

ЩОДЕННИЙ ДОВІДНИК ПОСІБНИК



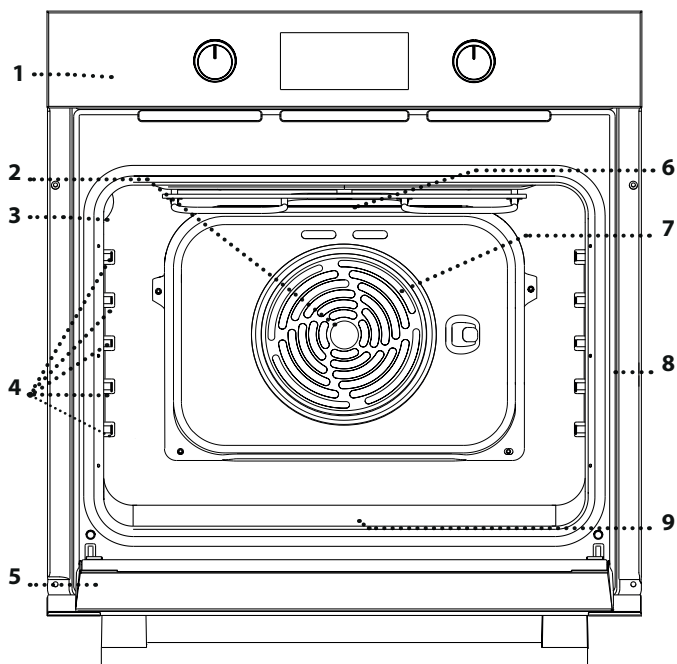
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ INDESIT
Щоб отримати більше інформації та підтримку, зареєструйте свій виріб на сайті за посиланням www.indesit.com/register



Ви можете завантажити інструкції з техніки безпеки і довідник із використання та догляду, відвідавши наш веб-сайт docs.indesit.eu та дотримуючись інструкцій на зворотньому боці цього буклету.

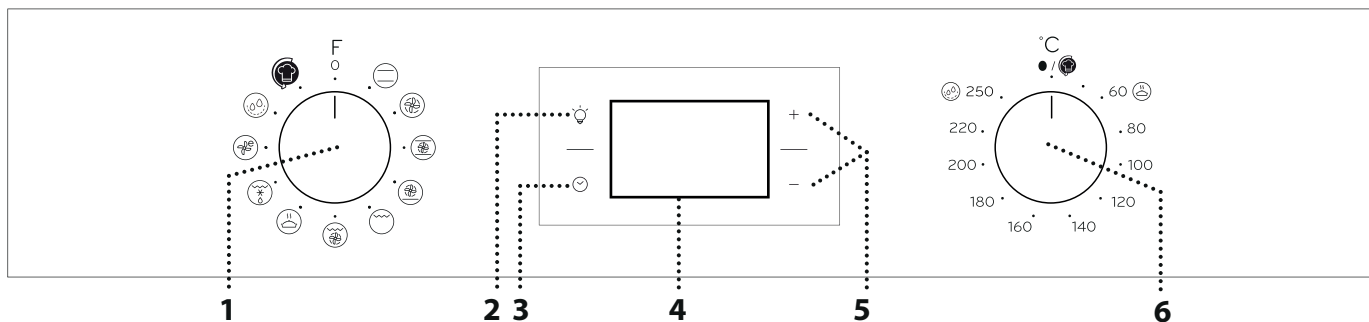
! Перед використанням виробу уважно прочитайте посібник «Техніка безпеки та охорона здоров'я»

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Лампочка
4. Бічні решітки
(рівень вказано на стінці робочої камери)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент / гриль
7. Круглий 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/F.

2. СВІТЛО

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

3. НАСТРОЮВАННЯ ЧАСУ


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

4. ДИСПЛЕЙ

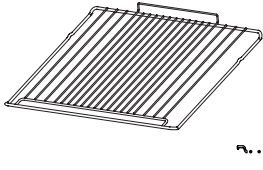
5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ

Для змінення налаштувань часу приготування.

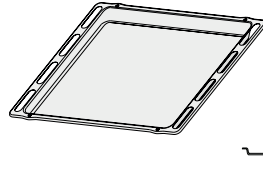
6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

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

РЕШІТКА



ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



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

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ

• Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахиленою вгору, і натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) вниз. Потім посувайте її горизонтально вздовж напрямних так далеко, як це можливо.

Інше приладдя, таке як деко для випікання, вставляйте горизонтально, посуваючи його уздовж напрямних для решітки.

• Напрямні можна видалити, щоб полегшити очищення духовки, потягнувши їх від бічних стінок.

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 (ГРИЛЬ)

Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо користуватися піддоном для збирання соку: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налийте у нього 200 мл питної води.



GRATIN (ЗАПІКАННЯ)

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курок). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налийте у нього 200 мл питної води.



ПІДІГРІВАННЯ

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



FREASY COOK

Цей режим рекомендується особливо для приготування розфасованих харчових продуктів (заморожених або попередньо приготованих). Ви можете отримати найкращі результати, використовуючи лише одну полицю для приготування. Для цього режиму готування попереднє підігрівання не є обов'язковим.



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 (ГІДРООЧИЩЕННЯ)

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 духовка холодна.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. УСТАНОВІТЬ ЧАС

При першому увімкненні приладу необхідно встановити час: Натискайте ☹, поки ☺ на дисплеї не почне миготіти значок і дві цифри годин.



За допомоги кнопок + або – встановіть значення хвилини та натисніть кнопку ☹ для підтвердження. Почнуть миготіти дві цифри хвилин. За допомоги кнопок + або – встановіть значення хвилини та натисніть кнопку ☹ для підтвердження.

Увага! Якщо значок ☹ миготить, 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 духовна шафа 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

РУЧНИЙ РЕЖИМ

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



Увага! 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 відповідного значка, та утримуючи *ручку термостата* в положенні ●☹. Для завершення приготування поверніть *регулятор вибору* в положення «O».

Увага! 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	Печеня з телятини, ростбїф середньої готовності	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 тїмбаль	1,5 - 2,5
Пікантні пироги	Кїш лорен / кастард	1,0 - 1,5
Макарони	Лазанья / тїмбаль з пасти або рису	1,5 - 2,0
Десерти	Дріжджовий пирїг / бісквітний пирїг / кекс з родзинками	0,9 - 1,2
	Печені яблука	1,0 - 1,5
хлїб	Хлїбина	0,5 - 0,6
	Плетений буханець хлїбу	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 значок, що миготить, 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 миготіти значок ⌚ і «00:00».



За допомогою кнопок + або – встановіть потрібний час приготування та натисніть кнопку ☺ 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.

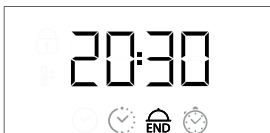
Увага! Щоб скасувати встановлений час готування, натискайте кнопку ☺, поки на дисплеї не почне миготіти значок ⌚, потім за допомогою кнопки – скиньте час готування на значення «00:00». Цей час готування включає фазу попереднього нагрівання.

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 миготіти значок ⌚ і значення поточного часу запуску.



За допомогою 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.



Увага! 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 поперемінно 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.

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



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

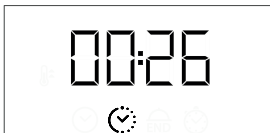
Увага! Щоб вимкнути таймер, натискайте кнопку ☺, поки значок ⌚ не почне миготіти, потім за допомогою кнопки – скиньте час до значення «00:00».

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 ☺.














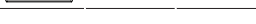























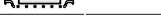





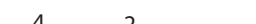










Увага! Положення значка не відповідає температурі у духовій шафі під час циклу очищення.

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



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

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста		Так	160 - 180	30 - 90	2 / 3 
		Так	160 - 180	30 - 90	4 1 
Пироги з начинкою (чизкейк, 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 
хліб		Так	180 - 200	30 - 80	4 2 
Заморожена піца		Так	220 - 250	15 - 25	3 
		Так	250	10 - 20	3 
		Так	230 - 250	10 - 25	4 2 
Солоні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)		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		Так	190 - 200	20-30	3 
		Так	180 - 190	20 - 40	4 2 
		Так	180 - 190	20 - 40	5 3 1 
Заморожена лазанья		Ні	200 - 220	30 - 50	3 
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		Так	190 - 200	45 - 65	2 

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	3
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		Так	180 - 190	110 - 150	2
Курятина / кролятина / качатина 1 кг		Так	200 - 230	50 - 100	2
Індичка / гуска 3 кг		—	190 - 200	100 - 160	2
Запечена риба / риба в пергаменті (філе, ціла)		Так	170 - 190	30 - 50	2
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50 - 70	2
Підсмажений хліб		5'	250	2 - 6	5
Рибне філе / скибки		—	230 - 250	15 - 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 з картоплею		Так	190 - 200	45 - 100***	4 1
Риба з овочами		Так	180	30 - 50***	4 1
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100***	4 1
Приготування кількох страв одночасно: 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 (за необхідності).

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

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

ФУНКЦІЇ	Традиційний режим	ГРИЛЬ	ЗАПІКАННЯ	Pizza	Багаторівневе приготування	XL Cooking	Freasy Cook	Примусова вентиляція еко

ПРИЛАДДЯ	Решітка	Лист для випікання або деко для випікання на решітці	Деко для випікання / лоток або деко для випікання на решітці	Піддон / деко для випікання	Деко для випікання / піддон з 200 мл води

ОБСЛУГОВУВАННЯ І ОЧИЩЕННЯ



Щоб отримати більше інформації, завантажте «Довідник із використання та догляду» з docs.indesit.eu

Забороняється застосовувати пароочисники.

Під час виконання будь-яких операцій використовуйте захисні рукавички.

Виконуйте необхідні операції, коли духову шафу холодна.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

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

. 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 залиште духову шафу охолонути і потім очистіть її, поки вона ще тепла, щоб видалити відкладення або плями, викликані залишками їжі. Щоб висушити конденсат, що утворився в результаті приготування їжі з високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім протріть її тканиною або губкою.

Відключіть духову шафу від електромережі.

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

. Активуйте функцію «Hydrocleaning» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.

. Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.

. Для полегшення очищення скла дверцят легко знімаються і потім встановлюються на місце.

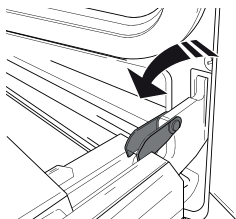
• Для очищення верхньої панелі духової шафи верхній нагрівальний елемент гриля можна опустити: витягніть нагрівальний елемент з його гнізда, а потім опустіть його. Щоб встановити нагрівальний елемент на місце, підніміть його угору, трохи потягніть до себе і переконайтеся, що опорний виступ надійно зафіксовано.

ПРИЛАДДА

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

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

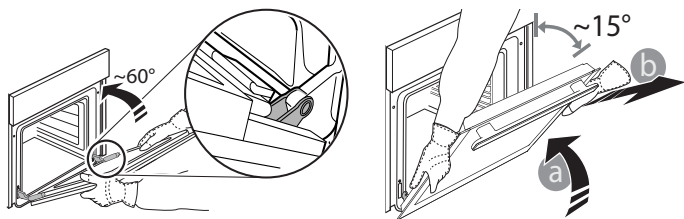
1 Щоб зняти дверцят, повністю відчиніть їх і опускайте засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцят до упору.

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

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



Покладіть зняті дверцят на м'яку поверхню.

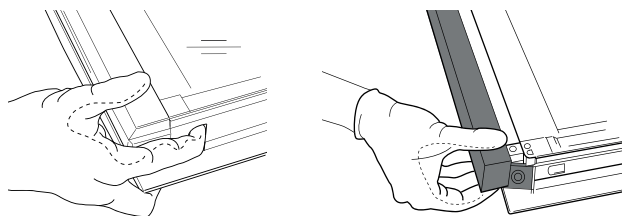
3. Щоб встановити дверцят на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель відповідно до їхніх пазів та закріпіть верхню частину у пазі.

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

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

CLICK&CLEAN - ОЧИЩЕННЯ СКЛА

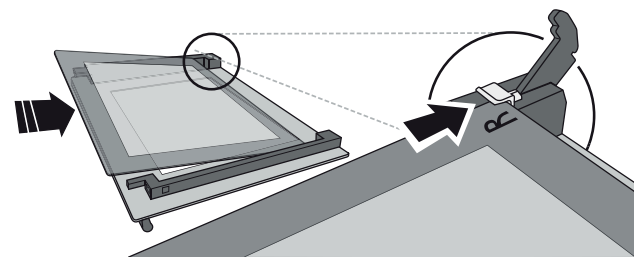
Коли знімете дверцят і покладете їх на м'яку поверхню ручкою вниз, одночасно натисніть два фіксатори і зніміть верхню кромку дверцят, потягнувши їх на себе.



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

3. Для того, щоб правильно замінити внутрішнє скло дверцят, переконайтеся, що букву «R» видно в лівому кутку.

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 дверцят, переконайтеся у надійності ущільнення.

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



Щоб отримати більше інформації, завантажте «Довідник із використання та догляду» з docs.indesit.eu

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Від'єднання від електромережі. Несправність.	Переконайтеся, що духову шафу підключено до джерела електропостачання. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, зникла несправність чи ні.
На дисплеї відображається літера F і число після неї.	Помилка програмного забезпечення.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте їм число, яке відображається після літери F.

КОРИСНІ ПОРАДИ



Щоб отримати більше інформації, завантажте «Довідник із використання та догляду» з docs.indesit.eu

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці вказано, яку функцію краще всього використовувати для певної страви і як її готувати: на одній або кількох полицях одночасно. Час готування починається з моменту, коли продукти поставлено в духову шафу, без урахування часу попереднього прогрівання (якщо необхідно). Вказані температура та час готування є орієнтовними і залежать від кількості продуктів та типу приладдя, що застосовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва недостатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте приладдя з комплекту і надавайте перевагу металевим деко для випікання та листам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та аксесуарами, виготовленими в Китаї або з пірексу, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

За допомогою функції «Багаторівневе приготування» можна одночасно готувати різні страви (наприклад: рибу й овочі), використовуючи різні полиці. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

ДОВІДКОВИЙ ЛИСТОК ТЕХНІЧНИХ ДАНИХ

Паспорт виробу, який містить дані з електроспоживання для цього приладу, можна завантажити з веб-сайту docs.indesit.eu

ЯК ОТРИМАТИ «ДОВІДНИК ІЗ ВИКОРИСТАННЯ ТА ДОГЛЯДУ»

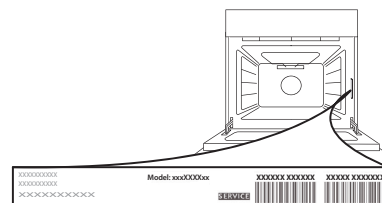
> Завантажте «Довідник із використання та догляду» з нашого веб-сайту docs.indesit.eu (можна використати цей QR-код), вказавши комерційний код продукту.



> Або зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування клієнтів

ЗВЕРНЕННЯ ДО СЛУЖБИ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ

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



400011511061