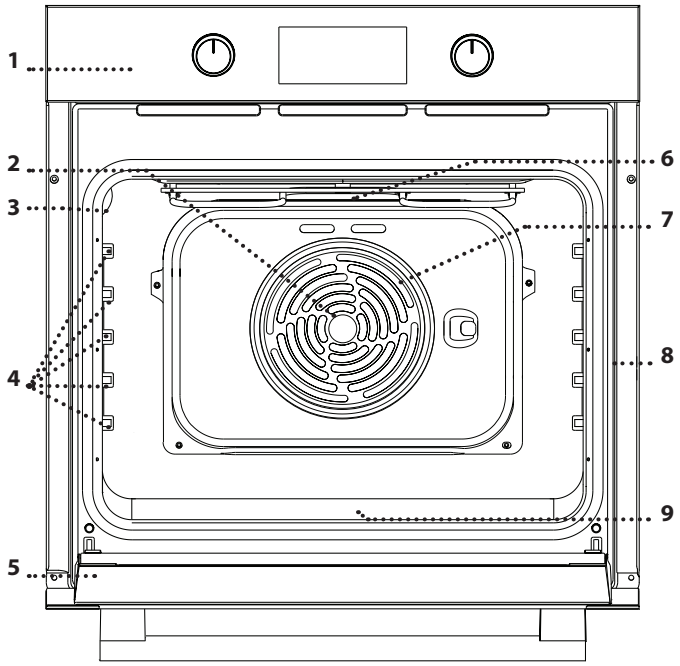
IGAPÄEVASE KASUTAMISE
JUHEND

TÄNAME, ET OSTSITE INDESITi TOOTE
Täielikuma abi ja toe saamiseks registreerige oma seade aadressil
www.indesit.com/register

Ohutusjuhised ning kasutus- ja hooldusjuhendi saate alla laadida meie veebilehelt **docs.indesit.eu** järgides voldiku lõpus toodud juhiseid.

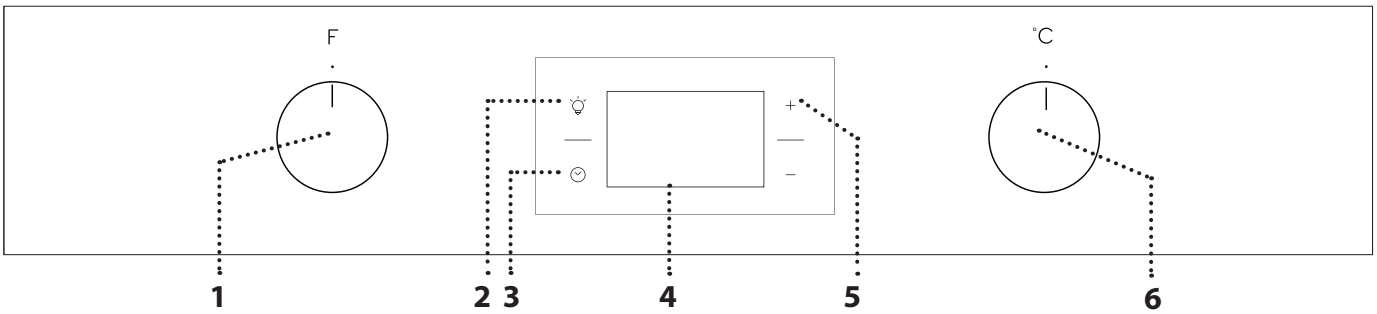
Lugege ohutusjuhised enne seadme kasutamist tähelepanelikult läbi.

TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator
3. Lamp
4. Riiulisiinid
   (tasandi number on märgitud küpsetuskambri seinal)
5. Uks
6. Ülemine küttekeha/grill
7. Ringikujuline kütteelement
   (pole nähtaval)
8. Identimisplaat
   (ärge eemaldage)
9. Alumine kütteelement
   (pole nähtaval)

JUHTPANEEL



1. VALIKUNUPP
Ahju sisselülitamiseks ja funktsiooni valimiseks.
Ahju väljalülitamiseks keerake nupp asendisse O.

2. VALGUSTUS
Kui ahi on sisse lülitatud, saate seda vajutades lülitada sisse või välja ahju valgustuse.

3. KELLAAJA SEADISTAMINE
See on küpsetusaja, viitkäivituse ja taimeri määramiseks.
Kui ahi on välja lülitatud, näitab see kellaaega.

4. KUVA

5. SEADENUPUD
Küpsetusaja muutmiseks.

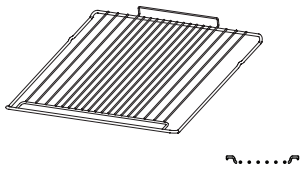
6. TERMOSTAADINUPP
Seda pöörates saate käsifunktsioone aktiveerides valida soovitud temperatuuri. “Turn & Go” funktsiooni sisselülitamiseks hoidke sees ●.

Pange tähele! Nupud liiguvad väljapoole. Vajutage nupu keskele ja see tuleb paneeli seest välja.

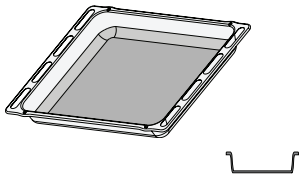
TARVIKUD

Täpsemat teavet leiate kasutamis- ja hooldusjuhendist, mille saate alla laadida lehelt **docs.indesit.eu**

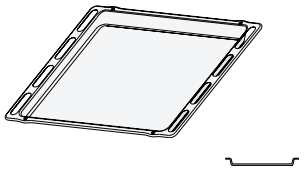
REST



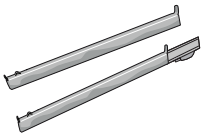
NÕRGUMISPANN
(OLEMASOLUL)



KÜPSETUSPLAAT



LIUGRIIULID



Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.
Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

TARVIKUTE KASUTAMINE

• Pange rest soovitud tasandile, hoides seda kergelt üleskallutatud asendis ja toetades tõstetud tagakülje (suunaga üles) esimesena siinidele. Seejärel nihutage see horisontaalselt riiulisiinidel lõppu.
Muud tarvikud, nt küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga rõhtsalt sisse lükata, nihutades neid piki siine.

• Siine on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada: pesast eemaldamiseks, tõmmake need välja.
• Liugrestid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele või sealt eemaldada.

FUNKTSIOONID

Täpsemat teavet leiate kasutamis- ja hooldusjuhendist, mille saate alla laadida lehelt **docs.indesit.eu**

TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE
Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.

MITMIKTASAND
Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks mitmel erineval tasandil (max kolmel), mis vajavad valmimiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegseks küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.

XL COOKING
Suurte lihatükkide (üle 2,5 kg) küpsetamine. Soovitame liha küpsetamise ajal ümber pöörata, et mõlemad pooled ühtlaselt pruunistuksid. Samuti soovitame liha mõne aja tagant leemega üle valada, et see ära ei kuivaks.

PIZZA
Mitut tüüpi ja suuruses pizza ning saia küpsetamiseks. Soovitatav on küpsetusplaatide asetus umbes poole küpsetamise ajal omavahel vahetada.

GRILL
Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks küpsetusplaadi: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.

GRATIN
Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada küpsetusmahlade kogumiseks küpsetusplaadi: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.

SOOJASHOID
Magusa või soolase taigna tõhus kergitamine. Kerkimise kvaliteedi tagamiseks ärge aktiveerige seda funktsiooni, kui ahi on eelmisest küpsetustsüklist veel kuum.

FREASY COOK
Ventilaatori küttelemendid lülituvad sisse, mis tagab soojuse ühtlase jaotumise kogu ahjus. Selle küpsetamisrežiimi puhul ei ole ahju vaja eelnevalt sooja panna. Seda režiimi soovitatakse kasutada eelkõige pakendatud toidu kiireks küpsetamiseks (külmutatud või pooltooted). Parima tulemuse saavutamiseks kasutada ainult ühte küpsetusresti.

SÄÄSTLIK SUNDÕHK
Ühes tükis praadide või täidisega lihalõikude küpsetamine ühel tasandil. Õrn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist. Selle ökofunktsiooni kasutamisel ei sütti tuli ECO, kuid selle saab sisse lülitada, vajutades nuppu .

HYDROCLEANING
Spetsiaalne puhastustsükkel, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva- ja toidupritsmete eemaldamist. Valage 200 ml vett ahju põhja ning kasutage funktsiooni 35' temperatuuril 90 °C. Käivitage funktsioon, kui ahi on külm ja laske tsükli lõppemisel jahtuda kuni 15'.

TURN & GO
Selle funktsiooni abil valitakse automaatselt ideaalne küpsetustemperatuur ja -aeg eri retseptide jaoks, muu hulgas liha-, kala-, pastatoidud, magusad küpsetised ja köögiviljad. Käivitage funktsioon, kui ahi on külm.

SEADME ESMAKORDNE KASUTAMINE

1. KELLAAJA SEADISTAMINE

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kellaaeg. Vajutage nuppu ⏲ , kuni tabloole ilmub ikoon ⏲ ja kahekohaline tundide näidik hakkab vilkuma.

Tundide seadmiseks vajutage nuppe + või — ja kinnitamiseks vajutage nuppu ⏲. Hakkab vilkuma kahekohaline minutite näidik. Minutite seadmiseks vajutage + või — ja kinnitamiseks vajutage ⏲.

Pange tähele! Kui ikoon ⏲ vilgub (näiteks pärast pikka voolukatkestust), peate kellaaja uuesti määrama.

2. AHJU KUUMUTAMINE

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu. See on täiesti tavapärane.
Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad.
Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud.
Kuumutage ahju umbes tund aega 250 °C juures, soovitatavalt funktsiooniga „XL Cooking". Ahi peab sel ajal olema tühi.
Funktsiooni õigesti kasutamiseks järgige juhiseid.

Pange tähele! Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

Funktsiooni valimiseks pöörake *valikunupp* soovitud funktsiooni asendisse: süttib tabloo ja kõlab helisignaal.

2. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

KÄSITSI
Valitud funktsiooni käivitamiseks pöörake *termostaadinuppu*, et määrata soovitud temperatuur.

Pange tähele! Küpsetamise ajal saab funktsiooni muuta, pöörates ***valikunuppu*** või muutes temperatuuri *termostaadinupuga*.
Funktsioon ei käivitu, kui ***termostaadinupp*** on asendis ●. Saate määrata küpsetusaja, küpsetamise lõpuaja (ainult siis, kui määrate küpsetusaja) ja taimeri.

TURN & GO
"Turn & Go" funktsiooni käivitamiseks pöörake *valikunuppu* vastaval ikoonil, hoides *termostaadinupu* asendis ●.
Küpsetamise lõpetamiseks, pöörake *valikunupp* asendisse „O" .

Pange tähele! Saate määrata küpsetamise lõpuaja ja taimeri.
"Turn & Go" funktsiooni abil parima küpsetustulemuse saamiseks kasutage järgmises tabelis toodud eri toiduainete soovitatud koguseid.

Toit	Retsept	Kaal (kg)
Liha	Vasikapraad, poolküps veisepraad	0,6–0,7
	Tükeldatud kana / lambakoot	1,0–1,2
Kala	Lõhefilee / küpsetatud kala (terve)	0,9–1,0
	Kala küpsetuspaberis	0,8–1,0
Köögivili	Täidetud aedvili	1,8–2,5
	Köögiviljapirukas	1,5–2,5
Soolased pirukad	Lotringi pirukas / lahtine pirukas	1,0–1,5
Pasta	Lasanje / pasta- või riisitimbal	1,5–2,0
Kondiitritooted	Pärmitainast kook / ploomitort	0,9–1,2
	Küpsetatud õunad	1,0–1,5
Sai	Saiapäts	0,5–0,6
	Bagetid	0,5–0,8

SOOJASHOID
Soojashoiu funktsiooni käivitamiseks pöörake *termostaadinupp* vastava sümboli juurde. Kui ahi on määratud muule temperatuurile (või kui õõnsuse temperatuur on rohkem kui 65 °C), ei käivitata funktsiooni.

Pange tähele! Saate määrata küpsetusaja, küpsetamise lõpuaja (ainult siis, kui määrate küpsetusaja) ja taimeri.

3. EELKUUMUTAMINE

Kui funktsioon käivitub, antakse helisignaali ja ekraanil vilkuva ikooniga märku, et eelsoojenduse etapp on aktiveeritud.
Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab helisignaal ja püsivalt põlev ikoon ekraanil annab teada, et ahi on jõudnud seatud temperatuurini: nüüd asetage toit ahju ja alustage küpsetamist.

Pange tähele! Kui panete toidu ahju enne eelkuumutamise lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda.

. KÜPSETAMISE PROGRAMMEERIMINE

Küpsetamise programmeerimiseks tuleb kõigepealt valida mõni funktsioon.

KESTUS
Hoidke nuppu all, kuni ekraanil hakkab vilkuma ikoon ja „00:00".

Määrake nupuga + või — vajalik küpsetusaeg ning vajutage kinnituseks nuppu .
Aktiveerige funktsioon, pöörates *termostaadinupu* vajalikule temperatuurile: kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.

Märkused Määratud küpsetusaja tühistamiseks hoidke nuppu all, kuni ikoon hakkab ekraanil vilkuma. Seejärel kasutage nuppu —, et määrata küpsetusajaks „00:00". See küpsetusaeg sisaldab ka eelsoojenduse etappi.

KÜPSETAMISE LÕPUAJA/
VIITKÄIVITUSE PROGRAMMEERIMINE
Kui küpsetusaeg on määratud, saab funktsiooni käivitamise aega edasi lükata, programmeerides selle lõpuaja: vajutage nuppu , kuni ekraanil hakkab vilkuma ikoon ja praegune kellaaeg.

Küpsetamise lõpuaja seadmiseks kasutage nuppu + või — ja kinnitamiseks vajutage .
Aktiveerige funktsioon, pöörates *termostaadinupu* vajalikule temperatuurile: funktsioon jääb ootele ja hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõpeks seatud ajal.

Märkused Selle sätte tühistamiseks lülitage ahi välja, pöörates *valikunupu* asendisse O.

KÜPSETAMISE LÕPP
Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et funktsiooni töö on lõppenud.

Pöörake *valikunuppu*, et valida teine funktsioon, või valige asend „O" ahju väljalülitamiseks.

Pange tähele! Kui taimer on aktiivne, kuvatakse tablool vaheldumisi teksti END ja järelejäänud aega.

. TAIMERI SEADMINE

See valik ei katkesta ega programmeeri küpsetamist, kuid võimaldab teil kasutada ekraani taimerina (nii funktsiooni töötamise ajal kui ka siis, kui ahi on välja lülitatud).
Hoidke nuppu all, kuni ekraanil hakkab vilkuma ikoon ja „00:00".

Vajaliku aja seadmiseks kasutage nuppu + või — ja kinnitamiseks vajutage .
Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaal.

Märkused Taimeri tühistamiseks hoidke nuppu all, kuni ikoon hakkab vilkuma. Seejärel määrake nupuga — ajaks „00:00".

KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKT-SIOON	EELKUUMU-TAMINE	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	TASE JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid		Jah	160–180	30–90	2/3
		Jah	160–180	30–90	4 1
Täidisega kook (kohupiimakook, struudel, puuviljakook)		Jah	160–200	35–90	2
		Jah	160–200	40–90	4 2
Küpsised / korvikesed		Jah	160–180	20–45	3
		Jah	150–170	20–45	4 2
		Jah	150–170	20–45	5 3 1
Tuuletaskud		Jah	180–210	30–40	3
		Jah	180–200	35–45	4 2
		Jah	180–200	35–45	5 3 1
Besee		Jah	90	150–200	3
		Jah	90	140–200	4 2
		Jah	90	140–200	5 3 1
Pizza/sai		Jah	190–250	15–50	1/2
		Jah	190–250	20–50	4 2
Sügavkülmutatud pizza		Jah	250	10–20	3
		Jah	230–250	10 -25	4 2
Soolased pirukad (köögiviljapirukas, lahtine plaadipirukas)		Jah	180–200	40–55	3
		Jah	180–200	45–60	4 2
		Jah	180–200	45–60	5 3 1
Volovanid / lehttainast küpsised		-	190–200	20–30	3
		-	180–190	20–40	4 2
		-	180–190	20–40	5 3 1
Lasanje / küpsetatud pasta / cannelloni / lahtine pirukas		Jah	190–200	45–65	2

FUNKTSIOONID	Tavapärane küpsetamine	Grill	Gratin	Pizza	Mitmiktasand	XL cooking	Säästlik sundõhk

TARVIKUD	Rest	Ahjunõud või küpsetuspann restil	Ahjunõud / nõrgumispann või küpsetuspann restil	Nõrgumispann / küpsetusplaat	Nõrgumispann / küpsetusplaat 200 ml veega

RETSEPT	FUNKT-SIOON	EELKUUMU-TAMINE	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	TASE JA TARVIKUD
Lambaliha / vasikaliha / veiseliha 1 kg		Jah	190–200	80–110	3
Krõbeda kamaraga seapraad 2 kg		Jah	180–190	110–150	2
Kanapraad / küülikupraad / pardipraad 1 kg		Jah	200–230	50–100	2
Kalkunipraad / hanepraad 3 kg		-	190–200	100–160	2
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (filee, terve)		Jah	170–190	30–50	2
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)		Jah	180–200	50–70	2
Röstitud sai/leib		-	250	2 - 6	5
Kalafilee/-lõigud		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Vorstid/kebab/ribi/kotletid		-	250	15–30*	5 4
Röstitud kana 1–1,3 kg		Jah	200–220	55–70**	2 1
Poolküps rostbiif 1 kg		Jah	200–210	35–50**	3
Lambakoot		Jah	200–210	60–90**	3
Ahjukartulid		Jah	200–210	35–55**	3
Köögiviljagratään		-	200–210	25 - 55	3
Liha ja kartulid		Jah	190–200	45–100***	4 1
Kala ja köögiviljad		Jah	180	30–50***	4 1
Lasanje ja liha		Jah	200	50–100***	4 1
Terve söögikord: puuviljakook (tase 5) / lasanje (tase 3) / liha (tase 1)		Jah	180–190	40–120***	5 3 1
Praad / täidisega praad		-	170 – 180	100 - 150	2

Märgitud küpsetusaeg ei sisalda eelsoojenduse aega: soovitame panna toidu ahju ja määrata küpsetusaja alles pärast vajaliku temperatuuri saavutamist.

* Keerake toitu poole küpsetusaja möödudes.
**Vajadusel pöörake toit ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist.
*** Arvestuslik ajakulu: toidu võib vastavalt isiklikule maitse-eelistusele ahjust välja võtta erineval ajal.

Laadige kasutus- ja hooldusjuhend alla leheküljelt **docs.indesit.eu** Selles olev kontrollitud retseptide tabel on koostatud sertifitseerimisasutuste jaoks vastavuses standarditega IEC 60350-1

FUNKTSIOONID	Tavapärane küpsetamine	Grill	Gratin	Pizza	Mitmiktasand	XL cooking	Säästlik sundõhk

TARVIKUD	Rest	Ahjunõud või küpsetuspann restil	Ahjunõud / nõrgumispann või küpsetuspann restil	Nõrgumispann / küpsetusplaat	Nõrgumispann / küpsetusplaat 200 ml veega

INDESIT

SEADME HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

www

Täpsemat teavet leiate kasutamis- ja hooldusjuhendist, mille saate alla laadida lehelt **docs.indesit.eu**

Ärge kasutage aurupuhastusseadmeid.

Kasutage kõikide toimingute juures kaitsekindaid.

Nõutavad toimingud tuleb siis, kui ahi on külm.

Tõmmake pistik seinakontaktist välja.

Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivseid küürimispastasid ega abrasiivseid/söövitavaid puhastusvahendeid, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.

VÄLISPIND

Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui see on väga must, lisage paar tilka neutraalse pH-ga puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.
Ärge kasutage abrasiivseid ega söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

SISEPIND

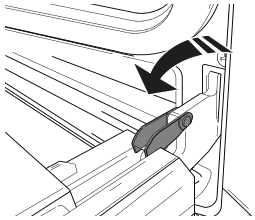
• Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda, seejärel (soovitatavalt siis, kui ahi on veel soe) puhastage see, eemaldades kõik toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsnaga.
Sisepindade parimaks puhastamiseks aktiveerige "Hydrocleaning" funktsioon.
• Ukse saab klaasi www hõlpsamaks puhastamiseks kergesti eemaldada ja uuesti paigaldada.
• Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.
• Ahju lae puhastamiseks saab grilli kütteelemendi alla lasta. Eemaldage kütteelement pesast ja viige see madalamale. Kütteelemendi tagasi paigaldamiseks tõstke see üles, tõmmake enda suunas ja veenduge, et lapatsi tugi on pesas.

TARVIKUD

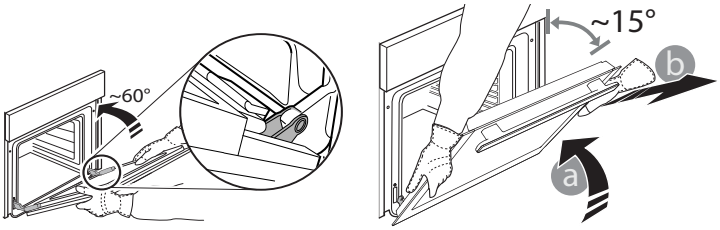
Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või svammiga.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

1. Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.



2. Sulgege uks nii põhjalikult kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.
Ukse eemaldamiseks lükake seda kinni, tõmmates samal ajal ülespoole (a), kuni see oma pesast (b) lahti tuleb.



Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

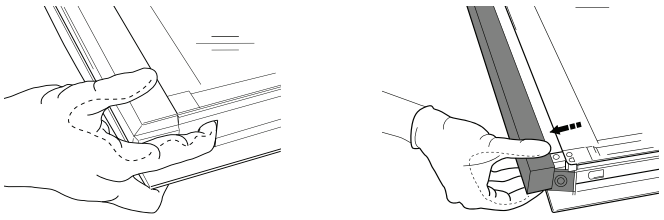
3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pessa.

4. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult. Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi: veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.

5. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid.

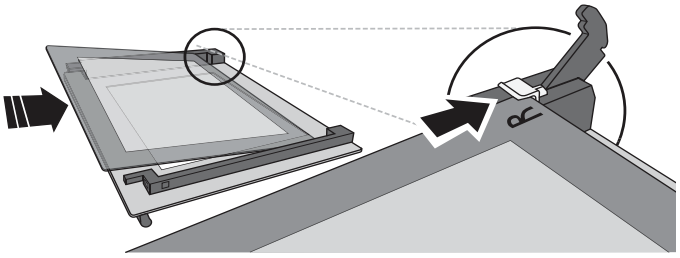
HÕLBUS PUHASTAMINE – KLAASI PUHASTAMINE

1. Eemaldage uks ja pange see pehmele pinnale, käepide allpool. Vajutage korraga kaht kinnitusklambrit ja eemaldage ukse ülemine serv, tõmmates seda enda poole.



2. Hoidke sisemist klaasi kindlalt mõlema käega ja tõstke see üles, eemaldage ukse küljest ja pange puhastamiseks pehmele pinnale.

3. Sisemise klaasi õigeks paigaldamiseks veenduge, et R-täht oleks vasakpoolses nurgas näha ja puhas pind (tekstita) oleks üleval. Kõigepealt pange klaasi pikk külg (märgitud R-tähega) tugedele, seejärel langetage see paika.



4. Paigaldage ülemine serv: klamber näitab õiget asendit. Enne ukse ahju ette panemist kontrollige, kas tihend on korralikult oma kohal.

RIKKEOTSING

Täpsemat teavet leiate kasutamis- ja hooldusjuhendist, mille saate alla laadida lehelt **docs.indesit.eu**

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number.	Tarkvara viga.	Võtke ühendust lähima hoolduskeskusega ja öelge neile tähele F järgnev täht või number.

KASULIKUD NÄPUNÄITED

Täpsemat teavet leiate kasutamis- ja hooldusjuhendist, mille saate alla laadida lehelt **docs.indesit.eu**

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

Tabelis on eri toitude küpsetamiseks sobivaimad funktsioonid, tarvikud ja tasemed.
Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelsoojendamiseks kuluvat aega.
Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ning sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast tarvikust.
Kasutage alguses kõige madalamat soovituslikku seadet ja kui toit ei ole piisavalt küps, siis kasutage kõrgemaid seadeid. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivorme ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka pürekslaasist ja keraamilisi nõusid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

ERINEVATE TOITUDE SAMAAEGNE KÜPSETAMINE

Mitmiktasandi funktsioon võimaldab küpsetada erinevaid toite (nt kala ja köögivilju) eri tasemetel samal ajal. Võtke lühema küpsetusajaga road ahjust välja varem ja jätke pikemat küpsemist vajavad toidud kauemaks ahju.

TOOTE KIRJELDUS

Toote kirjelduse koos seadme energiamärgistusega saate alla laadida meie veebilehelt **docs.indesit.eu**

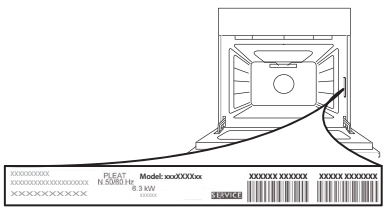
KUST SAADA KASUTAMIS- JA HOOLDUSJUHEND

> Laadige kasutus- ja hooldusjuhend alla veebilehelt **docs.indesit.eu** (selleks võite kasutada seda QR-koodi), täpsustamiseks on vaja lisada toote kaubanduslik kood.

> Teine võimalus on võtta ühendust meie teenindusega.

TEENINDUSE KONTAKT

Kontaktandmed leiate garantiijuhendist. Kui võtate ühendust teenindusega, palun öelge oma toote andmeplaadil olevad koodid.



400010892971/B
Trükitud Itaalias