 220 - 200            | -       |    | دجاجة مشوية 1-3.1 كجم                                                |
|                                                                                           | ** 50 - 35       | 200                  | -       |    | لحم بقري نيء 1 كجم                                                   |
|                                                                                           | ** 90 - 60       | 200                  | -       |    | فخذ ضأن/زند                                                          |
|                                                                                           | ** 55 - 35       | 220 - 200            | -       |    | بطاطس محمرة                                                          |
|                                                                                           | 55 - 25          | 220 - 200            | -       |    | جراتان الخضروات                                                      |
| <br> | **** 100 - 50    | 200                  | نعم     |  | اللازانيا واللحم                                                     |
| <br> | **** 100 - 45    | 200 - 190            | نعم     |  | اللحم والبطاطس                                                       |
| <br> | **** 50 - 30     | 180                  | نعم     |  | الأسماك والخضروات                                                    |

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

قم بتنزيل دليل الاستخدام والعناية من الموقع [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) للاطلاع على جدول الوصفات المختبرة المتطابقة مع هيئات التوثيق وفقا 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 إزالة الأطباق من الفرن في أوقات مختلفة حسب التفضيل الشخصي. التبديل الرفوف اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي عند اللزوم.

| الوظائف   |  |  |  |  |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|           | الخبيز بالتوزيع الحراري                                                             | Gratin                                                                              | Grill                                                                               | تقليدي                                                                                |
| الكماليات |  |  |  |   |
|           | 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                                          |
|           |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     | الشبكة السلكية                                                                        |

لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيلة/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 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 إسفنجية.

#### الأسطح الخارجية

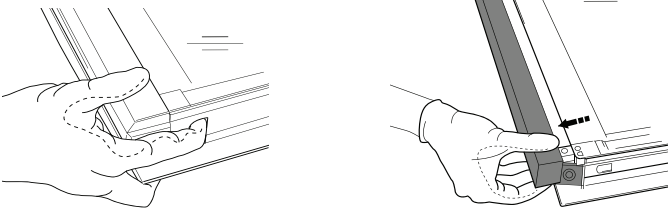
قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فاضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.  
لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. إذا حدث أن تلامس أي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز سهواً، قم بتنظيفها على الفور بقطعة قماش دقيقة الألياف 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. ولتجفيف أي تكاثف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تماماً ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنجية.

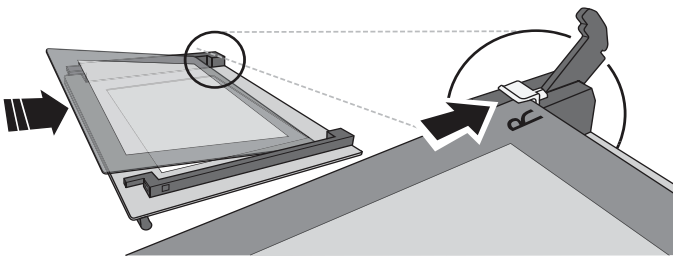
#### انقر ونظف - تنظيف الزجاج

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.

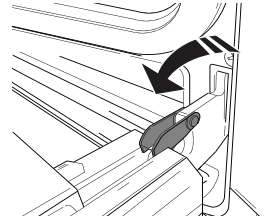
3. لإعادة تركيب الزجاج الداخلي بشكل صحيح، تحقق من إمكانية مشاهدة الحرف "R" في الركن الأيسر. أدخل أولاً الجانب الطويل من الزجاج المميز بالحرف "R" في ركائز الدعم (a) ثم أنزله في موضعه.



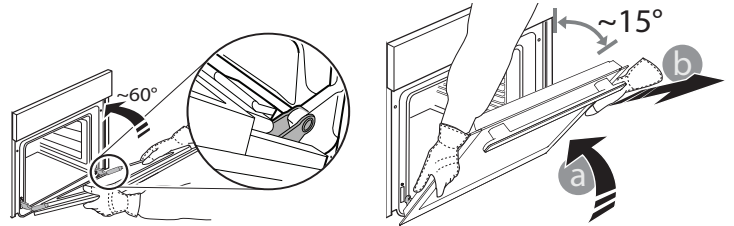
4. أعد تركيب الحافة العلوية: يشير صوتคลิก إلى الوضع الصحيح. تأكد من تأمين إطار الإحكام قبل إعادة تركيب الباب.

#### 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 تماماً.

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



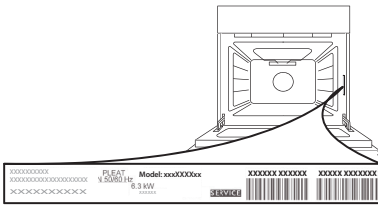
| المشكلة        | السبب المحتمل                                           | الحل                                                                                                                                                      |
|----------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| الفرن لا يعمل. | انقطاع التيار الكهربائي.<br>الفصل من الشبكة الكهربائية. | تحقق من وجود طاقة كهربائية بالشبكة الكهربائية ومن توصيل<br>الفرن بمصدر الكهرباء.<br>أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال<br>قائماً. |

**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، ويُفضل 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 كتّيب الضمان.  
يرجى عند الاتصال بخدمة ما  
بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة  
على لوحة تمييز المنتج.



### كتّيب المنتج

www يمكنك تنزيل كتّيب المنتج الخاص بهذا الجهاز شاملاً معدلات  
كفاءة استهلاك الطاقة عبر موقعنا docs.indesit.eu

### كيفية الحصول على دليل الاستخدام والعناية

< www 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.



400010893801

طُبِعَ فِي إِيِاطَالِيَا

