

<b>Установка</b>	<b>2-5</b>
Размещение	2
Подключение к электросети	4
Технические характеристики	5
<b>Описание оборудования</b>	<b>6</b>
Внешний вид	6
Панель управления	6
<b>Включение и использование</b>	<b>7</b>
Включение духовки	7
Использование таймера	7
<b>Режимы приготовления</b>	<b>8-10</b>
Режимы приготовления	8
Практические советы	9
Вспомогательная таблица по приготовлению в многопрограммной духовке	10
<b>Электронный программатор</b>	<b>11</b>
<b>Предупреждения и рекомендации</b>	<b>14-15</b>
Общие правила безопасности	14
Утилизация	15
Экономия энергии и охрана окружающей среды	15
<b>Обслуживание и уход</b>	<b>16-17</b>
Отключение оборудования	16
Чистка оборудования	16
Уход за дверцей духовки	16
Замена лампы освещения	17
<b>Помощь</b>	<b>17</b>

! 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

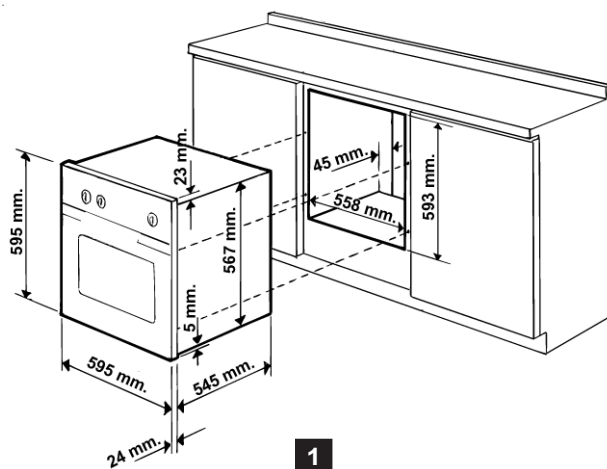
### Размещение

- ! Держите упаковочный материал в не доступном для детей месте: он может стать для них источником потенциальной опасности (см. *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 правильного функционирования встраиваемого 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**.

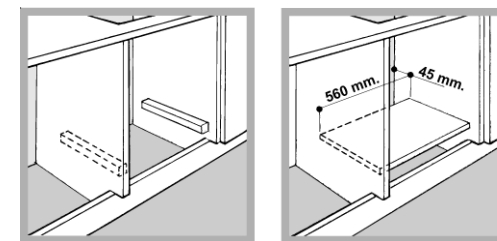


1

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

### Вентиляция

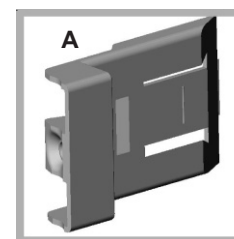
Чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию, снимите заднюю стенку модуля кухонной мебели. Предпочтительно, чтобы духовка опиралась на два деревянных бруса, прикрепленных к внутренним стенкам модуля кухонной мебели; при наличии же сплошного основания необходимо оставить зазор позади духовки не менее 45x560 мм (**рис. 2**).



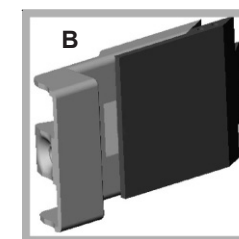
2

### Центрирование и крепление духовки

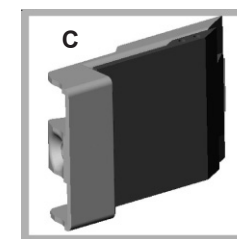
Поместите 4 петли на сторонах духовки в соответствующие им 4 отверстия, расположенные по периметру рамки. Отрегулируйте петли в соответствии с толщиной боковых панелей мебели, как показано на **рис. 3**. При толщине боковых панелей:



- 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**).

3

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).

### Установка питающего кабеля

1. Откройте клеммник:

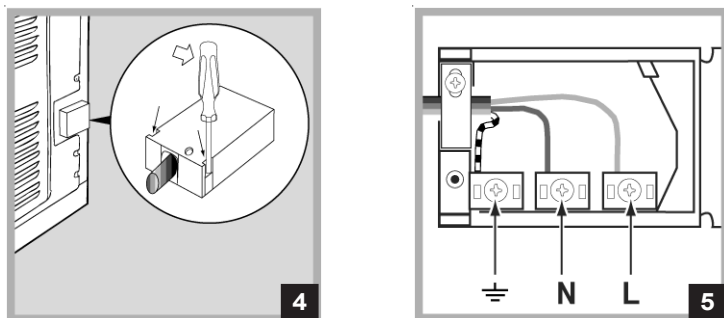
вставьте отвертку в боковые петли крышки клемника и, действуя ею как рычагом, отогните петли и откройте крышку (рис. 4).

2. Установите питающий кабель:

- отверните прижимной кабельный винт и три винта на контактах **L-N** и  $\perp$ ;
- подсоедините провода к соответствующим контактам (рис. 5): синий провод к контакту **N** (нейтраль); коричневый провод к контакту **L** (фаза) и зеленый & желтый провод к контакту  $\perp$  (заземление).

3. Зафиксируйте питающий кабель прижимным винтом.

4. Закройте крышку клеммника.



### Подсоединение питающего кабеля к сети

Оснастите питающий кабель стандартной вилкой, соответствующей нагрузке, указанной в табличке технических характеристик (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 электротехнической безопасности (линия заземления не должна прерываться автоматическим выключателем). Питающий кабель следует располагать так, чтобы он не касался поверхностей, температура которых превышает 50°C.

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

Перед подсоединением убедитесь в том, что:

- Оборудование заземлено и вилка соответствует стандартам.
- Розетка может выдержать максимальную нагрузку от вновь устанавливаемого оборудования (см. табличку характеристик).
- Электрическое напряжение соответствует диапазону значений, указанных в табличке характеристик.
- 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.

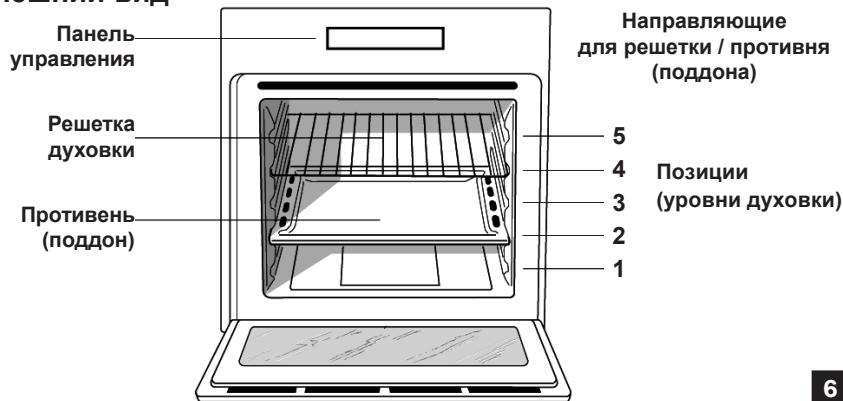
! Кабель следует регулярно проверять, его замена должна производиться только специалистами сервисного центра (см. *Помощь*).

**Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения указанных мер безопасности.**

<b>Внутренние размеры</b>	ширина 43,5 см; высота 32 см; глубина 40 см
<b>Внутренний объем</b>	56 л
<b>Электрические параметры</b>	230 В ~ 50 Гц макс. потребл. мощность 2250 Вт
<b>Энергопотребление (маркировка)</b>	Директива ЕЭС 2002/40/ЕС для электродуховок. Стандарт EN 50304  <b>Модели с охлаждающей вентиляцией:</b> Энергопотребление для естественной конвекции – режим нагрева: <input type="checkbox"/> Традиционная (конвекционная) духовка. Заявленное энергопотребление для класса принудительной конвекции – режим нагрева: <input checked="" type="checkbox"/> Multicooking (одновременное приготовление нескольких блюд). <b>Модели без охлаждающей вентиляции:</b> Энергопотребление для принудительной конвекции – режим нагрева: <input checked="" type="checkbox"/> Multicooking. Заявленное энергопотребление для класса естественной конвекции – режим нагрева: <input type="checkbox"/> Традиционная (конвекционная) духовка.
	Оборудование соответствует следующим директивам Европейского Экономического Сообщества: - 73/23/ ЕЕС от 19.02.73 (Низкого напряжения) и последующие модификации; - 89/336/ ЕЕС от 03.05.89 (Электромагнитной совместимости) и последующие модификации; - 93/68/ЕЕС от 22.07.93 и последующие модификации; - 2002/96/ЕС.

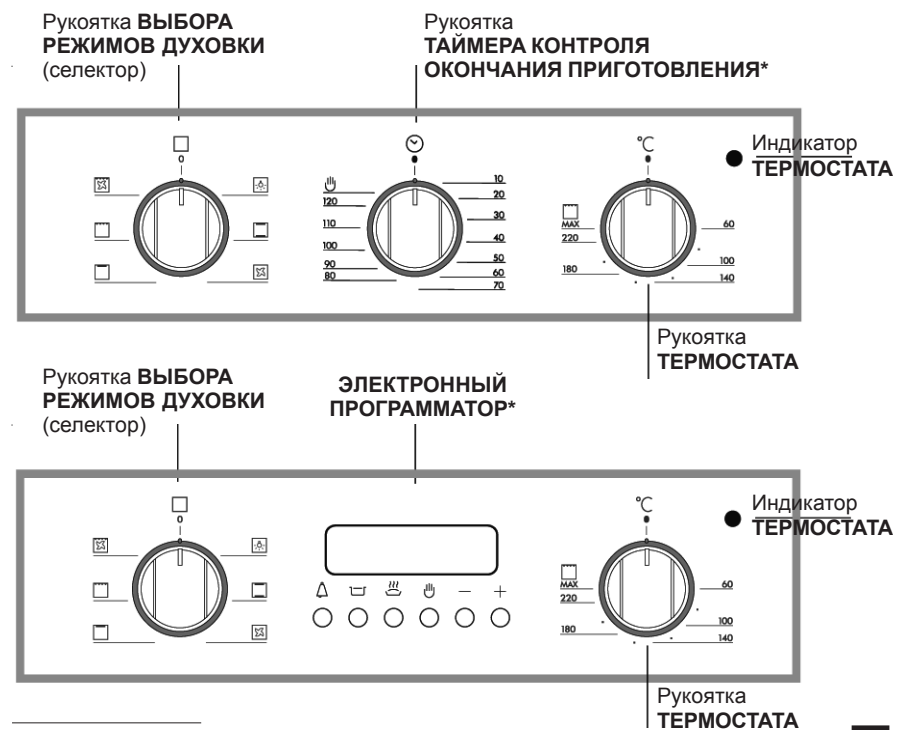
## Описание оборудования

### Внешний вид



6

### Панель управления



\* Только для некоторых моделей.

7

## 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. рекомендуемые температуры приготовления в *Таблице* на с. 10.
3. По окончании предварительного разогрева будет гореть индикатор ТЕРМОСТАТА: поместите пищу в духовку.
4. Во время приготовления Вы можете:
  - изменить режим приготовления вращением рукоятки СЕЛЕКТОРА;
  - изменить температуру приготовления вращением рукоятки ТЕРМОСТАТА;
  - остановить приготовление, переведя 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.

### Использование таймера контроля окончания приготовления\*

1. Чтобы завести звонок таймера, поверните рукоятку ТАЙМЕРА на один полный оборот по часовой стрелке.
2. Теперь вращайте рукоятку против часовой стрелки, чтобы установить желаемое время: для этого выровняйте минуты, указанные на рукоятке, с меткой на панели управления.
3. По истечении выбранного времени раздастся звуковой сигнал и духовка автоматически выключится.
4. При выключенной духовке таймер контроля окончания приготовления может использоваться как обычный таймер.

! Чтобы использовать духовку в ручном режиме выровняйте маркер на рукоятке с символом на панели.

## 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, нижний и круглый), 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. Этот режим может использоваться для подрумянивания блюд в конце приготовления.

#### ГРИЛЬ

Включен верхний нагревательный элемент. Чрезвычайно высокое и прямое тепло гриля позволяет запекать поверхность мяса и прожаривать его, в то же время сохраняя сочным и мягким. Гриль особенно рекомендуется для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности (говяжьих отбивных, телятина, ребрышки, филе, гамбургеры и т.п.). См. рекомендации по использованию гриля в § *Практические советы* и в *Таблице* на с. 10.

В этом режиме всегда готовьте при закрытой дверце духовки.

#### GRATIN

Включены верхний нагревательный элемент и вентилятор. Такая комбинация повышает эффективность однонаправленного теплового излучения нагревательного элемента 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 вентилируемой духовке. От высокого прямого тепла деликатные блюда могут подгореть.

! 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. 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.

Режим приготовления	Блюдо	Вес, кг	Уровень духовки снизу	Время предварит. разогрева духовки, мин	Рекомендуемая температура, С°	Время приготовления, мин
Традиционная (конвекционная) духовка	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из телятины или говядины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Песочное печенье	-	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
	Курица с картофелем	1	2 и 4	15	200	60-70
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	Сливовый пирог	1	2	10	170	40-50
	Слойки 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
	Воздушный пирог / бисквит (на 1-м уровне)	0,5	2	10	170	15-20
	Воздушный пирог / бисквит (на 2-х уровн.)	1	2 и 4	10	170	20-25
Пирожки	1,5	3	15	200	25-30	
Верхний нагревательный элемент	Подрумянивание блюд в конце приготовления	-	3/4	15	220	-
Гриль	Морская камбала и каракатица	1	4	5	Max	8-10
	Шашлык из кальмаров и креветок	1	4	5	Max	6-8
	Филе трески	1	4	5	Max	10
	Запеченные овощи	1	3 или 4	5	Max	10-15
	Телячьи отбивные	1	4	5	Max	15-20
	Котлеты	1	4	5	Max	15-20
	Гамбургеры	1	4	5	Max	7-10
	Скумбрия	1	4	5	Max	15-20
	Тосты	4 шт.	4	5	Max	2-3
Gratin	Курица-гриль	1,5	2	5	200	55-60
	Каракатица	1,5	2	5	200	30-35

Эта опция позволяет программировать следующие функции духовки и гриля:

- отсрочка начала приготовления на заданное время;
- немедленное начало приготовления с заданной продолжительностью;
- таймер (счетчик минут).

### Назначение кнопок

- : включение таймера (часы и минуты);
- : продолжительность приготовления;
- : время окончания приготовления;
- : работа в ручном режиме;
- : установка времени приготовления (отсчет назад);
- : установка времени приготовления (отсчет от 0 – вперед).

### Установка цифровых часов

После подключения к электросети или после сбоя в электропитании время сбрасывается и на дисплее часов мигает: **0.00**.

- Нажмите одновременно кнопки и и затем (в течение 4-х секунд) с помощью кнопок и установите точное время.

Используйте кнопку для перевода часов вперед.

Используйте кнопку для перевода часов назад.

Время также можно изменить следующими двумя способами:

1. Повторите все указанные выше действия.
2. Нажмите кнопку , и затем, используя кнопки и установите время.

### Работа духовки в ручном режиме




После установки времени программатор автоматически начинает работать в ручном режиме.

**Примечание:** после каждого приготовления в «Автоматическом» режиме, нажмите кнопку , чтобы снова вернуться в ручное функционирование







### Отсрочка начала приготовления на заданное время

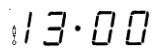
Необходимо установить продолжительность процесса приготовления и время его окончания. Предположим, дисплей показывает время 10.00.

1. Вращением рукояток селектора и термостата установите необходимый режим и температуру: например, традиционная (конвекционная) духовка, 200°C.
2. Нажмите кнопку  и затем (в течение 4-х секунд) с помощью кнопок  и  установите желаемую продолжительность приготовления. Предположим была установлена продолжительность приготовления 30 минут – на дисплее появится:

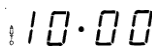



Отпустите кнопку, через 4 секунды на дисплее снова появится значение точного времени с символом  и надписью «auto».



3. Нажмите кнопку  и затем с помощью кнопок  и  установите время окончания приготовления, например, 13.00.





4. Примерно через 4 секунды после того, как Вы отпустите кнопку, дисплей опять покажет точное время:



Если высвечивается надпись «auto», значит в автоматическом режиме были запрограммированы продолжительность приготовления и время его окончания. В нашем примере духовка включится автоматически в 12.30 и законит работу спустя 30 минут. Когда духовка включена, на протяжении всего времени приготовления на дисплее будет гореть символ .

В любой момент при нажатии кнопки  могут быть показаны установленная продолжительность приготовления, или при нажатии кнопки  — время его окончания.


По окончании приготовления раздается звонок таймера; чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку, за исключением кнопок  и .

### Немедленное начало приготовления с заданной продолжительностью

Когда запрограммирована только продолжительность приготовления (см. пп. 1 и 2 § «Отсрочка начала приготовления на заданное время»), приготовление начнется незамедлительно.

### Отмена установленного времени приготовления

Нажмите кнопку  и с помощью кнопки  установите время:





Затем нажмите кнопку работы в ручном режиме .

### Функции таймера

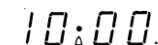
Таймер позволяет задать нужное время, которое он будет отсчитывать в обратную сторону. Таймер не включает и не выключает духовку, а просто по истечении заданного промежутка времени включает звуковой сигнал.




Нажмите кнопку  и на дисплее появится:





Затем с помощью кнопок  и  установите желаемое время.

Когда Вы отпустите кнопку, начнется обратный отсчет времени и дисплей будет показывать точное время:



По истечении заданного времени сработает звуковой сигнал, который можно отключить нажатием любой из кнопок (за исключением кнопок  и ). В этот момент символ  на дисплее также будет выключен.

### Изменение или отмена установок

- Введенные данные в любое время можно изменить нажатием соответствующей кнопки, а также используя кнопки  или .
- Когда отменяются данные о продолжительности приготовления, то автоматически отменяется и время его окончания, и наоборот.
- Если духовка была уже запрограммирована, то данные о времени окончания приготовления, введенные перед началом запрограммированного процесса приготовления, восприняты не будут.

## Предупреждения и рекомендации

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

### Общие правила безопасности

- Духовка разработана для бытового использования в домашних условиях и не предназначена для применения на предприятиях торговли и промышленности.
- Запрещена установка оборудования на открытом воздухе (даже под навесом). Чрезвычайно опасно оставлять оборудование под воздействием дождя и др. атмосферных факторов.
- Для перемещения оборудования всегда используйте ручки, расположенные по боковым сторонам духовки.
- Не касайтесь духовки, если ваши руки/ноги мокрые или влажные; не пользуйтесь оборудованием, когда вы босиком.
- Духовка должна использоваться только для приготовления пищи взрослыми лицами, соблюдающими инструкции 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.
- Никогда 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.
- Всегда 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 сети, вынув вилку из розетки.
- 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. Обратитесь в Авторизованный сервисный центр за технической помощью.
- Не кладите тяжелые предметы на открытую дверцу духовки.

### Утилизация

- Соблюдайте действующие требования по утилизации упаковочных материалов.
- Согласно Европейской директиве 2002/96/EC 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 по 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.



### Отключение оборудования

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

### Чистка оборудования

- Эмалированные внешние части и 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 средства, содержащие разъедающие вещества.
- 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.
- Аксессуары можно мыть, как и обычную посуду (даже в посудомоечной машине).

### Уход за дверцей духовки

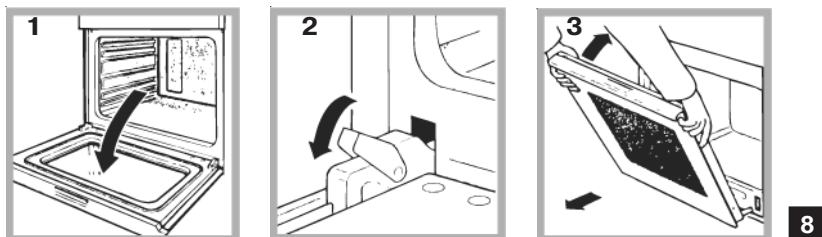
Стекло дверцы духовки очищайте губкой с неабразивным моющим средством, затем протрите мягкой тканью.

Для более тщательной очистки дверцу духовки можно снять (рис. 8):

Для более тщательной очистки дверцу духовки можно снять (рис. 8):

1. откройте полностью дверцу (рис. 8.1);
2. поднимите и поверните небольшие рычаги, расположенные на двух шарнирах (рис. 8.2);
3. возьмитесь за дверцу с торцевых сторон и закройте ее примерно до половины. Затем потяните дверцу на себя, поднимая ее с места (рис. 8.3).

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



### Проверка уплотнителей

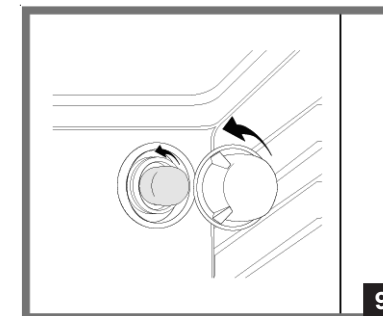
Периодически проверяйте уплотнители дверцы по всему периметру. В случае их повреждения обратитесь в Авторизованный сервисный центр. Мы не рекомендуем пользоваться духовкой, пока уплотнители не будут заменены.

### Замена лампы освещения

(данная процедура не является гарантийным ремонтом)

Чтобы заменить лампу (см. рис. 9):

1. Снимите стеклянную крышку с держателя лампы.
2. Выверните лампы и замените ее аналогичной: мощность – 25 Вт, тип – E 14.
3. Поместите обратно стеклянную крышку.



## Помощь

При обращении в Авторизованный Сервисный центр сообщите:

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

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](http://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) 376-15-22

<b>Серия включает в себя полный спектр средств по уходу за:</b>		
<b>Посудомоечной машиной</b>	• Средство для очистки и дезинфекции, 250 мл	089779
	• Ополаскиватель, 250 мл	082064
	• Соль в таблетках, 2 кг	082057
	• Дезодорант, 2 шт.	082072
<b>Стиральной и посудомоечной машиной</b>	• Средство для удаления накипи, 10 пак.* 50 г	089780
<b>Плитой</b>	• 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
<b>Холодильником</b>	• Средство по уходу за холодильником, 500 мл	089777
	• Поглотитель запахов	082073
<b>Микроволновой печью</b>	• Средство по уходу за микроволновой печью, 500 мл	089781
<b>ДЛЯ ДОМА</b>	• 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
<b>АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ТЕХНИКИ</b>	• Скребок для очистки стеклокерамической поверхности	136366
	• Дополнительные решетки и противни для духовки	
	• Стеклоочистители 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		
<b>Холодильник:</b>	• Дополнительные контейнеры для хранения продуктов	
<b>Стиральная и посудомоечная машины, водонагреватели</b>	• Магнитный смягчитель воды Calblock	089789
<b>Стиральная и посудомоечная машины</b>	• Сливные и заливные шланги	
	• Установочные комплекты	
	• Антисифоны	
	• Фильтры	
<b>Вытяжка:</b>	• Универсальные фильтры из полиэстера с индикатором заполнения	
	• Угольные фильтры	
<b>АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КУХНИ</b>	• Направляющие, крючки и полки из нержавеющей стали	
	• Сервировочный столик	

---

*Срок службы 10 лет*

 **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

# НЕЗАВИСИМЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДУХОВКИ

FB 52 C.2  
FB 52 C.2 IX  
FB 52 C.2 IX TD  
FB 52 AC.1  
FB 56 C.2  
FB 56 C.2 IX  
FB 56 C.2 IX TD

*Производитель:*

**IndesitCompanyS.p.A.**

*Юридический адрес:*

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

*Продавец:*

**IndesitCompanyInternational  
BusinessS.A.**

*Юридический адрес:*

Центр Галлерейя, 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