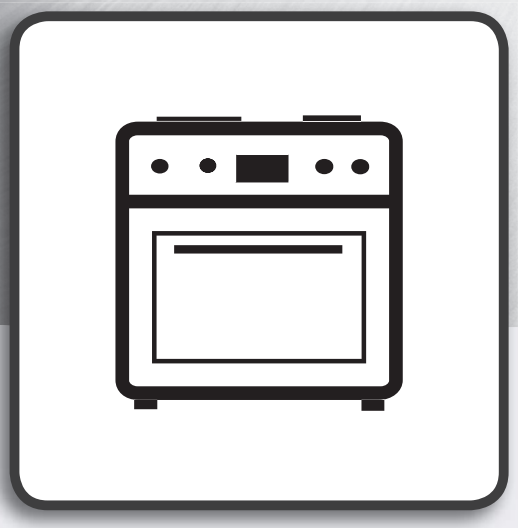


IS67V5KHW/UK

EN *ENGLISH*

Health and Safety guide	3
Quick guide	5
Installation guide	25

AR عربي

دليل الصحة والسلامة	14
الدليل السريع	16
دليل التركيب	25

EN
SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care shoul be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

⚠ WARNING : If the hob surface is cracked, do not use the appliance – risk of electric shock.

⚠ WARNING : Danger of fire : Do not store items on the cooking surfaces.

⚠ CAUTION : The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.

⚠ WARNING: Leaving the hob unattended when cooking with fat or oil can be dangerous – risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover the flames e.g. with a lid or a fire blanket.

⚠ Do not use the hob as a work surface or support. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, unitl all the components have cooled down completely – risk of fire.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised

⚠ Never leave the appliance unattended during food drying. If the appliance is suitable for probe usage, only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

⚠ Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire. Always be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alcoholic beverages - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories. At the end of cooking, open the door with caution, allowing hot air or steam to escape gradually before accessing the cavity - risk of burns. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven - risk of fire.

⚠ Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door.

PERMITTED USE

⚠ CAUTION: The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near the appliance - risk of fire.

INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest Aftersales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

Do not remove the appliance from its polystyrene foam base until the time of installation.

⚠ Do not install the appliance behind a decorative door - risk of fire.



if the range is placed on a base, it must be leveled and fixed to the wall by the retention chain provided, to prevent the appliance slipping from the base.

WARNING: In order to prevent the appliance from tipping, the retention chain provided must be installed. Refer to the instructions for installation.

ELECTRICAL WARNINGS

⚠ The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

⚠ If the power cable needs to be replaced, contact an authorized service center.

⚠ WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ WARNING: Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.

⚠ Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

⚠ Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.

⚠ Make sure the appliance has cooled down before cleaning or performing maintenance. - risk of burns.

⚠ WARNING: Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electric shock.

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.



For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health. The symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

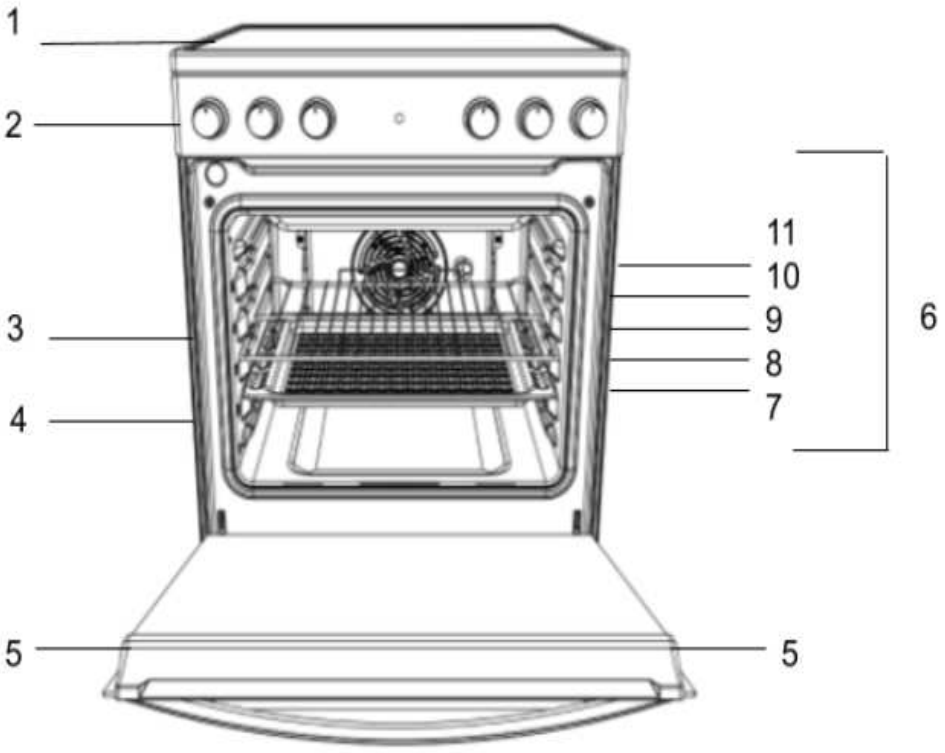
Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better.

DECLARATIONS OF CONFORMITY

This appliance meets: Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014; Energy Labelling Regulation 65/2014; Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, in compliance with the European standard EN 60350-1.

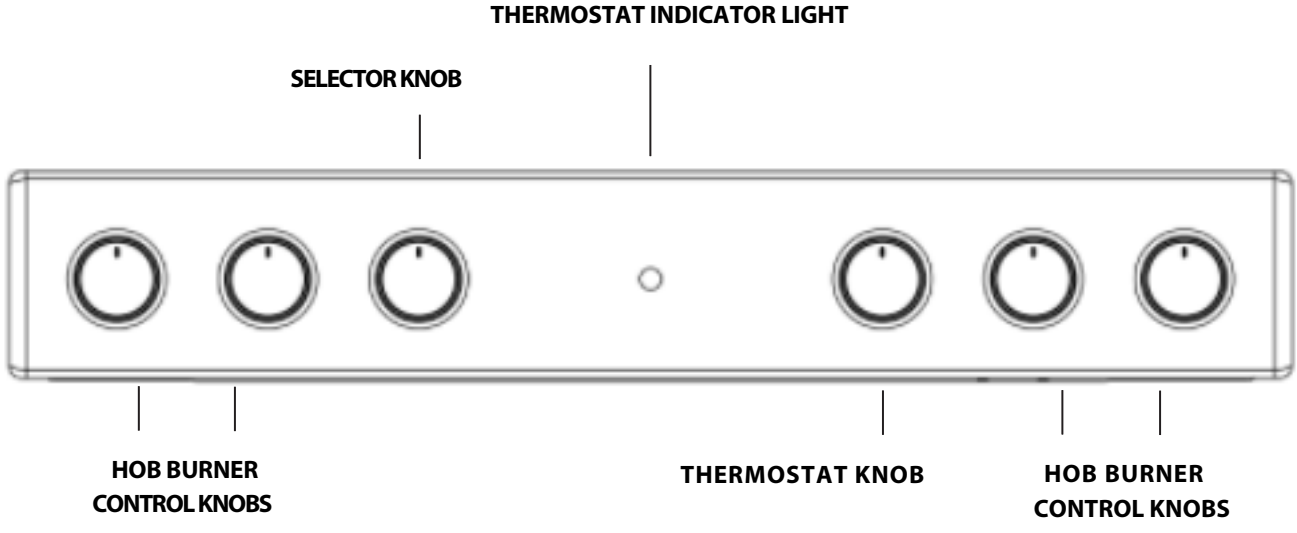
This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 60350-2.

PRODUCT DESCRIPTION



1.Glass ceramic hob
2.Control panel
3.Wireshelf
4.Tray
5.Door
6.Guide rails for the sliding racks
7. position 1
8.position 2
9. position 3
10.position 4
11. position 5

CONTROL PANEL



INSTALLATION

Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the appliance has been disconnected from the electricity supply.

Positioning and levelling

It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

This cooker should be installed directly on the floor. Do not install this cooker on an artificial base of any kind.

Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

Important: Do not install this appliance adjacent to the door or other means of access to minimise the likelihood of persons using the door making contact with pans on the hob surface.

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating

This appliance must not be fitted on a platform.

The cooker is designed to fit between kitchen cabinets spaced 600mm apart. The space either side need only be sufficient to allow withdrawal of the cooker for servicing. It can be used with cabinets one side or both as well as in a corner setting. It can also be used free-standing.

Adjacent side walls which project above hob level, must not be nearer to the cooker than 150mm and should be protected by heat resistant material. Any overhanging surface or cooker hood should not be nearer than 650mm.

a. The cooker may be located in a kitchen, a kitchen/ diner or bed sitting room, but not in a bathroom or shower room.
b. The hoods must be installed according to the requirements in the hood handbook.
c. The wall in contact with the back of the cooker must be of flameproof material.
d. The cooker is fitted with a safety chain that must be attached to a hook, secured to the wall behind the appliance.

Before moving your cooker check that it is cool, and switched off at the cooker control unit. Movement of your cooker is most easily achieved by lifting the front as follows:

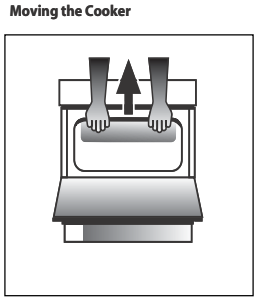


Fig. A

Open the grill door sufficiently to allow a comfortable grip on the underside front edge of the oven roof, avoiding any grill elements. (FIG.A)

Take care in moving the cooker as it is heavy. Take care to ensure that any floor covering is not damaged.

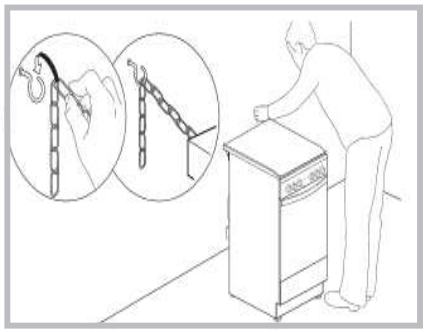
The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and technically serviced correctly in compliance with current regulations.

WARNINGS: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

The cooker must be connected to the mains by a switched (double pole) cooker outlet correctly fused with a capacity appropriate to that shown on the cooker Rating Plate. All electrical wiring from the consumer unit to the cooker, via the switched double pole cooker outlet, must be of an acceptable type and current rating as above.

the supply cable must be positioned so that it never reaches at any point a temperature 50°C higher than the room temperature. The cable must be routed away from the rear vents.

Safety Chain



In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain MUST be installed!

The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.

Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length.

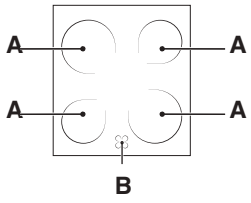
Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.

USING THE GLASS CERAMIC HOB

The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special nonabrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

COOKING ZONES

The hob is equipped with electric radiant heating elements. When they are in use the following items on the hob become red.



A. The cooking zone.

B. The residual heat indicator light: this indicates that the temperature of the corresponding cooking zone is greater than 60°C, even when the heating element has been switched off but is still hot.

SWITCHING THE COOKING ZONES ON AND OFF

To switch on a cooking zone turn the corresponding knob in a clockwise direction, to a position between 0 and 6.

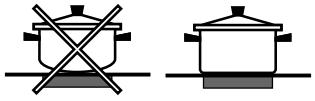
To switch it off again, turn the knob in an anticlockwise direction until it is in the "0" position.

Heating only occurs within the marked circular cooking zones. The zones heat up and cool down quicker, providing greater controllability for sensitive foods. Each heating zone is equipped with a thermal limiter which is a safety cut-out which prevents the ceramic glass from overheating. After several minutes at full power without a pan on the heating zone the thermal limiter will switch the heating elements off and on automatically to avoid any damage to the ceramic glass

Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	To cook fish
2	To cook potatoes (steam), soup,chickpeas,beans
3	To continue cooking large quantities of food,vegetable, soup
4	To roast (medium)
5	To roast (well done)
6	To brown or quickly bring to a broil

PRACTICAL ADVICE ON USING THE HOB

- Use pans with a thick, flat base to ensure that they adhere perfectly to the cooking zone.



- Always use pans with a diameter that is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the heat produced.



- Always make sure that the base of the pan is completely clean and dry: this ensures that the pans adhere perfectly to the cooking zones and that both the pans and the hob last for a longer period of time.
- Avoid using the same cookware that is used on gas burners: the heat concentration on gas burners may have warped the base of the pan, causing it not to adhere to the surface correctly.
- Never leave a cooking zone switched on without a pan on top of it, as doing so may cause the zone to become damaged.

Ratings of Cooking Zones			
Front Left	**Front Right**	**Back Left**	**Back Right**
Ceramic 1800 W 180 mm diameter (pos.0-6)	Ceramic 1200 W 140mm diameter (pos.0-6)	Ceramic 1200 W 140mm diameter (pos.0-6)	Ceramic 1800 W 180 mm diameter (pos.0-6)

USING THE OVEN FIRST TIME DAILY USE

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

Using the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob. A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (see COOKING TABLE).

During cooking it is always possible to:

- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Set the total cooking time and the cooking end time.
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the the “0” position.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.
! Always place cookware on the rack(s) provided.

THERMOSTAT INDICATOR LIGHT

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at constant level.

OVEN LIGHT

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other that "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require.

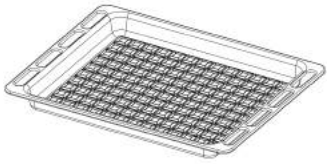
	**LIGHT/FAST PREHEAT** For switching one the oven light. For preheating the oven quickly.
	**CONVENTIONAL** For cooking any kind of dish one one shelf only.
	**CONVENTIONAL BAKE** To cook on a maximum of two shelves at the same time. It is a good idea to swap the position of the baking trays halfway through cooking. This function enables you to cook different foods (such as fish and vegetables) on different shelves at the same time.
	**GRILL** For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.
	**TURBO GRILL** For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200ml of drinking water.
	**BOTTOM** This function can be used to finish cooking filled pies or to thicken soups. Use this function for the last 10/15 minutes of cooking.
	**DEFROST** For accelerating the defrosting of food.
	**SALTY CAKE** To cook vegetable pie, quiche with liquid filling (savoury or sweet) on a single shelf. This function delivers an even, golden, crisp top and base, use the 2nd shelf. Preheat the oven to the required temperature and place the food in it when the set temperature is reached.

ACCESSORIES

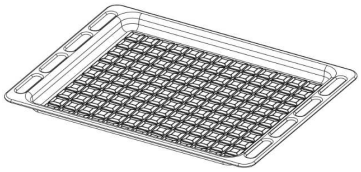
GRID



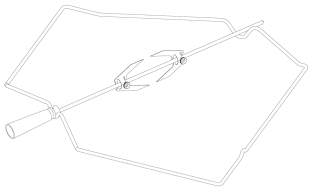
DRIP TRAY



BAKING TRAY



KIT TURNSPIT



The number and type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES INTO THE OVEN

1. Insert the wire shelf horizontally, with the raised part "A" upwards (Fig. 1A, Fig. 1B)

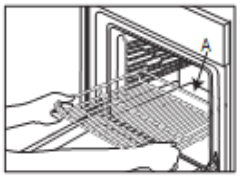


Fig. 1A

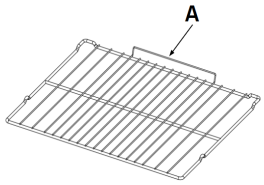


Fig. 1B

2. Other accessories, such as the drip tray and baking tray, are inserted in the same way as the wire shelf *(Fig. 2)*.

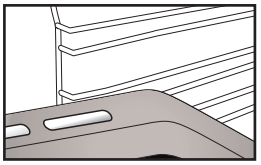


Fig. 2

The table lists the best function, accessories and level to use to cook various types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL (L-number) AND ACCESSORIES
Leavened cakes / Sponge cakes	CONVENTIONAL	YES	170	30 - 50	L-2
Leavened cakes / Sponge cakes	CONVECTION BAKE	YES	160	40 - 70	L-4 L-2
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)	CONVENTIONAL	YES	160 - 180	40 - 60	L-2
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)	CONVECTION BAKE	YES	150 - 170	40 - 70	L-4 L-2
Cookies / Shortbread	CONVENTIONAL	YES	140	30 - 60	L-3
Cookies / Shortbread	CONVECTION BAKE	YES	140	30 - 60	L-4 L-2
Small cakes / Muffin	CONVENTIONAL	YES	160 - 180	20 - 50	L-3
Small cakes / Muffin	CONVECTION BAKE	YES	160	30 - 50	L-4 L-2
Choux buns	CONVENTIONAL	YES	170 - 200	20 - 50	L-3
Choux buns	CONVECTION BAKE	YES	160 - 180	20 - 50	L-4 L-2
Meringues	CONVENTIONAL	YES	80 - 100	120 - 200	L-3
Meringues	CONVECTION BAKE	YES	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2
Pizza / Bread / Focaccia	CONVENTIONAL	YES	190 - 250	15 - 50	L-2
Pizza / Bread / Focaccia	CONVECTION BAKE	YES	190 - 230	20 - 50	L-4 L-1
Savoury pies (vegetable pie, quiche)	SALTY CAKE	YES	180	30 - 60	L-3
Savoury pies (vegetable pie, quiche)	CONVECTION BAKE	YES	170-180	30 - 70	L-3 L-2
Savoury pies (vegetable pie, quiche)	SALTY CAKE	YES	180	30 - 70	L-3 L-1
Vols-au-vent / Puff pastry crackers	CONVENTIONAL	YES	170 - 190	15 - 40	L-3
Vols-au-vent / Puff pastry crackers	CONVECTION BAKE	YES	160 - 180	15 - 40	L-3 L-1
Lasagne / Flans / Baked pasta / Cannelloni	CONVENTIONAL	YES	180 - 200	30 - 65	L-3
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg	TURBO GRILL	-	190 - MAX	40 - 90	L-3
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg	TURBO GRILL	YES	230 - MAX	50 - 100	L-3
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg	TURBO GRILL	-	230 - MAX	50 - 100	L-3
Turkey / Goose 3 kg	TURBO GRILL	-	160 - MAX	130 - 170	L-3
Fish fillets / Steaks	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)	TURBO GRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3
Vegetable gratin	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4
Toast	GRILL	5'	MAX	1 - 2	L-4
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers	GRILL	-	230 - MAX	15 - 30	L-4
Roast potatoes	TURBO GRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3
Leg of lamb / Shanks	TURBO GRILL	-	200 - MAX	50 - 100	L-3

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

CLEANING AND MAINTENANCE

TURN OFF THE MAIN SWITCH AND ENSURE THE COOKER IS COLD BEFORE CLEANING. BEFORE SWITCHING ON AGAIN, ENSURE THAT ALL CONTROLS ARE IN THE OFF POSITION.

Do not use steam cleaning equipment.

Use protective gloves during all operations.

Carry out the required operations when the oven is cold.

Disconnect the appliance from the power supply.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

Disconnect the appliance from the power supply

CLEANING THE CERAMIC HOB

- Do not use abrasive sponges or scouring pads as they may damage the glass.
- After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains from food residue.
- A surface that is not kept suitably clean may reduce the sensitivity of control panel buttons.
- Use a scraper only if residues are stuck to the hob. Follow the scraper manufacturer's instructions to avoid scratching the glass.
- Sugar or foods with a high sugar content can damage the hob and must be immediately removed.
- Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a special hob cleaner (follow the Manufacturer's instructions).
- Spills of liquid in the cooking zones can cause the pots to move or vibrate.
- After cleaning the hob, dry thoroughly.

EXTERIOR SURFACES

• Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Dry them with a dry cloth.

• Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

Do not use alcohol-based products such as denatured alcohol.

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT

1. Remove the side accessory holder grills.
2. Pull the heating element out a little (*Fig. 1*) and lower it (*Fig. 2*).
3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral support.

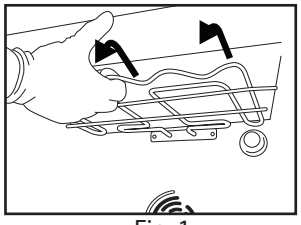


Fig. 1

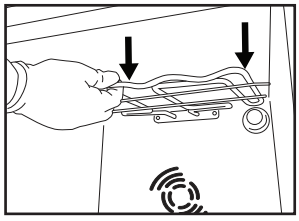


Fig. 2

INTERIOR SURFACES

• After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

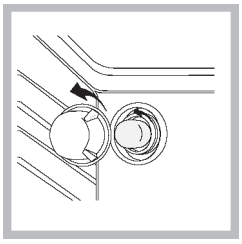
• Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

REPLACING THE LIGHT

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.



1. Reconnect the oven to the power supply.

Note: Use 40W/230 V type G9

The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009).

Light bulbs are available from our After-sales Service.

-Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until The light cover has been refitted.

TEAM-ASSISTED OVEN CLEANING

This method of cleaning is recommended especially after cooking very fatty (roasted) meats.

This cleaning process allows to facilitate the removal of dirt of the walls of the oven by the generation of steam that is created inside the oven cavity for easier cleaning. ! Important! Before you start steam -cleaning:

– Remove any food residue and grease from the bottom of the oven.

- Remove any oven accessories (grids and drip pans).

Perform the above operations according to the following procedure:

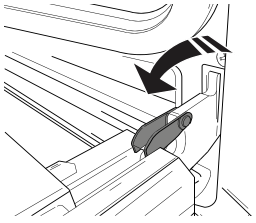
1.pour 250ml of drinking water into the baking tray in the oven, placing it in the bottom shelf. In the models where the drip pan is not present, use a baking sheet and place it on the grld at the bottom shelf

2. select the function of the oven **CONVENTIONAL** and set the temperature to 90 °C;
3. keep it in the oven for 35min;
4. turn off the oven;
5. Once cooled the oven, you can open the door to complete the cleaning with water and a damp cloth;
6. eliminate any residual water from the cavity after finishing cleaning

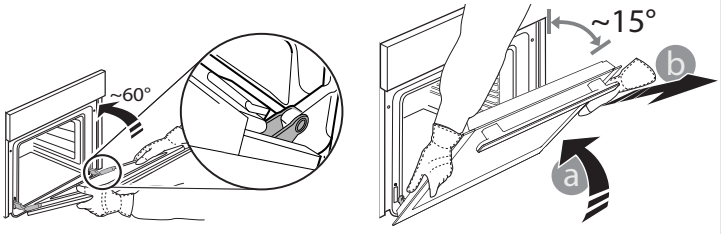
When the steam -cleaning is done, after cooking especially fatty foods, or when grease is difficult to remove, you may need to complete the cleaning with the traditional method, described in the previous paragraph. Perform cleaning only in the cold oven!

REMOVING AND REFITTING THE OVEN DOOR GLASS

1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can.
Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.
Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).



Put the door to one side, resting it on a soft surface.

3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

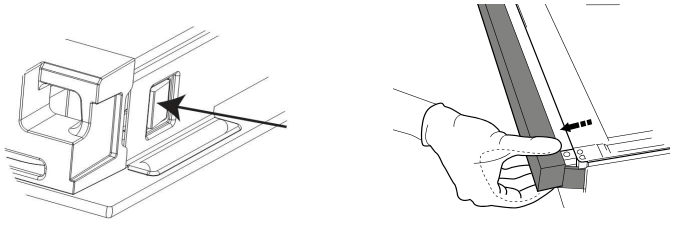
4. Lower the door and then open it fully.

Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.

5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

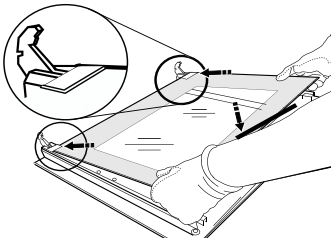
CLICK TO CLEAN - CLEANING THE GLASS

1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.

3. When reassembling the inner door glass insert the glass panel correctly so that the text written on the panel is not reversed and can be easily legible.



4. Refit the upper edge: a click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.

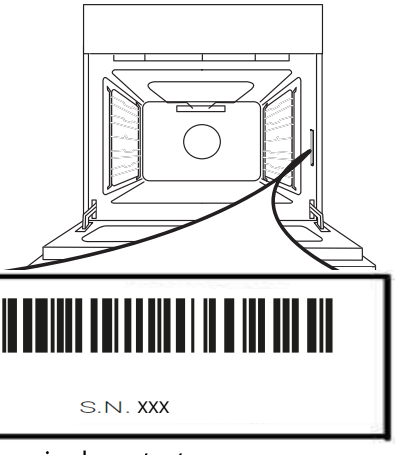
TROUBLESHOOTING

What to do if...	Possible reasons	Solutions
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

AFTER-SALES SERVICE

To receive assistance, call the number given on the warranty leaflet enclosed with the product or follow the instructions on our website. Be prepared to provide:

- a brief description of the problem;
- the exact model type of your product;
- the assistance code (the number following the word SERVICE on the identification plate attached to the product, which can be seen on the inside edge when the oven door is open);
- your full address;
- a contact telephone number.



Please note: If repairs are required, contact an authorised service centre that is guaranteed to use original spare parts and perform repairs correctly.
Please refer to the enclosed warranty leaflet for more information on the warranty.

www A complete product specification, including the energy efficiency ratings for this oven, can be read and downloaded from our website www.indesit.com

تعليمات السلامة

من المهم قراءتها والالتزام بها

اقرأ تعليمات السلامة هذه قبل استخدام الجهاز. واحتفظ بها في مكان قريب للرجوع إليها مستقبلاً.
تقدم هذه التعليمات والجهاز نفسه تحذيرات هامة خاصة بالسلامة يجب مراعاتها في جميع الأوقات. لا تتحمل الجهة الصانعة أي مسؤولية ناجمة عن عدم مراعاة تعليمات السلامة هذه، أو استخدام الجهاز بطريقة غير سليمة، أو ضبط عناصر التحكم بطريقة غير صحيحة.
⚠ تحذير: يسخن الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. يجب توخى الانتباه لتجنب ملامسة عناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات إلا إذا كانت هناك ملاحظة وإشراف دائم عليهم.
⚠ تحذير: في حالة تشقق سطح الموقد، لا تستخدم الجهاز - خطر الصعق الكهربائي.
⚠ تحذير: خطر الحريق: لا تقوم بتخزين أشياء على أسطح الطهي.
⚠ تنبيه: يجب مراقبة عملية الطهي. يجب أيضا مراقبة عمليات الطهي القصيرة بصفة مستمرة.
⚠ تحذير: ترك الموقد دون مراقبة أثناء طهي أطعمة تحتوي على دهون أو زيوت، يمكن أن يكون خطيرا - خطر نشوب حريق. لا تحاول أبدا إطفاء اللهب في هذه الحالة باستخدام الماء، بل أطفئ الجهاز ثم قم بتغطية اللهب بغطاء أو ببطانية إطفاء حريق.
⚠ لا تستخدم الموقد كسطح عمل أو كسطح ارتكاز.
احتفظ بالملابس والمواد الأخرى القابلة للاشتعال بعيدا عن الجهاز إلى أن تبرد جميع الأجزاء تماما - خطر نشوب حريق.
⚠ يجب إبقاء الأطفال الصغار (0-3 سنوات) بعيدًا عن الجهاز. يجب إبقاء الأطفال (3-8 سنوات) بعيدا عن الجهاز إلا في حالة الإشراف المستمر عليهم. يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بدءا من عمر 8 سنوات فأكثر والأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة واستيعابهم للأخطار التي ينطوي عليها ذلك. يجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز. يحظر على الأطفال تنظيف الجهاز وصيانته دون إشراف.
⚠ تحذير: يسخن الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. يجب توخى الانتباه لتجنب ملامسة عناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات إلا إذا كانت هناك ملاحظة وإشراف دائم عليهم
⚠ لا تترك الجهاز أبداً دون مراقبة أثناء تجفيف الطعام. إذا كان الجهاز ملائما لاستخدام المجس، فاقتصر على استخدام مجس درجة الحرارة الموصى به لهذا الفرن - خطر الحريق.
⚠ احتفظ بالملابس أو المواد الأخرى القابلة للاشتعال بعيدا عن الجهاز، إلى أن تبرد جميع الأجزاء تمامًا - خطر الحريق. توخ الحذر دائما عند طهي أطعمة غنية بالدهون أو الزيت أو عند إضافة المشروبات الكحوليات - خطر الحريق. استخدم قفازات الفرن لإخراج الأواني والملحقات. بعد انتهاء الطهي، افتح الباب بحذر، لإتاحة خروج الهواء أو البخار الساخن تدريجيا قبل إدخال يدك في تجويف الفرن - خطر التعرض لحروق. احرص على عدم انسداد فتحات الهواء الساخن بمقدمة الفرن - خطر الحريق.
⚠ توخ الحذر عندما يكون باب الفرن مفتوحا أو في وضع منخفض، لتجنب اصطدام الباب.

الاستخدام المسموح به

⚠ تنبيه: الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق جهاز تشغيل خارجي مثل مؤقت خارجي أو نظام تشغيل عن بعد مستقل.
⚠ هذا الجهاز مخصص للاستخدام في الأغراض المنزلية وما شابهها مثل: منطقة المطبخ في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى، البيوت الريفية، ومن قبل نزلاء الفنادق والموتيلات والنزل بنظام المبيت والإفطار والبيئات الأخرى ذات الطابع السكني.
⚠ ولا يُسمح باستخدامه في أي أغراض أخرى (مثلا: تدفئة الغُرف).
⚠ هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام التجاري. لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.
⚠ لا تقم بتخزين مواد قابلة للانفجار أو الاشتعال مثل البنزين أو عبوات الأيروسول داخل أو بالقرب من الجهاز - خطر نشوب حرائق.

التركيب

⚠ يجب نقل الجهاز وتركيبه بواسطة شخصين أو أكثر - خطر الإصابة. استخدم قفازات واقية لإخراج الجهاز من العبوة وتركيبه - خطر الإصابة بجروح.
⚠ يجب إجراء عمليات التركيب بما فيها الإمداد بالماء (إذا كان موجودا) والتوصيلات الكهربائية والإصلاح بواسطة فني مؤهل. لا تقم بإصلاح أو استبدال أي جزء من أجزاء الجهاز ما لم ينص على ذلك بصفة خاصة في دليل المستخدم. أبعد الأطفال عن موقع التركيب. بعد إخراج الجهاز من عبوته، تحقق من عدم تضرره أثناء النقل. في حالة وجود مشاكل، اتصل بالوكيل أو أقرب مركز لخدمة ما بعد البيع. بعد الانتهاء من أعمال التركيب، يجب تخزين مخلفات التغليف (البلاستيك، قطع الستايروفوم إلخ) بعيدا عن متناول الأطفال - خطر الاختناق. يجب فصل الجهاز من مصدر التيار قبل إجراء أي تركيب - خطر التعرض لصدمة كهربائية. أثناء التركيب، تحقق من عدم تلف كابل الكهرباء الخاص بالجهاز - خطر الحريق أو التعرض لصدمة كهربائية. لا تقم بتشغيل الجهاز إلا بعد اكتمال إجراءات التركيب.
لا تخرج الجهاز من قاعدته المصنوعة من فوم البوليسترين إلا وقت التركيب.
⚠ لا تقم بتركيب الجهاز خلف باب به عناصر ديكورية - خطر نشوب حرائق.


عند وضع الفرن على قاعدة، يجب أن تكون مستوية ومثبتة بالحائط بواسطة سلسلة التثبيت الموردة، وذلك لمنع انزلاق الجهاز من القاعدة.


تحذير: لمنع إمالة الجهاز، يجب تركيب سلسلة التثبيت. يرجى الرجوع إلى التعليمات لإجراء التركيب.

التحذيرات الكهربائية

⚠ وتوجد لوحة الصنع على الحافة الأمامية للفرن (يمكن رؤيتها عندما يكون الباب مفتوحا).
⚠ يجب إتاحة إمكانية فصل الجهاز من مصدر الكهرباء من خلال نزع القابس إن أمكن الوصول إليه، أو باستخدام مفتاح متعدد الأقطاب ومركب عند المقبس بالتوافق مع قواعد التوصيل، ويجب أن يكون الجهاز مؤرضًا، بالتوافق مع مواصفات الأمان الكهربائية المحلية.
⚠ لا تستخدم أسلاك التمديد، أو المقابس متعددة التوصيلات أو المهايئات. يجب ألا تكون الأجزاء الكهربائية في متناول المستخدم بعد التركيب. لا تستخدم الجهاز وأنت مبلل أو قدميك عاريتين. لا تقم بتشغيل هذا الجهاز إذا كان هناك تلف في كابل أو قابس الكهرباء، أو إذا لم يكن يعمل بشكل سليم، أو إذا كان تالفًا، أو إذا سقط على الأرض.

⚠ إذا لحق أي تلف بسلك التوصيل يجب استبداله عن طريق جهة الصنع أو وكيل الصيانة التابع لها أو أي شخص مؤهل بنفس الدرجة وذلك لتجنب المخاطر - خطر الصعق الكهربائي.
⚠ في حالة الحادة إلى استبدال كابل الكهرباء اتصل بمركز خدمة معتمد.
⚠ تحذير: تأكد من إيقاف الجهاز قبل تغيير اللمبة لتجنب احتمالية التعرض لصدمة كهربية.

التنظيف والصيانة

⚠ تحذير: تأكد من غلق الجهاز وفصله من مصدر التيار قبل القيام بأي عملية صيانة، لا تستخدم مطلقًا أداة التنظيف بالبخار - خطر التعرض لصدمة كهربائية.
⚠ لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة الخشنة أو المكاشط المعدنية لتنظيف اللوح الزجاجي لباب الفرن، نظرا لأنها قد تؤدي إلى خدش سطح هذا اللوح، مما يؤدي إلى تحطم الزجاج.
⚠ لا تستخدم منتجات أكالة أو كاشطة أو منظفات كلورية أو أدوات تنظيف الأواني.
⚠ تأكد من برودة الجهاز قبل التنظيف أو إجراء الصيانة. - خطر الإصابة بحروق.
⚠ تحذير: أطفئ الجهاز قبل استبدال المصباح - خطر الصعق الكهربائي.

التخلص من مواد التغليف

مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة 100% ومميزة برمز إعادة التدوير ♻. لذا، يجب التخلص من أجزاء التغليف المختلفة بطريقة مسؤولة وبالتوافق التام مع تشريعات السلطات المحلية بخصوص التخلص من النفايات.

تكهين الأجهزة المنزلية

تم تصنيع هذا الجهاز باستخدام مواد قابلة لإعادة التدوير أو إعادة الاستخدام.
تخلص منه وفقا للوائح المحلية الخاصة بالتخلص من المخلفات.
لمزيد من المعلومات حول المعالجة والاسترداد وإعادة التدوير
للأجهزة الكهربائية المنزلية، اتصل بالجهة المحلية المختصة أو
خدمة جمع النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشتريت منه
الجهاز. هذا الجهاز مميز حسب المواصفة الأوروبية
2012/19/EU، والأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (WEEE) ومع تشريعات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة
2013 (وتعديلاتها).
من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بالطريقة الصحيحة سوف تساعد في منع النتائج السلبية على البيئة وصحة الإنسان.

يشير الرمز الموجود على المنتج أو على المستندات المرافقة للمنتج إلى أنه لا يجب التعامل مع هذا المنتج على أنه من المخالفات المنزلية، ولكن يجب أخذه إلى مركز التجميع الملائم لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

نصائح توفير الطاقة

لا تُسخن الفرن مسبقًا إلا إذا كان ذلك محددًا في جدول الطهي أو وصفة الطهي الخاصة بك.
استخدم قوالب الخبيز ذات الطلاء الداكن أو المطلية بالمينا (الإينامل)، فهي تمتص الحرارة بشكل أفضل.

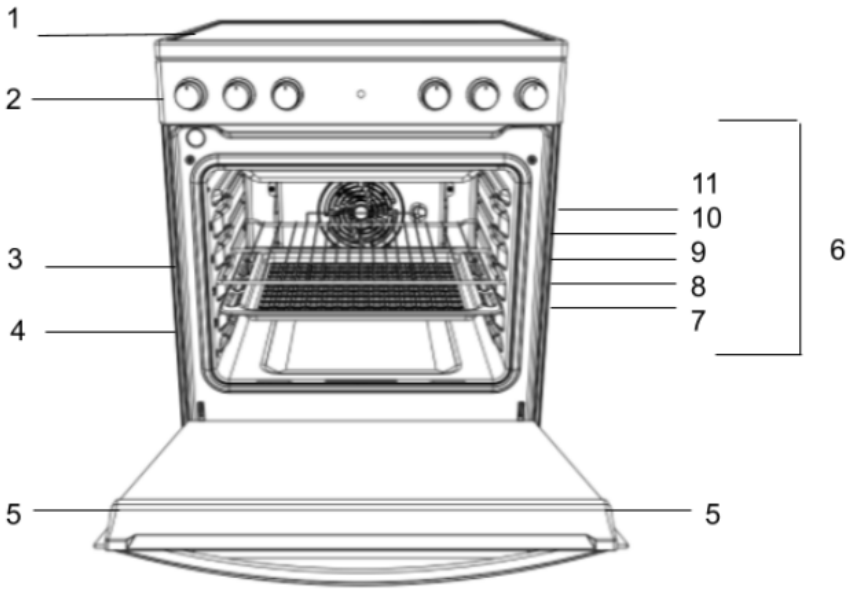
بيان المطابقة

هذا الجهاز يطابق: متطلبات التصميم البيئي للائحة الأوروبية
المواصفة الأوروبية 66/2014؛ تشريع تمييز الطاقة 65/2014،
تشريعات التصميم الاقتصادي للمنتجات المرتبطة بالطاقة والمعلومات (المعدلة) (EU Exit) 2019، بالتوافق مع المواصفة الأوروبية EN 60350-1.
هذا الجهاز يطابق متطلبات التصميم الاقتصادي للتشريع الأوروبي 66/2014 وتشريعات التصميم الاقتصادي للمنتجات المرتبطة بالطاقة والمعلومات (المعدلة) (EU Exit) 2019، بالتوافق مع المواصفة الأوروبية EN 60350-2.

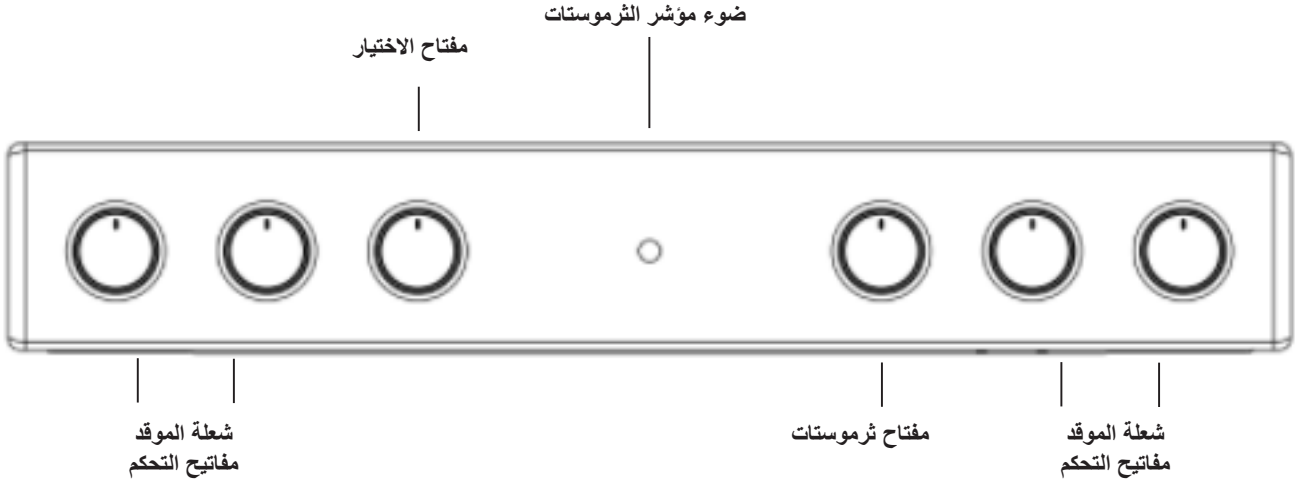


وصف المنتج

1. الموقد الخزفي الزجاجي
2. لوحة التحكم
3. الرف السلكي
4. الصينية
5. الباب
6. مجاري للرفوف المتحركة
7. الوضع 1
8. الوضع 2
9. الوضع 3
10. الوضع 4
11. الوضع 5



لوحة التحكم



التركيب

يرجى قراءة كتيب التعليمات هذا بعناية قبل تشغيل جهازك الجديد. فهو يحتوي على معلومات مهمة تتعلق بالتركيب والتشغيل الآمن للجهاز.

يرجى الاحتفاظ بتعليمات التشغيل هذه للرجوع إليها في المستقبل. تأكد من الاحتفاظ بالتعليمات مع الجهاز إذا تم بيعه أو إعطاءه لشخص ما أو نقله.
يجب تركيب الجهاز من قبل فني مؤهل وفقًا للتعليمات المقدمة.

يجب ألا يتم إجراء أي تعديل أو صيانة ضرورية إلا بعد فصل الجهاز عن مصدر الكهرباء.

التنصيب وضبط الاستواء

يمكنك تثبيت الجهاز إلى جانب الخزائن التي لا يتجاوز ارتفاعها ارتفاع سطح الموقد.
يجب تثبيت هذا الموقد مباشرة على الأرض. لا تقم بتثبيت هذا الموقد على قاعدة اصطناعية من أي نوع.
تأكد من أن الجدار الملامس للجزء الخلفي من الجهاز مصنوع من مادة غير قابلة للاشتعال ومقاومة للحرارة (90 درجة مئوية).
هام: لا تقم بتثبيت هذا الجهاز بجوار الباب أو المداخل الأخرى لتقليل احتمالية قيام الأشخاص الذين يستخدمون الباب بملامسة المقالي الموجودة على سطح الموقد

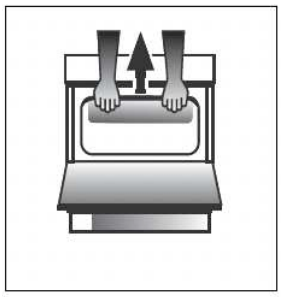
يجب عدم تثبيت الجهاز خلف باب مزخرف لتجنب ارتفاع درجة الحرارة

يجب ألا يتم تركيب هذا الجهاز على قاعدة.
تم تصميم الموقد ليتناسب وضعه بين خزائن المطبخ المتباعدة بمقدار 600 مم. يجب أن تكون المساحة التي يحتاجها أي من الجانبين كافية فقط للسماح بسحب الموقد لغرض إصلاحه. يمكن استخدامه مع الخزانات من جانب واحد أو جانبين وكذلك يمكن وضعه في زاوية. ويمكن أيضًا استخدامه بشكل قائم بذاته.
يجب ألا تكون الجدران الجانبية المجاورة التي ترتفع عن مستوى الموقد أقرب إلى الموقد من 150 مم ويجب حمايتها بمواد مقاومة للحرارة. يجب ألا يكون أي سطح متدلي أو شفاط على مسافة أقل من 650 مم.

a. يمكن وضع الموقد في المطبخ، في غرفة طبخ/ غرفة الطعام أو غرفة الجلوس أو النوم، ولكن ليس في المرحاض أو مكان الاستحمام.
b. يجب تثبيت الشفاطات وفقًا للمتطلبات الواردة في دليل الشفاط.
c. يجب أن يكون الجدار الملامس للجزء الخلفي من الموقد من مادة مقاومة للهب.
d. تم تجهيز الموقد الشامل بسلسلة أمان يجب توصيلها بخطاف، مثبتة على الحائط الخلفي
e. للجهاز.

قبل تحريك الموقد الخاص بك، تحقق من أنه بارد، وقم بإطفائه من وحدة التحكم الموجودة في الموقد الشامل. يمكنك تحريك الموقد الخاص بك بسهولة أكبر عن طريق رفع الجزء الأمامي على النحو التالي:

تحريك الموقد



شكل A

افتح باب الشواية بشكل كافٍ للسماح بإحكام القبضة بشكل مريح على الحافة الأمامية السفلية لسقف الفرن، وتجنب ملامسة أي عنصر من عناصر الشواية. (شكل A)

كن حذرًا عند تحريك الموقد الشامل لأنه ثقيل.
كن حريصًا على التأكد من عدم تلف أي غطاء أرضي.

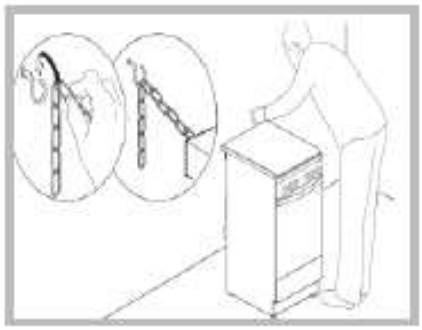
يجب قراءة التعليمات التالية من قبل فني مؤهل لضمان تركيب الجهاز وتنظيمه وصيانته بشكل تقني وصحيح وفقا للوائح الحالية.

تحذيرات: يجب تأريض هذا الجهاز.

يجب توصيل الموقد بالتيار الكهربائي بواسطة مقبس كهربائي بمفتاح (ثنائي القطب) للموقد يتم دمجه بشكل صحيح وبسعة مناسبة لتلك الموضحة في لوحة تصنيف الموقد. يجب أن تكون جميع الأسلاك الكهربائية، الممتدة من الوحدة المستهلكة إلى الموقد مرورًا بمنفذ الموقد ثنائي القطب، من نوع مقبول ولها نفس شدة التيار الواردة أعلاه. يجب وضع كابل الإمداد بحيث لا يصل أبدًا في أي نقطة منه إلى درجة حرارة أعلى 50 °م من درجة حرارة الغرفة. يجب توجيه الكابل بعيدًا عن فتحات التهوية الخلفية.

سلسلة الأمان

من أجل منع الانقلاب المفاجئ للجهاز، على سبيل المثال من قبل طفل يتسلق باب الفرن، يجب تثبيت سلسلة الأمان المرفقة!



تم تجهيز الموقد بسلسلة أمان يتم تثبيتها عن طريق برغي (غير مزود بالموقد) على الحائط خلف الجهاز، على نفس ارتفاع السلسلة المتصلة بالجهاز.

اختر البرغي ومثبت البرغي وفقًا لنوع مادة الجدار خلف الجهاز. إذا كان قطر رأس البرغي أصغر من 9 مم، فيجب استخدام حلقة لإحكام الربط. يتطلب الجدار الخرساني برغي لا يقل قطره عن 8 مم، وطوله عن 60 مم.

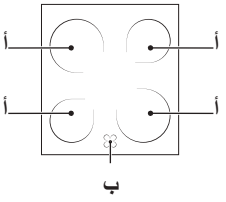
تأكد من تثبيت السلسلة على الجدار الخلفي للموقد وعلى الحائط، كما هو موضح في الشكل، بحيث يتم شدها بعد التثبيت وموازاتها لمستوى سطح الأرض.

استخدام الموقد الخزفي الزجاجي

يترك الصمغ المستخدم على الجوانات آثار شحم على الزجاج. قبل استخدام الجهاز، تنصحك بإزالة هذه الآثار باستخدام أداة تنظيف خاصة غير كاشطة. تنبعث خلال الساعات الأولى القليلة من الاستخدام رائحة مطاط التي سرعان ما تختفي.

نطاقات الطهي

الموقد مزود بعناصر تسخين مشعة كهربائية. عندما تكون قيد الاستخدام، تصبح العناصر التالية على الموقد حمراء.



أ. نطاق الطهي.
ب. ضوء مؤشر الحرارة المتبقية: يشير هذا إلى أن درجة حرارة نطاق الطهي المتطابق تتجاوز 60°م، حتى بعد إيقاف عنصر التسخين يبقى ساخنًا.

تشغيل نطاقات الطهي وإيقافها

لتشغيل نطاق طهي، أدر المفتاح المتطابق في اتجاه حركة عقارب الساعة، إلى الموضع ما بين 0 و 6.

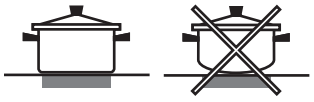
لإيقافه مرة أخرى، أدر المفتاح في اتجاه عكس حركة عقارب الساعة إلى الوضع "0".

تنشأ السخونة فقط داخل مناطق الطهي الدائرية المحددة. تسخن المناطق وتبرد بشكل أسرع، مما يوفر إمكانية تحكم أكبر في الأطعمة الحساسة. تم تزويد كل منطقة تسخين بمحدد حراري وهو عبارة عن قاطع أمان يمنع الزجاج السيراميكي من ارتفاع درجة الحرارة. بعد عدة دقائق بكامل طاقتها بدون مقلاة في منطقة التسخين، سيقوم المحدد الحراري بإيقاف تشغيل عناصر التسخين وتشغيلها تلقائيًا لتجنب أي تلف للزجاج السيراميكي

الضبط	لوح عادي أو سريع
0	الإيقاف
1	لطهي السمك
2	لطهي البطاطس (على البخار) والحساء والحمص والفاصوليا
3	لمواصلة طهي كميات كبيرة من المواد الغذائية والخضروات والحساء
4	للشواء (المتوسط)
5	للشواء (كامل النضج)
6	للتحمير أو الشواء السريع

نصائح عملية حول استخدام الموقد

- استخدم أواني ذات قواعد سميكة ومسطحة لضمان إتساقها تمامًا مع نطاق الطهي.



- استخدم دائمًا أواني بقطر كبير بما يكفي لتغطية سطح التسخين بالكامل، لكي تستفيد بالحرارة المنبعثة.



- تأكد دائمًا من أن قاعدة المقلاة نظيفة وجافة تمامًا: يضمن لك هذا إتساق المقلاة تمامًا مع نطاقات الطهي وزيادة العمر الافتراضي لكلا من المقالي والموقد.
- تجنب استخدام وعاء الطهي نفسه الذي استخدم على شعلات الغاز: تُسبب شدة تركيز حرارة مواقد الغاز في تشويه قاعدة المقلاة، مما ينتج عنه عدم الاتساق مع سطح التسخين بشكل صحيح.
- تجنب نهائيًا ترك نطاق التسخين مشغلاً دون وضع مقلاة عليه، لأن ذلك قد يتسبب في تلف النطاق.

تصنيفات نطاقات الطهي			
أيسر أمامي	أيمن أمامي	أيسر خلفي	أيمن خلفي
خزفي 1800 واط قطر 180 مم (الوضع 0-6)	خزفي 1200 واط قطر 140 مم (الوضع 0-6)	خزفي 1200 واط قطر 140 مم (الوضع 0-6)	خزفي 1800 واط قطر 180 مم (الوضع 0-6)

استخدام الفرن للمرة الأولى

! الاستخدام الأول للجهاز، قم بتسخين الفرن فارغًا بينما بابه مغلقًا على أقصى درجة حرارة لمدة نصف ساعة على الأقل. تأكد من تهوية الغرفة جيدًا قبل إيقاف الفرن وفتح بابه. قد يصدر من الجهاز روائح كريهة نسبيًا ناتجة من حرق مواد الحماية المستخدمة أثناء عملية التصنيع.

استخدام الفرن

1. اختر وضع الطهي المرغوب من خلال إدارة مفتاح الاختيار.
2. اختر درجة الحرارة المقترحة لوضع الطهي أو درجة الحرارة المرغوبة من خلال إدارة مفتاح الثرموستات. يمكنك إيجاد قائمة تلخص أوضاع الطهي ودرجات حرارة الطهي المقترحة في الجدول المعني (انظر جدول الطهي).

يمكن دائمًا القيام بالتالي أثناء عملية الطهي:

- تغيير وضع الطهي من خلال إدارة مفتاح الاختيار.
- تغيير درجة الحرارة من خلال إدارة مفتاح الثرموستات.
- ضبط إجمالي وقت الطهي ووقت انتهاءه.
- إيقاف الطهي من خلال إدارة مفتاح الاختيار إلى الوضع "0".

! يُحظر وضع أشياء مباشرة على الجزء السفلي من الفرن، سيؤدي هذا لتجنب تلف طبقة المينا.

! ضع الأواني دائمًا على الرف (الأرفف) الموردة.

ضوء مؤشر الثرموستات

عند إضاءة ضوء مؤشر الثرموستات، يشير إلى أن الفرن يولد الحرارة. ينطفئ ضوء المؤشر عند بلوغ حيز الفرن الداخلي درجة الحرارة المرغوبة. عندئذ يومض الضوء وينطفئ بالتبادل، حيث يشير إلى أن الثرموستات مشغلاً ويحتفظ بدرجة الحرارة عند مستوى ثابت.

ضوء الفرن

يتم تشغيله من خلال إدارة مفتاح الاختيار إلى أي وضع باستثناء "0". يظل مضيئًا مادام الفرن مشغلاً. من خلال الاختيار باستخدام المفتاح، يتم تشغيل الضوء بدون تفعيل أي من عناصر التسخين.

1. اختيار وظيفة

لاختيار وظيفة ما، أدر *مفتاح الاختيار* إلى الرمز الخاص بالوظيفة المرغوبة.

	**الضوء/التسخين المسبق السريع** لتشغيل إضاءة الفرن. لتسخين الفرن مسبقا بسرعة.
	**الطهي التقليدي** لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.
	**الخبز التقليدي** للطهي على رفين كحد أقصى في وقت واحد. ومن الجيد تبديل موضع صواني الخبيز في منتصف عملية الطهي. تتيح هذه الوظيفة طهي أنواع متعددة من الأطعمة (مثل السمك والخضروات) وذلك على أرفف مختلفة في نفس الوقت.
	**وظيفة الشواية** لشواء شرائح اللحم، الكباب والسجق وطهي غراتان الخضروات والخبز المحمص. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 200 مل من ماء الشرب.
	**الشواية التربو** شواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 200 مل من ماء الشرب.
	**الرف السفلي** يمكن استخدام هذه الوظيفة لإكمال طهي الفطائر المحشوة أو لتغليظ قوام الحساء. استخدم هذه الوظيفة في آخر 15/10 دقيقة للطهي.
	**إذابة التجمد** لإسراع إذابة تجمد الطعام.
	**كعكة مالحة** لطهي فطيرة الخضار، وفطيرة الكيش بحشوة سائلة (متبلة أو حلوة) على رف منفرد. ينتج عن هذه الوظيفة سطح أو قاعدة مستوية، ذهبية ومقرمشة، استخدم الرف الثاني. قم بإحماء الفرن على درجة الحرارة المطلوبة ثم ضع الطعام فيه عند الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة.

الكماليات

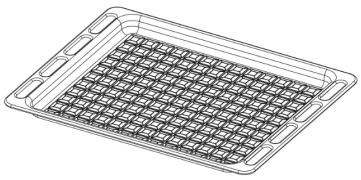
شبكة



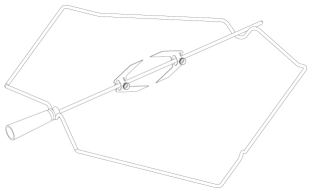
صينية عميقة



صينية الخبيز



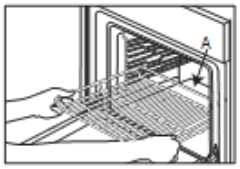
طقم السيخ الدوار



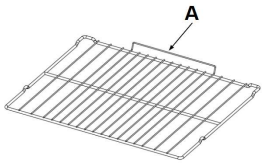
قد يختلف عدد ونوع الكماليات تبعا للطراز الذي اشتريته. يمكن شراء الكماليات الأخرى غير الموردة بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

إدخال الأرفف السلكية والكماليات الأخرى في الفرن

1. أدخل الرف السلكي بشكل أفقي، بحيث يكون الجزء البارز "A" متجهاً لأعلى (شكل 1A، شكل 1B)



شكل 1A



شكل 1B

2. يتم إدخال الكماليات الأخرى، مثل صينية تجميع القطرات وصينية الخبيز، بنفس طريقة إدخال الشبكة السلكية (شكل 2).



شكل 2

يسرد الجدول أفضل الوظائف والكماليات والمستويات للاستخدام في طهي الأنواع المختلفة من الطعام. وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، 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.

الوصفة	الوظيفة	الإحماء	درجة الحرارة. (°م)	المدة (دقيقة)	المستوى (رقم-L) والكماليات
كيك مختمر / كيك اسفنجي	الطهي التقليدي	نعم	170	50 - 30	L-2
كيك مختمر / كيك اسفنجي	الخبيز بالتوزيع الحراري	نعم	160	70 - 40	L-4 L-2
كيك محشو (فطيرة محشوة بالجبن، فطيرة محشوة، فطيرة محشوة بالفاكهة)	الطهي التقليدي	نعم	180 - 160	60 - 40	L-2
كيك محشو (فطيرة محشوة بالجبن، فطيرة محشوة، فطيرة محشوة بالفاكهة)	الخبيز بالتوزيع الحراري	نعم	170 – 150	70 - 40	L-4 L-2
كعك / بسكويت شورت بريد	الطهي التقليدي	نعم	140	60 - 30	L-3
كعك / بسكويت شورت بريد	الخبيز بالتوزيع الحراري	نعم	140	60 - 30	L-4 L-2
قطع كيك صغيرة / مافن	الطهي التقليدي	نعم	180 - 160	50 - 20	L-3
قطع كيك صغيرة / مافن	الخبيز بالتوزيع الحراري	نعم	160	50 - 30	L-4 L-2
معجنات الشو	الطهي التقليدي	نعم	200 - 170	50 - 20	L-3
معجنات الشو	الخبيز بالتوزيع الحراري	نعم	180 - 160	50 - 20	L-4 L-2
ميرينجز	الطهي التقليدي	نعم	100 - 80	200 - 120	L-3
ميرينجز	الخبيز بالتوزيع الحراري	نعم	100 - 80	200 - 120	L-4 L-2
بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا	الطهي التقليدي	نعم	250 - 190	50 - 15	L-2
بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا	الخبيز بالتوزيع الحراري	نعم	230 - 190	50 - 20	L-4 L-1
الفطائر المتبلة (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)	كعكة مالحة	نعم	180	60 - 30	L-3
الفطائر المتبلة (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)	الخبيز بالتوزيع الحراري	نعم	180 - 170	70 - 30	L-3 L-2
الفطائر المتبلة (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)	كعكة مالحة	نعم	180	70 - 30	L-3 L-1
مخبوزات فول-أو-خان / باف باستري	الطهي التقليدي	نعم	190 - 170	40 - 15	L-3
مخبوزات فول-أو-خان / باف باستري	الخبيز بالتوزيع الحراري	نعم	180 - 160	40 - 15	L-3 L-1
لازانيا / فطائر / معكرونة مخبوزة / كانيلوني	الطهي التقليدي	نعم	200 - 180	65 - 30	L-3
لحم ضأن / لحم عجل /لحم بقر / لحم دسم 1 كجم	الشواية التربو	-	190 - الحد الأقصى	90 - 40	L-3
دجاج / أرانب / بط 1 كجم	الشواية التربو	نعم	230 - الحد الأقصى	100 - 50	L-3
دجاج / أرانب / بط 1 كجم	الشواية التربو	-	230 - الحد الأقصى	100 - 50	L-3
ديك رومي / أوز 3 كجم	الشواية التربو	-	160 - الحد الأقصى	170 - 130	L-3
سمك فيليه / شرائح ستيك	وظيفة الشواية	-	230 - الحد الأقصى	30 - 10	L-4
خضروات محشية (طماطم، كوسة، باذنجان)	الشواية التربو	-	230 - الحد الأقصى	60 - 30	L-3
جراتان الخضروات	وظيفة الشواية	-	230 - الحد الأقصى	30 - 10	L-4
التوست	وظيفة الشواية	5‘	حد أقصى	2 - 1	L-4
السجق / الكباب / لحم الضلوع / هامبرجر	وظيفة الشواية	-	230 - الحد الأقصى	30 - 15	L-4
بطاطس محمرة	الشواية التربو	-	230 - الحد الأقصى	60 - 30	L-3
فخذ ضأن / سيقان	الشواية التربو	-	200 - الحد الأقصى	100 - 50	L-3

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

التنظيف والصيانة

أوقف المفتاح الرئيسي وتأكد من أن الموقد بارد قبل التنظيف.
قبل التشغيل مرة أخرى، تأكد من أن عناصر التحكم جميعها في وضع الإيقاف.

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

قم بإجراء الأعمال المرغوبة بينما الفرن بارد.

افصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.

لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار.

احرص على استخدام القفازات الواقية في جميع الأعمال.

افصل الجهاز من مصدر الإمداد بالكهرباء.

تنظيف الموقد الخزفي

- لا تستخدم إسفنجات خشنة أو حشوات تنظيف خادشة لأنها قد تلحق الضرر بالزجاج.
- بعد كل استخدام، قم بتنظيف الموقد (عندما يبرد) لإزالة أية ترسبات أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة.
- عدم الحفاظ على السطح في حالة نظيفة قد يقلل من حساسية أزرار لوحة التحكم.
- اقتصر على استخدام كاشطة فقط عند وجود بقايا ملتصقة بالموقد. اتبع تعليمات الجهة الصانعة للكاشطة لتفادي خدش الزجاج.
- السكر أو الأطعمة التي بها نسبة عالية من السكر تتسبب في إلحاق الضرر بالموقد ويجب إزالتها على الفور.
- الملح والسكر والرمل يمكن أن تخدش السطح الزجاجي.
- استخدم قطعة قماش ناعمة أو ورق مطبخ له قدرة على الامتصاص أو منظف خاص بالموقد (اتبع إرشادات الجهة الصانعة).
- انسكاب السوائل على نطاقات الطهي قد يتسبب في تحريك الإناء أو اهتزازاه..
- قم بتجفيف الموقد بعناية بعد تنظيفه.

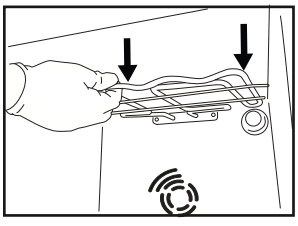
الأسطح الخارجية

- قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. جففها بواسطة قطعة قماش جافة.
- لا تستخدم المنظفات الآكالة أو الكاشطة. إذا حدث تلامس لأي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز بدون قصد، قم بتنظيفها على الفور بقطعة رطبة من الألياف الدقيقة.

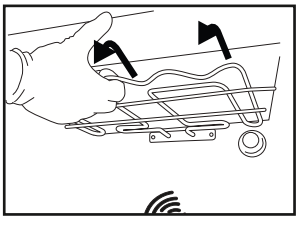
تجنب استخدام منتجات قاعدتها كحولية مثل الكحول المحول.

تحريك عنصر التسخين العلوي

1. اخلع الشبكات الجانبية الحاملة للكماليات.
2. اسحب عنصر التسخين إلى الخارج قليلاً(شكل1)وأنزله(شكل2).
3. لإعادةتركيبعنصرالتسخين،ارفعهواسحبهتجاهكقليلاً،معالتأكدمناستقراره علىالدعامات لجانبية.



شكل 2



شكل 1

الأسطح الداخلية

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

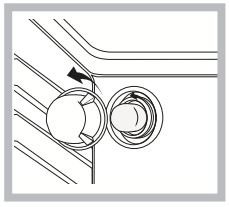
قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.

الكماليات

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

تغيير اللمبة

1. افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء
2. قم بحل غطاء المصباح واستبدل اللمبة ثم أعد ربط غطاء المصباح مرة أخرى.



1. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.

ملاحظة: استخدم لمبات 40 واط/230 فلط من نوع G9

اللمبة المركبة بالمنتج مصممة خصيصا للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل (المواصفة EC 244/2009).

- لا تتعامل مع اللمبات بيديك المجردتين

تتوفر لمبات المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع.

فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللمبة.

تنظيف الفرن بالبخار

نوصي باستخدام هذه الطريقة لتنظيف الفرن خاصة بعد طهي اللحوم ذات الدهون العالية (المشوية).

تسمح عملية التنظيف هذه بتسهيل إزالة الأوساخ من جدران الفرن عن طريق توليد البخار الذي يتم إنشاؤه داخل تجويف الفرن لتسهيل التنظيف. !

هام! قبل البدء في البخار - التنظيف:

قم بإزالة أي بقايا طعام ودهون من قاع الفرن.

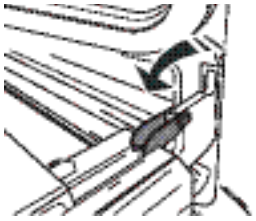
قم بإزالة أم يلحقات بلافرن)شبكات أواني تجعيم القطرات (. قم بإجراء ء العمليات المذكورة أعلاه وفقا لإجراء الاتا ي:

1. ضع 250 مل من ماء الشرب في صينية الخبيز في الفرن، وضعها على الرف السفلي. في الموديلات غير المزود بصينية تجميع القطرات استخدم لوح الخبيز وضعه على الحفل ماي الرف ال سفلي:
2. اختر وظيفة الفرن (الطهي التقليدي) CONVENTIONAL واضبط درجة الحرارة على 90 ° م;
3. اتركه لي الفرن ملد35 ة ديقة،
4. اوقف ال فرن،
5. بمجرد أن يبرد الفرن، ميكحتف كذ البب ا لإكل ام انتلظفي باملاء وقطعة م ش امة بللة،
6. قم بإزالة أتم مايم ي بقية من اتلجوفي بعد الاتنهاء من انتلظفي

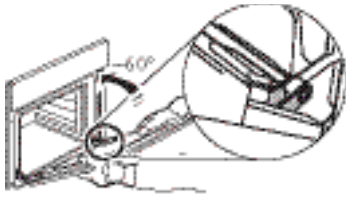
ذعد الاتنهاء من انتلظفي بلابخار، بعد طهي الأطعمة الدينهة بشكل خص ا، أو ذعدت امجد صعوبة في إزالة الدهون، قد تحجاج إلى إكل ام انتلظفي بلاطريقة اتلقليدية، املوضحة في الفقرة السابقة. فقط قم بنتظفي الفرن وهو بارد!

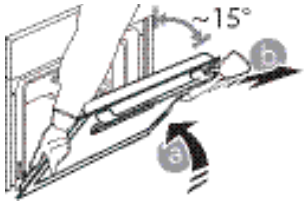
إزالة الباب الزجاجي للفرن وإعادة تركيبه

1. لخلع الباب افتحه بشكل كامل وقم بإنزال 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).

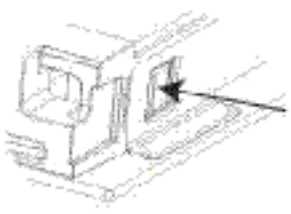


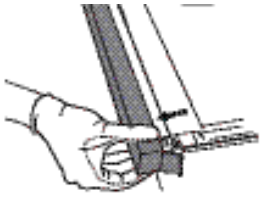


ضع الباب على جانبه بحيث يستند إلى سطح طري.
3. أعد تركيب الباب بتحريكه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع موضع التثبيت ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.
4. قم بإنزال الباب وافتحه تماما.
قم بإنزال السقاطات إلى وضعها الأصلي: وتأكد من إنزالها للأسفل تماما.
5. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه.

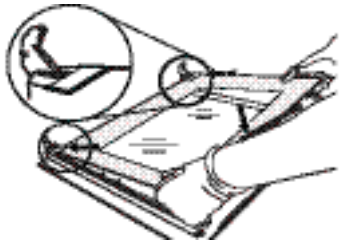
انقر للتنظيف - تنظيف الزجاج

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. عند إعادة تجميع زجاج الباب الداخلي، أدخل لوح الزجاج بشكل صحيح بحيث يكون النص المكتوب غير مقلوب ويسهل قرأته.



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

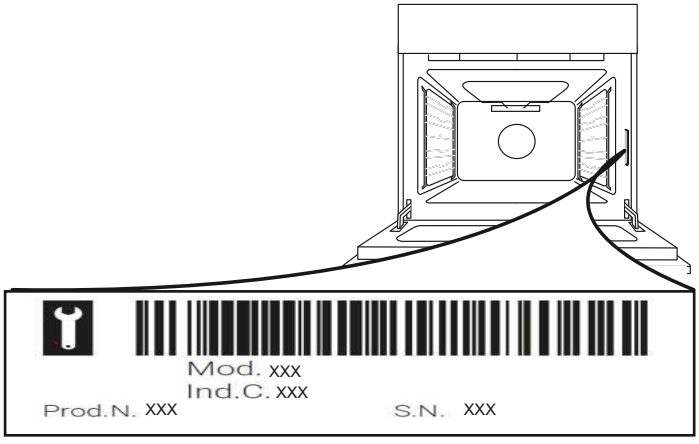
تحري الأعطال وإصلاحها

ماذا تفعل إذا...	الأسباب المحتملة	الحلول
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 قائما.

خدمة ما بعد البيع

للحصول على المساعدة اتصل بالرقم المبين في كتيب الضمان المرفق بالمنتج أو اتبع التعليمات الموجودة على موقعنا الإلكتروني.
كن على استعداد للآتي:

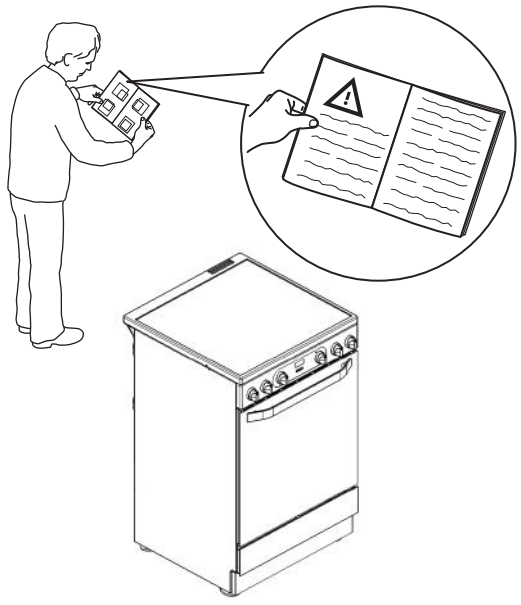
- وصف مختصر للمشكلة،
- اذكر نوع المنتج والطراز بدقة،
- كود المساعدة (الرقم التالي لكلمة SERVICE في لوحة التمييز المثبتة على المنتج والتي يمكنك رؤيتها على الحافة الداخلية عندما يكون باب الفرن مفتوحا)،
- عنوانك بالكامل،
- رقم الهاتف.



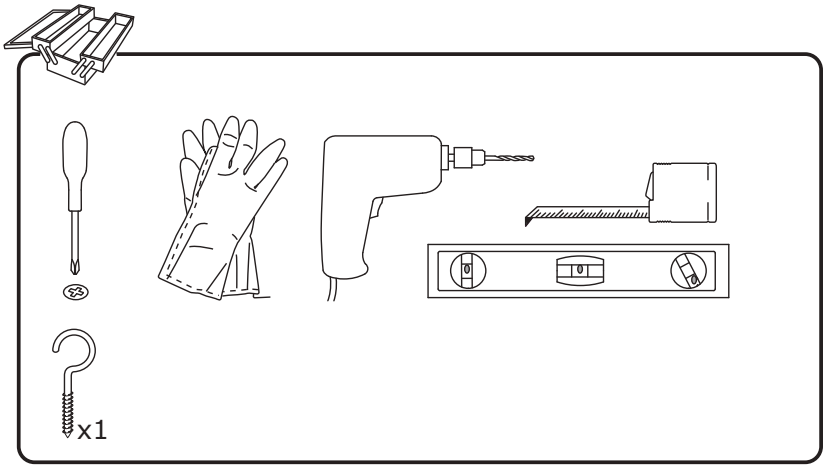
يرجى ملاحظة: عند الحاجة للقيام بأية إصلاحات، يرجى الاتصال بمركز خدمة معتمد يضمن تركيب قطع الغيار الأصلية وإجراء أعمال الإصلاح بصورة صحيحة.
يرجى الرجوع إلى كتيب الضمان المرفق للمزيد من المعلومات حول الضمان.

مواصفات الجهاز الكاملة، بما فيها معدلات كفاءة استهلاك الطاقة لهذا الفرن، يمكن قرأتها وتحميلها من موقعنا الإلكتروني www.indesit.com website

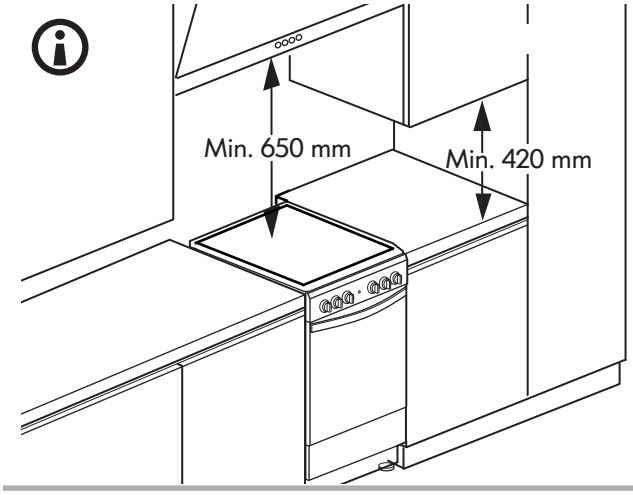
1

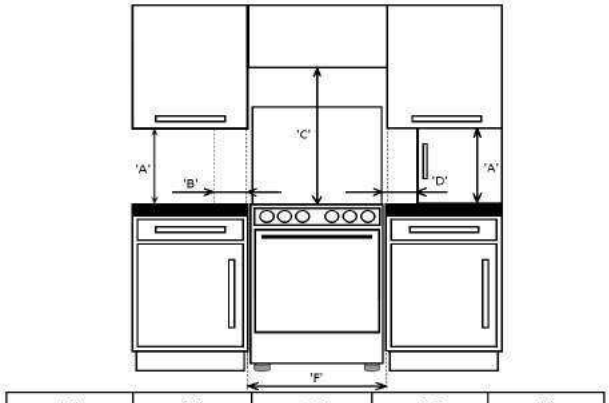


2



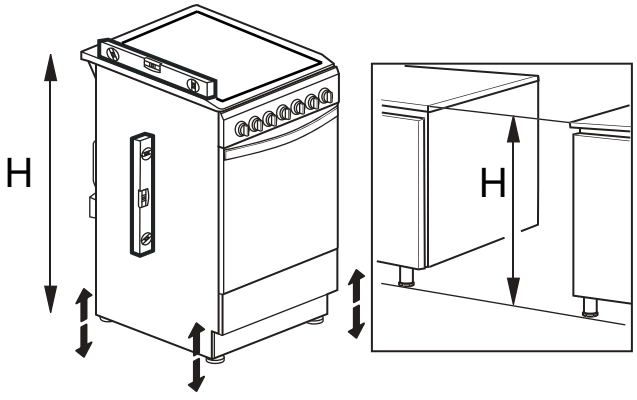
3

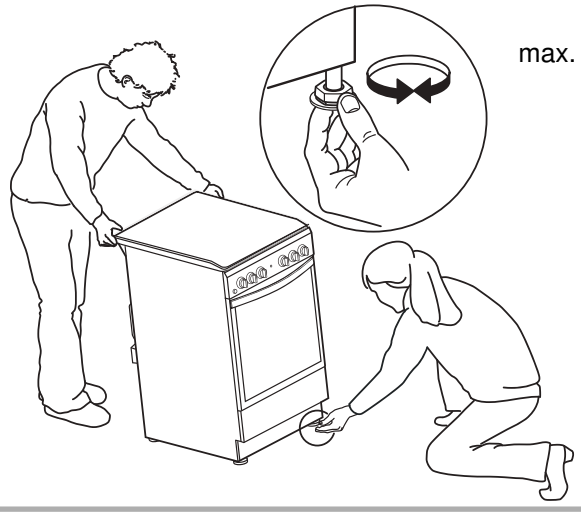


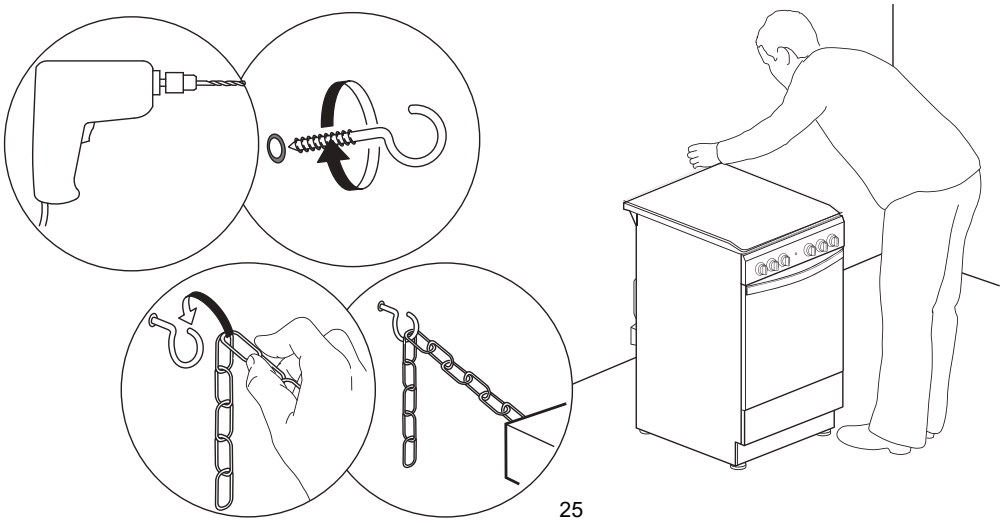


'A'	'B'	'C'	'D'	'F'
420mm Min	150mm Min	650mm Min	150mm Min	600mm Min

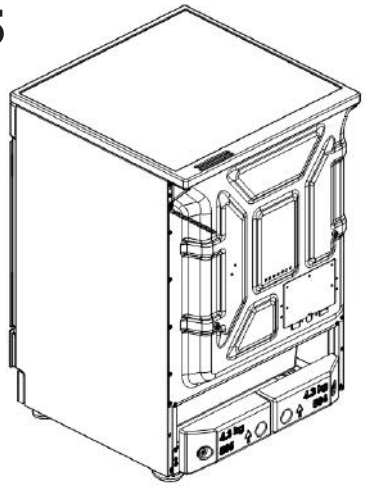
4

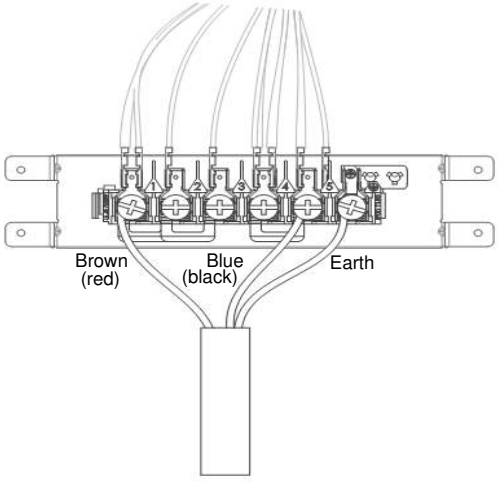






5





6

6.1



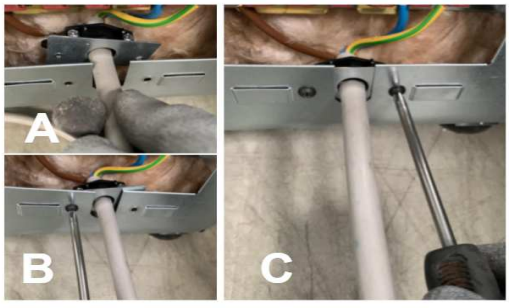
6.2



6.3



6.4



6.5



7

