

VODIČ ZA SVAKODNEVNU UPOTREBU



ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA INDESIT

Kako biste dobili potpuniju pomoć i podršku, svoj proizvod registrirajte na www.indesit.com/register

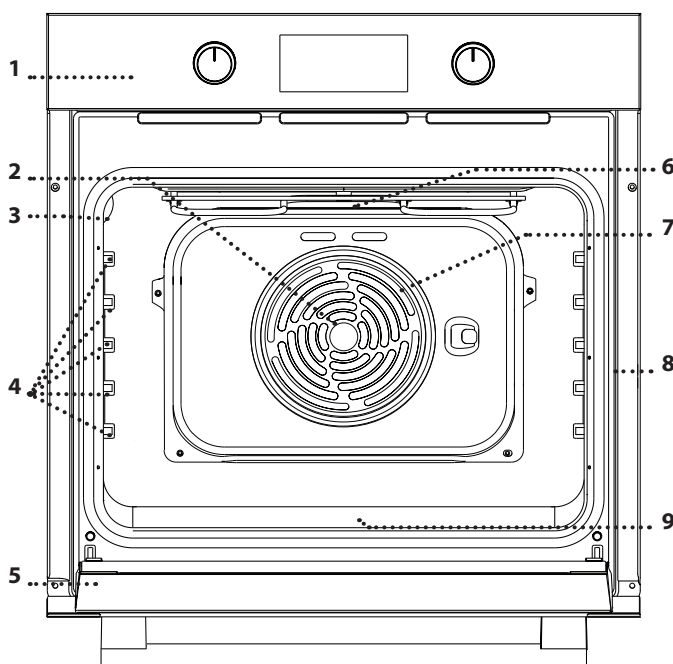


Vodič za upotrebu i održavanje možete preuzeti tako da posjetite naše web-mjesto docs.indesit.eu i slijedite upute na poledini ove knjižice.



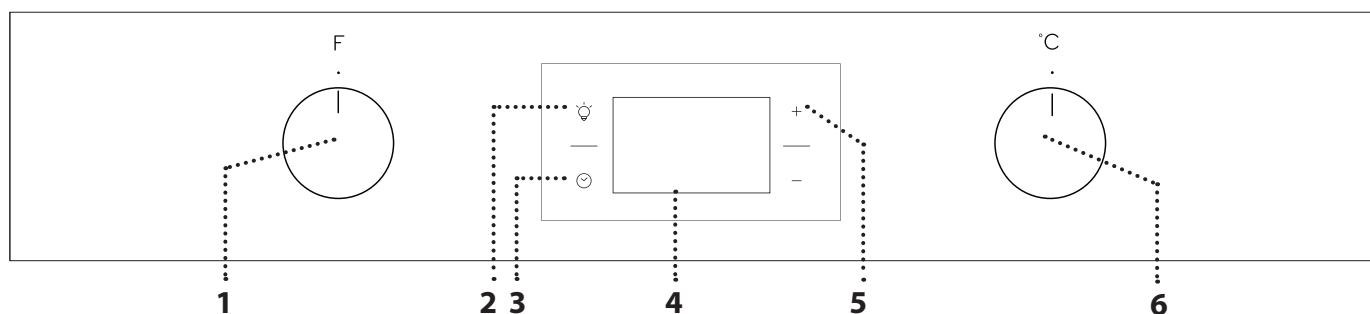
Prije upotrebe uređaja pažljivo pročitajte vodič za zdravlje i sigurnost.

OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator
3. Žarulja
4. Vodilice rešetke
(razina je označena na stjenci odjeljka za kuhanje)
5. Vrata
6. Gornji grijač/grill
7. Kružni grijač
(ne vidi se)
8. Identifikacijska pločica
(ne skidati)
9. Donji grijač
(ne vidi se)

KONTROLNA PLOČA



1. GUMB ZA ODABIR

Za uključivanje pećnice odabirom funkcije.
Okrenite u položaj **O** za isključivanje pećnice.

2. SVJETLO

Kada je pećnica uključena, pritisnite kako biste uključili ili isključili žarulju odjeljka.

3. POSTAVLJANJE VREMENA

Za pristupanje postavkama vremena kuhanja, odgođenog pokretanja i mjerača vremena.
Za prikaz vremena kada je pećnica isključena.

4. ZASLON

5. GUMBI ZA PODEŠAVANJE

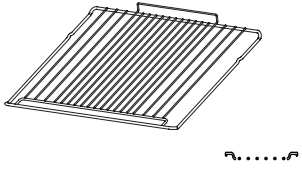
Za promjenu postavki vremena kuhanja.

6. GUMB TERMOSTATA

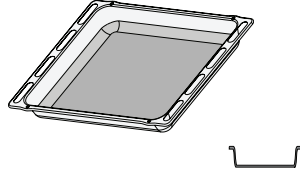
Okrenite kako biste odabrali potrebnu temperaturu prilikom uključivanja funkcija kojima se ručno upravlja. Za funkciju "Turn & Go" zadržite ●.

Napomena: Gumbi se izvlače nakon pritiska. Pritisnite gumb na sredini kako bi iskočili.

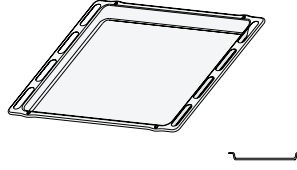
REŠETKA



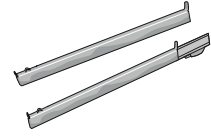
PLITICA ZA SKUPLJANJE SUVIŠNE TEKUĆINE (AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)



PLITICA ZA PEČENJE



KLIZNE REŠETKE



Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu. Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti u postprodajnom servisu.

UPOTREBA DODATNOG PRIBORA

• Rešetku umetnite na željenu razinu tako da je držite malo nagnutu prema gore i tako da najprije postavite podignuti stražnji dio (okrenut prema gore). Zatim je vodoravno klizno pomaknite uzduž vodilice rešetke koliko je moguće.
Ostalu dodatnu opremu, kao što je plitica za pečenje,

vodoravno umetnite na žičanu rešetku.

- Radi lakšeg čišćenja, možete izvaditi vodilice rešetki: povucite ih kako biste ih izvadili iz njihovih sjedišta.
- Klizne rešetke mogu se izvući ili postaviti na bilo koju razinu.

FUNKCIJE



KONVENCIONALNO

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.



MULTILEVEL

Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko polica (maksimalno tri). Ova funkcija može se upotrebljavati za kuhanje različitih vrsta hrane, a da se mirisi ne prenose s jedne vrste hrane na drugu.



XL COOKING

Za pečenje velikih komada mesa (većih od 2,5 kg). Preporučujemo da meso okrećete tijekom pečenja kako biste osigurali da se obje strane ravnomjerno zapeku. Preporučujemo i da meso često premazujete kako bi se izbjeglo da se pretjerano isuši.



PIZZA

Za pečenje različitih vrsta i veličina pizza i kruha. Bilo bi dobro da zamijenite položaj plitica za pečenje na polovici pečenja.



GRILL

Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za pečenje za sakupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.



GRATIN

Za roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za pečenje za sakupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.



ODRŽAVANJE TOPLINE

Kako bi se omogućilo učinkovito dizanje tijesta za kolače ili slastice. Za održavanje kvalitete dizanja tijesta ne uključujte funkciju ako je pećnica vruća nakon ciklusa kuhanja.



FREASY COOK

Uključuju se svi grijači i ventilator jamčeći stalnu i ravnomjernu raspodjelu topline u pećnici. Zagrijavanje nije potrebno za ovaj način kuhanja. Ovaj se način tada posebice preporučuje za brzo kuhanje polugotovih proizvoda (zamrznutih ili unaprijed skuhanih). Najbolji se rezultati postižu kuhanjem na samo jednoj razini.



EKO TERMOVENTILACIJA

Za pečenje pečenki i punjenih komada mesa na jednoj rešetki. Pretjerano isušivanje namirnica spriječeno je blagim, intervalnim kruženjem zraka. Kada je ova EKO funkcija u upotrebi, svjetlo će ostati isključeno tijekom pečenja, no može se ponovno uključiti pritiskom na .



HYDROCLEANING

Djelovanje pare otpuštene tijekom ovog posebnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi omogućuje lako otklanjanje prljavštine i ostataka hrane. Ulijte 200 ml pitke vode na dno pećnice i na 35' upotrijebite funkciju na 90 °C. Uključite funkciju dok je pećnica hladna i ostavite da se, po završetku ciklusa, hladi 15'.





TURN & GO



Ova funkcija automatski odabire idealnu temperaturu i vrijeme pečenja za cijeli niz recepata uključujući meso, ribu, tjesteninu, kolače i povrće. Funkciju uključite dok je pećnica hladna.

PRVA UPOTREBA PEĆNICE

1. POSTAVLJANJE VREMENA

Morat ćete postaviti vrijeme kada prvi put uključujete uređaj: pritisnite  sve dok ikona  i dvije znamenke sata ne započnu treperiti na zaslonu.



Upotrijebite + ili - za postavljanje minuta i pritisnite  za potvrdu. Dvije znamenke minuta započet će treperiti. Upotrijebite + ili - za postavljanje minuta i pritisnite  za potvrdu.

Napomena: Kada ikona  treperi, primjerice nakon duljeg nestanka struje, morat ćete ponovno postaviti vrijeme.

2. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise koji su nastali tijekom proizvodnje: to je potpuno uobičajeno. Stoga preporučujemo da prije početka pripreme jela pećnicu zagrijete kako bi se uklonili mogući neugodni mirisi.

Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite pribor koji se nalazi u pećnici.

Pećnicu zagrijavajte na 250 °C otprilike sat vremena koristeći funkciju "XL Cooking". Za to vrijeme pećnica mora biti prazna.

Slijedite upute za ispravno postavljanje funkcije.

Napomena: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPORABA

1. ODABERITE FUNKCIJU

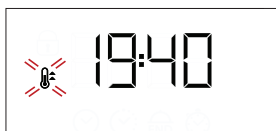
Funkciju odaberite tako da okrenete *gumb za odabir* prema simbolu funkcije koju trebate: uključit će se zaslon i oglasit će se zvučni signal.




2. UKLJUČIVANJE FUNKCIJE

PRIRUČNIK


Funkciju koju ste odabrali pokrenite tako da okrenete *gumb termostata* kako biste postavili traženu temperaturu.



Napomena: Tijekom pečenja možete promijeniti funkciju okretanjem *gumb za odabir* ili podesiti temperaturu okretanjem *gumba termostata*.

Funkcija se ne može pokrenuti ako je uključen *gumb termostata* . Možete postaviti vrijeme kuhanja, vrijeme završetka kuhanja (samo ako ste postavili vrijeme kuhanja) i mjerač vremena.

TURN & Go

Funkciju "Turn & Go" uključite tako da okrenete *gumb za odabir* na odgovarajuću ikonu zadržavajući pritom *gumb termostata* u položaju .

Kuhanje završite okretanjem *gumba za odabir* u položaj "0".

Napomena: Možete postaviti vrijeme završetka kuhanja i mjerač vremena.

Za ostvarivanje najboljih rezultata kuhanja pomoću funkcije "Turn & Go" pridržavajte se predloženih težina za sve vrste namirnica u sljedećoj tablici.


Namirnica	Recept	Težina (kg)
Meso	Pečena teletina, slabije pečena govedina	0,6 - 0,7
	Piletina/Komadi janječeg buta	1,0 - 1,2
Riba	Fileti lososa/Pečena riba (cijela)	0,9 - 1,0
	Riba u ovitku	0,8 - 1,0
Povrće	Punjeno povrće	1,8 - 2,5
	Povrtna pita	1,5 - 2,5
Slani kolači	Quiche lorraine / otvorena pita	1,0 - 1,5
Tjestenina	Lasagne / složenac od tjestenine ili riže	1,5 - 2,0
Kolači	Kolači od dizanog tijesta/kolači sa šljivama	0,9 - 1,2
	Pečene jabuke	1,0 - 1,5
Kruh	Štruca kruha	0,5 - 0,6
	Bageti	0,5 - 0,8


ODRŽAVANJE TOPLINE

Pokrenite funkciju "Održavanje topline" tako da okrenete *gumb termostata* prema odgovarajućem simbolu; ako je pećnica postavljena na drugu temperaturu (ili ako je temperatura u unutrašnjosti viša od 65°C), neće se pokrenuti funkcija.

Napomena: Možete postaviti vrijeme kuhanja, vrijeme završetka kuhanja (samo ako ste postavili vrijeme kuhanja) i mjerač vremena.

3. ZAGRIJAVANJE

Nakon pokretanja funkcije zvučni signal i treptajuća ikona  na zaslonu označavaju da je uključena faza predgrijanja.



Po završetku te faze, zvučni signal i stalno uključena ikona  na zaslonu označit će da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu: tada stavite jelo u unutrašnjosti i nastavite s pečenjem.

Napomena: Postavljanje namirnica u pećnicu prije završetka zagrijavanja može nepovoljno utjecati na završne rezultate pečenja.


. PROGRAMIRANJE PEČENJA



Trebat ćete odabrati funkciju prije no što započnete s programiranim pečenjem.

TRAJANJE



Držite pritisnutim  sve dok ikona  i "00:00" započnu treperiti na zaslonu.

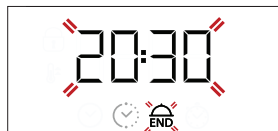



Upotrijebite **+** ili **-** za postavljanje potrebnog vremena pečenja i pritisnite  za potvrdu. Funkciju uključite okretanjem *gumba termostata* na potrebnu temperaturu: Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno.

Napomene: Kako biste poništili vrijeme pečenja koja ste postavili, pritisnite  sve dok ikona  započne treperiti na zaslonu, a zatim upotrijebite **-** za ponovno postavljanje vremena kuhanja na "00:00". To vrijeme kuhanja uključuje fazu predgrijanja.

PROGRAMIRANJE VREMENA ZAVRŠETKA PEČENJA/ ODGODE POČETKA

Nakon postavljanja vremena kuhanja, pokretanje funkcije može se odgoditi programiranjem vremena završetka: pritisnite  sve dok ikona  i trenutačno vrijeme započnu treperiti na zaslonu.



Upotrijebite **+** ili **-** za postavljanje željenog vremena završetka i pritisnite  za potvrdu. Funkciju uključite okretanjem *gumba termostata* na potrebnu temperaturu: funkcija se privremeno prekida dok se automatski ne uključi nakon isteka izračunatog vremena kako bi pečenje završilo u vrijeme koje ste postavili.

Napomene: Postavku poništite tako da isključite pećnicu okretanjem *gumba za odabir* u položaj **O**.

ZAVRŠETAK KUHANJA

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno.





Okrenite *gumb za odabir* kako biste odabrali drugu funkciju ili u položaj **O** kako biste isključili pećnicu.


Napomena: Ako je uključen mjerac vremena, na zaslonu će se naizmjenično prikazivati "END" i preostalo vrijeme.

. POSTAVLJANJE MJERAČA VREMENA

Ta se opcija ne prekida ili programira kuhanje, ali omogućuje vam da zaslon upotrebljavate kao mjerac vremena dok je funkcija uključena ili kada je pećnica isključena.




































































Držite pritisnutim  sve dok ikona  "00:00" i "00:00" započnu treperiti na zaslonu.








Upotrijebite **+** ili **-** za postavljanje vremena i pritisnite  za potvrdu. Kada mjerac vremena završi s odbrojavanjem odabranog trajanja oglasit će se zvučni signal.

Napomene: Mjerac vremena poništite tako da držite pritisnuto  dok ikona  ne počne treperiti, a zatim upotrijebite **-** za ponovno postavljanje vremena na "00:00".

TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Kolači od dizanog tijesta		Da	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Da	160 - 180	30 - 90	4 1  
Punjeni kolač (torta od sira, štrudl, voćni kolač)		Da	160 - 200	35 - 90	2 
		Da	160 - 200	40 - 90	4 2  
Keksi/voćne tortice		Da	160 - 180	20 - 45	3 
		Da	150 - 170	20 - 45	4 2  
		Da	150 - 170	20 - 45	5 3 1   
Peciva za princez krafne		Da	180 - 210	30 - 40	3 
		Da	180 - 200	35 - 45	4 2  
		Da	180 - 200	35 - 45	5 3 1   
Poljupci		Da	90	150 - 200	3 
		Da	90	140 - 200	4 2  
		Da	90	140 - 200	5 3 1   
Pizza/kruh		Da	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Da	190 - 250	20 - 50	4 2  
Smrznuta pizza		Da	250	10 - 20	3 
		Da	230 - 250	10 - 25	4 2  
Slani kolači (pita od povrća, quiche)		Da	180 - 200	40 - 55	3 
		Da	180 - 200	45 - 60	4 2  
		Da	180 - 200	45 - 60	5 3 1   
Vols-au-vent/ krekeri od lisnatog tijesta		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4 2  
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1   
Lazanje / zapečena tjestenina / kaneloni / kolači s voćem		Da	190 - 200	45 - 65	2 

FUNKCIJE							
	Konvencionalno	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Eko termoventilacija

DODATNI PRIBOR					
	Rešetka	Pečenje jela ili plitica za pečenje na rešetki	Plitica za pečenje/plitica za skupljanje suvišne tekućine ili lim za pečenje na žičanoj rešetki	plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje s 200 ml vode

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	190 – 200	80 - 110	3
Pečena svinjetina s hrskavom kožicom 2 kg		Da	180 – 190	110 - 150	2
Piletina / zečetina / pačetina 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	2
Puran / guska 3 kg		–	190 – 200	100 – 160	2
Pečena riba/en papillote (file, cijela)		Da	170 – 190	30 – 50	2
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)		Da	180 – 200	50 – 70	2
Prepečeni kruh		–	250	2 - 6	5
Riblji fileti/komadi		–	230 - 250	20 - 30*	4 3
Kobasice/kebab/rebarca/pljeskavice		–	250	15 - 30*	5 4
Pečeno pile 1 – 1,3 kg		Da	200 – 220	55 – 70**	2 1
Slabije pečeno goveđe pečenje 1 kg		Da	200 – 210	35 – 50**	3
Janjeći but/koljenica		Da	200 – 210	60 – 90**	3
Pečeni krumpir		Da	200 – 210	35 – 55**	3
Zapečeno povrće		–	200 – 210	25 - 55	3
Meso i krumpiri		Da	190 – 200	45 – 100***	4 1
Riba i povrće		Da	180	30 - 50***	4 1
Lasagne i meso		Da	200	50 - 100***	4 1
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5)/ lasagne (razina 3)/meso (razina 1)		Da	180 – 190	40 – 120***	5 3 1
Pečeno meso/punjeno pečeno meso		–	170 - 180	100 - 150	2

Navedeno vrijeme ne uključuje fazu predgrijanja: preporučujemo da namirnice stavite u pećnicu i vrijeme pečenja postavite tek kada se dosegne potrebna temperatura.

* Okrenite hranu na polovici pečenja.

** Okrenite hranu na dvije trećine pečenja (po potrebi).

*** Procijenjeno trajanje: hrana se može izvaditi iz pećnice u različita vremena, ovisno o željama.

Vodič za upotrebu i održavanje preuzmite na docs.indesit.eu kako biste dobili tablicu isprobanih recepata sastavljenu za ovlaštena tijela za certificiranje u skladu sa standardom IEC 60350-1.

FUNKCIJE							
	Konvencionalno	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Eko termoventilacija
DODATNI PRIBOR							
	Rešetka	Pečenje jela ili plitica za pečenje na rešetki	Plitica za pečenje/plitica za skupljanje suvišne tekućine ili lim za pečenje na žičanoj rešetki	Plitica za skupljanje suvišne tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje s 200 ml vode	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje s 200 ml vode

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE



Za više informacija preuzmite Vodič za upotrebu
i održavanje s web-mjesta docs.indesit.eu

Ne upotrebljavajte pribor za parno čišćenje.

Upotrebljavajte zaštitne rukavice tijekom svih zahvata.

Potrebne zahvate obavljajte kada je pećnica hladna.

Iskopčajte uređaj iz struje.

Ne upotrebljavajte čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površinu uređaja.

VANJSKE POVRŠINE


Očistite površine vlažnom krpom od mikrovlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Na kraju obrišite suhom krpom.

Ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikrovlakana.

UNUTARNJE POVRŠINE

• Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane. Kako biste osušili kondenzaciju koja se stvorila kao rezultat pečenja s visokim udjelom vode ostavite pećnicu da se do kraja ohladi, a zatim je obrišite

krpom ili spužvom. Uključite funkciju "Hydrocleaning" za optimalno čišćenje unutarnjih površina.

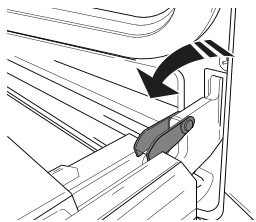
- Vrata se mogu lako skinuti i postaviti kako bi se olakšalo čišćenje stakla 
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.
- Gornji grill grijač može se spustiti kako bi se očistila gornja ploča pećnice: Izvucite grijač iz njegovog sjedišta pa ga spustite. Grijač vratite u njegov položaj tako da ga podignete, lagano povučete prema sebi i provjerite je li nosač jezička u odgovarajućem sjedištu.

DODATNI PRIBOR

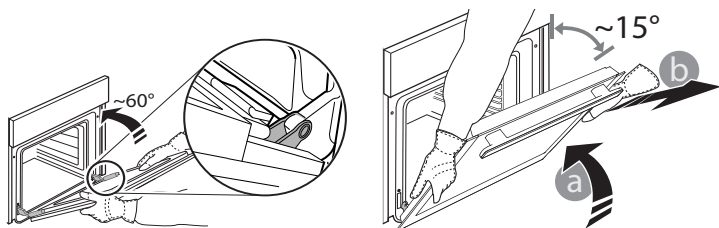
Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

1. Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljanje.



2. Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore (a) dok se ne otpuste iz svog ležišta (b).



Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

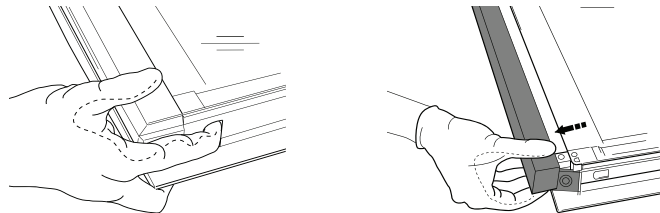
3. Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

4. Spustite vrata pa ih otvorite do kraja. Šarke spustite u njihov početni položaj; provjerite jeste li ih do kraja spustili.

5. Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake.

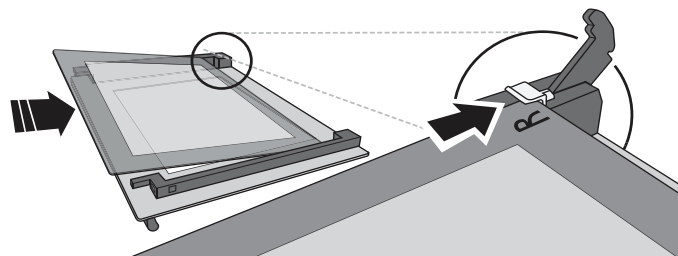
KLICKNITE ZA ČIŠĆENJE – ČIŠĆENJE STAKLA

1. Nakon skidanja vrata i njihovog postavljanja na meku površinu s ručkom okrenutom prema dolje, istovremeno pritisnite dvije pričvršne kopče i izvadite gornji rub vrata tako da ga povučete prema sebi.



2. Podignite i čvrsto uhvatite unutarnje staklo s obje ruke, izvadite ga i postavite na meku površinu prije čišćenja.

3. Za ispravno postavljanje unutarnjeg stakla provjerite može li se oznaka "R" pročitati u lijevom kutu i je li jasna površina (neispisana) okrenuta prema gore. Umetnite dugu stranu stakla označenu slovom "R" u potporna ležišta, pa je zatim spustite u položaj.



4. Namjestite gornji rub: Klik će označiti točno postavljanje. Provjerite je li brtva pričvršćena prije ponovnog postavljanja vrata.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Ako zaslon pokazuje slovo "F" iza kojeg slijedi broj.	Softverski problem.	Obratite se najbližem postprodajnom servisnom centru i navedite broj koji se nalazi iza slova "F".

KORISNI SAVJETI



Za više informacija preuzmite Vodič za upotrebu i održavanje s web-mjesta docs.indesit.eu

KAKO ČITATI TABLICU KUHANJA

Tablica prikazuje najbolje funkcije, pribor i razinu koja se upotrebljava za kuhanje različitih vrsta jela. Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnica u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno).

Temperatura i vrijeme kuhanja samo su informativni i ovise o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno pečeno, podesite višu vrijednost. Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, tamne, metalne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete upotrijebiti i vatrostalne ili kamene posude i pribor, ali imajte na umu da će vrijeme kuhanja biti nešto dulje.

ISTOVREMENO KUHANJE RAZLIČITIH JELA

Funkcija "Multilevel" omogućuje vam istovremenu pripremu različitih jela (primjerice ribe i povrća) na različitim policama. Izvadite jelo koje zahtijeva kraće vrijeme kuhanja i ostavite u pećnici ono koje zahtijeva dulje vrijeme kuhanja.

OBRAZAC PROIZVODA

Obrazac proizvoda s podacima o potrošnji energije može se preuzeti na web-mjestu tvrtke Indesit docs.indesit.eu

NAČIN DOBIVANJA VODIČA ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE

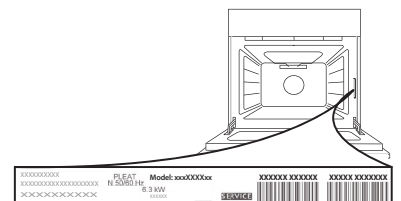
> Vodič za upotrebu i održavanje preuzmite s našeg web-mjesta docs.indesit.eu (možete upotrijebiti ovaj QR kod) navodeći prodajnu šifru proizvoda.



> Ili kontaktirajte naš postprodajni servis za korisnike.

KONTAKTIRANJE NAŠEG PROSTPRODAJNOG SERVISA

Podatke za kontakt možete pronaći u priručniku jamstva. Kada se o braćate našem postprodajnom servisu za korisnika navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.



400010892970/B

Tiskano u Italiji

