

ЩОДЕННИЙ ДОВІДНИК ПОСІБНИК



ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ INDESIT

Щоб отримати докладнішу допомогу та підтримку, зареєструйте свій виріб на сайті за посиланням www.indesit.com/register

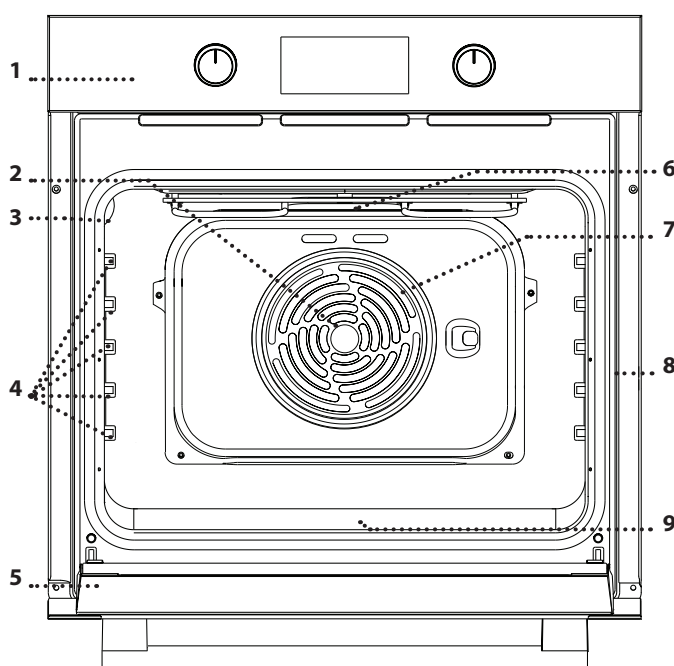


Ви можете завантажити інструкції з техніки безпеки й посібник з експлуатації та догляду, відвідавши наш веб-сайт docs.indesit.eu та дотримуючись інструкцій на зворотньому боці цього буклету.



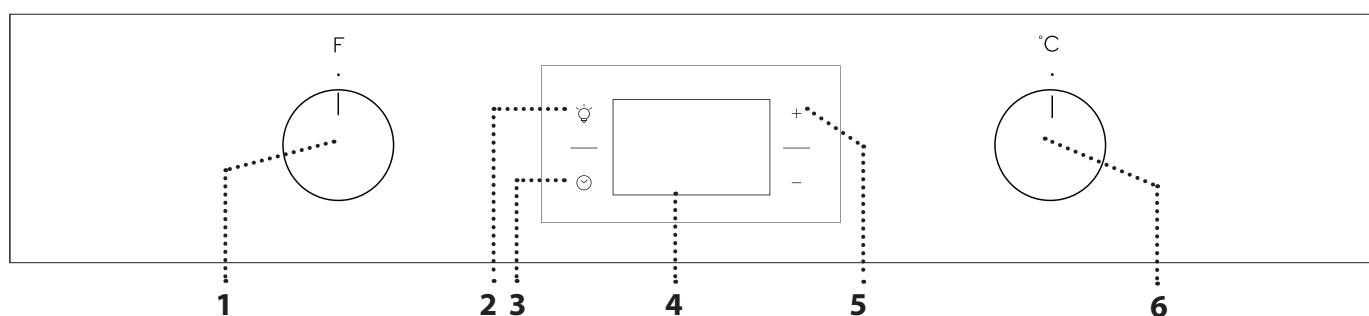
Перед використанням приладу уважно прочитайте посібник «Техніка безпеки та охорона здоров'я».

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Лампочка
4. Напрявні для решітки (рівень вказано на стінці робочої камери)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент / гриль
7. Круговий нагрівальний елемент (невидимий)
8. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
9. Нижній нагрівальний елемент (невидимий)

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКА ВИБОРУ

Щоб увімкнути духову шафу, оберіть будь-яку функцію. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть кнопку у положення 0.

2. СВІТЛО

Коли духову шафу увімкнена, натисніть сюди, щоб увімкнути або вимкнути лампу відсіку.

3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Для доступу до налаштувань часу приготування, затримки запуску і таймера. Для відображення часу, коли духову шафу вимкнено.

4. ДИСПЛЕЙ

5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ
Для змінення налаштувань часу приготування.

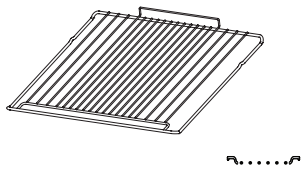
6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверніть, щоб обрати бажану температуру, коли активовано функції ручного режиму. Для використання функції «Turn & Cook» утримуйте на позначці ●.

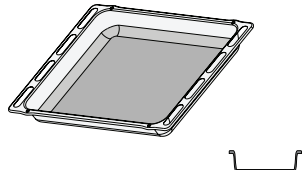
Увага! Ручки висувуються. Натисніть на центр ручки, щоб висунути її назовні.

ПРИЛАДДЯ

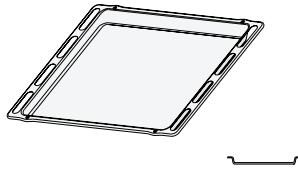
РЕШІТКА



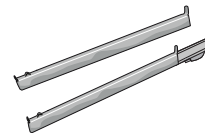
ЛОТОК (ЗА НАЯВНОСТІ)



ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



КОВЗНІ ПОЛИЦІ



Кількість та тип приладдя може відрізнятись залежно від придбаної моделі.
Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ

• Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахиленою вгору, і натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу. Потім посувайте її горизонтально уздовж напрямної решітки до упору. Інше приладдя, таке як деко для випікання, вставляйте горизонтально, посуваючи його уздовж напрямних для

решітки.

- Можна вийняти напрямні для решітки, щоб полегшити очищення духової шафи: потягніть їх, щоб вийняти.
- Ковзні полиці можна виймати або встановлювати на будь-якому рівні.

ФУНКЦІЇ



ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.



БАГАТОРІВНЕВЕ ПРИГОТУВАННЯ

Для приготування різних страв, для яких потрібна однакова температура приготування, на кількох полицях (максимум три) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.



XL COOKING

Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Рекомендуємо повертати м'ясо під час готування, щоб усі боки підсмажувалися рівномірно. Також рекомендуємо час від часу поливати шматок м'яса соусом, щоб він не був надто сухим.



PIZZA

Для випікання піци та хліба різних типів і розмірів. У середині процесу приготування бажано поміняти місцями деко для випікання.



GRILL

Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати деко для випікання, щоб збирати сік, який витікає при готуванні. Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 200 мл питної води.



GRATIN

Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Рекомендуємо використовувати деко для випікання, щоб збирати сік, який витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 200 мл питної води.



ПІДІГРІВАННЯ

Для сприяння ефективному підніманню солодкого або пікантного тіста. Для забезпечення якісного піднімання не вмикайте цю функцію, якщо духова шафа й досі гаряча після циклу готування.




FRESH COOK

Залучені усі нагрівальні елементи та вентилятор, завдяки чому забезпечується постійний рівномірний розподіл тепла по всій духовій шафі. Для цього режиму готування попереднє підігрівання не є обов'язковим. Цей режим рекомендується особливо для приготування розфасованих харчових продуктів (заморожених або попередньо приготованих). Ви можете отримати найкращі результати, використовуючи лише одну полицю для приготування.



ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ ЕКО

Для приготування печені та фаршированих шматків м'яса на одній полиці. Їжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря. При використанні функції «ЕКО» індикатор залишається вимкненим протягом готування, але його можна знову увімкнути, натиснувши кнопку .



HYDROCLEANING

Дія пари, що вивільнюється у цьому спеціальному низькотемпературному циклі очищення, дозволяє легко видалити бруд і залишки їжі. Налийте 200 мл питної води на дно духової шафи, цю функцію слід активувати тільки тоді, коли піч холодна.





TURN & COOK



Ця функція автоматично обирає ідеальну температуру та час для випікання різноманітних страв, включаючи м'ясо, рибу, пасту, солодощі та овочі. Увімкніть функцію, коли духова шафа холодна.


ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

При першому увімкненні приладу необхідно встановити час: Натискайте , поки значок  та дві цифри годин не почнуть блимати на дисплеї.



За допомоги кнопки **+** або **-** встановіть значення годин і натисніть  для підтвердження. Почнуть блимати дві цифри хвилин. Використовуйте **+** або **-**, щоб встановити хвилини, та натисніть  для підтвердження.

Увага! Якщо значок  блимає, наприклад, після тривалих перебоїв у подачі електроенергії, необхідно встановити час.

2. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: Це цілком нормально.

Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї усе приладдя. Нагрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години, бажано з використанням функції «XL Cooking». При цьому піч має бути порожньою.

Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Увага! Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Щоб обрати функцію, встановіть *ручку вибору* на символ, що відповідає бажаній функції: Засвітиться дисплей і пролунає звуковий сигнал.




2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

РУЧНА ФУНКЦІЯ


Для початку виконання обраної функції поверніть *ручку термостата*, щоб встановити бажану температуру.



Зверніть увагу. Під час приготування можна змінити функцію, повертаючи *ручку вибору*, або відрегулювати температуру, повертаючи *ручку термостата*.

Функція не буде запущена, якщо *ручка термостата* знаходиться в положенні . Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки у разі встановлення часу готування) і таймер.

TURN & COOK

Щоб запустити функцію «Turn & Cook», оберіть функцію, повернувши *регулятор вибору* до відповідної позначки, та утримуючи *ручку термостата* в положенні .

Для завершення приготування поверніть *регулятор вибору* в положення "0".

Зверніть увагу. Можна встановити час завершення

готування і таймер.

Для отримання найкращих результатів з функцією «Turn & Cook» дотримуйтеся запропонованої ваги для кожного виду страв, поданих у наступній таблиці.

Продукт	Рецепт	Маса (кг)
М'ясо	Запечена телятина, ростбіф з кров'ю	0,6 - 0,7
	Курча / ніжка ягняти шматочками	1,0 - 1,2
Риба	Філе лосося / запечена риба (ціла)	0,9 - 1,0
	Риба в пергаменті	0,8 - 1,0
Овочі	Фаршировані овочі	1,8 - 2,5
	Овочевий пиріг	1,5 - 2,5
Солоні пироги	Кіш лорен / кастард	1,0 - 1,5
Макарони	Лазанья / тімбаль з пасти або рису	1,5 - 2,0
	Pastry (Випічка)	Дріжджовий пиріг / кекс з родзинками
	Печені яблука	1,0 - 1,5
Хліб	Хлібина	0,5 - 0,6
	Багети	0,5 - 0,8


ПІДІГРІВАННЯ


Щоб розпочати виконання функції «Підігрівання», встановіть *ручку термостата* на відповідний символ; Якщо у духовій шафі встановлено іншу температуру (або якщо температура порожнини перевищує 65°C), функція не запуститься.

Увага! Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки у разі встановлення часу готування) і

таймер.

3. ПРОГРІВАННЯ

Коли почнеться виконання функції, звуковий сигнал і блимаючий значок  на дисплеї будуть вказувати на те, що активовано фазу попереднього підігріву.



У кінці цієї фази пролунає звуковий сигнал і значок  на дисплеї почне постійно світитися, це вказуватиме на те, що духову шафу досягла заданої температури: У цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готування.

Увага! Якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.




. ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ

Перед початком програмування готування необхідно вибрати функцію.




ТРИВАЛІСТЬ

Натисніть і утримуйте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  і «00:00».





За допомоги кнопки  або  встановіть бажаний час готування, потім натисніть  для підтвердження.




Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що приготування їжі завершено.

Примітки: Щоб скасувати встановлений час готування, натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок , потім за допомоги кнопки  скиньте час готування на значення "00:00". Цей час готування включає фазу попереднього нагрівання.

ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ/ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Після встановлення часу готування початок виконання функції може бути відкладено за рахунок програмування часу завершення її виконання: Натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  і значення поточного часу запуску.



За допомоги кнопки  або  встановіть бажаний час завершення готування і натисніть  для підтвердження.

Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: Функцію буде призупинено до її автоматичного запуску після періоду часу, який розраховано так, щоб закінчити приготування у встановлений час.

Примітки: Для скасування цього налаштування, вимкніть духову шафу, встановивши *ручку вибору* у положення **0**.

ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ



Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що виконання функції завершено.






Поверніть *ручку вибору*, щоб обрати іншу функцію, або у положення «**0**», щоб вимкнути духову шафу.

Увага! Якщо таймер увімкнений, на дисплеї попеременно з'являтиметься напис «END» та час, що залишився.

. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА


Ця опція не перериває та не програмує функції готування, але дозволяє використовувати дисплей для відображення таймера під час виконання функції або коли духову шафу вимкнено. Натискайте  поки позначка  є "00:00" та "00:00" не почне блимати на дисплеї.



За допомоги кнопки  або  встановіть бажаний час і натисніть  для підтвердження. Після того як таймер завершить зворотний відлік обраного часу, пролунає звуковий сигнал.

Примітки: Щоб вимкнути таймер, натискайте кнопку , поки значок  не почне блимати, потім за допомоги кнопки  скиньте час до значення «00:00».

. ФУНКЦІЯ «HYDROCLEANING»

Щоб активувати функцію «Hydrocleaning», налейте 200 мл питної води у нижню частину духової шафи, потім встановіть *ручку вибору* та *ручку термостату* на значок .

Увага! Положення значка не відповідає температурі у духовій шафі під час циклу чищення.

Функцію буде активовано автоматично: На дисплеї відобразатиметься час до завершення виконання функції попеременно з написом «HYD».

Увага! Можна запрограмувати лише час завершення виконання цієї функції. Автоматично встановлюється тривалість 35 хвилин.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Пироги з дріжджового тіста		Так	160 - 180	30 - 90	2/3
		Так	160 - 180	30 - 90	4 1
Пиріг із начинкою (чізкейк, штрудель, фруктовий пиріг)		Так	160 - 200	35 - 90	2
		Так	160 - 200	40 - 90	4 2
Печиво/тарталетки		Так	160 - 180	20 - 45	3
		Так	150 - 170	20 - 45	4 2
		Так	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Заварні тістечка		Так	180 - 210	30 - 40	3
		Так	180 - 200	35 - 45	4 2
		Так	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Безе		Так	90	150 - 200	3
		Так	90	140 - 200	4 2
		Так	90	140 - 200	5 3 1
Піца / хліб		Так	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Так	190 - 250	20 - 50	4 2
Заморожена піца		Так	250	10 - 20	3
		Так	230 - 250	10 - 25	4 2
Солоні пироги (овочевий пиріг, пиріг кіш)		Так	180 - 200	40 - 55	3
		Так	180 - 200	45 - 60	4 2
		Так	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Воловани / печиво з листкового тіста		-	190 - 200	20 - 30	3
		-	180 - 190	20 - 40	4 2
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		Так	190 - 200	45 - 65	2
Ягнятина/телятина/ яловичина/ свинина 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	3
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		Так	180 - 190	110 - 150	2

ФУНКЦІЇ							
	Традиційно	Grill	Gratin	Pizza	Багаторівневе приготування	XL cooking	Примусова вентиляція еко

ПРИЛАДДЯ						
	Решітка	Форма для випікання або форма для тортів на решітці	Деко для випікання/ лоток або форма для випікання на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон / деко для випікання з 200 мл води	

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	РІВЕНЬ І АКСЕСУАРИ
Курятина/кролятина/качатина 1 кг		Так	200 – 230	50 – 100	2
Індичка / гуска 3кг		–	190 – 200	100 - 160	2
Запечена риба/у пергаменті (філе, ціла)		Так	170 – 190	30 - 50	2
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 – 200	50 – 70	2
Підсмажений хліб		-	250	2 - 6	5
Рибне філе / скибки		—	230 - 250	20 - 30*	4 3
Ковбаски/кебаби/ поребрина/гамбургери		–	250	15 - 30*	5 4
Смажене курча 1-1,3 кг		Так	200 – 220	55 - 70**	2 1
Ростбіф із кров'ю 1 кг		Так	200 - 210	35 - 50**	3
Нога ягняти / гомілка		Так	200 - 210	60 - 90**	3
Смажена картопля		Так	200 - 210	35 - 55**	3
Овочева запіканка		—	200 - 210	25 - 55	3
М'ясо та картопля		Так	190 - 200	45 - 100***	4 1
Риба й овочі		Так	180	30 - 50***	4 1
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100***	4 1
Повноцінна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	180 – 190	40 - 120***	5 3 1
Смажене м'ясо/фаршировані шматки м'яса		—	170 - 180	100 - 150	2

Відображається час, який не враховує фазу попереднього підігрівання: Рекомендуємо класти їжу до духової шафи і встановлювати час готування тільки після досягнення необхідної температури.

* Переверніть страву через половину часу приготування.

**Переверніть страву через дві третини часу приготування (якщо необхідно).

***Передбачувана тривалість часу: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

На сайті docs.indesit.eu завантажте «Довідник із використання та догляду», де ви знайдете таблицю перевірених рецептів, складену для органів сертифікації згідно зі стандартом IEC 60350-1.

ФУНКЦІЇ							
	Традиційно	Grill	Gratin	Pizza	Багаторівневе приготування	XL cooking	Примусова вентиляція еко
ПРИЛАДДЯ							
	Решітка	Форма для випікання або форма для тортів на решітці	Деко для випікання/ лоток або форма для випікання на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон / деко для випікання з 200 мл води		

ОБСЛУГОВУВАННЯ Й ОЧИЩЕННЯ

Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.

Під час виконання будь-яких операцій використовуйте захисні рукавички.

Виконуйте необхідні операції, коли духовна шафа холодна.

Від'єднайте прилад від джерела живлення.

Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ


Протирайте поверхні вологою тканиною з мікрОВОлокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.

Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою ганчіркою з мікрОВОлокна.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

• Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.

Активуйте функцію «Hydrocleaning» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.

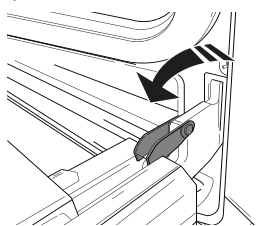
- Для полегшення очищення скла дверцята легко знімаються і потім встановлюються на місце  www
- Скло дверцят мийте відповідним рідким м'яким засобом.
- Для очищення верхньої панелі духової шафи верхній нагрівальний елемент гриля можна опустити: витягніть нагрівальний елемент з його гнізда, а потім опустіть його. Щоб встановити нагрівальний елемент на місце, підніміть його угору, трохи потягніть до себе і переконайтеся, що опорний виступ надійно зафіксовано.

ПРИЛАДДА

Замочуйте аксесуари у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Рештки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

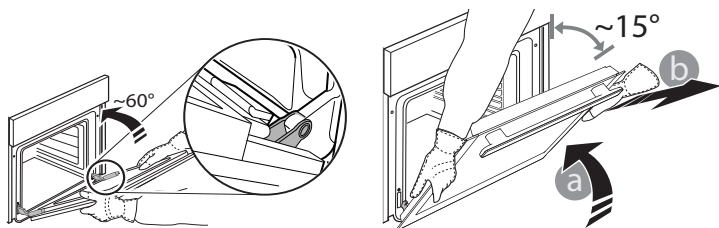
1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцята до упору.

Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.

Щоб зняти дверцята, зачиняйте і водночас тягніть їх угору (а), поки вони не вивільняться із опорних місць.



Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

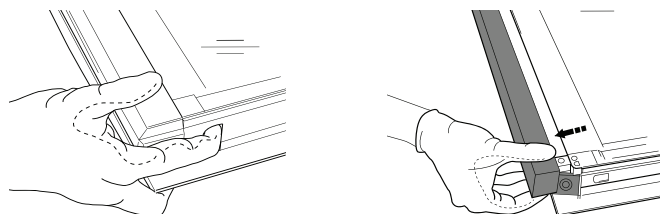
3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину у пазі.

4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.

5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте описані вище кроки.

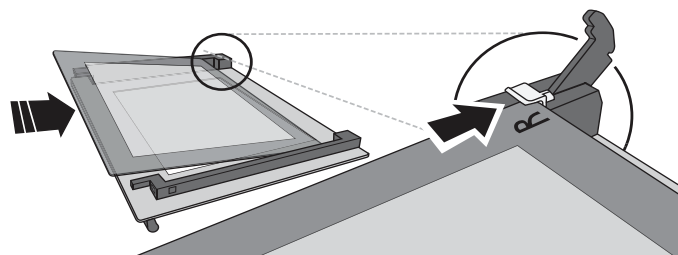
НАТИСНІТЬ ЩОБ ОЧИСТИТИ - ОЧИЩЕННЯ СКЛА

1. Коли знімете дверцята і покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатора і зніміть верхню кромку дверцят, потягнувши їх на себе.



2. Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.

3. Щоб правильно встановити внутрішнє скло на місце, переконайтеся, що символ «R» видно у лівому куті, а прозора поверхня (без зображень) знаходиться зверху. Спочатку вставте довгу сторону скла, позначену символом «R» в опорні гнізда, потім опустіть його у потрібне положення.



4. Встановіть на місце верхню кромку: Клацання свідчить про правильне установлення. Перш ніж встановити дверцята, переконайтеся у надійності ущільнення.

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи не зникла несправність.
На дисплеї відображається літера F і число після неї.	Програмна проблема.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування і повідомте літеру або число, яке відображається після літери «F».

КОРИСНІ ПОРАДИ

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці наведені найкращі функції, приладдя та рівні для приготування різних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується.

Указані температура та час готування орієнтовні; вони можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте аксесуари з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випікання та деко темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та аксесуарами із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

Функція «Багаторівневе приготування» («Multilevel») дозволяє одночасно готувати різні справи (наприклад, рибу й овочі) на різних полицях. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

ДОВІДКОВИЙ ЛИСТОК ТЕХНІЧНИХ ДАНИХ

Повні технічні характеристики виробу, які містять показники енергоефективності для цього приладу, можна завантажити з веб-сайту docs.indesit.eu

ЯК ОТРИМАТИ «ДОВІДНИК ІЗ ВИКОРИСТАННЯ ТА ДОГЛЯДУ»

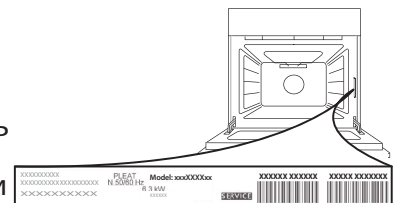
Завантажте «Довідник із використання та догляду» з нашого веб-сайту docs.indesit.eu (можна використати цей QR-код), вказавши комерційний код виробу.



Або зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування клієнтів.

ЗВЕРНЕННЯ ДО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ

Контактну інформацію можна знайти в гарантійному керівництві. У разі звернення до центру післяпродажного обслуговування вкажіть коди, які наведено на таблиці з паспортними даними виробу.



400010892961

Надруковано в Італії

