

Содержание

Установка	2
Размещение	
Подключение к электросети	
Технические характеристики	
Описание оборудования	6
Внешний вид	
Панель управления	
Включение и использование	7
Включение духовки	
Режимы приготовления	8
Режимы приготовления	
Практические советы	
Вспомогательная таблица по приготовлению в многопрограммной духовке	
Электронный программатор	11
Предупреждения и рекомендации	14
Основные правила безопасности	
Утилизация	
Экономия энергии и охрана окружающей среды	
Обслуживание и уход	16
Отключение оборудования	
Чистка оборудования	
Уход за дверцей духовки	
Замена лампы освещения	
Монтаж комплекта направляющих	
Помощь	

! Перед установкой и подключением вашего нового оборудования внимательно прочитайте данное руководство: в нем содержатся важные сведения по установке, безопасной эксплуатации и обслуживанию духовки.

! Сохраните руководство как источник справочной информации по оборудованию и для передачи возможным новым владельцам.

Установка

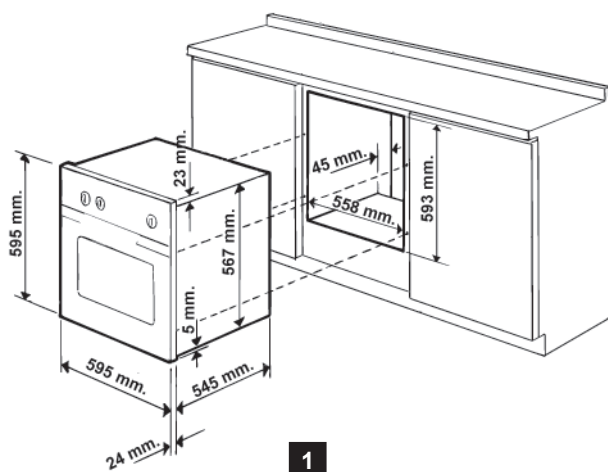
Размещение

- ! Держите упаковочный материал в не доступном для детей месте: он может стать для них источником потенциальной опасности (см. гл. *Предупреждения и рекомендации*).
- ! Оборудование должно устанавливаться квалифицированным персоналом в соответствии с инструкциями данного руководства. Неправильная установка может принести вред людям, животным или Вашей собственности.

Установка оборудования

Для правильной работы оборудования его следует устанавливать в подходящую кухонную мебель:

- панели смежной мебели должны быть сделаны из термостойких материалов;
- деревянная клеевая облицовка мебели должна выдерживать нагрев до 100°C;
- размеры модуля для установки духовки под столешницей или в колонке кухонной мебели должны соответствовать указанным на **рис. 1**.

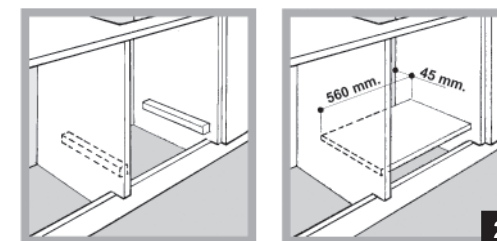


1

- ! После установки оборудование не должно соприкасаться с деталями, находящимися под напряжением. Показатели энергопотребления в табличке технических данных оборудования рассчитаны для этого типа установки.

Вентиляция

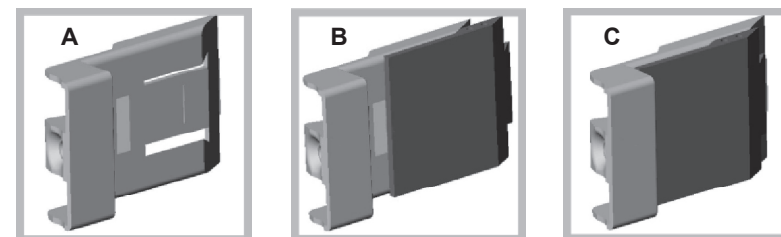
Чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию, снимите заднюю стенку модуля кухонной мебели. Предпочтительно, чтобы духовка опиралась на два бруса или, при установке на сплошное основание, оставьте зазор позади духовки не менее 45×560 мм (**рис. 2**).



2

Центрирование и крепление духовки

Поместите 4 петли на сторонах духовки в соответствующие им 4 отверстия, расположенные на внешней рамке. Отрегулируйте петли в соответствии с толщиной боковых панелей мебели, как показано на **рис. 3**.



3

- 20 мм – удалите съемную деталь петли (**рис. 3 А**);
- 18 мм – используйте первый паз (заводская установка) (**рис. 3 В**);
- 16 мм – используйте второй паз (**рис. 3 С**).

Для прикрепления духовки к мебели откройте дверцу духовки и вкрутите 4 винта в 4 отверстия, расположенные на внешней рамке.

- ! Замена деталей, обеспечивающих безопасную работу оборудования, не должна производиться без использования инструмента.

Подключение к электросети

! Эти духовки оснащены трехжильным питающим кабелем, предназначенным для работы с переменным током, напряжение и частота которого указаны в табличке технических характеристик, расположенной на оборудовании (см. также с. 5).

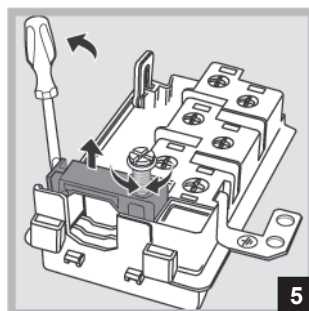
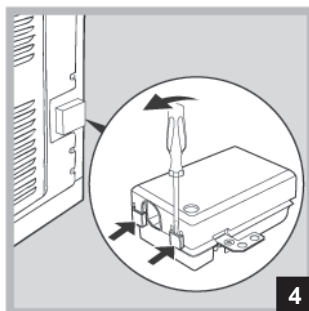
Установка питающего кабеля

1. Откройте клеммник:

вставьте отвертку в боковые петли крышки клеммника и, действуя ею как рычагом, отогните петли и откройте крышку (рис. 4).

2. Отверните зажимной винт кабеля и удалите его рычажным движением отвертки (рис. 5).

3. Удалите винты на контактах **L-N** и \perp . Затем закрепите провода под головками винтов в соответствии с цветовым кодом: синий провод (N – нейтраль); коричневый (L – фаза) и зеленый & желтый провод (\perp – заземление).



Подсоединение питающего кабеля к сети

Оснастите питающий кабель стандартной вилкой, соответствующей нагрузке, указанной в табличке технических данных оборудования (см. с. 5).

Оборудование может напрямую подключаться к сети. В этом случае должен быть установлен многолинейный автоматический выключатель с минимальным расстоянием между разведенными контактами 3 мм, подходящий для указанной токовой нагрузки и соответствующий действующим правилам электробезопасности (линия заземления не должна прерываться автоматическим выключателем). Питающий кабель следует располагать так, чтобы он нигде не касался поверхностей, температура которых превышает 50 °С.

! Установщик должен гарантировать, что электроподключение произведено правильно и отвечает требованиям безопасности.

Перед подсоединением оборудования к электропитанию убедитесь, что:



- оборудование заземлено и вилка соответствует стандартам;
- розетка может выдержать максимальную потребляемую мощность оборудования (см. табличку технических данных оборудования);
- электрическое напряжение соответствует диапазону значений, указанных в табличке технических данных оборудования;
- розетка подходит к вилке оборудования, в противном случае — обратитесь к квалифицированному специалисту для замены розетки. Не используйте удлинители и многогнездовые розетки.

! После установки оборудования должен быть обеспечен свободный доступ к питающему кабелю и розетке.

! Кабель не должен быть перекручен или пережат.

! Кабель следует регулярно проверять, его замена должна производиться только специалистами сервисного центра (см. *Помощь*).

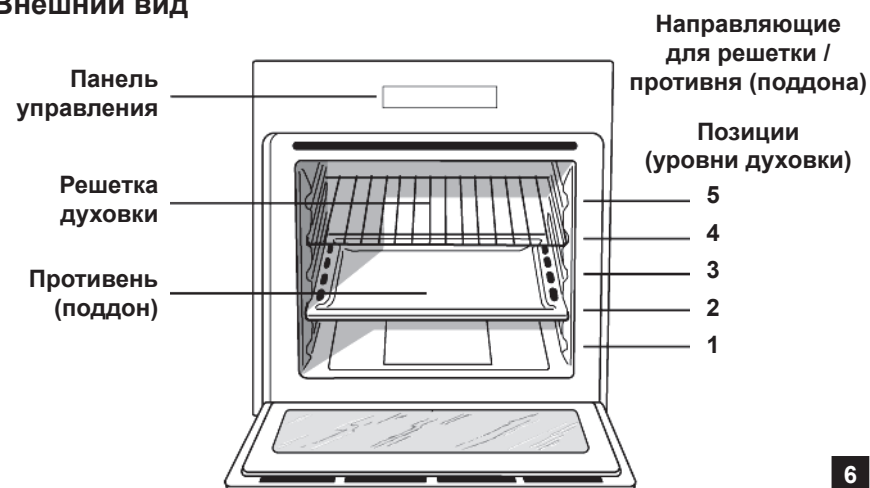
Производитель не несет ответственности за ущерб в результате несоблюдения указанных мер безопасности.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Размеры	ширина 43,5 см; высота 32 см; глубина 41,5 см
Объем	58 л
Размеры*	ширина 37,5 см; высота 32 см; глубина 41,5 см
Объем*	50 л
Электрические параметры	напряжение: 220-230 В ~ 50/60 Гц или 50 Гц; (см. табличку тех. характеристик на оборудовании); макс. потребляемая мощность 2250 Вт
Энергопотребление (маркировка)	Директива ЕЭС 2002/40/ЕС для электродуховок Стандарт EN 50304
	Энергопотребление для естественной конвекции – режим нагрева:  Конвекционная духовка Заявленное энергопотребление для класса принудительной конвекции – режим нагрева:  Multi-cooking.
 	Оборудование соответствует следующим директивам Европейского Экономического Сообщества: - 2006/95/ ЕЕС от 12.12.06 (Низкое напряжение) и последующие модификации; - 89/336/ ЕЕС от 03.05.89 (Электромагнитная совместимость) и последующие модификации; - 93/68/ЕЕС от 22.07.93 и последующие модификации; - 2002/96/ЕС.

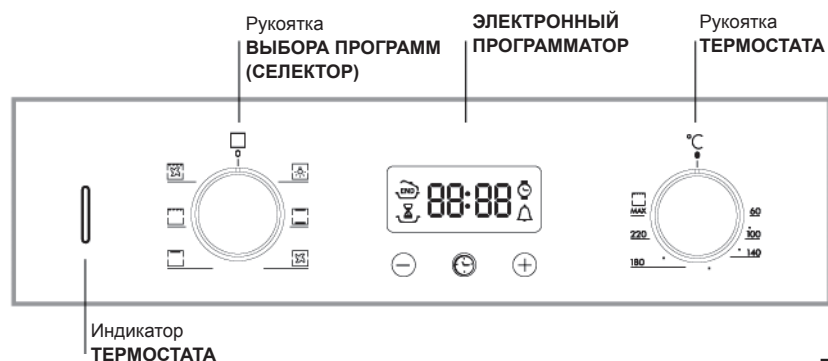
* Для моделей со съёмными направляющими.

Описание оборудования

Внешний вид



Панель управления



Включение и использование

! Перед первым использованием в течение получаса прокалите пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре. Прежде чем выключить оборудование и открыть дверцу, удостоверьтесь в наличии хорошей вентиляции в помещении. Появившийся во время прокаливания неприятный запах вызван сгоранием защитных веществ, используемых во время производства оборудования.

Включение духовки

1. Выберите желаемый режим приготовления, вращая рукоятку СЕЛЕКТОРА.
2. Выберите желаемую температуру рукояткой ТЕРМОСТАТА (см. предлагаемые температуры приготовления в таблице по приготовлению в многопрограммной духовке и в гл. *Режимы приготовления*).
3. По окончании предварительного разогрева духовки индикатор ТЕРМОСТАТА останется гореть: поместите пищу в духовку.
4. Во время приготовления всегда возможно:
 - изменить режим приготовления, вращая рукоятку СЕЛЕКТОРА;
 - изменить температуру, вращая рукоятку ТЕРМОСТАТА;
 - прервать приготовление, повернув рукоятку СЕЛЕКТОРА в позицию «0».

! Не помещайте предметы непосредственно на дно духовки, чтобы не повредить его эмалевое покрытие.


! Посуду всегда ставьте на решетку или противень духовки.

Охлаждающая вентиляция

Чтобы уменьшить нагрев внешних поверхностей духовки, оборудование оснащено охлаждающим вентилятором, который выдувает воздух между панелью управления и дверцей духовки.

! Когда приготовление закончится, вентилятор останется работать до полного остывания духовки.

Освещение духовки

Освещение включается при установке рукоятки СЕЛЕКТОРА в позицию . Освещение остается включенным при выборе режима приготовления.

Режимы приготовления

Режимы приготовления

! Значение температуры от 60° до Max может быть установлено для всех режимов приготовления за исключением:

- ГРИЛЬ — рекомендуется установка только максимального (Max) уровня мощности;
- GRATIN — не рекомендуется установка температуры выше 200°C.



ТРАДИЦИОННАЯ ДУХОВКА

Включены оба нагревательных элемента — верхний и нижний. С этим традиционным режимом приготовления лучше использовать только один уровень духовки; при готовке на нескольких уровнях распределение тепла будет неравномерным.



MULTI-COOKING

(Одновременное приготовление нескольких блюд)

Работают все нагревательные элементы (верхний и нижний), а также вентилятор. Поскольку тепло остается одинаковым по всей духовке, воздух готовит и пропекает пищу равномерно. Одновременно можно использовать максимум два уровня духовки.



ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Включен верхний нагревательный элемент. Режим используется для подрумянивания пищи в конце приготовления.



ГРИЛЬ

Включен верхний нагревательный элемент. Чрезвычайно высокое и прямое тепло гриля позволяет запекать поверхность мяса и жаркого, сохраняя их сочными и мягкими. Гриль особенно рекомендуется для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности (говяжьи отбивные, телятина, ребрышки, филе, гамбургеры и т.п.). См. также рекомендации по использованию гриля в § Практические советы.

В этом режиме всегда готовьте при закрытой дверце духовки.



GRATIN

Включены верхний нагревательный элемент и вентилятор. Такая комбинация повышает эффективность однонаправленного теплового излучения нагревательных элементов благодаря принудительной циркуляции воздуха по всей духовке. Это предохраняет поверхность пищи от пригорания и усиливает проникающую способность тепла.

В данном режиме всегда готовьте при закрытой дверце духовки.

Практические советы

! Не ставьте решетку / противень (поддон) на 1 и 5 уровни во время приготовления в режимах, где работает вентилятор — под воздействием прямого тепла блюда могут подгореть.

! При готовке в режимах ГРИЛЬ и GRATIN поместите на первый уровень поддон для сбора жира и/или масла.

MULTI-COOKING (одновременное приготовление нескольких блюд)

- Используйте 2 и 4 уровни, поместив пищу, которая требует большего нагрева на 2-й уровень духовки.
- Поставьте поддон для сбора жира на нижний уровень, а решётку — на верхний.

ГРИЛЬ

- Вставьте решетку на 3 или 4 уровень. Пищу разместите в центре решётки.
- Рекомендуем установить максимальный уровень мощности: верхний нагревательный элемент регулируется термостатом и не всегда может быть включен.

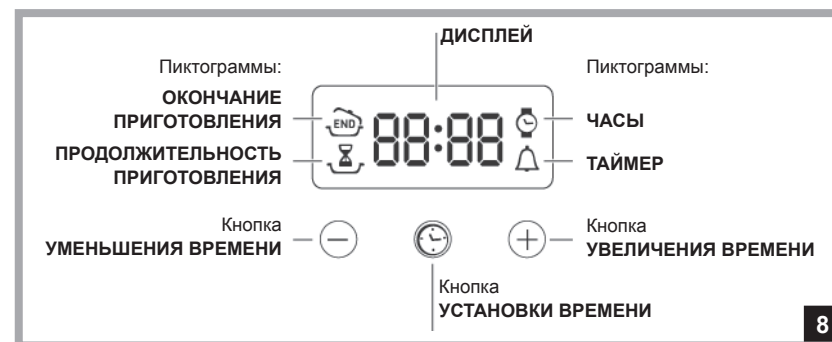
ПИЦЦА

- Для получения наилучших результатов при готовке пиццы используйте режим MULTI-COOKING (одновременное приготовление нескольких блюд).
- Используйте легкий алюминиевый лист для пиццы, разместите его на решётке, входящей в комплект поставки оборудования. При использовании глубокого противня продолжительность приготовления дольше и сложнее получить хрустящую корочку.
- Если пицца имеет несколько наполнителей, рекомендуем в середине приготовления поместить на неё сыр моцарелла.

Приготовление в многопрограммной духовке


Режим духовки	Блюдо	Вес (кг)	Уровень духовки	Время предвар. разогрева духовки, мин.	Рекоменд. температура, °С	Время приготовления, мин.
Традиционная духовка	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из телятины / говядины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Печенье (песочное тесто)	-	3	15	180	15-20
	Торты	1	3	15	180	30-35
Multi-cooking (одновременное приготовление нескольких блюд)	Пицца (на 2-х уровнях)	1	2 и 4	15	230	15-20
	Лазанья	1	3	10	180	30-35
	Баранина	1	2	10	180	40-45
	Жаркое из цыплят + картофель	1+1	2 и 4	15	200	60-70
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	Сливовый пирог	1	2	10	170	40-50
	Пышки с кремом (на 2-х уровнях)	0,5	2 и 4	10	190	20-25
	Печенье (на 2-х уровнях)	0,5	2 и 4	10	180	10-15
	Бисквитный пирог (на одном уровне)	0,5	2	10	170	15-20
	Бисквитный пирог (на 2-х уровнях)	1,0	2 и 4	10	170	20-25
Пресные коржи	1,5	3	15	200	25-30	
Верхний нагревательный элемент	Подрумянивание пищи в конце приготовления	-	3 или 4	15	220	-
Гриль	Камбала и каракатица	1	4	5	Max	8-10
	Шашлыки из кальмаров и креветок	1	4	5		6-8
	Филе трески	1	4	5		10
	Запеченные овощи	1	3 или 4	5		10-15
	Телячьи отбивные	1	4	5		15-20
	Отбивные котлеты	1	4	5		15-20
	Гамбургеры	1	4	5		7-10
	Скумбрия	1	4	5		15-20
	Запеченные сэндвичи	4 шт.	4	5		2-3
Gratin	Курица-гриль	1,5	2	10	200	55-60
	Каракатица	1,5	2	10	200	30-35



Электронный программатор




Установка часов

! Часы можно установить при выключенной или включенной духовке, при условии, что не было запрограммировано время окончания приготовления.

После подключения оборудования к электросети или сбоя в подаче электропитания пиктограмма  и 4 цифры на дисплее начнут мигать.



1. Нажимайте неоднократно кнопку , пока на дисплее не начнут вспыхивать пиктограмма  и 4 цифры.

2. Используйте кнопки «+» и «-», чтобы установить желаемое время. При удержании нажатой одной из этих двух кнопок прокрутка значений на дисплее будет быстрее, что ускорит и облегчит установку желаемых значений.


3. Подождите 10 секунд или снова нажмите кнопку , чтобы завершить установку.

Установка таймера

! Эта функция не прерывает приготовление и не влияет на работу духовки: она используется только для включения звукового сигнала по истечению заданного времени.

1. Нажимайте неоднократно кнопку , пока на дисплее не начнут вспыхивать три цифры и пиктограмма .

2. Используйте кнопки «+» и «-», чтобы установить желаемое время. При удержании нажатой одной из этих двух кнопок прокрутка значений на дисплее будет быстрее, что ускорит и облегчит установку.




3. Подождите 10 секунд или снова нажмите кнопку , чтобы завершить установку.

Дисплей затем будет показывать время, отсчитываемое в обратную сторону. По истечении заданного времени будет подан звуковой сигнал.

Программирование приготовления




! Перед программированием следует выбрать режим приготовления.



Программирование продолжительности приготовления

1. Нажимайте неоднократно кнопку , пока на дисплее не начнут вспыхивать пиктограмма  и три цифры.
2. Используйте кнопки «+» и «-», чтобы установить желаемую продолжительность приготовления. При удержании нажатой одной из этих двух кнопок прокрутка значений на дисплее будет быстрее, что ускорит и облегчит установку.
3. Подождите 10 секунд или снова нажмите кнопку , чтобы завершить установку.
4. По истечении выбранного времени на дисплее появится слово «END» (КОНЕЦ), духовка прекратит приготовление и раздастся звуковой сигнал.
 - Например: 9.00 утра и запрограммировано время приготовления 1 час 15 минут. Программа автоматически остановит работу в 10:15 утра.

Установка времени окончания приготовления


! Продолжительность приготовления следует установить перед программированием времени его окончания.

1. Выполните действия 1–3, описанные выше.
2. Затем нажимайте , пока на дисплее не начнут вспыхивать пиктограмма  и четыре цифры.
3. Используйте кнопки «+» и «-», чтобы установить время окончания приготовления. При удержании нажатой одной из этих двух кнопок прокрутка значений на дисплее будет быстрее, что ускорит и облегчит установку.
4. Подождите 10 секунд или снова нажмите кнопку , чтобы завершить установку.
5. По истечении заданного времени на дисплее появится слово «END» (КОНЕЦ), духовка остановит приготовление и раздастся звуковой сигнал.

Показателем произведенного программирования является горение пиктограмм  и . Дисплей будет поочередно отображать время окончания приготовления и его продолжительность.

Отмена программирования

Чтобы отменить программирование:

- нажимайте кнопку , пока на дисплее не перестанут вспыхивать пиктограмма, соответствующая установке, которую Вы желаете отменить, и цифры. Нажимайте кнопку «-», пока на дисплее не появятся цифры 00:00.
- нажмите и удерживайте нажатыми кнопки «+» и «-» — это отменит все запрограммированные установки, в том числе и установку таймера.

Предупреждения и рекомендации

! Оборудование спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормами безопасности. Внимательно прочитайте настоящие предупреждения, приводимые в целях вашей безопасности.

Основные правила безопасности

- Духовка разработана для бытового использования в домашних условиях и не предназначена для применения на предприятиях торговли и промышленности.
- Оборудование не должно устанавливаться на открытом воздухе (даже под навесом). Чрезвычайно опасно оставлять оборудование под воздействием дождя и др. атмосферных явлений.
- Для перемещения оборудования всегда используйте ручки, расположенные по боковым сторонам духовки.
- Не касайтесь духовки мокрыми руками; не пользуйтесь оборудованием, когда Вы босиком.
- Духовка должна использоваться только взрослыми лицами для приготовления пищи и в соответствии с инструкциями данного руководства.
- Во время работы оборудования нагревательные элементы и некоторые части дверцы сильно нагреваются. Не прикасайтесь к ним и держите детей на безопасном расстоянии.
- Удостоверьтесь, что питающие кабели других электроприборов не соприкасаются с горячими частями духовки.
- Не перегораживайте отверстия, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Всегда беритесь за рукоятку дверцы в центре: концы рукоятки могут быть горячими.
- Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами/прихватками, помещая и вынимая посуду из духовки.
- Не выстилайте дно духовки алюминиевой фольгой.
- Не помещайте в духовку воспламеняющиеся материалы: если оборудование будет по ошибке включено, это может привести к его возгоранию.
- Обязательно проверяйте, что рукоятки находятся в позиции «●»/«○», когда оборудование не используется.
- Не тяните за питающий кабель, чтобы вынуть вилку из розетки: беритесь за вилку.
- Перед любыми работами по чистке и обслуживанию оборудования обязательно отключите его от электросети.

- В случае неисправности, при любых обстоятельствах не пытайтесь починить оборудование самостоятельно. Ремонт, выполненный не квалифицированными лицами, может безвозвратно повредить оборудование или стать причиной его неправильного функционирования. Позвоните в Авторизованный сервисный центр (см. *Помощь*).
- Не кладите тяжелые предметы на открытую дверцу духовки.
- Оборудованием не должны пользоваться лица (включая детей) со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не знакомые с инструкциями данного руководства. Использование ими оборудования допускается только под контролем лиц, ответственных за их безопасность или после получения инструкций по работе оборудования.
- Не позволяйте детям играть с оборудованием.

Утилизация

- При уничтожении упаковочного материала и в случае избавления от старого оборудования соблюдайте действующие требования по их утилизации.
- Согласно Европейской директиве 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) старые электробытовые приборы не должны помещаться в общий городской неотсортированный поток отходов: они должны собираться отдельно, чтобы оптимизировать восстановление и переработку их материалов и уменьшить негативное воздействие на здоровье человека и экологию. Указанный на изделии символ перечеркнутого ведра на колесах напоминает, что при утилизации это оборудование следует поместить отдельно.
Для получения информации о правильной утилизации старого оборудования потребители должны обратиться в местные органы управления или в фирму-поставщик.

Экономия энергии и охрана окружающей среды

- Использование оборудования утром или вечером позволяет снизить пиковую нагрузку на электросеть.
- Для получения наилучших результатов приготовления и экономии электроэнергии (примерно 10 %) всегда используйте режимы ГРИЛЬ и GRATIN при закрытой дверце духовки.
- Регулярно проверяйте уплотнители дверцы и протирайте их, очищая от любой грязи и сора: во избежание утечки тепла уплотнители должны плотно прилегать к дверце.

Обслуживание и уход

Отключение оборудования

! Перед любыми работами по обслуживанию оборудования отключите его от электросети.

Чистка оборудования

! Никогда не используйте для чистки духовки паровые и пневматические чистящие средства.

- Эмалированные внешние части или поверхности из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнители можно очищать губкой, смоченной в растворе теплой воды с нейтральным мылом, затем ополоснуть и вытереть насухо. Трудноудаляемые пятна очищайте специальными средствами (рекомендуем для очистки компонентов из нержавеющей стали использовать фирменное профессиональное Средство по уходу за нержавеющей сталью из серии «Забота о доме»). Не используйте абразивные порошки и агрессивные средства.
- Идеально после каждого использования очищать духовку изнутри, пока она не остыла. Используйте горячую воду и нейтральное моющее средство, ополосните и вытрите мягкой тканью. Не используйте абразивные средства.
- Принадлежности духовки можно мыть, как и обычную посуду (даже в посудомоечной машине).

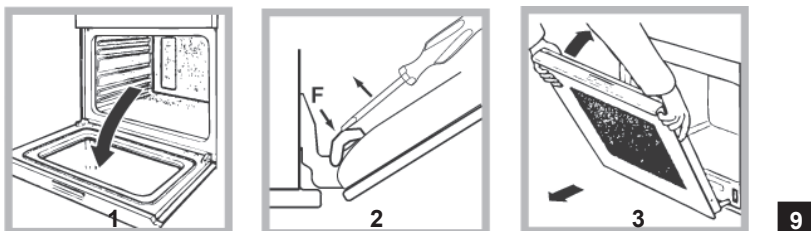
Уход за дверцей духовки

Стекло дверцы духовки очищайте губкой с неабразивным моющим средством, затем протрите мягкой тканью. Не используйте жесткие абразивные материалы и острые металлические скребки, которые могут поцарапать стекло и образовать на нем трещины.

Для более тщательной очистки дверцу духовки можно снять (рис. 9):

1. откройте полностью дверцу (рис. 9.1);
2. поднимите и поверните небольшие рычаги F, расположенные на двух шарнирах (рис. 9.2);
3. возьмитесь за дверцу с торцевых сторон и закройте ее примерно до половины. Потяните дверцу на себя, поднимая ее с места (рис. 9.3);

Чтобы снова установить дверцу, выполните указанные действия в обратном порядке.



9

Проверка уплотнителей

Периодически проверяйте уплотнители дверцы по всему периметру. В случае их повреждения обратитесь в Авторизованный сервисный центр (см. *Помощь*). Мы не рекомендуем пользоваться духовкой, пока уплотнители не будут заменены.

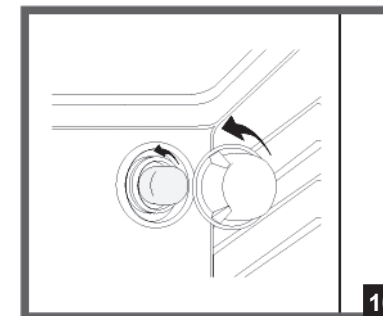
Замена лампы освещения

(данная процедура не является гарантийным ремонтом)

Отключите духовку от электросети.

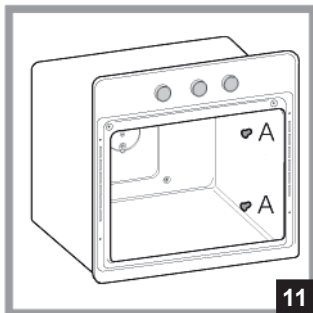
Чтобы заменить лампу:

1. Снимите стеклянный плафон с патрона лампы.
2. Замените перегоревшую лампу лампой с аналогичными характеристиками: мощность – 25 Вт, тип – E 14.
3. Поместите стеклянный плафон на место.

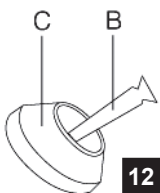


10

Монтаж комплекта направляющих

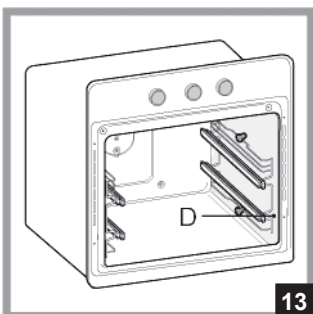


1. Открутите два винта А (см. *рис. 11*). Если духовка оснащена самоочищающимися панелями, их следует временно демонтировать.



2. Замените винты А винтами В с распорными втулками С (*рис. 12*).

3. Затяните новые винты В с распорными втулками С, снова установите самоочищающиеся панели.



4. Закрепите 2 соединения D рельсовой направляющей в отверстиях, предусмотренных на стенках духовки (*рис. 13*). Отверстия для левой направляющей расположены наверху, для правой — внизу.

5. В заключение установите направляющий рельс на распорную втулку С.

! Не помещайте направляющие на 5 уровень духовки (см. с. 6, *рис. 6*).

Помощь

Передайте следующую информацию в Авторизованный сервисный центр:

- неисправность;
- номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.);
- модель духовки (Мод.) и серийный номер (S/N), указанные в информационной табличке, расположенной на оборудовании, на упаковке или в гарантийном документе.

Срок службы 10 лет



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.

Компания Indesit Company S.p.A.,
 производитель бытовой техники торговых марок
Ariston, Hotpoint-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.Hotpoint-Ariston.ru

по телефонам Справочной службы компании Indesit Company S.p.A.:

в Москве: (495) 974-62-80

в Санкт-Петербурге: (812) 118-80-55

в Киеве: (044) 494-36-10

в Екатеринбурге: (343) 376-15-22

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 печью	• 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	136366
	• 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	
Холодильник:	• Защитный экран для рабочей поверхности	
	• 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	

Продукция
СЕРТИФИЦИРОВАНА



АЮ 77

ARISTON

Hotpoint
ARISTON

INDESIT STINOL

НЕЗАВИСИМЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДУХОВКИ

F 532 C.1/HA

F 532 C.1 IX/HA

F 53 C.1/HA

F 53 C.1 IX/HA

70F 53 C.1 IX RU/HA

Производитель:

Indesit Company S.p.A.

Юридический адрес:

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

Импортер:

ООО «Индезит РУС»

Юридический адрес:

Россия 129223 Москва
Проспект Мира, ВВЦ (бывш. ВДНХ)
Павильон 46

Адрес и телефоны

для контактов:

Россия 129223 Москва
Проспект Мира, ВВЦ (бывш. ВДНХ)
Павильон 46

Тел.: (495) 974-62-80

Факс (495) 961-29-19

974-62-79

<http://www.Hotpoint-Ariston.ru>

Hotpoint
ARISTON



АЮ 77