

Стеклокерамическая рабочая поверхность CISKBT 6001 H (IX)

Встроенная техника

ОГЛАВЛЕНИЕ

Безопасность — хорошая привычка	2
Установка и подключение	5
Встраивание	5
Монтаж оборудования	6
Подключение к электросети	7
Описание	10
Зоны нагрева	10
Панель управления:	11
Инструкции по эксплуатации	12
Средства безопасности	14
Рекомендации по использованию посуды	15
Обслуживание и уход	16

*Благодарим за приобретение товара марки Ariston.
Ваша рабочая поверхность надежна и проста в эксплуатации.
Внимательно прочитайте данное руководство: оно поможет Вам
ознакомиться с возможностями рабочей поверхности, правилами
ее монтажа, использования и обслуживания.*

К СВЕДЕНИЮ ПОКУПАТЕЛЯ!

В связи с тем, что конструкция рабочей поверхности постоянно совершенствуется, возможны незначительные расхождения между конструкцией и руководством по эксплуатации, не влияющие на технические характеристики оборудования.

Безопасность — хорошая привычка

1. Это оборудование разработано для использования внутри помещений. Ни при каких обстоятельствах не используйте оборудование на улице.
2. Это оборудование должно использоваться в домашних условиях для приготовления пищи в соответствии с данной инструкцией. Использование оборудования не по назначению, а также промышленное использование, использование рабочей поверхности в офисах, предприятиях сферы обслуживания, здравоохранения, просвещения и т.п. не предусмотрено. Производитель не несет ответственности за выход из строя оборудования при нарушении данного пункта инструкции.
3. Снимите упаковку; элементы упаковки (пластиковые пакеты, пенопласт, металлические скрепки) могут быть потенциально опасны для детей, поэтому выбросьте упаковку сразу же или уберите в недоступное место.
4. Убедитесь, что Ваша рабочая поверхность не повреждена и полностью укомплектована. Если у Вас есть сомнения, свяжитесь с продавцом немедленно.
5. Запрещено использование удлинителей и переходников. Длина кабеля не должна превышать 1,5 м. Производитель не несет ответственности за возгорания, произошедшие из-за использования тройников и удлинителей, а также питающего кабеля, сечение которого не соответствует потребляемому оборудованием мощности. При установке необходимо проверить соответствие характеристик сети и рабочей поверхности. Необходимые сведения содержатся в специальной таблице (см. заднюю стенку рабочей поверхности).
6. Розетка и вилка должны быть одного типа.
7. Рабочая поверхность должна быть установлена только квалифицированным персоналом, в соответствии с рекомендациями Производителя и стандартами, действующими на территории стран СНГ. Неправильная установка может принести вред людям, животным или Вашей собственности. В слу-

чае неправильной установки Производитель снимает с себя всякую ответственность.

8. Электрическая безопасность гарантирована только при наличии заземления, выполненного в соответствии с правилами электрической безопасности. Это требование обязательно должно соблюдаться. Если возникли сомнения, свяжитесь со специалистом по установке, который проверит систему заземления. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.
9. Если рабочая поверхность подключается непосредственно к сети (без вилки и розетки), необходимо установить многолинейный выключатель с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, линия заземления при этом не должна разрываться. Выключатель следует установить в легкодоступном месте.
10. Всегда вынимайте вилку из розетки или отключайте электричество на Вашем щитке перед мойкой или другими операциями по профилактике рабочей поверхности.
11. Не тяните провод, чтобы вынуть вилку из розетки: это очень опасно. Не пережимайте и не натягивайте питающий кабель. Для замены поврежденного кабеля вызывайте специалиста из авторизованного сервисного центра.
12. Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия и щели не были закрыты, в противном случае возникает опасность превышения рабочей температуры электрической изоляции и короткого замыкания.
13. Ваша рабочая поверхность должна использоваться только для того, для чего она разработана. Производитель не несет ответственности за поломки, вызванные ненадлежащим или неразумным использованием оборудования.
14. Не касайтесь рабочей поверхности, если Ваши руки или ноги мокрые или сырые, не пользуйтесь рабочей поверхностью босиком.
15. В соответствии с общими требованиями Государственной Противопожарной службы не оставляйте работающую поверхность без присмотра.
16. Не разрешайте детям и лицам, незнакомым с данной инструкцией, пользоваться оборудованием без Вашего присмотра.
17. Запрещается изменение конструкции рабочей поверхности и вмешательство лиц, не уполномоченных Производителем на гарантийный ремонт.
18. Стеклокерамическая поверхность термоустойчива и достаточно ударопрочна. Однако и ее можно расколоть или поцарапать тяжелой посудой или острыми предметами. Если это произошло, отсоедините немедленно оборудование от сети. Для устранения дефектов обратитесь в авторизованный сервисный центр. Проверьте, что при ремонте используются только оригинальные запасные части, применение других запасных частей не гарантирует безопасной работы оборудования.

19. Стеклокерамическая поверхность сохраняет тепло не менее получаса после отключения. Будьте осторожны: не прикасайтесь к ней, пока она еще горячая.
20. Не включайте зоны нагрева, если на поверхности оборудования находятся алюминиевая фольга или пластиковые предметы — они могут легко расплавиться.
21. Располагайте посуду так, чтобы ручки были направлены к центру рабочей поверхности — это исключит их перегревание и предотвратит опрокидывание посуды при задевании за ручки.
22. Никогда не оставляйте включенные зоны приготовления пустыми или с неиспользуемой посудой, так как посуда быстро нагревается, что может привести к повреждению нагревательного элемента.
23. При использовании малых кухонных электроприборов рядом с рабочей поверхностью следите, чтобы их питающие кабели не касались горячих частей оборудования.
24. Отключайте рабочую поверхность от сети, когда уезжаете надолго.
25. **Перед первым включением:** удалите с поверхности следы упаковочных материалов (клей, смазка) при помощи неабразивных чистящих средств. В течение первых часов использования оборудования Вы почувствуете неприятный запах резины, который быстро исчезнет.
26. При возникновении нестандартной ситуации отключите рабочую поверхность от сети, позвоните в авторизованный сервисный центр, телефон которого указан в гарантийном документе (гарантийном талоне, сервисной книжке, сервисном сертификате).
27. Если Вы решили, что оборудование больше не годится для эксплуатации, сделайте его непригодным для использования: отключите от сети, обрежьте питающий кабель, снимите потенциально опасные части (это особенно важно для безопасности детей, которые могут играть с неиспользуемыми или выброшенными приборами).

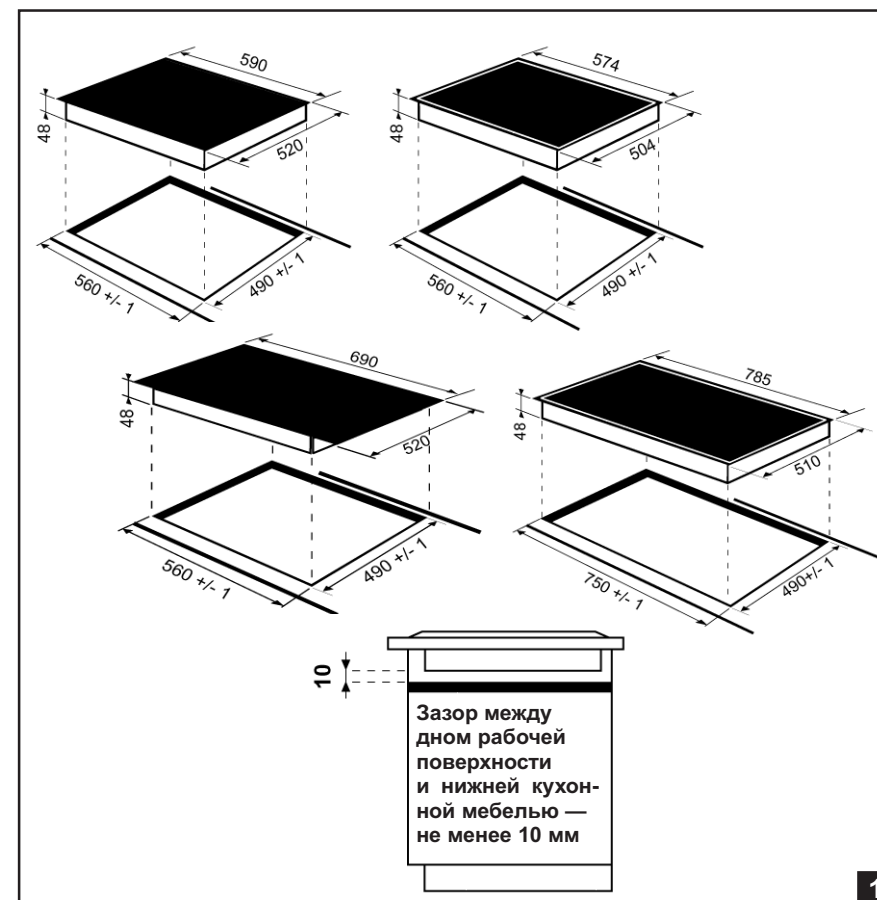
Установка и подключение

Данный раздел предназначен для квалифицированных техников и содержит инструкции по безопасной установке, наладке и обслуживанию оборудования.

Важно: перед любыми операциями по наладке и обслуживанию рабочая поверхность должна быть отключена от электросети.

УСТАНОВКА

- Стеклокерамическая поверхность может быть встроена в столешницу кухонной мебели. (Размеры и положение выреза для встраивания показаны на рис. 1).



- Столешница, в которую встраивается оборудование, должна быть сделана из материалов, выдерживающих нагрев до температуры 100°C.
- Для обеспечения должной вентиляции и предотвращения перегрева окружающих поверхностей оборудование следует устанавливать на расстоянии не менее 40 мм от задней стены или других вертикальных поверхностей.
- При установке оборудования над встроенной духовкой последняя должна быть оснащена охлаждающим вентилятором.
- Не рекомендуется устанавливать посудомоечную машину под рабочей поверхностью. Если это необходимо, поместите между ними водонепроницаемый изолирующий щит.

МОНТАЖ ОБОРУДОВАНИЯ

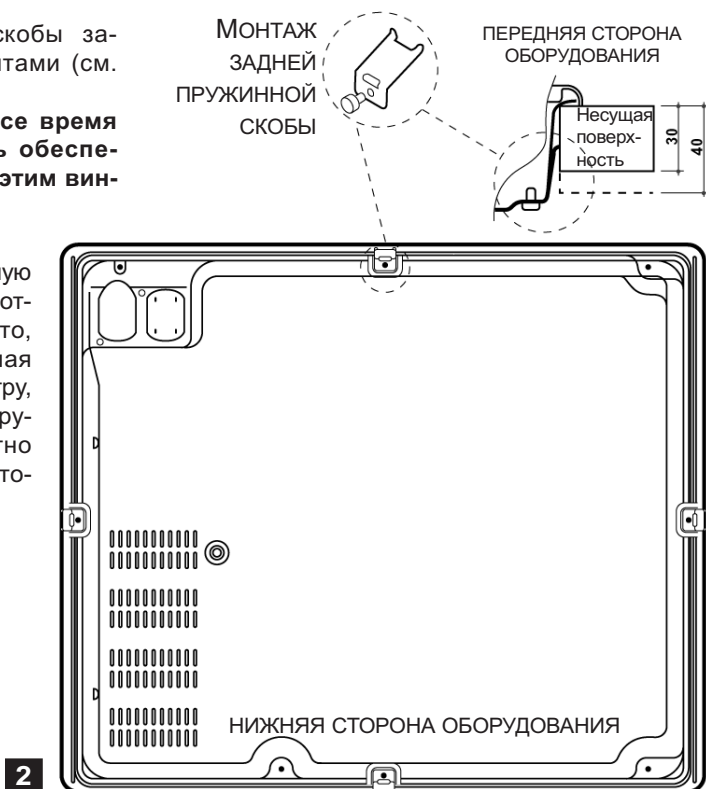
Очень важно. Существенно необходимо устанавливать данное оборудование на совершенно ровную поверхность.

Любое повреждение, вызванное неправильным расположением оборудования может изменить его характеристики или повредить эксплуатационным показателям.

Пружинные скобы закреплены винтами (см. рис. 2).

Вот почему **все время должен быть обеспечен доступ к этим винтам.**

Вставьте рабочую поверхность в отведенное место, крепко нажимая ее по периметру, так чтобы оборудование плотно прилегало к столешнице.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

- Электрическая безопасность этого оборудования гарантируется только при правильном его заземлении в соответствии с правилами электрической безопасности. При любых сомнениях вызовите квалифицированного электрика для полной проверки электропроводки в помещении, где устанавливается оборудование.
- *Производитель снимает с себя всякую ответственность за любой ущерб, причиной которого явилось неправильное заземление оборудования.*
- Перед подключением питания проверьте соответствие параметров электросети техническим характеристикам, указанным в табличке на оборудовании – могут ли проводка, предохранители выдержать максимальную нагрузку от вновь подключаемого оборудования.

Перед всеми операциями необходимо отключить оборудование от электросети.

Подключите рабочую поверхность к электросети через распределительную коробку: при непосредственном подключении к сети должен быть установлен автоматический выключатель, соответствующий нагрузке, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться.

Только для моделей с питающим кабелем:

Некоторые модели снабжены однофазным питающим кабелем и, следовательно, должны подсоединяться только к однофазной проводке. Учитывайте цвет проводов и вид их подсоединения (см. табл. ниже).

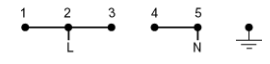
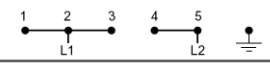
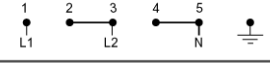
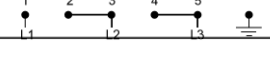

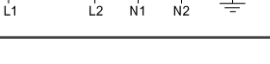

Только для моделей без питающего кабеля:

Схема подключения	Напряжение и частота питания	Ток срабатывания автомата защиты и сечение питающего кабеля
	FR-BE-AT-DE-GR-ES-IL-IT-NZ-PT-GP-CH-MA-LU-IE-FI-SE-IS-GB-NL-DK 230V - 1+N~ 50Hz CY-MT-AU-NZ-KW 240V - 1+N~ 50Hz	25A * 2,5 mm ²
	FR-BE-NO 230V - 2 ~ 50Hz	
BR=BRUN, BL=BLEU BR=BRUIN, BL=BLAUW	BR=BRAUN, BL=BLAU BR=BROWN, BL=BLUE	

* Применение коэффициента одновременности в соответствии со стандартом CEI 60335-2-6

Некоторые модели поставляются без питающего кабеля, поскольку кабель должен устанавливаться в соответствии с типом энергопитающей системы (см. табл. ниже).

Подсоединение питающего кабеля производится следующим образом:

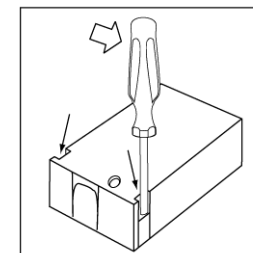
Схема подключения	Напряжение и частота питания	Ток срабатывания автомата защиты и сечение питающего кабеля
	FR-AT-BE-DE-GP-- ES-IE-IL-IS-IT-LU- RE-FI-GB-GR-PT-- SE-MA-NZ 230V-1+N~50 Hz	25 А* 2,5 мм ²
	FR-BE-NO 230V-2~50/60 Hz	25 А* 2,5 мм ²
	FR-BE-CH-DE-AT-- ES-IL-IT-NZ-PT- MA-LU-SE-IS-NL 400V2-N~50 Hz	16 А* 1,5 мм ²
	FR-BE-NO 230V3~50 Hz	16 А* 1,5 мм ²
	FR-AT-BE-DE-ES- IL-IS-IT-LU-PT-SE -MA-NZ-CH-DK-N- L 400V3+N~50 Hz	16 А* 1,5 мм ²
	NL 230V2+2-N~50 Hz	16 А* 1,5 мм ²
	CY-AU-NZ-KW-MT 240V-1+N~50 Hz	25 А* 2,5 мм ²

* Применение коэффициента одновременности в соответствии со стандартом CEI 60335-2-6

- с помощью отвертки отогните боковые петли с крышки клеммника и откройте ее.

Далее, для установки питающего кабеля:

- отверните винты фиксирующего хомута и винты на контактах;
- чтобы сделать нужное электрическое соединение, используйте внутренние перемычки клеммника. Расположите провода кабеля в соответствии с желаемой схемой подключения (см. табл. на с. 8);
- завершив подсоединение, затяните все винты на контактах;
- закрепите питающий кабель фиксирующим хомутом и закройте крышку клеммника.



Это оборудование соответствует следующим стандартам Европейского Экономического Сообщества:



- 73/23/ЕЕС 19/02/73 (низкое напряжение) и последующие модификации;
- 89/336/ЕЕС 03/05/89 (электромагнитная совместимость) и последующие модификации;
- 93/68/ЕЕС 22/07/93 и последующие модификации.

Внимание: Если рабочая поверхность устанавливается над встроенной духовкой, подключение к электросети следует выполнять отдельно для каждого оборудования — в целях безопасности, и чтобы облегчить извлечение оборудования для обслуживания, ремонта и т.д.

Описание

ЗОНЫ НАГРЕВА

Галогеновые зоны

Зоны нагрева этого типа передают тепло посредством излучения их галогеновых ламп. Аналогично газовым горелкам ценными свойствами галогеновых зон являются быстрая реакция на включение и незамедлительный показ уровня мощности.

Радиальные зоны

Зоны нагрева этого типа состоят из нескольких спиралей, которые обеспечивают равномерное распределение тепла под дном кастрюли / сковороды и гарантируют успешное приготовление при слабом нагреве: кипячение, приготовление соусов или подогревание пищи.

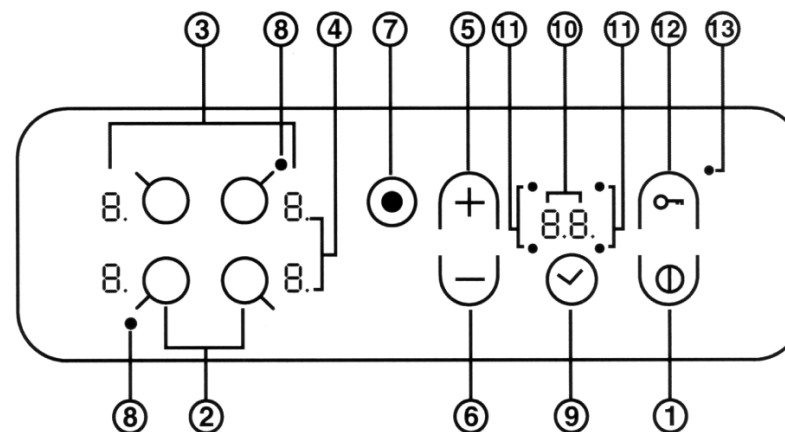
Каждая зона управляется:

- селекторной кнопкой, изображение которой показывает расположение зоны нагрева,
- кнопкой регулировки мощности, состоящей из двух частей (+, –).

Даже после выключения зон нагрева их индикаторы остаточного тепла (индикаторы уровня мощности «Н») остаются гореть, показывая что температура соответствующей зоны выше 60°C — предупреждая таким образом риск ожога.

CISKBT 6001 H (IX)		
Зоны нагрева	Мощность, Вт	Диаметр, мм
Задняя левая	H 2500	230
Передняя левая	R 1200	140
Задняя правая	R 1400	160
Передняя правая	R 1800	180
Общая мощность	6900	
Условные обозначения зон нагрева: H – галогеновая, R – простая радиальная.		

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка включения /выключения
2. Кнопки выбора зон нагрева
3. Индикаторы уровня мощности (от 0 до 9) и остаточного тепла (H)
4. Индикатор выбранной зоны
– включен, если соответствующая зона выбрана и может быть изменена;
– выключен, если соответствующая зона не выбрана и, следовательно, не может быть изменена.
5. Кнопка увеличения уровня мощности
6. Кнопка уменьшения уровня мощности
7. Кнопка увеличения расширяемой зоны нагрева – концентрической или овальной – (только для моделей, оснащенных 1 или 2 такими зонами)
8. Индикатор максимальной зоны нагрева — находится рядом с каждой расширяемой зоной (концентрической или овальной)*
9. Кнопка управления таймером для программирования приготовления (только для моделей, оснащенных таймером)
10. Индикатор таймера программирования приготовления**
11. Индикатор, соответствующий запрограммированной зоне нагрева
12. Блокировка панели управления
13. Индикатор блокировки


* Только для моделей, оснащенных расширяемыми (двойными) зонами.

** Только для моделей, оснащенных таймером для программирования.

Инструкции по эксплуатации

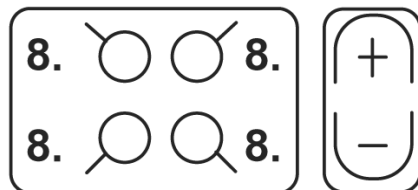
Через несколько секунд после подключения рабочей поверхности к электропитанию раздастся звуковой сигнал: теперь можно включить оборудование.

Включение оборудования

Чтобы включить рабочую поверхность, 3 секунды нажимайте на кнопку .

Управление зоной нагрева

Каждая зона приводится в действие с помощью кнопок управления и регулировки мощности («+» и «-»).




Включение зоны нагрева

- Чтобы включить зону, нажмите соответствующую кнопку управления и с помощью кнопок «+» и «-» установите желаемый уровень мощности (от 0 до 9).
- Чтобы немедленно установить максимальную мощность (9), кратко нажмите на кнопку «-».
- Чтобы ускорить нагрев отдельной зоны нагрева, поступите следующим образом:
 - 1) установите максимальный уровень мощности (9);
 - 2) затем нажмите кнопку «+»: на дисплее уровня мощности высветится «А»;
 - 3) теперь установите желаемую мощность зоны нагрева (например, 5).При достижении температуры быстрый нагрев прекратится автоматически и Вы сможете готовить как обычно при установленном 5-м уровне мощности.

Управление расширяемыми зонами нагрева

(только для моделей, оснащенных двойными зонами приготовления)

1. Нажмите кнопку управления соответствующей зоны.
2. С помощью кнопок «+» и «-» установите желаемый уровень мощности (от 1 до 9).
3. Нажмите на кнопку , чтобы задействовать зону на максимальную мощность (расширенная зона).

Чтобы вернуться к малой зоне нагрева, просто снова нажмите на указанную кнопку.

При использовании расширяемой зоны индикатор, расположенный рядом с ней, будет включен.

Выключение зоны нагрева

Чтобы выключить зону нагрева, нажмите на соответствующую кнопку управления и:

- одновременно нажмите на кнопки «+» и «-»: мощность зоны нагрева упадет до нулевого уровня и зона будет выключена;
- или нажимайте на кнопку «-»: мощность зоны нагрева будет убывать постепенно, пока зона не выключится.


Выключение оборудования


Нажмите на кнопку  — рабочая поверхность будет выключена.

Если Вы заблокировали панель управления (см. соотв. § ниже), она также будет заблокирована, когда Вы снова включите оборудование. Разблокируйте панель управления, чтобы использовать зоны нагрева.

Блокировка панели управления

Когда рабочая поверхность используется, возможно блокировать средства ее управления так, чтобы избежать непредвиденного изменения установок (во время уборки, игры детей и т.д.).

Просто нажмите на кнопку , рядом с кнопкой загорится индикатор и **панель управления будет заблокирована**.

Чтобы изменить уровень мощности или остановить приготовление, панель управления **должна быть разблокирована**: для этого еще раз нажмите на кнопку  (ее индикатор погаснет).

Теперь с помощью кнопок управления Вы должны снова выбрать зоны нагрева и сделать необходимые установки.

Средства безопасности

Звуковой сигнал

Такие аномалии, как:

- нахождение предмета (кастрюли, крышки и т.д.) на панели управления дольше 10 сек.;
- выкипание жидкости или пролитие пищи на панель управления;
- продолжительное, сильное нажатие на кнопку...

могут стать причиной звукового сигнала и оборудование выключится.

Чтобы отключить звуковой сигнал, устраните причину сбоя.


Для использования рабочей поверхности включите ее, заново выберите желаемые зоны нагрева и установите нужный уровень мощности.

Безопасное отключение

Ваше оборудование имеет систему безопасного отключения, которое происходит через определенное время (см. табл. ниже) — в зависимости от установленного уровня мощности. Когда произошло безопасное отключение, дисплей уровня мощности показывает «0».

Например: установлены уровни мощности 5 — для задней правой зоны и 2 — для передней левой. Задняя правая зона выключится через 4 часа работы, а передняя левая зона будет отключена через 6 часов функционирования.

Для разблокировки средств управления выключите оборудование, нажав кнопку

, а затем снова включите его.

Уровень мощности	Максимальная продолжительность действия, часы
1-2	6
3-4	5
5	4
6-7-8	1,5
9	1,5

Защита от перегрева

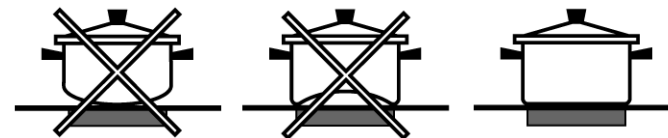
Продолжительное использование оборудования может вызвать перегревание его электронных компонентов.

Устройство теплозащиты моментально снижает мощность передних зон нагрева, ограничивая ее уровнем 3 до тех пор, пока температура не упадет до безопасного уровня.

Рекомендации по использованию посуды

Для достижения наилучших результатов при использовании стеклокерамической рабочей поверхности следуйте основным правилам:

- Используйте кастрюли/сковороды с горизонтальным и гладким дном. Это обеспечит полный контакт дна посуды с зоной нагрева. Использование посуды с деформированным (выгнутым или вогнутым) дном недопустимо.



- Используйте кастрюли/сковороды достаточного диаметра: чтобы они полностью закрывали зону нагрева. Кроме того, располагайте посуду точно над выбранной зоной нагрева, что способствует наиболее эффективному использованию тепла.



- Всегда проверяйте, чтобы дно кастрюль и сковород было сухим и чистым. Это обеспечит хороший контакт между рабочей поверхностью и кухонной посудой и продлит срок их службы.
- Не пользуйтесь посудой, в которой готовили на газовой плите. Концентрированное тепло от газовой конфорки может деформировать дно кухонной посуды, что не обеспечит полный контакт посуды с рабочей поверхностью.

Обслуживание и уход

Чистка стеклокерамической поверхности

Перед любыми операциями по обслуживанию и уходу выключите рабочую поверхность нажатием кнопки .

Стеклокерамика, использованная для рабочей поверхности – гладкий и однородный материал, устойчивый к высоким температурам (нечувствительный к разнице температур) и механическим воздействиям при нормальных условиях эксплуатации. Для сохранения этих свойств мы рекомендуем заботиться о вашей рабочей поверхности следующим образом:

- Перед использованием рабочей поверхности удалите влажной губкой остатки пищи и жира от предыдущей готовки и высушите поверхность бумажными полотенцами. Периодически требуется более тщательная очистка – для этого используйте специальные средства по уходу за стеклокерамической поверхностью, ополосните поверхность и тщательно высушите. Когда поверхность чистая, Вы можете применить специальные средства для ухода и защиты стеклокерамики: эти средства оставляют невидимую пленку на поверхности оборудования, предохраняющую его от пролитой и выкипевшей пищи. Лучше использовать эти средства, когда поверхность слегка теплая или полностью остыла.
- Пригоревшие остатки пищи и нагар могут быть удалены специальным скребком с лезвием или скребком CERA quick (не входит в комплект поставки). Очищайте поверхность пока она не остыла, чтобы избежать присыхания остатков пищи их спекания. Для наилучших результатов используйте специальную губку для стеклокерамики, смоченную мыльной водой.
- Всегда тщательно ополаскивайте и высушивайте поверхность: в противном случае остатки чистящих продуктов могут спекаться во время последующей готовки.

Средство по уходу за стеклокерамической поверхностью (фирменная профессиональная серия «Забота о доме», код для заказа 089782) и скребок CERA quick (код 136366) можно приобрести в авторизованных сервисных центрах, магазинах по продаже электробытовой техники.

Корпус из нержавеющей стали (только для моделей с маркировкой IX)

Нержавеющая сталь может покрыться пятнами или обесцветиться при продолжительном контакте с водой с высоким уровнем кальция, или при использовании моющих средств, содержащих фосфор. Мы рекомендуем ополоснуть рабочую поверхность большим количеством воды, а затем тщательно высушить ее, или очистить ее фирменным профессиональным Средством по уходу за нержавеющей сталью (см. с. 19).

Меры предосторожности

- Никогда не используйте абразивные или агрессивные средства, такие, например, как очищающие аэрозоли для грилей и духовок, пятновыводители и средства, удаляющие ржавчину, чистящие порошки и абразивные губки, которые могут безвозвратно поцарапать рабочую поверхность.
- Мы рекомендуем держать вдали от оборудования все плавящиеся предметы (пластиковую посуду, сахар или продукты с высоким его содержанием). Выкипевшую на поверхность жидкость следует немедленно удалить скребком, пока поверхность еще теплая.
- Используйте рабочую поверхность исключительно для приготовления. Не помещайте предметы на поверхность, даже когда она выключена. Не используйте оборудование как кухонный стол (размещая на нем крышки, кастрюли, посудные полотенца и т.п.) или в качестве разделочной доски.
- Никогда не оставляйте алюминиевые обертки, фольгу и пластиковую утварь на горячей или не остывшей рабочей поверхности.
- Не применяйте для чистки оборудования пароочистители или чистящие средства, находящиеся в баллонах под высоким давлением (аэрозоли).

Если Ваша рабочая поверхность работает недолжным образом, свяжитесь с авторизованным сервисным центром, обслуживающим продукцию марки Ariston, и при звонке сообщите следующую информацию: ♦ номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.), ♦ неисправность, ♦ модель и серийный номер, обозначенные на информационной табличке, расположенной на задней стороне / дне оборудования или в гарантийном документе.

*Не пользуйтесь услугами лиц, не уполномоченных Производителем.
При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.*

Компания «Merloni Elettrodomestici»,
 производитель бытовой техники торговых марок
 Ariston, Indesit, Stinol,
 настоятельно рекомендует использовать
 для ухода за Вашей бытовой техникой
 средства и аксессуары профессиональной серии
 «Забота о доме»



Фирменные средства по уходу за бытовой техникой от производителя

Вы можете ознакомиться с полным каталогом серии профессиональных аксессуаров и средств «Забота о доме» и получить информацию в Авторизованных сервисных центрах (адреса и телефоны указаны в гарантийном документе);

на сайте www.merloni.ru

по телефонам Справочной службы компании Мерлони

в Москве: (095) 974-62-80

в Санкт-Петербурге: (812) 118-80-55

в Киеве: (044) 494-36-10

в Екатеринбурге: (343) 376-15-12

Серия включает в себя полный спектр средств по уходу за:		
Посудомоечной машиной	• Средство для очистки и дезинфекции, 250 мл	089779
	• Ополаскиватель, 250 мл	082064
	• Соль в таблетках, 2 кг	082057
	• Дезодорант, 2 шт.	082072
Стиральной и посудомоечной машиной	• Средство для удаления накипи, 10 пак.* 50 г	089780
Плитой	• Средство по уходу за конфорками и решетками, 250 мл	082037
	• Средство по уходу за стеклокерамич. поверхностью, 500 мл	089782
	• Средство по уходу за духовкой, 500 мл	089772
Холодильником	• Средство по уходу за холодильником, 500 мл	089777
	• Поглотитель запахов	082073
Микроволновой печи	• Средство по уходу за микроволновой печью, 500 мл	089781
ДЛЯ ДОМА	• Средство по уходу за кастрюлями и сковородами, 250 мл	082042
	• Средство по уходу за нержавеющей сталью, 250 мл	089778
	• Полироль для нержавеющей стали, 500 мл	093902
	• Средство по уходу за деревянными поверхностями	082081
	• Средство по уходу за алюминием и пластиком	082083
	• Средство по уходу за цветными металлами и сплавами	082063
	• Средство по уходу за стеклами и зеркалами	082068
	• Защита ткани от пятен	082069
	• Микрофибровая салфетка	094893
	АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ТЕХНИКИ	• Скребок для очистки стеклокерамической поверхности
• Дополнительные решетки и противни для духовки		
• Стеклокрышки для рабочих поверхностей		
• Грили и барбекю для рабочих поверхностей		
• Самоочищающиеся панели для духовки		
• Устройство принудительной вентиляции для охлаждения внешних поверхностей духовки		
• Защитный экран для рабочей поверхности		
Холодильник:	• Дополнительные контейнеры для хранения продуктов	
Стиральная и посудомоечная машины, водонагреватели	• Магнитный смягчитель воды Calblock	089789
Стиральная и посудомоечная машины	• Сливные и заливные шланги	
	• Установочные комплекты	
	• Антисифоны	
	• Фильтры	
Вытяжка:	• Универсальные фильтры из полиэстера с индикатором заполнения	
	• Угольные фильтры	
АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КУХНИ	• Направляющие, крючки и полки из нержавеющей стали	
	• Сервировочный столик	

Merloni Elettrodomestici spa

Срок службы

10 лет со дня изготовления

 **ARISTON**  **INDESIT**  **STINOL**

Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию и комплектацию, не ухудшающие эффективность работы оборудования. Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными.

Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин.

Продукция
СЕРТИФИЦИРОВАНА



АЮ 77

ARISTON INDESIT STINOL

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Встроенная техника CISKBT 6001 H (IX)

Руководство по установке и эксплуатации



Производитель:

Merloni Elettrodomestici spa

Юридический адрес:

Виале А.Мерлони, 47
60044 Фабриано (АН), Италия
Тел. (0732) 6611

Продавец:

Merloni International Business S.A.

Юридический адрес:

Центр Галлерея, 2, Виа Кантонале,
6928 Манно, Швейцария

Адрес и телефоны

для контактов:

Россия 129233 Москва
Проспект Мира, ВВЦ (бывш. ВДНХ)
Павильон 46

Тел.: (095) 974-6280

Факс (095) 961-2919

974-6279

<http://www.ariston.ru>

ARISTON



АЮ 77