

ОГЛАВЛЕНИЕ

| | |
|--|----|
| Безопасность – хорошая привычка | 2 |
| Описание | 4 |
| Инструкции по эксплуатации | 6 |
| Газовая духовка с электрическим грилем | 8 |
| Многофункциональная электрическая духовка | 10 |
| Электронный программатор (электрическая духовка) | 13 |
| Обслуживание и уход | 16 |
| Рекомендации по приготовлению в многопрограммной духовке | 19 |
| Инструкции по установке | 21 |
| Устранение неисправностей | 30 |
| Технические характеристики | 31 |

*Благодарим за приобретение товара марки Ariston.
Ваша плита надежна и проста в эксплуатации.
Для эффективной и долговременной эксплуатации оборудования
рекомендуем прочитать это руководство.*

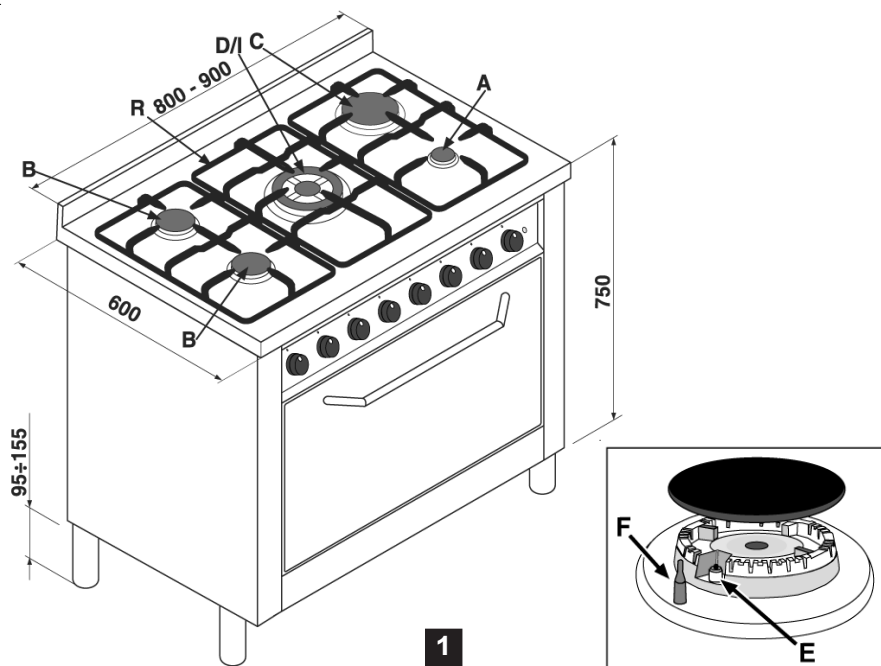
Эти инструкции действительны только для страны,
указанной в руководстве и в регистрационном товарном знаке оборудования.

Безопасность – хорошая привычка

Оборудование должно быть заземлено!

- 1. Это оборудование разработано для непрофессионального использования в домашних условиях.**
- 2. Прочитайте внимательно инструкции, приведенные в данном руководстве — Вы получите важные указания по безопасной установке, использованию и техническому обслуживанию оборудования. Сохраните руководство для получения консультаций по использованию оборудования.**
3. Дополнительные принадлежности оборудования, которые могут контактировать с пищевыми продуктами, сконструированы из соответствующих материалов согласно директивам ЕЕС 89/109 21-12-88 и D.L. 108 из 25-01-92.
4. Снимите упаковку. Убедитесь что оборудование не повреждено и полностью укомплектовано. Если у Вас есть сомнения, свяжитесь с продавцом немедленно.
5. Некоторые части оборудования покрыты пленкой, защищающей их от механических повреждений. Перед началом эксплуатации оборудования следует удалить защитную пленку и части, которые были покрыты ею, протереть мягкой тканью с неабразивным моющим средством. Рекомендуем при первом включении прогреть пустую духовку около 30 минут при максимальной температуре, чтобы удалить остатки веществ, используемых для консервации оборудования.
6. Все операции по установке и регулировке оборудования должны производиться квалифицированным персоналом в соответствии с рекомендациями Производителя и действующими местными стандартами. Специальные инструкции приведены в главе «Установка».
7. Перед подключением проверьте соответствие параметров плиты и электро- и газовой сети, к которым подключается оборудование. Необходимые сведения содержатся в табличке характеристик, расположенной на задней части оборудования и в соответствующей главе в конце руководства.
8. Во время приготовления в духовке и гриле стекло дверцы духовки и прилегающие части оборудования сильно нагреваются, поэтому не подпускайте детей к работающему оборудованию. При желании Вы можете заказать в авторизованном сервисном центре дополнительное защитное устройство от перегрева рукояток, сообщив его наименование — «ВAB» и модель оборудования, указанную в табличке характеристик оборудования и в гарантийном документе.
9. Проверьте, что предохранители (пробки) или автоматические выключатели и проводка выдерживают максимальную нагрузку от вновь устанавливаемого оборудования (см. табличку характеристик). При сомнении обратитесь к квалифицированному специалисту.
10. Периодически проверяйте состояние соединительной газовой трубы/шланга оборудования и при обнаружении признаков изнашивания или аномалии немедленно обратитесь к квалифицированному специалисту.
11. Не допускается замена пользователем питающего кабеля и трубы/шланга газового подключения оборудования. В случае повреждения или возможной замены следует обратиться в авторизованный сервисный центр.
12. Не оставляйте работающим оборудование, если оно не используется. При долговременном отсутствии отключайте плиту от сети и перекрывайте газовый кран.
13. Горелки и решетки плиты долгое время остаются горячими после использования. Будьте осторожны и не дотрагивайтесь до них.
14. Не ставьте на горелки посуду с неровным или деформированным дном, чтобы избежать ее опрокидывания.
15. Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости рядом с работающим оборудованием.
16. При установке оборудования на опоры, соблюдайте меры предосторожности, чтобы избежать соскальзывания плиты с опор.
17. Если оборудование оснащено крышкой, перед закрытием удалите с крышки все имеющиеся загрязнения от пролитой пищи.
18. Не опускайте крышку на горячие конфорки.
19. Не используйте пароочистители для чистки духовки.
20. Изделие не предназначено для работы со сжиженным газом (от баллонов).

Описание



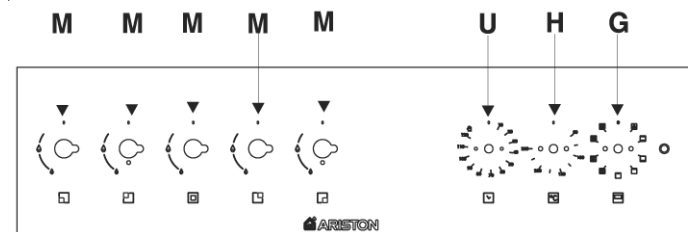
1

ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ:

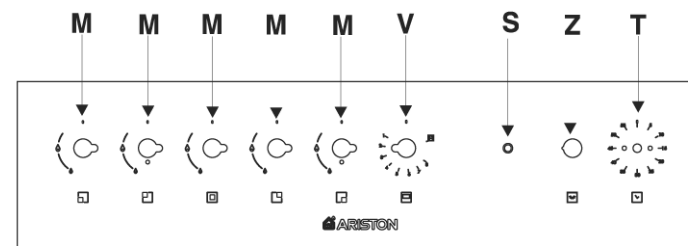
- A Вспомогательная
- B Полубыстрая
- C Быстрая
- D Тройная корона
- I Двойного пламени (двойная корона)
- E Свеча электронного зажигания газовых горелок
- F Устройство безопасного пламени – срабатывает, если пламя случайно погасло (залито при выкипании, сквозняк..) — прекращает подачу газа в горелку.
- G Рукоятка управления электродуховкой (выбор режимов приготовления)

- H Рукоятка термостата электродуховки (выбор температуры)
- M Рукоятки управления верхними газовыми горелками
- R Поддерживающие решетки для посуды
- P Электронный программатор
- S Индикатор термостата духовки
- T Таймер
- U Таймер контроля окончания приготовления
- V Рукоятка термостата газовой духовки (выбор температуры в газовой духовке с электрическим грилем)
- Z Кнопка включения освещения в газовой духовке

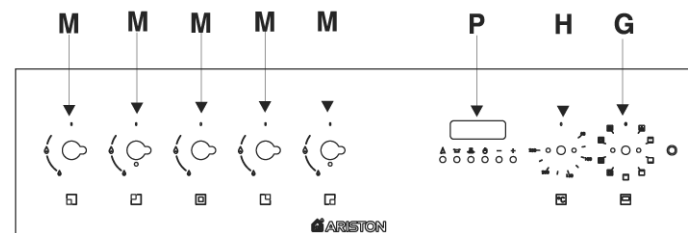
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



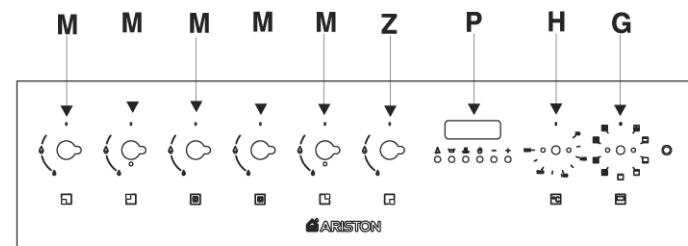
CP 058 MT.2



CP 057 GT - CP 857 GT - CP 058 GT (X) F



CP 059 MT.2 - CP 859 MT.2





CP 059 MD.2 - CP 059 MD.3 (X) F - CP 059 MD.2 (X) NL


2

Инструкции по эксплуатации

Верхние газовые горелки (M)

На панели управления около любой рукоятки «M» или на самих рукоятках указаны символы:

- – выключено;
-  – максимальное пламя;
-  – минимальное пламя.

Кроме того, символы рядом с каждой рукояткой  показывают местоположение соответствующей ей газовой горелки.

Горелки снабжены устройством безопасного пламени (GAS CONTROL), которое блокирует выход газа, если пламя во время функционирования горелки случайно погаснет.

Для того, чтобы зажечь одну из горелок поступите следующим образом:

- нажмите и поверните соответствующую рукоятку против часовой стрелки до символа максимального пламени;
- рукоятка должна быть нажата до упора, чтобы привести в действие электронное зажигание газа;
- удерживайте рукоятку нажатой около 6 секунд для прогрева термопары устройства безопасного пламени;
- отпустите рукоятку и убедитесь, что пламя горит устойчиво.

В противном случае повторите операцию.

Чтобы установить минимальное пламя горелки, поверните ее рукоятку к соответствующему символу. Сила пламени также может регулироваться в промежуточных значениях: при положении рукоятки между символами максимального и минимального пламени.

Важно:

- повторное включение электронного зажигания производите только через 15 секунд;
- в некоторых случаях трудности при включении горелки обусловлены наличием воздуха в газовом канале;
- если пламя случайно погасло, перед срабатыванием устройства безопасного пламени еще несколько мгновений будет продолжаться выход газа. Выключите газ рукояткой управления и подождите не менее 1 минуты перед повторным включением, чтобы дать выветриться вышедшему газу;
- когда оборудование не используется, проверяйте, чтобы рукоятки находились в положении «●» – выключено. Кроме того, рекомендуем перекрывать кран подачи газа.

Практические советы по использованию газовых горелок

Для максимально эффективного использования горелок рекомендуем:

- используйте посуду, подходящую по диаметру каждому типу горелки: пламя не должно заходить за края посуды (см. таблицу ниже);
- при закипании уменьшайте пламя до минимума, необходимого для поддержания кипения.

| Горелка | Диаметр дна посуды, см |
|--------------------------------------|------------------------|
| A. Вспомогательная | 6-14 |
| B. Полубыстрая | 15-20 |
| C. Быстрая | 21-26 |
| D. Тройная корона | 24-26 |
| I. Двойная корона (внутренняя часть) | 10-14 |
| I. Двойная корона (внешняя часть) | 24-28 |

Рабочая поверхность плиты оснащена уменьшенными подставками, которые следует использовать только на вспомогательной горелке A и на внутренней части горелки I («Двойная корона»).




Горелки с двойным независимым пламенем

Эта газовая горелка состоит из двух горелок концентрической формы (т.н. «корон»), которые могут действовать вместе или в независимом режиме. Одновременное использование двух «корон» позволяет использовать горелку на максимальную мощность, что сокращает сроки приготовления по сравнению с обычными горелками. Горелка «Двойная корона», кроме того, обеспечивает более равномерное распределение тепла под дном кастрюли / сковороды, в частности при использовании для обеих горелок установки минимального пламени. Может использоваться посуда всех размеров, при этом для небольшой посуды зажигайте только внутреннюю горелку. Каждая из 2-х «корон», составляющих горелку, имеет свою рукоятку управления.

Рукоятка, обозначенная символом , управляет внутренней «коронной».

Рукоятка, обозначенная символом , управляет внешней «коронной».

Для того, чтобы зажечь желаемую «корону», нажмите до упора и вращайте против часовой стрелки до позиции максимального пламени  соответствующую рукоятку. Горелка снабжена устройством электронного зажигания, которое начинает функционировать при нажатии на рукоятку. Поскольку горелка имеет устройство безопасного пламени «F», удерживайте рукоятку нажатой не менее 6 секунд для прогрева термопары устройства.

Чтобы выключить горелку, необходимо повернуть рукоятку по часовой стрелке до позиции «●» – выключено.


Для использования горелки с максимальной эффективностью уместно еще раз напомнить: на горелке с двойным независимым пламенем может использоваться посуда любых размеров, главное чтобы ее дно было совершенно плоским.

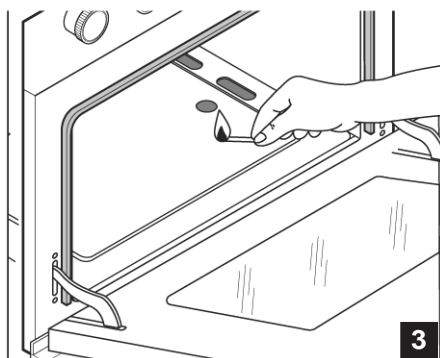


Газовая духовка с электрическим грилем

Горелка духовки снабжена устройством безопасного пламени, которое за несколько секунд автоматически блокирует выход газа из горелки, если пламя неожиданно погаснет.

Включение горелки духовки

- Откройте дверцу духовки.
- Нажмите и вращайте рукоятку термостата «V» (обозначенную символом ) до максимальной позиции, рукоятка должна быть нажата до упора.



В случае сбоев в электропитании поднесите горящую спичку к центральной отверстию на дне духовки, как показано на рис. 3.


- Удерживайте рукоятку нажатой около 10 секунд.
- Отпустите рукоятку и убедитесь, что пламя горит устойчиво.

- Закройте дверцу духовки, чтобы пламя не погасло.
- Перед помещением в духовку продуктов для приготовления подождите 10-12 минут, пока духовка будет разогрета.
- Выберите требуемую для приготовления температуру, устанавливая рукоятку термостата в позициях 1–8 (см. табл.).

| Позиция рукоятки | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Температура, °C | 140 | 155 | 175 | 190 | 210 | 230 | 250 | 270 |

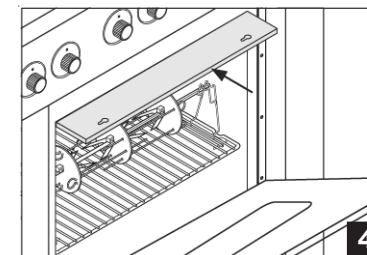
Важно: если пламя случайно погасло, перед срабатыванием устройства безопасного пламени еще несколько мгновений будет продолжаться выход газа. Выключите газ рукояткой управления и подождите не менее 1 минуты перед повторным включением, чтобы дать выветриться вышедшему газу.

Функционирование электрического гриля


Чтобы задействовать гриль, вращайте рукоятку управления духовкой по часовой стрелке до позиции , загорится индикатор термостата духовки «S».

Во время приготовления в гриле рекомендуется оставлять дверцу духовки открытой и использовать специальный экран (отражатель) для защиты рукояток от перегрева (рис. 4).

Внимание: во время работы гриля окружающие части духовки сильно нагреваются, не подпускайте детей к оборудованию.




Освещение духовки

Чтобы включить освещение духовки, нажмите кнопку «Z», обозначенную символом .

Таймер «Т»

Таймер подает звуковой сигнал по истечении установленного времени (максимум 60 минут), значения которого указаны вокруг рукоятки таймера на панели управления. Чтобы завести таймер, поверните рукоятку, обозначенную

символом , по часовой стрелке до упора, а затем вращая в обратную сторону, совместите маркер на рукоятке с выбранным значением времени. По истечении установленного времени прозвучит звонок (он не прерывает работу духовки).


Многошампурный вертел

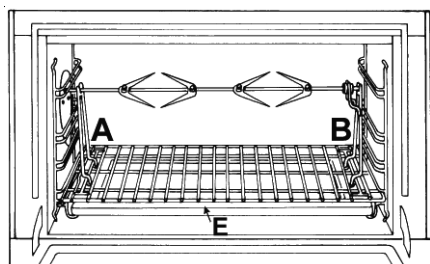
Эта принадлежность используется только при готовке в гриле.

Нанизайте мясо вдоль вертела и заблокируйте его специальными регулируемые вилками (рис. 5 а).

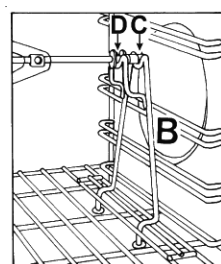
Держатели «А» и «В» (рис. 5 б) вставьте в соответствующие отверстия в поддоне «Е», стержень положите концом с бороздкой на направляющую «D» и задвиньте решетку по нижней направляющей. Затем вставьте стержень в отверстие на вале двигателя и поместите рифленый конец стержня на направляющую «С».

Включите гриль и вертел, повернув и установив рукоятку термостата «G» на

символ .




5а













5б


Многофункциональная электрическая духовка

Духовка предлагает 9 различных режимов функционирования (комбинаций нагревательных элементов), позволяя выбирать режим, наиболее подходящий для приготовления блюда, и получить наилучший результат готовки.



Вращением рукоятки селектора «G» (обозначена символом ) устанавливаются различные режимы приготовления, указанные в таблице. После выбора режима приготовления установите рукояткой термостата «H» (обозначена символом «°») желаемую температуру.

| Символ | Режим | Мощность, Вт |
|---|---|--------------|
| 0 | Выключено | – |
|  | 1) Освещение духовки | 50 |
|  | 2) Конвекционная духовка (верхний и нижний нагревательный элемент) | 2350 |
|  | 3) Нижний нагревательный элемент | 1300 |
|  | 4) Верхний нагревательный элемент | 1050 |
|  | 5) Гриль | 2000 |
|  | 6) Вентилируемый гриль (гриль + вентилятор) | 2050 |
|  | 7) Конвекционная вентилируемая духовка (верхний и нижний нагревательный элемент + вентилятор) | 2400 |
|  | 8) Вентилируемая духовка (круглый нагревательный элемент + вентилятор) | 2850 |
|  | 9) Быстрое размораживание | 50 |

Если Вы желаете готовить блюдо при нагреве только снизу или только сверху, установите селектор в позицию  (нижний нагревательный элемент) или


 (верхний нагревательный элемент).

- В режиме **конвекционная вентилируемая духовка**  (верхний и нижний нагревательный элемент + вентилятор) комбинируется приготовление в традиционной духовке (нагрев сверху и снизу) с работой вентилятора.
- В режиме **вентилируемой духовки**  приготовление происходит посредством нагретого воздуха, циркулирующего внутри духовки под действием вентилятора. Нагрев духовки происходит очень быстро, поэтому приготовляемую пищу можно при включении режима сразу помещать в духовку. Кроме того, режим позволяет готовить сразу на двух уровнях духовки.
- Режим **«Быстрого размораживания»**  функционирует без нагревательных элементов: включено только освещение духовки и работает вентилятор.

- В **гриле** пища подвергается тепловому инфракрасному излучению от раскаленного верхнего центрального элемента. Это излучение нагревает непосредственно поверхность пищи. Особенно гриль рекомендуется для приготовления мяса, которое получается сочным и мягким. Чтобы осуществить приготовление в гриле, поверните и установите рукоятку селектора «G» в одну из указанных позиций:  – гриль или  – вентилируемый гриль.

При использовании гриля дверца духовки должна быть закрыта. Рукояткой термостата не следует устанавливать температуру выше 200°C (то же и для минигриля).

Освещение духовки



Освещение в духовке включается автоматически при вращении рукоятки селектора из положения  к какой-либо позиции.

Индикатор термостата духовки «S»

Горящий индикатор показывает, что духовка нагревается. Индикатор погаснет, когда заданная температура будет достигнута. Если индикатор поочередно загорается и гаснет, это означает, что термостат работает правильно для поддержания температуры в духовке.

Таймер контроля окончания приготовления «U» (мод. CP 058 VT.2)

Использование духовки в ручном режиме

Поверните рукоятку таймера (обозначена символом ) против часовой стрелки и совместите маркер на рукоятке с символом  (ручной режим). Включите духовку, установив нужный режим приготовления рукояткой селектора и желаемую температуру рукояткой термостата. Для выключения духовки переведите рукоятку таймера в начальную позицию «O».

Программирование времени приготовления

Вращайте рукоятку таймера по часовой стрелке и совместите маркер на рукоятке с выбранным значением времени (от 10 до 120 мин.). Включите духовку, установив нужный режим приготовления рукояткой селектора и желаемую температуру рукояткой термостата. Об истечении запрограммированного времени известит звуковой сигнал и одновременно произойдет автоматическое выключение духовки. По окончании приготовления переведите рукоятку таймера в начальную позицию «O».

Охлаждающая вентиляция (CP 059 MD.2 – CP 059 MD.2 (X) NL – CP 059 MD.3 (X) F)

Для понижения температуры внешней поверхности духовки некоторые модели оснащены охлаждающим вентилятором, который включается при вращении рукоятки селектора режимов духовки «G». При работающей духовке охлаждающий вентилятор всегда включен и Вы можете ощутить, как воздух выходит через зазор между панелью управления и дверцей духовки.

Примечание: После окончания приготовления вентилятор остается работать, пока духовка полностью не остынет.

(CP 059 MD.2 – CP 059 MD.2 (X) NL)

В этих моделях охлаждающая вентиляция включается только в горячей духовке.







После извлечения пищи из духовки рекомендуется на некоторое время оставить дверцу духовки полуоткрытой, чтобы сократить время охлаждения духовки. Процесс охлаждения дополнительно контролируется термостатом и происходит за один или более циклов.

Электронный программатор (электрическая духовка)

С помощью программатора можно программировать следующие функции духовки или гриля:





- задержка начала приготовления на установленное время;
- немедленное начало приготовления с установленной продолжительностью;
- таймер.

Назначение кнопок

-  : включение таймера;
-  : продолжительность приготовления;
-  : окончание приготовления;
-  : ручной режим;
-  : увеличение времени;
-  : уменьшение времени.

Установка часов




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

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

Нажимайте кнопку  для перевода времени вперед.


Нажимайте кнопку  для перевода времени назад.

Время также можно изменить следующими двумя способами:

- Повторите вышеописанную процедуру.
- Нажмите кнопку , и затем используя кнопки  и  установите время.




Работа духовки в ручном режиме

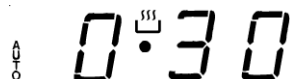
После установки времени программатор начинает работать в автоматическом режиме.


Примечание: Для того чтобы снова вернуться в ручной режим, после каждого приготовления в «Автоматическом» режиме, нажмите кнопку .




Отсрочка начала приготовления на заданное время

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

- Вращением рукояток управления духовки (выбора режимов **G** и термостата **H**) установите необходимый режим и температуру (например, конвекционная духовка, 200°C).
- 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:

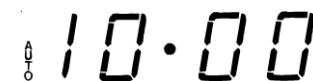





Отпустите кнопку, через 4 сек. на дисплее снова появится значение текущего времени с символом  и надписью «auto».



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



- Через 4 секунды после того, как Вы отпустите кнопку, на дисплее опять появится текущее 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 закончит работу спустя 30 мин. Когда духовка включена, символ  подсвечивается на протяжении всего времени приготовления. В любой момент нажатием кнопки  можно сделать видимой установленную продолжительность приготовления, или нажатием кнопки  — время его окончания.


По окончании приготовления раздается звуковой сигнал; чтобы его выключить нажмите любую кнопку, за исключением кнопок  и .

Немедленное начало приготовления с заданной продолжительностью

При установке только продолжительности приготовления (пп. 1 и 2 § «Отсрочка начала приготовления на заданное время»), начинается немедленное приготовление.


Отмена установленного времени приготовления

Нажмите кнопку  и с помощью кнопки  установите время: 

Затем нажмите кнопку работы в ручном режиме .

Функции таймера

Таймер позволяет задавать 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 требуемое время.

Когда Вы отпустите кнопку, начнется обратный отсчет времени и дисплей покажет текущее время:



По истечении времени сработает звуковой сигнал, который можно выключить нажатием любой из кнопок (за исключением кнопок  и ) и символ  на дисплее исчезнет.

Изменение или отмена установок

- Запрограммированные данные в любое время можно изменить нажатием соответствующей кнопки и используя кнопки **■** или **+**.
- Когда отменяются данные о продолжительности приготовления, то автоматически отменяется и время окончания приготовления, и наоборот.
- В автоматическом режиме введенные перед началом работы данные о конечном времени приготовления восприняты не будут.

Обслуживание и уход

Перед любой операцией по уходу и чистке отключайте оборудование от электрической сети.

Для продления срока службы оборудования необходимо тщательно и регулярно его чистить, соблюдая следующие инструкции:

Внутренняя сторона дверцы духовки

- Внутреннюю поверхность дверцы очищайте губкой, смоченной горячей водой с мягким жидким моющим средством, затем ополосните и вытрите насухо.

Внутренняя поверхность духовки (самоочищающиеся панели):

- Внутренняя часть духовки покрыта специальной самоочищающейся микропористой эмалью, которая при нормальной температуре приготовления 200–300°C окисляется и полностью отщепляет все брызги жира или другие вещества от готовки, которые неизбежно воздействуют на внутренние стенки духовки. Таким образом, чистка сведена фактически к минимуму. Чтобы сохранить самоочищающиеся свойства внутреннего покрытия духовки, Вам только следует после каждой готовки протирать духовку изнутри влажной губкой, чтобы удалить тонкий слой золы, который может осаживаться во время готовки.
- После приготовления, где жидкость переливалась, или когда грязь полностью не была устранена (например, после жарки в гриле, температуры готовки в котором не достаточно высоки для полной самоочистки эмали), включите духовку на один час, установив рукоятку термостата в максимальное положение. Остатки жира соберите влажной губкой. Никогда не используйте шерсть, металлические щетки, мыло или химические вещества, которые могут разрушить самоочищающуюся эмаль. Если на панели попал жир, то более тщательная очистка проводится следующим образом: снимите нижнюю панель духовки, снимите с обеих стенок поддерживающие решетки, вымойте духовку изнутри теплой мыльной водой или обработайте Средством по уходу за духовкой.

- Если после продолжительного использования, Вы обнаружите явные жировые пятна на самоочищающихся стенках духовки, вероятно Вы не следовали вышеприведенным рекомендациям по уходу. Тщательно очистите поверхности мягкой тканью и горячей водой (без использования моющих/чистящих средств) и вытрите насухо.
- Не удаляйте присохший жир/нагар острыми предметами, поскольку они могут повредить самоочищающееся покрытие.
- Если внутренние самоочищающиеся поверхности духовки повреждены или изношены в результате неправильного или недостаточного ухода или после многих лет использования, Вы можете заказать комплект самоочищающихся панелей в авторизованном сервисном центре.

Внешняя поверхность духовки

- Очищайте духовку, когда она остыла.
- Стальные части и зоны с нанесенными символами очищайте мягкой тканью, увлажненной теплой водой с жидким моющим средством для посуды. Не используйте средства, содержащие абразивы и разъедающие вещества (растворители и т.п.).
- Нержавеющая сталь может потемнеть при длительном контакте с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами, содержащими едкий натр или фосфор. Поэтому после чистки с моющим средством необходимо тщательно ополоснуть поверхность и вытереть насухо.

Важно: протирайте поверхность в горизонтальном направлении, чтобы сохранить блеск стали.

- После очистки поверхности можно повторить обработку, чтобы отполировать стальные части до блеска, используя средства, специально предназначенные для нержавеющей стали. Рекомендуем для очистки компонентов из нержавеющей стали использовать фирменное профессиональное Средство по уходу за нержавеющей сталью из серии «Забота о доме».

Важно: не допускается для очистки компонентов из нержавеющей стали использовать абразивные порошки, агрессивные чистящие средства и кислото-содержащие вещества.

Рабочая поверхность для приготовления

- Элементы съемных горелок рабочей поверхности регулярно промывайте горячей водой с мягким моющим средством, обязательно удаляя окислы. Проверяйте, не засорены ли газовые отверстия. Тщательно высушите рассекатели, прежде чем вновь использовать горелки.
- Регулярно очищайте наконечник свечи электронного зажигания у газовых горелок рабочей поверхности и горелки духовки.

Уход за газовыми кранами

Со временем газовые краны могут начать застревать и плохо проворачиваться. В этом случае, они должны быть очищены изнутри и смазаны.

Н.В.: Эта процедура должна выполняться техническими специалистами сервисного центра.

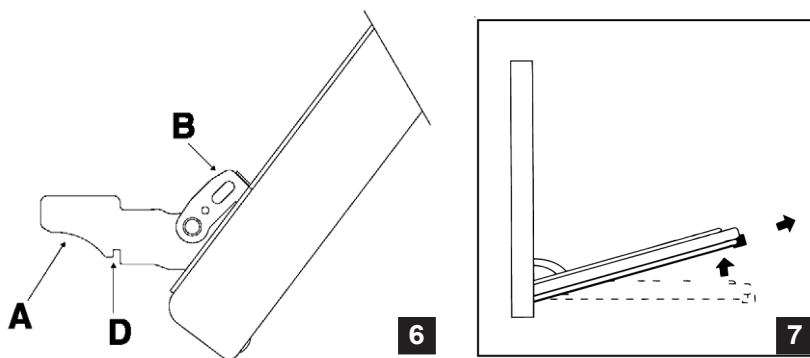
Как снять дверцу духовки

Для облегчения чистки духовки ее дверцу можно (рис. 6, 7):

- Откройте полностью дверцу и поднимите 2 рычага «В» (рис. 6);
- Теперь, прикрыв слегка дверцу, снимите ее с крюков «А», как показано на рис. 7.

Установка дверцы

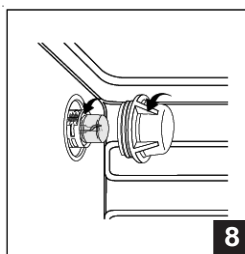
- Держа дверцу вертикально, вставьте два крюка «А» в их пазы.
- Удостоверьтесь, что край паза точно вошел в прорезь «D» (подвиньте дверцу назад и слегка вперед).
- Держа дверцу полностью открытой, отогните 2 рычага «В» вниз и снова закройте дверцу.



Замена лампы в духовке

(данная процедура не является гарантийным ремонтом)

- Отключите оборудование от сети.
- Снимите стеклянную крышку с держателя лампы.
- Выверните лампу (см. рис. 8) и замените ее лампой, выдерживающей нагрев до 300°C со следующими характеристиками:
 - напряжение 230 В,
 - мощность 15 Вт,
 - тип E14.
- Поместите стеклянную крышку держателя на место и подключите оборудование к сети.



Рекомендации по приготовлению в духовке

Приведенное время приготовления может варьироваться в зависимости природы продукта, однородности его состава и объема приготавливаемой пищи. Если Вы готовите блюдо впервые, уменьшите продолжительность приготовления, по сравнению с указанной в таблицах, и впоследствии, при необходимости, увеличьте время.

Приготовление в КОНВЕКЦИОННОЙ ДУХОВКЕ

| Блюдо | Температура, С° | Время приготовления, мин. | Блюдо | Температура, С° | Время приготовления, ч |
|------------------|-----------------|---------------------------|-------------------------------|-----------------|------------------------|
| Выпечка | | | Мясо | | |
| Фруктовый пирог | 130 | 60-70 | Индейка (4-8 кг) | 160 | 3-4,5 |
| Безе | 130 | 30-40 | Гусь (4-5 кг) | 160 | 4-4,5 |
| Бисквит | 150 | 20-30 | Утка (2-4 кг) | 170 | 1,5-2,5 |
| Именинный пирог | 160 | 40-50 | Каплун (2,5-3 кг) | 170 | 2-2,5 |
| Шоколадный торт | 170 | 30-40 | Жаркое из говядины (1-1,5 кг) | 160 | 3-3,5 |
| Каравай | 170 | 40-50 | Баранья нога | 160 | 1-1,5 |
| Пончики | 200 | 15-20 | Жаркое из кролика (2 кг) | 160 | 1-1,5 |
| Слоеное печенье | 200 | 15-20 | Жаркое из фазана | 160 | 1-1,5 |
| Слоеные пирожные | 200 | 15-20 | Курица (1-1,5 кг) | 170 | 1-1,5 |
| Песочное тесто | 200 | 15-20 | Рыба | 200 | 15-25 мин |

Приготовление в ГРИЛЕ

| Блюдо | Время приготовления, мин. | Уровень* духовки (решетки) |
|--|---------------------------|----------------------------|
| Отбивные (бифштексы) (0,5 кг) | 60 | 3-й |
| Шпикачки | 15 | 2-й |
| Курица-гриль (1 кг) | 60 | 1-й |
| Жаркое из телятины на вертеле (0,6 кг) | 60 | — |
| Курица на вертеле (1 кг) | 60 | — |

* 1-й уровень расположен у дна духовки.

Приготовление в ВЕНТИЛИРУЕМОЙ ДУХОВКЕ

| Блюдо | Уровень духовки снизу | Вес, кг | Температура, С° | Время приготовления, мин. |
|--------------------------------------|-----------------------|---------|-----------------|---------------------------|
| Кондитерские изделия | | | | |
| *Бисквит в форме | 1-3 | 1 | 175 | 60 |
| *Бисквит на противне | 1-3-4 | 1 | 175 | 50 |
| Песочные коржи для торта | 1-3-4 | 0,5 | 175 | 30 |
| Песочное тесто с сочной начинкой | 1-3 | 1,5 | 175 | 70 |
| Песочное тесто с сухой начинкой | 1-3-4 | 1 | 175 | 45 |
| *Дрожжевое тесто | 1-3 | 1 | 175 | 50 |
| Мелкая выпечка | 1-3-4 | 0,5 | 160 | 30 |
| Мясо | | | | |
| В гриле | | | | |
| Телятина | 2 | 1 | 180 | 60 |
| Говядина | 2 | 1 | 180 | 70 |
| Ростбиф по-английски (из свинины) | 2 | 1 | 220 | 50 |
| Свинина | 2 | 1 | 180 | 70 |
| Курица | 2 | 1-1,5 | 200 | 70 |
| Жаркое на противне | | | | |
| Телятина | 1-3 | 1 | 160 | 80 |
| Говядина | 1-3 | 1 | 160 | 90 |
| Свинина | 1-3 | 1 | 160 | 90 |
| Курица | 1-3 | 1-1,5 | 180 | 90 |
| Порционная индейка | 1-3 | 1,5 | 180 | 120 |
| Утка | 1-3 | 1-1,5 | 180 | 120 |
| Тушеное мясо (рагу) | | | | |
| Из говядины | 1 | 1 | 175 | 120 |
| Из телятины | 1 | 1 | 175 | 110 |
| Рыба | | | | |
| Филе, отбивные, треска, хек, камбала | 1-3 | 1 | 180 | 30 |
| Скумбрия, морская камбала, лосось | 1-3 | 1 | 180 | 45 |
| Устрицы | 1-3 | | 180 | 20 |
| Запеканки | | | | |
| Из спагетти | 1-3 | 2 | 185 | 60 |
| Из овощей | 1-3 | 2 | 185 | 50 |
| *Суфле с солью | 1-3 | 0,75 | 180 | 50 |
| *Пицца с наполнителями | 1-3-5 | 0,5 | 200 | 30 |
| Тосты | 1-3-4 | 0,5 | 190 | 15 |
| Размораживание | | | | |
| Готовые блюда | 1-3 | 1 | 200 | 45 |
| Мясо | 1-3 | 0,5 | 50 | 50 |
| Мясо | 1-3 | 0,75 | 50 | 70 |
| Мясо | 1-3 | 1 | 50 | 110 |

Примечание:

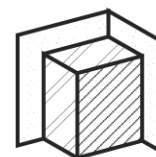
- 1) Указания по приготовлению не подразумевают предварительный разогрев духовки, за исключением блюд, отмеченных звездочкой.
- 2) Указания по использованию уровней духовки, приведенные в таблице, относятся преимущественно к приготовлению на нескольких уровнях одновременно.
- 3) Продолжительность приготовления указана для приготовления на одном уровне духовки, для приготовления на нескольких уровнях увеличьте время на 5-10 минут.
- 4) Для жаркого из говядины, телятины, свинины и индейки на ребрышках / костях или для мясных рулетов увеличьте время приготовления на 20 мин.

Инструкции по установке

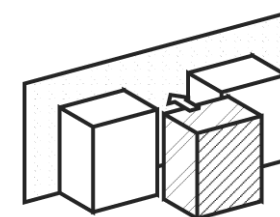
Этот раздел предназначен для квалифицированных техников и содержит инструкции по установке и обслуживанию оборудования в соответствии с действующими нормами безопасности.

Важно: перед любыми работами по наладке, обслуживанию и т.п. отключите оборудование от электрической сети. Если необходимо оставить оборудование, подключенным к электросети, должны быть приняты максимальные меры предосторожности.

Данное оборудование отвечает следующим техническим параметрам – категория II2H3+:



Класс 1
(свободная установка)



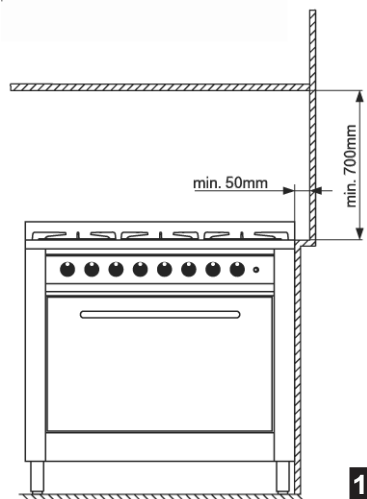
Класс 2 подкласса 1
(установка между двумя шкафами)

9

Максимальные размеры оборудования указаны на рис. 1, с. 4.

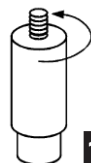
Для правильной работы встраиваемого оборудования необходимо, чтобы были соблюдены минимальные расстояния, указанные на *рис. 10*.

Кроме того, окружающие поверхности и задняя стена должны выдерживать нагрев до 65°C.



10

Перед установкой оборудования необходимо закрепить надставные опоры (*рис. 11*), с помощью которых можно изменить высоту плиты (95-155 мм). Эти опоры вкручиваются под основанием плиты и поэтому позволяют, при необходимости, осуществить выравнивание оборудования.

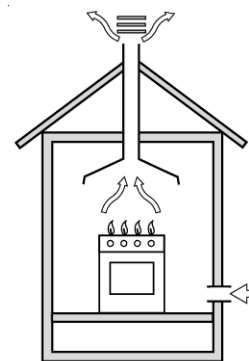


11

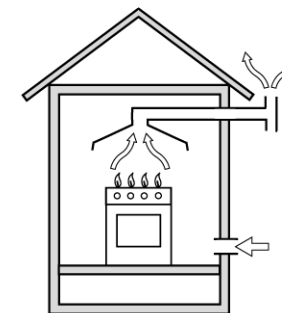
Расположение

Плита должна устанавливаться и использоваться в помещениях с постоянной вентиляцией (Действующие стандарты UNI-CIG 7129 и 7131), для этого необходимо, чтобы соблюдались следующие требования:

- Помещение должно иметь вентиляционную систему, достаточную для удаления продуктов сгорания. Это может быть вытяжка, подсоединенная к дымоходу, наружной вытяжной трубе или напрямую к внешнему выводному вентиляционному отверстию (*рис. 12*).
- При невозможности применения вытяжки допускается использования электровентилятора, установленного в окне или во внешнем выводном отверстии, который автоматически включается при работе вытяжки.



Вытяжка при наличии дымохода



Прямая вытяжка

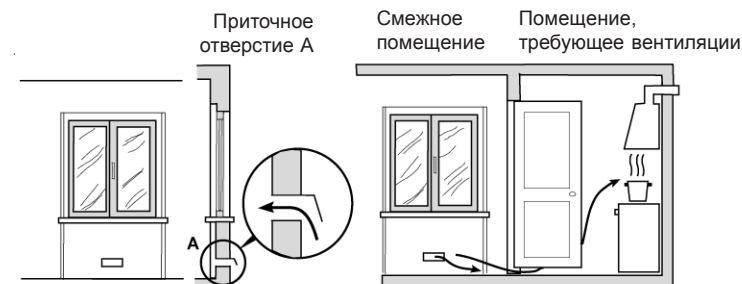
12

Вентиляция

Для надлежащего сгорания необходимо, чтобы в помещение поступал свежий воздух. Естественный приток чистого воздуха должен идти через внешние вентиляционные отверстия или по трубе дымохода (отдельной или коллективной) в соответствии с нормой UNI-COG 7129.

Необходимые характеристики вентиляционного отверстия (*рис. 13 A*):

- приток воздуха должен составлять не менее 6 см² на каждый киловатт мощности устанавливаемого оборудования. Воздух может поступать прямо с улицы через трубу с минимальным сечением 100 см²;
- конструкция как внешнего, так и внутреннего вентиляционных отверстий должна исключать засорение;
- устанавливаемые на вентиляционные отверстия сетки и металлические решетки не должны уменьшать сечение трубы для прохода воздуха.



Пример обеспечения притока воздуха

Увеличение зазора между дверью и порогом для свободного прохода приточного воздуха

A

B

13

Также воздух может поступать из смежных комнат (кроме спален и пожароопасных помещений), если они имеют подобную же приточную трубу, и конструкция двери обеспечивает свободный проход воздуха (рис. 13 В).

Если для отвода продуктов сгорания используется электровентилятор, соответственно должна быть увеличена пропускная способность вентиляционного отверстия. Мощность электровентилятора должна обеспечивать замену воздуха 3-5 раз /ч.

При длительной работе плиты может потребоваться дополнительная вентиляция, например, открытое окно или наличие кондиционера.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗУ

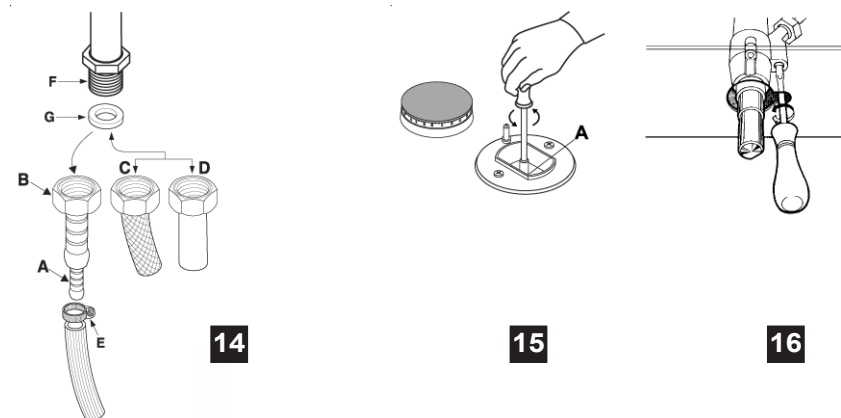
- Оборудование должно быть подсоединено к газовой сети или баллону с газом в соответствии с действующими стандартами подключения газа (UNI-GIG 7129 и 7131) и после проверки соответствия типа подключаемого газа тому, на который настроено оборудование.
- Это оборудование настроено на использование газа, тип которого указан в маркировке на рабочей поверхности. При несоответствии типа газа необходимо заменить соответствующие жиклеры, следуя инструкциям параграфа «Настройка плиты на различные типы газа».
- Для безопасной и долгой работы оборудования, убедитесь, что давление газа соответствует данным, указанным в табл. «Характеристики горелок и жиклеров». В противном случае на выводе газопровода необходимо установить регулятор давления в соответствии со стандартом UNI-CIG 7430.
- Подключение должно быть произведено таким образом, чтобы исключить механическое давление в любой части поверхности оборудования.

Подсоедините к газовой сети расположенный с задней стороны плиты круглый газовый вывод, имеющий наружную резьбу 1/2 дюйма (рис. 14-F), с помощью жесткой металлической трубы с соответствующим соединением (рис. 14-D), отвечающей стандарту UNI-CIG 7129, или гибкой стальной трубы с аналогичным соединением (рис. 14-C), отвечающей стандарту UNI-CIG 9891. Полная длина гибкой стальной трубы не должна превышать 2000 мм. После подключения удостоверьтесь, что гибкая стальная труба не касается движущихся предметов и не пережата.

Если подключение производится резиновым шлангом, используйте штуцеры для **природного** газа (рис. 14-B). При всех способах подключения используйте входящую в комплект поставки оборудования прокладку «G». С обоих концов газовый шланг необходимо зафиксировать зажимным кольцом в соответствии со стандартом UNI-CIG 7141. Газовый шланг должен соответствовать стандарту UNI-CIG 7140 и быть специально предназначен для типа газа, к которому подключается оборудование.

Кроме того, *шланг*:

- должен иметь длину, не превышающую 1,5 м;
- не должен быть перекручен и пережат;



- не должен соприкасаться с задней стороной плиты или, в любом случае, частей плиты, которые могут нагреваться до температуры выше 50°C;
- не должен перекрывать вентиляционные отверстия, используемые для отвода продуктов сгорания;
- не должен соприкасаться с подвижными деталями и предметами, имеющими острые края.
- по всей длине должен быть доступен для осмотра и контроля состояния;
- должен быть заменен по истечении предельной даты использования, указанной на самом шланге.

Выполнив подключение газа, проверьте наличие его утечек, используя мыльный раствор. Никогда не используйте для проверки пламя. Убедитесь, что газ поступает во все горелки.

НАСТРОЙКА ПЛИТЫ НА РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ГАЗА

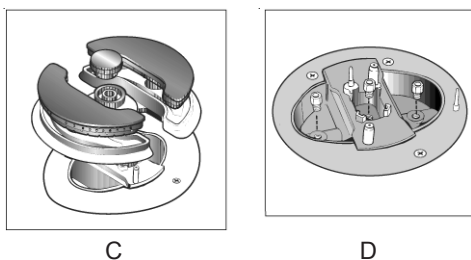
Рабочая поверхность

Чтобы настроить плиту на другой тип газа, отличающийся от заводской настройки (см. маркировку на рабочей поверхности или на упаковке), необходимо заменить жиклеры горелок, осуществляя следующие операции:

- снимите поддерживающие решетки и выньте горелки из гнезд;
- с помощью 7 мм торцевого ключа (рис. 15) отвинтите жиклеры и замените их жиклерами для нового типа газа (см. табл. «Характеристики горелок и жиклеров» на с. 28);
- соберите все детали, выполняя действия в обратном порядке;
- по завершении всех операций старую наклейку замените на новую — с указанием типа используемого газа (наклейку можно приобрести в сервисном центре).

Замена жиклеров горелок «Двойная корона» (двойного независимого пламени)

- Снимите поддерживающие решетки и выньте горелки из гнезд. Горелка состоит из двух отдельных частей (см. рис. 17, C и D).
- 7 мм торцевым ключом отвинтите жиклеры: один – у внутренней горелки, и два (того же размера) – у внешней горелки. Замените их жиклерами для нового типа газа (см. табл. 1 «Характеристики горелок и жиклеров»);
- Соберите все детали, выполняя действия в обратном порядке.



17

Регулировка поступления воздуха в горелки

Регулировка не требуется.

Регулировки минимального пламени верхних горелок

- Поверните рукоятку к минимальному положению.
- Снимите рукоятку и с помощью отвертки вращайте ее регулировочный винт (расположен справа от стержня регулятора) в разные стороны, пока пламя не станет малым, но устойчивым (откручивание винта увеличивает минимальное пламя, закручивание – уменьшает).

Н.В. В случае с сжиженным газом регулировочный винт должен быть закручен по часовой стрелке полностью.

- Удостоверьтесь, что при быстром повороте рукоятки от максимального к минимальному положению пламя не гаснет.
- В горелках, оснащенных электронным зажиганием, в случае недостаточного уровня минимального пламени увеличивают его уровень, также оперируя регулировочным винтом.

После регулировки восстановите изоляцию газового канала с помощью подходящего герметика.

Настройка газовой духовки на другой тип газа (CP 057 GT - CP 058 GT (X) F - CP 857 GT)

- Откройте дверцу духовки. Чтобы получить доступ к жиклеру горелки, выдвиньте и снимите нижнюю панель.
- Открутите 2 винта, фиксирующие горелку духовки, и снимите ее. Отвинтите жиклер N (рис. 18) и замените его подходящим для нового типа газа (см. табл. «Характеристики горелок и жиклеров»).
- Соберите все детали, выполняя действия в обратном порядке, и произведите регулировку поступления воздуха в горелку и минимального пламени.

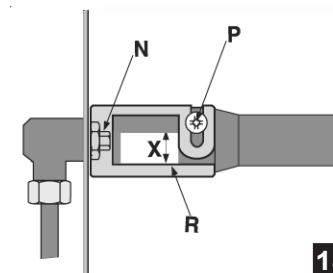
Регулировка минимума для газовой горелки духовки с термостатом

- Откройте дверцу духовки и снимите нижнюю панель.
- Установите рукоятку горелки в позицию «8» (максимум) и зажгите горелку.
- Закройте дверцу и подождите примерно 15 минут.
- Переведите рукоятку в позицию «1» (минимум).
- Снимите рукоятку и регулировочным винтом, расположенным с внешней стороны стержня регулятора, настройте минимум пламени, как указано выше для верхних горелок.
- Удостоверьтесь, что при быстром повороте рукоятки от максимума к минимуму и при резком открывании и закрывании дверцы пламя не гаснет.

Регулировка поступления воздуха в горелку духовки

Отрегулируйте поступление воздуха таким образом, чтобы пламя было равномерным и устойчивым. Учтите, что при избытке воздуха пламя отрывается от горелки, если воздуха недостаточно газ может загораться внутри горелки.

Для регулировки поступления воздуха открутите винт «Р» и двигайте втулку «R». После регулировки вновь зафиксируйте втулку «R» винтом «Р» (рис. 18).



18

ХАРАКТЕРИСТИКИ ГОРЕЛОК И ЖИКЛЕРОВ

| Горелки | Диаметр, мм | Мощность, кВт (р.с.с.*) | | Сжиженный газ | | | | Природный газ | |
|------------------------------|---------------------|-------------------------|-----|--------------------|-----------------|------------|-----|-----------------|------------|
| | | | | отверстие 1/100 мм | жиклер 1/100 мм | поток* л/ч | | жиклер 1/100 мм | поток* л/ч |
| | | | | | | G30 | G31 | | |
| С. Быстрая | 100 | 3,00 | 0,7 | 40 | 86 | 218 | 214 | 116 | 286 |
| В. Полубыстрая | 75 | 1,65 | 0,4 | 30 | 64 | 120 | 118 | 96 | 157 |
| А. Вспомогательная | 55 | 1,00 | 0,3 | 27 | 50 | 73 | 71 | 71 | 95 |
| Д. Тройная корона | 130 | 3,25 | 1,3 | 57 | 91 | 236 | 232 | 124 | 309 |
| И. Двойного пламени (DC DR): | | | | | | | | | |
| – внутр. часть | 30 | 0,90 | 0,4 | 30 | 44 | 65 | 64 | 70 | 86 |
| – внешняя часть | 130 | 4,10 | 1,3 | 57 | 70 | 298 | 293 | 110 | 390 |
| Газовая духовка | | 4,00 | 0,8 | 45 | 95 | 291 | 286 | 142 | 381 |
| Давление | Номинальное (мбар) | | | | 28-30 | 37 | | | 20 |
| | Минимальное (мбар) | | | | 20 | 25 | | | 17 |
| | Максимальное (мбар) | | | | 35 | 45 | | | 25 |

* Сухой газ при 15°C и давлении 1013 мбар
 Пропан Р.С.С. = 50,37 МДж/кг
 Бутан Р.С.С. = 49,47 МДж/кг
 Природный газ Р.С.С. = 37,78 МДж/м³
 Магистральный газ Р.С.С. = 15,87 МДж/м³

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Оборудование обязательно должно быть заземлено.

Оборудование предназначено для работы на переменном токе, напряжение и частота которого указаны в табличке технических характеристик на задней стороне духовки. Убедитесь, что напряжение сети совпадает с параметрами оборудования.

Подключение питающего кабеля к сети

Оснастите питающий кабель соответствующей вилкой (см. табличку характеристик и местные стандарты) или напрямую подключите оборудование к сети (без вилки и розетки). В последнем случае должен быть установлен многолинейный выключатель, соответствующий нагрузке оборудования, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться. Питающий кабель следует располагать так, чтобы по всей длине он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50°C комнатную. Подключение плиты должно производиться отдельно от подключения другого оборудования.

! Никогда не используйте удлинители, переходники и многогнездовые розетки.

Перед подсоединением убедитесь в том, что:

- Электрические параметры духовки, указанные в информационной табличке (на оборудовании и/или на упаковке) соответствуют характеристикам сети.
- Предохранители (пробки) или автоматические выключатели и проводка выдерживают максимальную нагрузку от вновь устанавливаемого оборудования (см. табличку характеристик).
- Эффективность системы заземления (линия заземления не должна разрываться) и соответствие ее установленным правилам;
- Если вилка не подходит к розетке, замените розетку при помощи квалифицированного специалиста, который также должен проверить, что сечение проводки соответствует потребляемой мощностью оборудования.
- **Обеспечен свободный доступ к розетке или многолинейному выключателю.**

Оборудование, подключенное с нарушением требований безопасности бытовых приборов большой мощности, изложенных в настоящей инструкции, является потенциально опасным.

Производитель не несет ответственности за ущерб здоровью и собственности, если он вызван несоблюдением указанных норм установки.

Замена кабеля

Используйте кабель типа H05VV-F:

- с сечением 3x1,5 мм² для моделей **CP 058 MT.2 - CP 059 MT.2 - CP 059 MD.2 - CP 059 MD.2 (X) NL - CP 059 MD.3 (X) F** и **CP 859 MT.2**;
- с сечением 3x1 мм² для мод. **CP 057 GT – CP 058 GT (X) F** и **CP 857 GT**.
Провод заземления должен быть на 2-3 см длиннее других проводов.

Устранение неисправностей

При возникновении неисправностей, или если плита перестала работать, прочитайте этот раздел, прежде чем вызывать техников. Возможно Вы решите возникшие проблемы сами.

Сначала убедитесь в том, что газ из газовой сети поступает нормально, и есть электричество. Также проверьте, что газовый кран открыт.

Обнаруженная
неисправность

Убедитесь, что:

- | | |
|--|---|
| Горелка не зажигается или пламя распределено не равномерно вокруг горелки | - Отверстия в горелке не забиты. - Все съемные части горелки установлены правильно. - Вокруг нет сильных сквозняков. |
| Гаснет пламя (на моделях с устройством безопасности) | - Вы держите ручку нажатой все время, пока поворачиваете. - Вы держите нажатой ручку достаточное время, чтобы прогрелся датчик устройства безопасности. - Отверстия в горелке со стороны устройства безопасности не забиты. |
| Горелка гаснет при установке ручки в положение «Минимальное пламя» | - Отверстия в горелке не забиты. - Вокруг нет сквозняка. - Минимум подачи газа установлен корректно (см. п. «Регулировка минимального пламени»). |
| Посуда не устойчива | - Дно посуды идеально ровное. - Посуда отцентрирована относительно горелки. - Поддерживающие решетки не перевернуты. |
| Плохо проворачиваются газовые краны | - Краны необходимо прочистить изнутри и смазать (N.B. Процедура должна выполняться квалифицированным персоналом). |

Если после проверки плита не работает, или проблемы остаются, позвоните в авторизованный сервисный центр, обслуживающий продукцию марки Ariston, и сообщите следующую информацию: ♦ номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.), ♦ неисправность, ♦ модель и серийный номер, указанные в гарантийном документе.

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

Технические характеристики


Комбинированные кухонные плиты

| | | |
|-------------|-------------|--------------------|
| CP 857 GT | CP 058 MT.2 | CP 058 GT (X) F |
| CP 859 MT.2 | CP 059 MT.2 | CP 059 MD.3 (X) F |
| CP 057 GT | CP 059 MD.2 | CP 059 MD.2 (X) NL |

Энергопотребление

(директива 2002/40/CE для электродуховок, норм. EN 50304):

- Конвекция :

функция нагрева :  конвекционная (статическая) духовка

- Принудительная вентиляция :

функция нагрева:  вентилируемая духовка



Оборудование соответствует следующим директивам ЕЭС:

- 73/23/ EEC от 19.02.73 (Низкого напряжения) и последующие модификации;




- 89/336/ EEC от 03.05.89

(Электромагнитной совместимости) и последующие модификации;

- 90/396/EEC от 29.06.90 (Газ) и последующие модификации;

- 93/68/EEC от 22.07.93 и последующие модификации.

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.

Компания Indesit Company S.p.A.,
 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.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 | |
| | • 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 | |
| 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 | |

Продукция
СЕРТИФИЦИРОВАНА



АЮ 77

ARISTON INDESIT STINOL

КОМБИНИРОВАННЫЕ КУХОННЫЕ ПЛИТЫ

CP 857 GT

CP 859 MT.2

CP 057 GT

CP 058 MT.2

CP 059 MT.2

CP 059 MD.2

CP 058 GT (X) F

CP 059 MD.3 (X) F

CP 059 MD.2 (X) NL

Производитель:

IndesitCompanyS.p.A.

Юридический адрес:

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

Продавец:

**IndesitCompanyInternational
BusinessS.A.**

Юридический адрес:

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

Адрес и телефоны

для контактов:

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

Тел.: (495) 974-6280

Факс (495) 961-2919

974-6279

<http://www.ariston.ru>

ARISTON



АЮ 77