

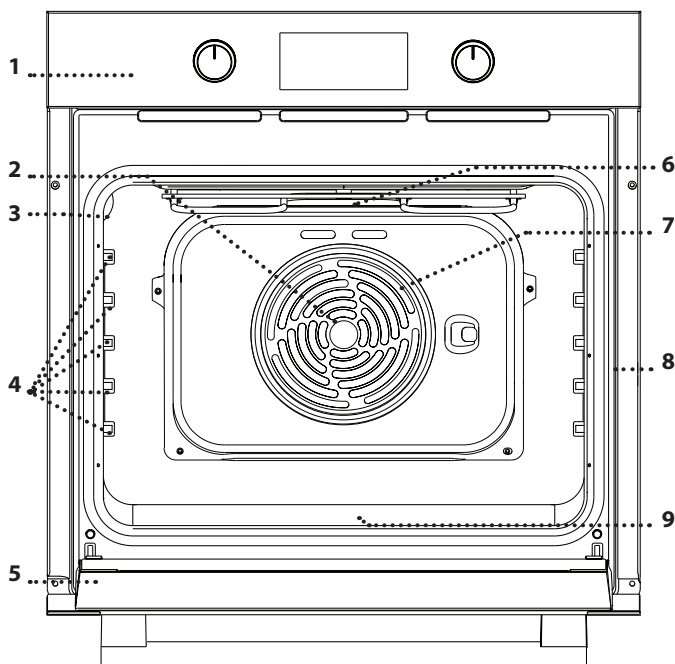

**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ INDESIT**

Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα [www.indesit.com/register](http://www.indesit.com/register)



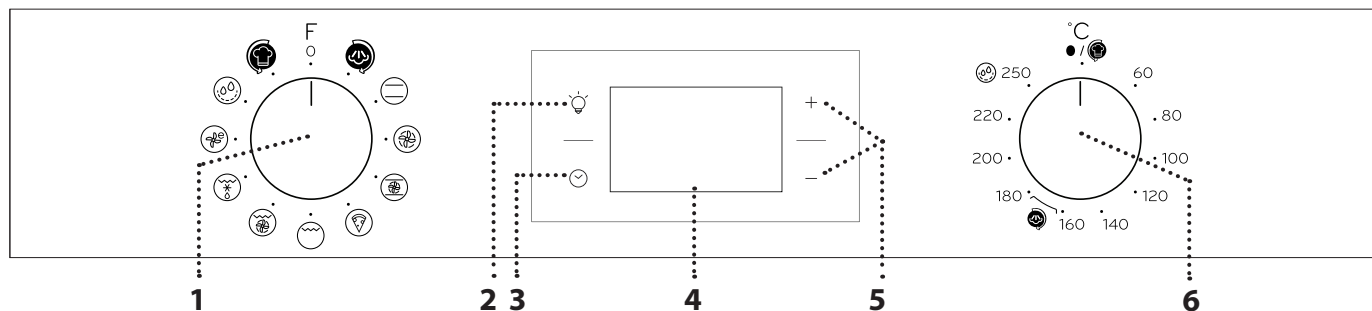
Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας
3. Λαμπτήρας
4. Οδηγοί ραφιού  
(το επίπεδο υποδεικνύεται στο τοίχωμα του θαλάμου ψησίματος)
5. Πόρτα
6. Άνω αντίσταση/γκριλ
7. Κυκλική αντίσταση  
(δεν είναι ορατή)
8. Πινακίδα αναγνώρισης  
(να μην αφαιρείται)
9. Εσοχή για πόσιμο νερό


## ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



### 1. ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

Για την ενεργοποίηση του φούρνου επιλέγοντας μια λειτουργία. Περιστρέψτε στη θέση **0** για απενεργοποίηση του φούρνου.

### 2. ΦΩΣ

Με τον φούρνο αναμμένο, πιέστε  για να ανάψετε ή να σβήσετε τη λάμπα στο φούρνο.



### 3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

Για πρόσβασης στις ρυθμίσεις χρόνου ψησίματος, καθυστέρηση έναρξης και χρονοδιακόπτη. Για εμφάνιση της ώρας όταν ο φούρνος είναι σβηστός.

### 4. ΟΘΟΝΗ

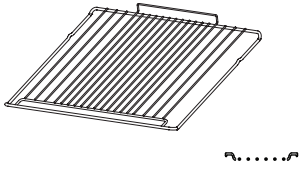
**5. ΚΟΥΜΠΙΑ ΡΥΘΜΙΣΗΣ**  
Για αλλαγή των ρυθμίσεων ψησίματος.

### 6. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

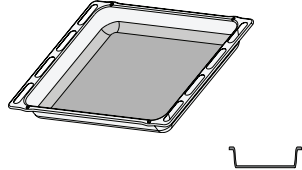
Περιστρέψτε τον για να επιλέξετε τη θερμοκρασία που επιθυμείτε όταν ενεργοποιείτε τις μη αυτόματες λειτουργίες. Για τη λειτουργία Turn & Go χρησιμοποιήστε το , για τη λειτουργία Turn & Go Steam χρησιμοποιήστε το .

Σημείωση: Τα κουμπιά είναι βυθιζόμενα. Πατήστε τα κουμπιά στο κέντρο για να βγουν έξω.

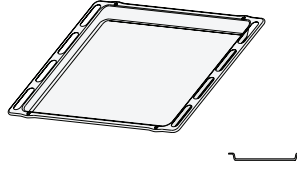
## ΣΧΑΡΑ



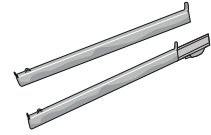
## ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ (ΕΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ)



## ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



## ΣΥΡΟΜΕΝΑ ΡΑΦΙΑ



Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε. Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

## ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

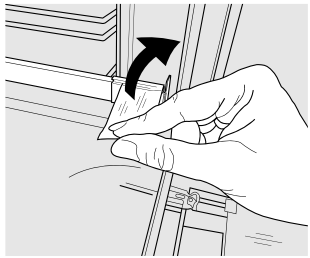
• Τοποθετήστε τη σχάρα στο απαιτούμενο επίπεδο κρατώντας την με κλίση ελαφρώς προς τα επάνω και ακουμπήστε πρώτα κάτω την ανυψωμένη πίσω πλευρά (που είναι γυρισμένη προς τα επάνω). Στη συνέχεια σύρετε οριζόντια κατά μήκος του οδηγού σχάρας μέχρι

τέρμα.

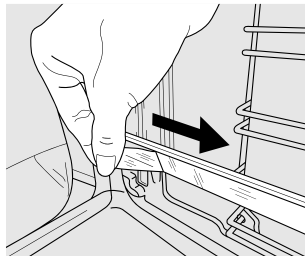
Τα άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί ζαχαροπλαστικής, τοποθετούνται οριζόντια σύροντας τα κατά μήκος των οδηγών τω ραφιών.

## ΣΥΡΟΜΕΝΑ ΡΑΦΙΑ

Διευκολύνει την τοποθέτηση εξαρτημάτων και την αφαίρεσή τους από το φούρνο. Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο, αφαιρέστε την προστατευτική ταινία [a] και στη συνέχεια αφαιρέστε το προστατευτικό φύλλο [b] από τους κινητούς οδηγούς.

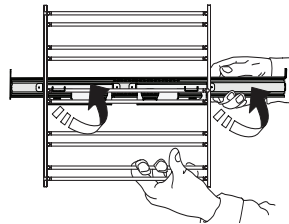


[a]

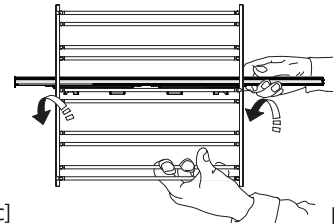


[b]

Οι κινητοί οδηγοί μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιοδήποτε ράφι. Τοποθετήστε ξανά τα εξαρτήματα στους οδηγούς ραφιών και αφήστε τα εξαρτήματα πάνω σε αυτούς.



[c]



[d]

## ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΚΙΝΗΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ

Τραβήξτε το κάτω μέρος ολίσθησης και αφαιρέστε το από τους οδηγούς ραφιών [c].

Σφίξτε το επάνω κλιπ του οδηγού στον οδηγό της σχάρας [d]. Κατεβάστε το άλλο κλιπ στη θέση τους. Για να ασφαλίσει ο οδηγός, πιέστε το κάτω τμήμα του κλιπ προς τον οδηγό ραφιού. Βεβαιωθείτε ότι οι κινητοί οδηγοί μπορούν να κινηθούν ελεύθερα. Επαναλάβετε τα βήματα στον άλλο οδηγό ραφιού στο ίδιο επίπεδο.

## ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

• Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, πιάστε σταθερά το εξωτερικό τμήμα του οδηγού και τραβήξτε το προς το μέρος σας για να αφαιρέσετε το στηρίγμα και τους δύο εσωτερικούς πείρους από την υποδοχή.  
• Για να επανατοποθετήσετε τους οδηγούς ραφιών, τοποθετήστε τους κοντά στην κοιλότητα και αρχικά εισαγάγετε τους δύο πείρους στις υποδοχές τους. Στη συνέχεια, τοποθετήστε το εξωτερικό μέρος κοντά στην υποδοχή, τοποθετήστε το στηρίγμα και πιέστε σταθερά προς το τοίχωμα της κοιλότητας για να βεβαιωθείτε ότι ο οδηγός του ραφιού είναι σταθεροποιημένος καλά.

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



### TURN&GO STEAM

Η λειτουργία Turn&Go Steam επιτρέπει εξαιρετικές επιδόσεις χάρη στην παρουσία ατμού στον κύκλο μαγειρέματος. Αυτή η λειτουργία διαχειρίζεται αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία για το μαγείρεμα ενός μεγάλου εύρους συνταγών. Οι χρόνοι μαγειρέματος των κύριων πιάτων εμφανίζονται στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος. Ενεργοποιείτε πάντα τη λειτουργία ατμού όταν ο φούρνος είναι κρύος και αφού ρίξετε 200 ml πόσιμο νερό στο κάτω μέρος του θαλάμου.



### ΨΗΣΙΜΟ ΠΑΝΩ ΚΑΤΩ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.



### MULTILEVEL

Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος σε διαφορετικά ράφια (έως τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.



### XL COOKING

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (άνω των 2,5 κιλών). Συνιστάται να γυρίζετε το κρέας κατά τη διάρκεια ψησίματος για να εξασφαλίσετε ότι θα ροδοκοκκινίσουν και οι δύο πλευρές ομοιόμορφα. Συνιστάται επίσης να αλείφετε συχνά την άρθρωση για να μην στεγνώσει υπερβολικά.



### ΠΙΤΣΑ

Για να ψήσετε διαφορετικούς τύπους και μεγέθη πίτσας και ψωμιού. Μια καλή ιδέα είναι να αλλάξετε τη θέση των ταψιών ψησίματος στη μέση του ψησίματος.



### GRILL

Για να ψήσετε στο grill μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά gratin, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο grill, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί ψησίματος για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 200 ml πόσιμο νερό.



### GRATIN

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπίφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί ψησίματος για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 200 ml πόσιμο νερό.




### FREASY COOK

Όλες οι αντιστάσεις και ο ανεμιστήρας ενεργοποιούνται, εξασφαλίζοντας την κατανομή της θερμότητας σταθερά και ομοιόμορφα σε όλο το φούρνο. Η προθέρμανση δεν είναι απαραίτητη για το συγκεκριμένο τρόπο ψησίματος. Αυτή τη λειτουργία συνιστάται ειδικότερα για το γρήγορο ψήσιμο προσυσκευασμένων τροφίμων (κατεψυγμένων ή προμαγειρεμένων). Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται αν χρησιμοποιήσετε μόνο μία σχάρα.



### ECO ME ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟ ΑΕΡΑ

Να το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλέτων κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Το στέγνωμα του φαγητού αποτρέπεται με διακεκομμένη, απαλή κυκλοφορία αέρα. Όταν χρησιμοποιείται αυτή η λειτουργία ECO, το φως παραμένει σβηστό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος αλλά μπορείτε να το ανάψετε ξανά πιέζοντας το .



### HYDROCLEANSING

Η δράση του ατμού που απελευθερώνεται κατά τον ειδικό κύκλο καθαρισμού με χαμηλή θερμοκρασία, επιτρέπει την εύκολη αφαίρεση της βρωμιάς και των υπολειμμάτων τροφίμων. Ρίξτε 200 ml πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου και χρησιμοποιήστε τη λειτουργία για 35' στους 90 °C. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία όταν ο φούρνος είναι κρύος και αφήστε τον να κρυώσει για 15' μετά το τέλος του κύκλου.





### TURN & GO







Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και το χρόνο για το ψήσιμο πολλών συνταγών που περιλαμβάνουν κρέας, ψάρι, ζυμαρικά, γλυκά και λαχανικά. Ενεργοποιείτε τη λειτουργία όταν ο φούρνος είναι κρύος.


## ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

### 1. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά: Πατήστε το  έως ότου το εικονίδιο  και τα δύο ψηφία της ώρας αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το  ή το  για να ρυθμίσετε την ώρα και πατήστε το  για επιβεβαίωση. Τα δύο ψηφία των λεπτών θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Χρησιμοποιήστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πατήστε το  για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Όταν το εικονίδιο  αναβοσβήνει, για παράδειγμα έπειτα από μεγάλες διακοπές ρεύματος, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα.

### 2. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής: Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό.

Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές. Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα. Ζεστάνετε το φούρνο στους 250 °C για περίπου μία ώρα χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "XL Cooking". Ο φούρνος κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας πρέπει να είναι άδειος. Ακολουθήστε τις οδηγίες για τη σωστή ρύθμιση της λειτουργίας.

Σημείωση: Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.

# ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

## 1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Για να επιλέξετε μια λειτουργία, περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* στο σύμβολο για τη λειτουργία που απαιτείται: η οθόνη θα ανάψει και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.



## 2. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

### ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ

Για να ξεκινήσετε τη λειτουργία που επιλέξατε, γυρίστε τον *επιλογέα θερμοστάτη* για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία που επιθυμείτε.



Σημείωση: Κατά τη διάρκεια ψησίματος μπορείτε να αλλάξετε λειτουργία γυρίζοντας το *κουμπί επιλογής* ή να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία γυρίζοντας τον *επιλογέα θερμοστάτη*. Η λειτουργία δεν ξεκινάει αν το *κουμπί θερμοστάτη* είναι ενεργό ●. Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος, το χρόνο τέλους ψησίματος (μόνο εάν ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος) και το χρονοδιακόπτη.

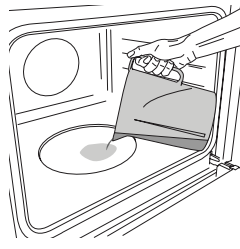
### TURN & GO

Για να εκκινήσετε τη λειτουργία "Turn & Go", επιλέξτε την περιστρέφοντας τον *επιλογέα* στο αντίστοιχο εικονίδιο, διατηρώντας το *κουμπί θερμοστάτη* στη θέση ●. Για να τερματιστεί το ψήσιμο, περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* στο εικονίδιο "0".

Σημείωση: Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο τέλους ψησίματος και το χρονοδιακόπτη. Για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα στο ψήσιμο με τη λειτουργία "Turn & Go", τηρήστε το προτεινόμενο βάρος για κάθε είδους φαγητό στον παρακάτω πίνακα.

Φαγητό	Συνταγή	Βάρος (κιλά)
Κρέας	Ψητό μοσχάρι, ροσμπίφ	0,6 - 0,7
	Κοτόπουλου / Μπούτι αρνιού σε κομμάτια	1,0 - 1,2
Ψάρια	Σολωμός φιλέτο / Ψάρι ψητό (ολόκληρο)	0,9 - 1,0
	Ψάρι σε λαδόκολλα	0,8 - 1,0
Λαχανικά	Γεμιστά λαχανικά	1,8 - 2,5
	Πίτα λαχανικών	1,5 - 2,5
Αλμυρά κέικ	Κικς λορέν / Φλαν	1,0 - 1,5
Ζυμαρικά	Λαζάνια / Timbale με ζυμαρικά ή ρύζι	1,5 - 2,0
Ζύμη	Κέικ με μαγιά / Κέικ δαμάσκηνα	0,9 - 1,2
	Ψητά μήλα	1,0 - 1,5
Ψωμί	Φρατζόλα	0,5 - 0,6
	Μπαγκέτες	0,5 - 0,8

## TURN&GO STEAM



Για να ξεκινήσετε τη λειτουργία Turn&Go Steam, ρίξτε 200 ml πόσιμο νερό στο κάτω μέρος του φούρνου. Επιλέξτε τη λειτουργία περιστρέφοντας δεξιόστροφα τον επιλογέα στο σχετικό εικονίδιο και το *κουμπί θερμοστάτη* σε οποιαδήποτε θέση μεταξύ 160 και 180 °C (όπως προτείνεται από το εικονίδιο).

Η λειτουργία θα ξεκινήσει και η οθόνη θα εμφανίσει την τρέχουσα ώρα της ημέρας. Δεν απαιτείται προθέρμανση. Για να τερματιστεί το ψήσιμο, περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* στο εικονίδιο "0".

Σημείωση: Για να ορίσετε μια συγκεκριμένη διάρκεια, σύμφωνα με τον σχετικό πίνακα μαγειρέματος, ακολουθήστε τις οδηγίες στην παράγραφο "Προγραμματισμός ψησίματος".

## 3. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ

Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ένα ηχητικό σήμα και ένα εικονίδιο που αναβοσβήνει ⚡ στην οθόνη υποδεικνύουν ότι η φάση προθέρμανσης ενεργοποιήθηκε. Όταν επιτευχθεί η καθορισμένη θερμοκρασία, το εικονίδιο σταθεροποιείται και ακούγεται ένα νέο ηχητικό σήμα που υποδεικνύει ότι το φαγητό μπορεί να τοποθετηθεί στο εσωτερικό του και το ψήσιμο μπορεί να προχωρήσει.

Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό μαγείρεμα.

Μετά το ψήσιμο και με τη λειτουργία απενεργοποιημένη, το εικονίδιο ⚡ μπορεί να παραμείνει ορατό στην οθόνη ακόμα και μετά την απενεργοποίηση του ανεμιστήρα ψύξης για να υποδείξει ότι υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα στο θάλαμο.

Σημείωση: Ο χρόνος μετά τον οποίο το εικονίδιο απενεργοποιείται ποικίλλει επειδή εξαρτάται από μια σειρά παραγόντων όπως η θερμοκρασία περιβάλλοντος και η λειτουργία που χρησιμοποιείται. Σε κάθε περίπτωση, το προϊόν θα πρέπει να θεωρείται ότι είναι απενεργοποιημένο όταν ο δείκτης στον διακόπτη επιλογής βρίσκεται στο "0".

## • ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ




Θα χρειαστεί να επιλέξετε μια λειτουργία πριν ξεκινήσετε τον προγραμματισμό ψησίματος.

### ΔΙΑΡΚΕΙΑ



Συνεχίστε να πιέζετε το ⏸️ έως ότου το εικονίδιο ⌚ και το "00:00" αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.






Χρησιμοποιήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος και πατήστε το ⏸️ για επιβεβαίωση. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία στρέφοντας τον *επιλογέα θερμοστάτη* στην επιθυμητή θερμοκρασία: Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.

Σημειώσεις: για να ακυρώσετε το χρόνο ψησίματος που επιλέξατε, συνεχίστε να πιέζετε το  έως ότου το εικονίδιο  αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη, στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το  για να επαναφέρετε το χρόνο στο "00:00". Ο χρόνος ψησίματος περιλαμβάνει μια φάση προθέρμανσης.

#### ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΧΡΟΝΟΥ ΤΕΛΟΥΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ/ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ

Μετά τη ρύθμιση του χρόνου ψησίματος, η έναρξη της λειτουργίας μπορεί να καθυστερήσει προγραμματίζοντας τον χρόνο τέλους: Πιέστε το  έως ότου το εικονίδιο  και η τρέχουσα ώρα αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το  ή το  για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να τελειώσει το μαγείρεμα και πιέστε το  για επιβεβαίωση.

Ενεργοποιήστε τη λειτουργία στρέφοντας τον *επιλογή θερμοστάτη* στην επιθυμητή θερμοκρασία: Η λειτουργία θα παραμείνει σε αναμονή έως ότου ξεκινήσει αυτόματα μετά από το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε προκειμένου να τερματιστεί το μαγείρεμα στο χρόνο που επιλέξατε.

Σημειώσεις: Για ακύρωση της ρύθμισης, σβήστε το φούρνο περιστρέφοντας το *κουμπί επιλογής* στη θέση .

#### ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι η λειτουργία ολοκληρώθηκε.





Περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* για να επιλέξετε μια διαφορετική λειτουργία ή στη θέση "0" για να σβήσετε το φούρνο.




Σημείωση: Αν ο χρονοδιακόπτης είναι ενεργός, στην οθόνη εμφανίζεται το "END" εναλλασσόμενο με τον απομένοντα χρόνο.




#### . ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Αυτή η επιλογή δεν διακόπτει ή προγραμματίζει το ψήσιμο αλλά επιτρέπει τη χρήση της οθόνης ως χρονομετρητή, είτε όταν η λειτουργία είναι ενεργή είτε όταν ο φούρνος είναι σβηστός.


Συνεχίστε να πιέζετε το  έως ότου το εικονίδιο  "00:00" και το "00:00" αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το  ή το  για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη ώρα και πατήστε το  για επιβεβαίωση. Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα μόλις ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

Σημειώσεις: Για να ακυρώσετε το χρονοδιακόπτη, συνεχίστε να πιέζεται το  έως ότου το εικονίδιο  αρχίσει να αναβοσβήνει, στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το  για να επαναφέρετε το χρόνο στο "00:00".

#### . ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΥΔΡΟΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία καθαρισμού "Hydrocleaning" (Υδροκαθαρισμός), ρίξτε 200 ml πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου και στη συνέχεια γυρίστε τον *επιλογή* και τον *διακόπτη* του θερμοστάτη στο εικονίδιο .

Σημείωση: Η θέση του εικονιδίου δεν αντιστοιχεί στη θερμοκρασία που επιτυγχάνεται κατά τον κύκλο καθαρισμού.

Η λειτουργία θα ενεργοποιηθεί αυτόματα: στην οθόνη εμφανίζεται ο απομένων χρόνος για το τέλος, εναλλασσόμενος με το "HYD".



Σημείωση: Μπορείτε να προγραμματίσετε μόνο την ώρα τέλους αυτής της λειτουργίας. Η διάρκεια ρυθμίζεται αυτόματα στα 35 λεπτά.

# ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
<b>Κέικ που φουσκώνουν</b>		Ναι	170	30 - 90	2 
		Ναι	160 - 180	30 - 90	4 1 
<b>Κέικ γεμιστό</b> (τσιζκέικ, στρούντελ, φρουτόπιτα)		Ναι	160 - 200	35 - 90	2 
		Ναι	160 - 200	40 - 90	4 2 
<b>Μπισκότα/τάρτες</b>		Ναι	160 - 180	20 - 45	3 
		Ναι	150 - 170	20 - 45	4 2 
		Ναι	150 - 170	20 - 45	5 3 1 
<b>Σουδάκια</b>		Ναι	180 - 210	30 - 40	3 
		Ναι	180 - 200	35 - 45	4 2 
		Ναι	180 - 200	35 - 45	5 3 1 
<b>Μαρέγκα</b>		Ναι	90	150 - 200	3 
		Ναι	90	140 - 200	4 2 
		Ναι	90	140 - 200	5 3 1 
<b>Pizza / ψωμί</b>		Ναι	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Ναι	190 - 250	20 - 50	4 2 
<b>Κατεψυγμένη πίτσα</b>		Ναι	250	10 - 20	3 
		Ναι	230 - 250	10 - 25	4 2 
<b>Αλμυρά κέικ</b> (πίτα με λαχανικά, κικ)		Ναι	180 - 200	40 - 55	3 
		Ναι	180 - 200	45 - 60	4 2 
		Ναι	180 - 200	45 - 60	5 3 1 
<b>Βολ-ο-βαν / Σφολιάτες</b>		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4 2 
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1 
<b>Λαζάνια/Ζυμαρικά στο φούρνο/ Κανελόνια/Φλαν</b>		Ναι	190 - 200	45 - 65	2 

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ							
	Συμβατικό	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Εξαν. αέρας Eco

ΑΞΕΣΟΥΡΑ						
	Σχάρα	Ταψί ψησίματος ή ταψί για κέικ πάνω στη σχάρα	Σκεύος ή ταψί ψησίματος στη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος με 200 ml νερό	

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
<b>Αρνί/Μοσχάρι/Βοδινό/Χοιρινό</b> 1 κιλό		Ναι	190 - 200	80 - 110	3
<b>Ψητό χοιρινό με κρούστα</b> 2 kg		Ναι	180 - 190	110 - 150	2
<b>Κοτόπουλο/Κουνέλι/Πάπια</b> 1 kg		Ναι	200 - 230	50 - 100	2
<b>Γαλοπούλα/Χήνα</b> 3 kg		—	190 - 200	100 - 160	2
<b>Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα</b> (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	170 - 190	30 - 45	2
<b>Γεμιστά λαχανικά</b> (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180 - 200	50 - 70	2
<b>Ψημένο ψωμί</b>		—	250	2 - 6	5
<b>Φιλέτα/κομμάτια ψαριού</b>		—	230 - 250	20 - 30*	4 3
<b>Λουκάνικα/σουβλάκια/παϊδάκια/χάμπουργκερ</b>		—	250	15 - 30*	5 4
<b>Ψητό κοτόπουλο</b> 1-1,3 κιλά		Ναι	200 - 220	55 - 70**	2 1
<b>Ψητό βοδινό σιγιάν</b> 1 kg		Ναι	200 - 210	35 - 50**	3
<b>Μπούτι αρνιού/κότσι</b>		Ναι	200 - 210	60 - 90**	3
<b>Ψητές πατάτες</b>		Ναι	200 - 210	35 - 55**	3
<b>Λαχανικά ογκρατέν</b>		—	200 - 210	25 - 55	3
<b>Κρέας και πατάτες</b>		Ναι	190 - 200	45 - 100***	4 1
<b>Ψάρι και λαχανικά</b>		Ναι	180	30 - 50***	4 1
<b>Λαζάνια και κρέατα</b>		Ναι	200	50 - 100***	4 1
<b>Πλήρες γεύμα: τάρτα φρούτων</b> (επίπεδο 5)/ <b>λαζάνια</b> (επίπεδο 3)// <b>κρέας</b> (επίπεδο 1)		Ναι	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
<b>Ψητό κρέας/Γεμιστά κομμάτια ψητά</b>		—	170 - 180	100 - 150	2

Ο υποδεικνυόμενος χρόνος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης; συνιστάται να τοποθετείτε το φαγητό στο φούρνο και να ρυθμίζετε το χρόνο ψησίματος μόνο αφού ο φούρνος φτάσει στην απαιτούμενη θερμοκρασία.

\* Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος.

\*\* Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος (αν είναι απαραίτητο).

\*\*\* Εκτιμώμενη χρονική διάρκεια: τα πιάτα μπορούν να αφαιρεθούν από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους ανάλογα με τις προσωπικές προτιμήσεις.

Κατεβάστε τον Οδηγό χρήσης και φροντίδας από την ιστοσελίδα [www.indesit.eu](http://www.indesit.eu) για τον πίνακα δοκιμασμένων συνταγών, που καταρτίζεται για τις αρχές πιστοποίησης σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ							
	Συμβατικό	Grill	Gratin	Pizza	Multilevel	XL cooking	Εξαν. αέρας Eco
ΑΞΕΣΟΥΨΑΡ							
	Σχάρα	Ταψί ψησίματος ή ταψί για κέικ πάνω στη σχάρα	Σκεύος ή ταψί ψησίματος στη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος με 200 ml νερό		



# ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ TURN&GO STEAM

ΦΑΓΗΤΟ	ΣΥΝΤΑΓΗ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΧΡΟΝΟΣ (λεπτά)	ΑΞΕΣΟΥΑΡ	ΕΠΙΠΕΔΟ	ΝΕΡΟ
 ΨΩΜΙ	Μικρά ψωμάκια	80-100 γρ.	30 - 45		2	 200 ml
	Σαντουίτσο σε ταψί	300-500 γρ.	40 - 60			
	Ψωμί	500 γρ. - 2 kg	50 - 100			
	Μπαγκέτες	200-300 γρ.	30 - 45			
 ΚΡΕΑΣ	Ψητό κρέας	1 κιλά	60 - 110			
	Παϊδάκια	500 γρ.-1,5 kg	50 - 75			
	Κοτόπουλο	1-1,5 kg	55 - 80			
	Κοτόπουλο/Γαλοπούλα	3 κιλά	100 - 140			
 ΨΑΡΙΑ	Φιλέτο μπριζόλας	0,5 - 2 cm	15 - 25			
	Φιλέτο μπριζόλας	2 - 4 cm	20 - 35			
	Ολόκληρο ψάρι	300 - 600 γρ.	20 - 30			
	Ολόκληρο ψάρι	600 -1200 γρ.	25 - 45			
 ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Πατάτες στον ατμό	0,5 - 1,5 kg	45 - 60			
	Γεμιστές πιπεριές	1 - 2 kg	35 - 55			
	Μπρόκολα στον ατμό	0,3 - 1 kg	30 - 50			
	Κολοκυθάκια στον ατμό	0,5 - 1,5 kg	30 - 50			
 ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ	Μπισκότα	σε ταψί	25 - 35			
	Μάφιν	30 - 60 γρ.	25 - 45			
	Αφρατο κεικ	500 - 700 γρ.	30 - 50			
	Τάρτα	σε ταψάκι	35 - 55			

Ξεκινήστε τη λειτουργία TURN&GO STEAM μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος.

Ανοίγοντας την πόρτα και γεμίζοντας με νερό κατά τη διάρκεια ψησίματος μπορεί να επηρεάσει αρνητικά το τελικό αποτέλεσμα ψησίματος.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ			
	Ταψί ψησίματος ή ταψί για κέικ πάνω στη σχάρα	Ταψί ψησίματος/Λιποσυλλέκτης ή Ταψί ψησίματος στη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος



# ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ



Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) για περισσότερες πληροφορίες

**Μη χρησιμοποιείτε εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό.**

**Χρησιμοποιείτε γάντια κατά τη διάρκεια όλων των εργασιών.**

**Μην καλύπτετε το εσωτερικό τμήμα του φούρνου με**

**αλουμινόχαρτο.**

**Κάντε τις απαραίτητες ενέργειες με το φούρνο κρύο.**

**Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.**

**Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.**

## ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.

Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή λειαντικά καθαριστικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

## ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

• Μετά τη χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών. Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία "Hydrocleaning" για τέλειο καθαρισμό των εσωτερικών επιφανειών.

• Η πόρτα μπορεί εύκολα να αφαιρεθεί και να επανατοποθετηθεί προκειμένου να διευκολυνθεί το καθαρισμό του τζαμιού.

• Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό

απορρυπαντικό.

• Η επάνω αντίσταση του grill μπορεί να κατεβεί για να καθαριστεί η άνω επιφάνεια του φούρνου: Βγάλτε την αντίσταση από την έδρα της, στη συνέχεια χαμηλώστε την. Για να επαναφέρετε την αντίσταση στη θέση της, τραβήξτε ελαφρά προς την πλευρά σας και βεβαιωθείτε ότι το γλωσσίδι στήριξης βρίσκεται σε κανονική θέση.

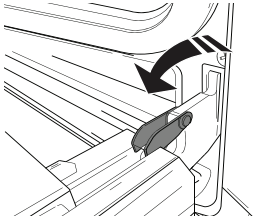
• Για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα αλάτων από το κάτω μέρος του φούρνου μετά το μαγείρεμα, απλώς ρίξτε 250 ml λευκό ξύδι στην εσοχή του θαλάμου (εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε ένα συγκεκριμένο προϊόν αφαλάτωσης. Για τη διαθεσιμότητα επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών). Αφήστε το να λειτουργήσει σε θερμοκρασία δωματίου για 30 λεπτά και μετά καθαρίστε τον θάλαμο με ζεστό πόσιμο νερό και ένα μαλακό πανί. Ο καθαρισμός συνιστάται τουλάχιστον κάθε 5 έως 10 κύκλους ψησίματος με ατμό.

## ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

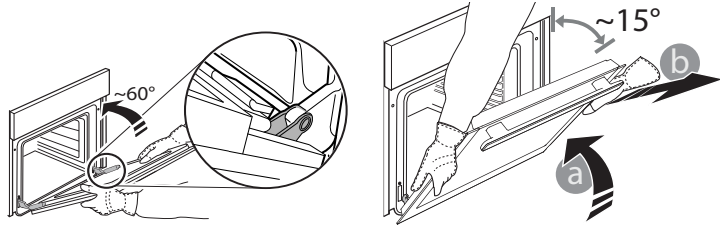
Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

## ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

**1.** Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.



**2.** Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω (a) ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της (b).



Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.

**3.** Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

**4.** Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς. Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.

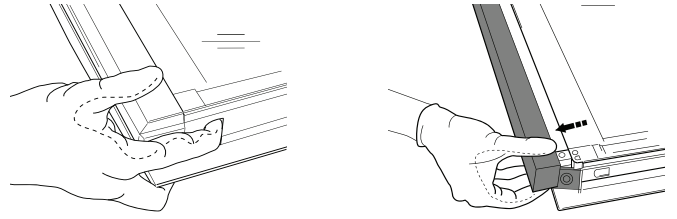
**5.** Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.

## ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

Αποσυνδέστε το φούρνο από την παροχή ρεύματος, ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι. Συνδέστε ξανά το φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

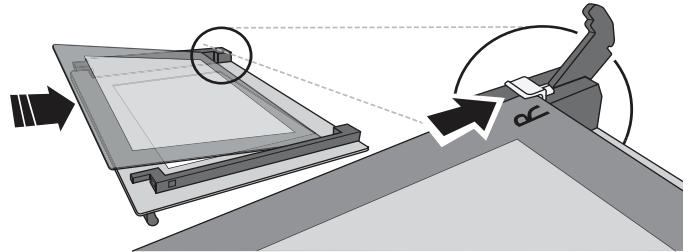
## CLICK & CLEAN - ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΖΑΜΙΟΥ

**1.** Αφού βγάλετε την πόρτα και την ακουμπήσετε σε μια μαλακή επιφάνεια με τη χειρολαβή προς τα κάτω, πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κλιπ συγκράτησης και αφαιρέστε την άνω γωνία της πόρτας τραβώντας προς την πλευρά σας.



**2.** Σηκώστε και κρατήστε σταθερά το εσωτερικό τζάμι και με τα δύο χέρια, αφαιρέστε το και τοποθετήστε το σε μια μαλακή επιφάνεια πριν το καθαρίσετε.

**3.** Για να επανατοποθετήσετε σωστά το τζάμι, βεβαιωθείτε ότι μπορείτε να διαβάσετε το "R" στην αριστερή γωνία και ότι η καθαρή επιφάνεια (μη τυπωμένη) είναι γυρισμένη προς τα επάνω. Εισαγάγετε πρώτα τη μακριά πλευρά του τζαμιού που υποδεικνύεται με το "R" στις υποδοχές συγκράτησης και στη συνέχεια κατεβάστε το στη θέση του.



**4.** Επανατοποθετήστε την άνω γωνία: ένα κλικ δείχνει ότι τοποθετήθηκε σωστά. Βεβαιωθείτε ότι η τσιμούχα είναι καλά σταθεροποιημένη πριν επανατοποθετήσετε την πόρτα.

Σημείωση: Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες αλογόνου τύπου 25W/230 ~ V, G9, T300°C. Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι. Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.

# ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) για περισσότερες πληροφορίες

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό.	Πρόβλημα λογισμικού.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε το γράμμα ή τον αριθμό που ακολουθεί το γάμμα "F".

## ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu) για περισσότερες πληροφορίες

### ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Στον πίνακα αναφέρεται η καλύτερη λειτουργία, εξαρτήματα και επίπεδο που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για τους διαφορετικούς τύπους φαγητού.

Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται). Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συνιστώμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές. Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από πιρέξ ή στεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος.

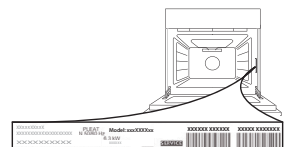
### ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΨΗΣΙΜΟ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Η λειτουργία "Multilevel" σας δίνει τη δυνατότητα να μαγειρέψετε διαφορετικά φαγητά (όπως ψάρια και λαχανικά) σε διαφορετικά ράφια ταυτόχρονα. Αφαιρέστε το φαγητό που απαιτεί μικρότερο χρόνο ψησίματος και αφήστε στο φούρνο το φαγητό που απαιτεί το μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος.



Μπορείτε να βρείτε πολιτικές, τυπική τεκμηρίωση και πρόσθετες πληροφορίες προϊόντος:

- Την ιστοσελίδα μας [docs.indesit.eu](https://docs.indesit.eu)
- Χρησιμοποιώντας τον κωδικό QR
- Εναλλακτικά, **μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών** (βλ. τηλεφωνικό αριθμό στο βιβλιαράκι εγγύησης). Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρατε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.



400011532033/B