

# СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

КТ 6001 Н  
КТ 7104 QO

## *ОГЛАВЛЕНИЕ*

<b>Безопасность — хорошая привычка</b>	<b>2</b>
<b>Установка</b>	<b>5</b>
<b>Подключение</b>	<b>8</b>
<b>Использование средств управления</b>	<b>10</b>
<b>Различные функции рабочей поверхности</b>	<b>13</b>
<b>Рекомендации по использованию посуды</b>	<b>14</b>
<b>Обслуживание и уход</b>	<b>15</b>
<b>Технические характеристики</b>	<b>17</b>

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

### **К СВЕДЕНИЮ ПОКУПАТЕЛЯ!**

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

## **Безопасность — хорошая привычка**

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

6. Розетка и вилка должны быть одного типа.
7. Рабочая поверхность должна быть установлена только квалифицированным персоналом, в соответствии с рекомендациями Производителя и стандартами, действующими на территории стран СНГ. Неправильная установка может принести вред людям, животным или Вашей собственности. В случае неправильной установки Производитель снимает с себя всякую ответственность.
8. Электрическая безопасность гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с правилами электрической безопасности. Это требование обязательно должно соблюдаться. Если возникли сомнения, свяжитесь со специалистом по установке, который проверит Вашу систему заземления. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.
9. Если рабочая поверхность подключается непосредственно к сети (без вилки и розетки), необходимо установить многолинейный выключатель с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, линия заземления при этом не должна разрываться. Выключатель следует установить в легкодоступном месте.
10. Всегда вынимайте вилку из розетки или отключайте электричество на Вашем щитке перед мойкой или другими операциями по профилактике рабочей поверхности.
11. Не тяните провод, чтобы вынуть вилку из розетки: это очень опасно. Не пережимайте и не натягивайте сетевой кабель. Для замены поврежденного кабеля вызывайте специалиста из сервисного центра.
12. Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия и щели не были закрыты, в противном случае возникает опасность превышения рабочей температуры электрической изоляции и короткого замыкания.
13. Ваша рабочая поверхность должна использоваться только для того, для чего она разработана. Если Вы решили испытать рабочую поверхность другой работой, (например, отапливать помещения) делайте это на свой страх и риск. Производитель не несет ответственности за поломки, вызванные ненадлежащим или неразумным использованием.
14. Не касайтесь рабочей поверхности, если Ваши руки или ноги мокрые или сырые, не пользуйтесь рабочей поверхностью босиком.
15. В соответствии с общими требованиями Государственной Противопожарной службы не оставляйте работающую поверхность без присмотра.
16. Не разрешайте детям и лицам, незнакомым с данной инструкцией, пользоваться оборудованием без Вашего присмотра.
17. Запрещается изменение конструкции рабочей поверхности и вмешательство лиц, не уполномоченных Производителем на гарантийный ремонт.

18. Стеклокерамическая поверхность термоустойчива и достаточно ударопрочна. Однако и ее можно расколоть или поцарапать тяжелой посудой или острыми предметами. Если это произошло, отсоедините немедленно оборудование от сети. Для устранения дефектов обратитесь в авторизованный сервисный центр. Проверьте, что при ремонте используются только оригинальные запасные части, применение других запасных частей не гарантирует безопасной работы оборудования.
19. Стеклокерамическая поверхность сохраняет тепло не менее получаса после отключения. Будьте осторожны: не прикасайтесь к ней, пока она еще горячая.
20. Избегайте контакта горячей стеклокерамической поверхности с пластиком или алюминиевой фольгой: они могут легко расплавиться, что создаст Вам довольно серьезную проблему. Производитель не несет ответственности за подобные повреждения.
21. Старайтесь располагать посуду так, чтобы ручки не перегревались и чтобы было невозможно опрокинуть посуду, случайно задев за ручки.
22. Никогда не оставляйте включенные зоны нагрева пустыми или с неиспользуемой посудой, так как посуда быстро нагревается, что может привести к повреждению нагревательного элемента.
23. При использовании малых кухонных электроприборов рядом с рабочей поверхностью следите, чтобы их питающие кабели не касались горячих частей оборудования.
24. Отключайте рабочую поверхность от сети, когда уезжаете надолго.
25. **Перед первым включением:** удалите с поверхности следы упаковочных материалов (клей, смазка) при помощи неабразивных чистящих материалов. При первом включении Вы почувствуете неприятный запах: так удаляются смазочные материалы. Не беспокойтесь: это нормальное явление, запах быстро исчезнет.
26. При возникновении нестандартной ситуации отключите рабочую поверхность от сети, позвоните в сервисный центр, телефон которого указан в гарантийном документе (гарантийном талоне, сервисной книжке, сервисном сертификате).
27. Если Вы решили, что оборудование больше не годится для эксплуатации, сделайте его непригодным для использования: отключите от сети, обрежьте питающий кабель, снимите потенциально опасные части (это особенно важно для безопасности детей, которые могут играть с неиспользуемыми или выброшенными приборами).

## Установка

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

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

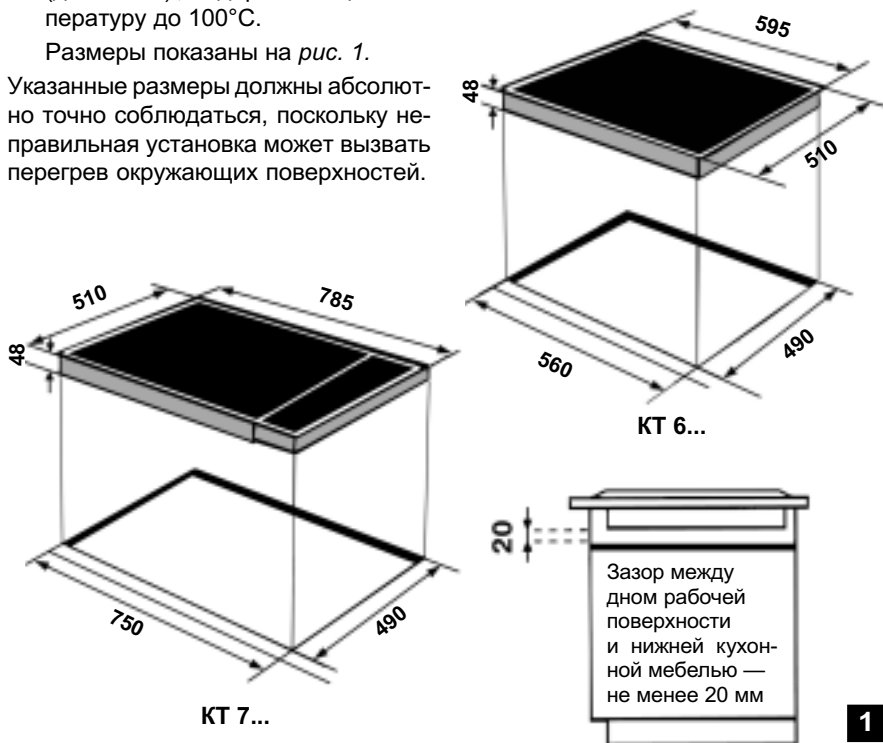
### Встраивание

Рабочие поверхности имеют теплоизоляцию степени X в соответствии с требованиями CEI 335-2-6. Поэтому рабочая поверхность не может быть установлена непосредственно рядом с мебелью, которая выше нее. Для правильной установки необходимо соблюдать следующие предупредительные меры:

- вытяжки должны быть установлены в соответствии с требованиями, содержащимися непосредственно в их инструкциях по эксплуатации;
- встраиваемая стеклокерамическая поверхность может быть установлена на любой поверхности шириной 600 мм (для КТ 6...) и 790 мм или более (для КТ 7...), выдерживающей температуру до 100°C.

Размеры показаны на *рис. 1*.

Указанные размеры должны абсолютно точно соблюдаться, поскольку неправильная установка может вызвать перегрев окружающих поверхностей.



Рекомендуем устанавливать рабочую кухонную поверхность на расстоянии, по крайней мере, 40 мм от задней стенки или других вертикальных поверхностей, чтобы гарантировать нормальную циркуляцию воздуха и избежать перегрева окружающих поверхностей.

Оборудование обеспечено уплотнителем, который надежно закреплен по периметру на нижней части рамки рабочей поверхности. Необходимо, чтобы уплотнитель плотно прилегал по всему периметру оборудования и особенно по углам, чтобы изолировать столешницу и непосредственно рабочую поверхность, и предотвратить просыпание или протекание на корпус кухонной мебели.

**Очень важно.** Данное оборудование необходимо устанавливать на совершенно ровную поверхность. Любое повреждение, вызванное неправильным расположением оборудования может изменять его характеристики или повредить эксплуатационным показателям.

Вставьте рабочую поверхность в отведенное место, плотно прижимая ее по периметру.

**Удостоверьтесь, что уплотнитель вокруг внешней грани рабочей поверхности правильно установлен, во избежание любых протечек на несущую кухонную мебель (стол, шкаф).**



**Монтаж нижней части оборудования**

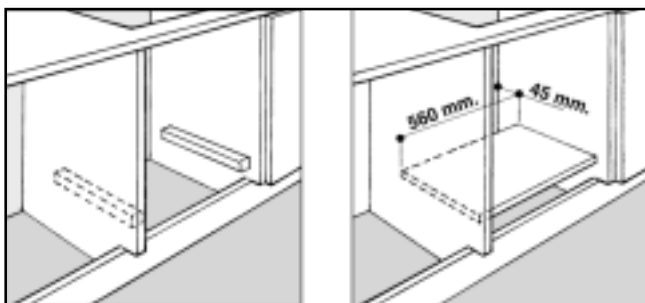
Четыре крепежные петли прикручиваются на месте 4 винтами.

Чтобы удалить модуль рабочей поверхности из его корпуса, открутите 2 винта в передней стороне, а затем 2 винта в его задней части.

**Всегда должен быть обеспечен свободный доступ к этим 4-м петлям.**

с) если для изоляции под кухонную поверхность помещают деревянный щит, то он должен быть установлен, по крайней мере, на расстоянии 20 мм от нижней части оборудования.

**Обратите внимание:** Если рабочая поверхность устанавливается над встроенной духовкой, предпочтительнее, чтобы духовка опиралась на два деревянных бруса, прикрепленных к внутренним стенкам модуля кухонной мебели; если же духовка установлена на сплошном основании, должен быть обеспечен зазор позади духовки не менее 45 x 560 мм (рис. 3).



3

Рекомендуем комбинировать данные рабочие поверхности с духовками, имеющими принудительное охлаждение.

# Подключение

## Подключение к электросети

***Электрическая безопасность этого оборудования гарантируется только при правильном его заземлении в соответствии со стандартами электрической безопасности.***

*Производитель снимает с себя всякую ответственность за любой ущерб, причиной которого явилось неправильное подключение оборудования.*

### Важно:

- Ваша рабочая поверхность оснащена специальным соединительным кабелем.
- Поврежденный кабель должен заменяться только специалистами авторизованного сервисного центра.
- Перед выполнением любой работы отсоедините оборудование от сети.

Если оборудование непосредственно подсоединяется к сети (без вилки и розетки), должен быть установлен многолинейный выключатель, соответствующий нагрузке, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться. Температура по всей длине прокладки кабеля не должна превышать комнатную температуру более, чем на 50°С.

Перед подсоединением убедитесь, что:

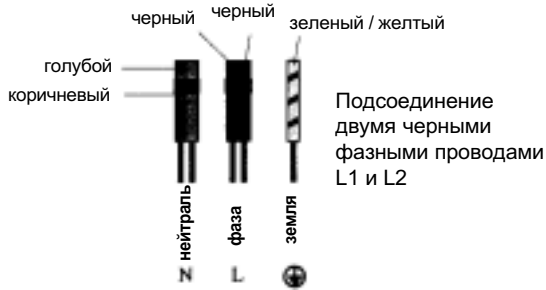
- предохранители (пробки) и проводка могут выдерживать нагрузку оборудования (см. информационную табличку);
- напряжение электрической сети соответствует напряжению, указанному в таблице; если есть сомнения, обратитесь к квалифицированному специалисту;
- электросеть заземлена в соответствии с действующими правилами;
- заводское соединение проводов в рабочей поверхности соответствует соединению проводов в вилке и розетке;
- имеется свободный доступ к вилке или многолинейному выключателю после установки оборудования.

***Для предотвращения возможного контакта с деталями находящимися под напряжением, необходимо исключить доступ к ним без применения инструментов.***



## Детали проводки

Подсоедините 5 проводов к оборудованию, учитывая цвет проводов и вид их подсоединения (рис. 4).



Простая (однофазная проводка)

4

---

### Максимальная электрическая мощность

КТ 6001 Н	6300 W
КТ 7104 QO	7300 W

---

**Это оборудование соответствует следующим стандартам Европейского Экономического Сообщества:**



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

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

## Использование средств управления

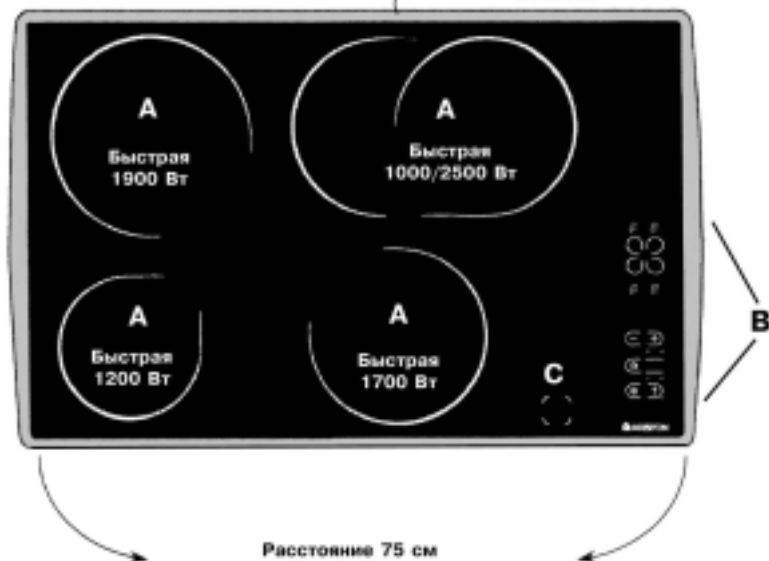
Описание рабочей поверхности (рис. 5)

КТ 6001 Н



- А** Области для готовки
- В** Зона управления
- С** Индикатор остаточного тепла


КТ 7104 QO



5

При подключении рабочей поверхности в первый раз, через несколько секунд раздастся звуковой сигнал. Теперь Вы можете включить оборудование.

### Включение электропитания

Чтобы включить электропитание, держите палец на кнопке  более 3 сек.

### Управление зонами нагрева

Каждая зона нагрева управляется одной из кнопок выбора, обозначение которых отражает непосредственно конфигурацию нагреваемых зон



, и двумя кнопками уровня мощности:



**Внимание:** ваша рабочая поверхность оборудована устройством защиты от перегрева модуля управления. Поэтому при достижении критической температуры индикатор конфорки начнет мигать и уровень мощности автоматически понизится до степени **3**. В режиме безопасности вы можете только уменьшать мощность от **3** до **0**. По мере снижения температуры – примерно через 40 минут – рабочая поверхность автоматически вернется в обычный режим работы.


**Для включения зоны нагрева и увеличения ее уровня мощности** выберите подходящую зону нагрева, а затем настройте уровень мощности, который отображен в позициях от 0 до 9.

**Чтобы сразу сразу установить зону нагрева на максимальную мощность,** нажмите кратко на кнопку «-». Зона нагрева включена на 100%-ную мощность.

**Чтобы ускорить время нагрева зоны, используйте функцию «Непрерывный нагрев».** Настройте уровень мощности зоны нагрева на ее максимум (9). Затем нажмите кнопку «+». Функция непрерывного нагрева инициирована, когда номер 9 заменится на «А». Выберите уровень мощности (от 1 до 8). Непрерывный нагрев прекращается автоматически по истечении заданного времени.

**Чтобы выключить зону нагрева,** нажмите на кнопки «+» и «-» одновременно. Уровень мощности немедленно упадет до 0, и зона нагрева будет выключена.

**Или** нажмите на кнопку «-». Уровень мощности зоны нагрева будет убывать постепенно, пока зона не выключится.

**Чтобы выключить рабочую поверхность,** нажмите на кнопку  — рабочая поверхность полностью выключена.

Удостоверьтесь перед этим, что рабочая поверхность разблокирована.

### 4 индикатора остаточного тепла (C)

Даже после того, как зона нагрева выключена, ее индикатор остаточного тепла светится, показывая, что зона нагрева все еще горячая (температура превышает 60°C). Таким образом горящий индикатор предупреждает риск ожога.


## Блокировка средств управления

Когда рабочая поверхность включена, возможно блокировать средства ее управления так, чтобы установочные параметры не могли быть случайно изменены (во время чистки, игры детей и т.д.). Держите ваш палец на кнопке



, пока горит ее световой индикатор.

**Чтобы изменить уровень мощности при прекращении готовки**, все, что Вам

необходимо сделать — снова держать нажатой кнопку , пока световой индикатор не погаснет.

Вы должны выбрать необходимые зоны нагрева и перепрограммировать установочные параметры.

### Меры безопасности

Если какой-либо предмет (кастрюля, крышка и т.п.) остается на зоне управления дольше 10 секунд, или кнопка в зоне управления нажата слишком долго, раздастся звуковой сигнал.

- Чтобы остановить звуковой сигнал, удалите объект, вызвавший прерывание работы. Рабочая поверхность теперь выключена.
- Чтобы восстановить управление, выполните операции по включению рабочей поверхности.

### Функционирование двойных зон нагрева (зоны с двойным диаметром)

*(только для модели KT 7104 QO)*

Выберите желательную зону нагрева и нажмите на кнопку, соответствующую форме (концентрической или овальной) зоны, чтобы установить уровень мощности на его максимум.

Для выключения двойной зоны нагрева нажмите на указанную кнопку снова.

### Программирование времени приготовления

Возможно программировать зону нагрева (любую из четырех) на время до 99 минут.

После выбора уровня мощности, запрограммируйте время приготовления следующим образом:

- Нажмите на кнопку программирования



- Установите желательное время кнопками



- Повторное нажатие на кнопку программирования подтверждает программу.

Счет в обратном направлении начинается немедленно и продолжается до конца запрограммированного времени приготовления. Звуковой сигнал обозначит конец времени приготовления.

## Различные функции рабочей поверхности

### Описание нагревательных элементов

**Круглые нагревательные элементы** представляют собой круговую спираль, которая становится красной через 20–30 секунд после включения.

**Комбинированные (галогеновые и электрические) нагревательные элементы** состоят из двух галогенных ламп и круглого нагревательного элемента. Эта комбинация обеспечивает идеальное нагревание поверхности без риска повреждения галогенных ламп.

Главная особенность галогенных ламп состоит в том, что они производят мгновенное излучение большого количества световой и тепловой энергии, что означает:

- быстрый нагрев, подобный газовым конфоркам;
- быстрое охлаждение.

### Рекомендации по использованию конфорок

Позиция	Приготовление
0	Выключено
1	Для размораживания масла и плавления шоколада
2 3	Для разогрева жидкостей
4 5	Для кремов и соусов
6 7	Для кипячения
8 9	Для поджаривания
10 11	Для кипячения больших объемов
12	Для жарки

## Рекомендации по использованию посуды

Для достижения наилучших результатов при использовании кухонной поверхности из керамического стекла следуйте следующим правилам:

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



- Используйте кухонную посуду достаточного диаметра: чтобы она полностью закрывала зону нагрева. Кроме того, располагайте посуду точно над выбранной зоной нагрева, что способствует наиболее эффективному использованию тепла.



- Всегда проверяйте, чтобы дно кастрюль и сковород было сухим и чистым. Это обеспечит хороший контакт между рабочей поверхностью и кухонной посудой и продлит срок их службы.
- Не пользуйтесь посудой, в которой готовили на газовой плите. Концентрированное тепло от газовой конфорки может деформировать дно кухонной посуды, что не обеспечит полный контакт посуды с рабочей поверхностью.
- Допускается использование посуды из нержавеющей стали, чугуна, керамики и меди. При покупке посуды обращайте внимание на маркировку, разрешающую или запрещающую использование посуды на стеклокерамической поверхности.

## Обслуживание и уход

Всегда сохраняйте поверхность чистой. Перед чисткой обязательно проверьте, что рабочая поверхность отключена от сети и не горячая.

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

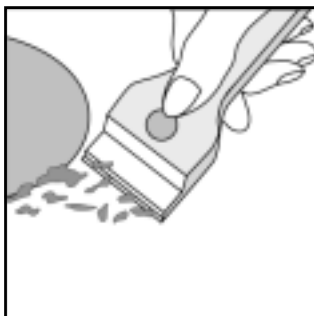
Нержавеющая сталь может покрыться пятнами или обесцветиться при продолжительном контакте с водой с высоким уровнем кальция, или при использовании моющих средств, содержащих фосфор. Мы рекомендуем ополоснуть рабочую поверхность большим количеством воды, а затем тщательно высушить ее, или очистить ее фирменным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

### Чистка поверхности

Перед использованием рабочей поверхности ее нужно влажной губкой удалить остатки пищи и жира от предыдущей готовки. Периодически требуется более тщательная очистка – для этого используйте средства по уходу за стеклокерамической поверхностью. Пригоревшие остатки пищи и нагар удалите скребком CERA *quick* (не входит в комплект поставки).

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

Алюминиевая фольга, пластмасса или синтетические материалы, сахар или продовольственные продукты с высоким его содержанием, плавятся на кухонной поверхности и должны быть **немедленно** удалены скребком (рис. 6), пока поверхность еще теплая.



6



**8**

Чистящие средства, особенно для стеклокерамики, оставляют защитную пленку на поверхности, которая предотвращает наращивание жира и пищевых остатков. Эта пленка также служит для защиты поверхности от повреждений, вызванных пищевыми продуктами с высоким содержанием сахара.

Никогда не используйте жесткие губки (щетки) и абразивные препараты. Кроме того, не должны использоваться химически активные чистящие средства, применяемые для очистки духовок и удаления ржавчины (рис. 8).

Чистящие средства для керамической поверхности	Где можно приобрести
Скребки с лезвием Razor	Фирменные магазины, хозяйственные магазины
Сменные лезвия	Фирменные магазины, супермаркеты, хозяйственные магазины
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Фирменные магазины, магазины электробытовой техники, супермаркеты

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

*Не пользуйтесь услугами лиц, не уполномоченных Производителем.*

*При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.*



## Технические характеристики

<b>Модель</b>	<b>КТ 6001 Н</b>	<b>КТ 7104 QD</b>
<i><b>Размеры</b></i>		
Ширина (мм)	595	785
Глубина (мм)	510	510
Высота (мм)	48	48
<i><b>Размеры для встраивания</b></i>		
Ширина (мм)	560	750
Глубина (мм)	490	490
Высота (мм)	48	48
<i><b>Электрические параметры</b></i>		
Напряжение	220/230	220/230
Частота, Гц	50/60	50/60
Мах. потребляемая мощность, Вт	6 300	50/60
<i><b>Тип конфорок</b></i>		
Ближняя, левая	радиальная, быстронагревающаяся	
Ближняя, правая	радиальная, быстронагревающаяся	
Дальняя, левая	галогеновая	радиальная, быстронагревающаяся
Дальняя, правая	радиальная, быстронагревающаяся	трансформирующаяся, быстронагревающаяся
<i><b>Мощность электрических конфорок, кВт</b></i>		
Ближняя, левая	1,2	1,2
Ближняя, правая	1,7	1,7
Дальняя, левая	2,2	1,9
Дальняя, правая	1,2	1,0/2,5
<i><b>Комплектация</b></i>		
Вилка	нет	нет
Кабель	есть	есть

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*

## **Серия включает в себя полный спектр средств по уходу за:**

### **Посудомоечной машиной:**

- Средство для очистки и дезинфекции
- Ополаскиватель
- Соль
- Дезодорант

### **Стиральной и посудомоечной машиной:**

#### **Плитой:**

- Средство для удаления накипи
- Средство по уходу за конфорками и решетками
- Средство по уходу за стеклокерамической поверхностью
- Средство по уходу за духовкой

#### **Холодильником:**

- Средство по уходу за холодильником
- Поглотитель запахов

#### **Микроволновой печью:**

- Средство по уходу за микроволновой печью

### **ДЛЯ ДОМА:**

- Средство по уходу за кастрюлями и сковородами
- Средство по уходу за нержавеющей сталью
- Средство по уходу за деревянными поверхностями
- Средство по уходу за алюминием и пластиком
- Средство по уходу за цветными металлами и сплавами
- Средство по уходу за стеклами и зеркалами
- Защита ткани от пятен

### **АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ТЕХНИКИ:**

#### **Плита:**

- Скребок для очистки стеклокерамической поверхности
- Дополнительные решетки и противни для духовки
- Стекланные крышки 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

#### **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

*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 "Merloni Elettrodomestici"

в Москве (095) 974-6280

в Санкт-Петербурге: (812) 118-8055

в Киеве: (044) 253 9319

в Екатеринбурге: (3432) 659058

**Merloni Elettrodomestici spa**

*Срок службы*

**10 лет со дня изготовления**



ARISTON



INDESIT



Schottès

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.



ВІ КТ-2  
версія 2



---

**Merloni** Elettrodomestici spa  
Viale Aristide Merloni, 47  
60044 Fabriano/Italia  
Tel. (0732) 6611

**Merloni** International Trading B.V.  
Представительство в СНГ  
Россия 129233 Москва  
Проспект Мира, ВВЦ (бывш. ВДНХ)  
Павильон 46  
Тел.: (095) 961-2900  
Факс (095) 961-2919, 974-6279  
<http://www.ariston.ru>

# СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Встроенная техника

**КТ 6001 Н**  
**КТ 7104 QO**

Руководство по установке и эксплуатации

**RUS**

 **ARISTON**



ME 53  
ME 60