

Содержание

Предупреждения и рекомендации	2
Установка и подключение	4
Описание зон нагрева	9
Средства управления	10
Использование	11
Средства безопасности	13
Обслуживание и уход	14

Срок службы 10 лет



Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию и комплектацию, не ухудшающие эффективность работы оборудования. Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными. Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин.

Предупреждения и рекомендации

- **Это оборудование разработано для непрофессионального использования в домашних условиях.**
- Прежде чем использовать оборудование, внимательно прочитайте данное руководство, которое содержит инструкции по безопасной установке, использованию и обслуживанию оборудования. Сохраните руководство для получения справочной информации по оборудованию.
- Сняв упаковку, проверьте целостность и комплектность оборудования. При наличии сомнений немедленно свяжитесь с продавцом.
- Элементы упаковки (пластиковые пакеты, пенопласт, металлические скрепки) могут стать источником потенциальной опасности для детей. Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте.
- Рабочая поверхность должна устанавливаться только квалифицированным персоналом в соответствии с инструкциями данного руководства. Производитель не несет ответственности за неправильную установку оборудования, которая может принести вред людям, животным или Вашей собственности.
- Электрическая безопасность оборудования гарантирована только, если оно заземлено в соответствии с правилами электробезопасности. Это требование обязательно должно соблюдаться. Если возникли сомнения, свяжитесь со специалистом по установке, который проверит систему заземления. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный неправильным заземлением оборудования.
- Перед подключением оборудования к электропитанию проверьте соответствие характеристик сети и рабочей поверхности (см. табличку технических данных на оборудовании).
- Проверьте, что токовая нагрузка сети и розетка выдерживают максимальную мощность, потребляемую оборудованием (указана в табличке технических данных оборудования). При наличии сомнений обратитесь к квалифицированному персоналу.
- Это оборудование должно использоваться только по назначению. Использование оборудования в иных целях (например, для отопления помещения) является недопустимым и опасным. Производитель не несет ответственности за повреждения оборудования, вызванные ненадлежащим или неразумным его использованием.
- При использовании электрооборудования важно следовать основным правилам:
 - не дотрагивайтесь до оборудования мокрыми или влажными руками;
 - не пользуйтесь оборудованием, когда Вы босиком;
 - никогда не используйте удлинители;
 - не тяните за питающий кабель или само оборудование, чтобы вынуть вилку из розетки (беритесь за вилку);

- не оставляйте оборудование под воздействием атмосферных факторов (дождь, солнце и т.п.);
- не разрешайте детям или лицам, не знающим, как пользоваться оборудованием, использовать его без Вашего присмотра.
- Всегда вынимайте вилку из розетки или отключайте сетевой электровыключатель перед мойкой или другими операциями по профилактике рабочей поверхности.
- **При появлении трещин на стеклокерамической поверхности немедленно отключите оборудование от электросети.** Для устранения дефектов обратитесь в авторизованный сервисный центр, запрашивайте оригинальные запасные части: использование других запасных частей не гарантирует безопасной работы оборудования.
- Если Вы решили, что оборудование больше не годится для эксплуатации, отключите его от сети и обрежьте питающий кабель; также в целях безопасности детей, которые могут играть с оборудованием, снимите с него/сделайте безопасными потенциально опасные детали.
- **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 и обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр.**
- Зона нагрева остается горячей не менее получаса после отключения; пожалуйста, не касайтесь неостывшей зоны и не помещайте на нее посуду или другие предметы
- Не включайте зоны нагрева, если на поверхности оборудования находятся алюминиевая фольга или пластиковые предметы – они могут легко расплавиться.
- При использовании малых кухонных электроприборов рядом с рабочей поверхностью следите, чтобы их питающие кабели не касались горячих частей оборудования.
- Во избежание опрокидывания посуды проверяйте, чтобы ручки посуды были направлены к центру рабочей поверхности.
- **Перед первым включением:** удалите с оборудования следы клея, смазки при помощи неабразивных чистящих средств. В течение первых часов использования оборудования Вы почувствуете неприятный запах резины, который быстро исчезнет.

Установка и подключение

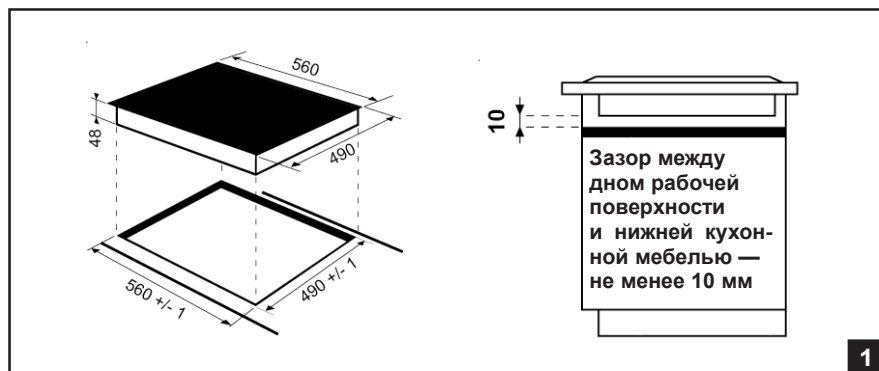
Данный раздел предназначен для квалифицированных техников и содержит инструкции по безопасной установке, наладке и обслуживанию оборудования.

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

Встраивание

- Это оборудование может быть встроено в столешницу кухонной мебели. (Размеры и положение выреза для встраивания показаны на рис. 1).
- Столешница, в которую встраивается оборудование, должна быть сделана из термостойких материалов (выдерживающих нагрев до температуры 100°C).
- Для обеспечения надлежащей вентиляции и предотвращения перегрева окружающих поверхностей оборудование следует устанавливать на расстоянии не менее 40 мм от задней стены или других вертикальных поверхностей.
- При установке оборудования над встроенной духовкой последняя должна быть оснащена охлаждающим вентилятором.
- Не рекомендуется устанавливать рабочую поверхность над посудомоечной машиной. Если это неизбежно, поместите между ними водонепроницаемый изолирующий щит.

Монтаж оборудования



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

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

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

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

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



Подключение к электросети

- Электрическая безопасность оборудования гарантируется только при правильном его заземлении в соответствии с правилами электробезопасности. При любых сомнениях вызовите квалифицированного электрика для полной проверки электропроводки в помещении, где устанавливается оборудование.
- *Производитель не несет ответственности за ущерб, причиной которого явилось неправильное заземление оборудования.*
- Перед подключением оборудования к электропитанию проверьте соответствие параметров электросети техническим характеристикам, указанным в табличке на оборудовании – выдерживают ли проводка, розетка максимальную мощность, потребляемую оборудованием.

Перед всеми операциями необходимо отключить оборудование от электросети.

Подключите рабочую поверхность к электросети через **клеммник**: при стационарном подключении к сети должен быть установлен автоматический выключатель (с обеспечением доступа к нему при необходимости), который не должен разрывать линию заземления и имеет расстояние между разведенными контактами не менее 3 мм.

Однофазное подключение

Рабочая поверхность оснащена подсоединенным питающим кабелем, который предназначен для однофазного подключения. Подсоедините провода, руководствуясь следующими таблицами и схемами.

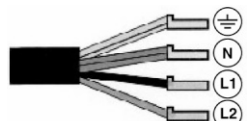
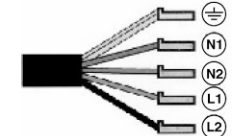
Сетевое напряжение и частота тока	Электрический кабель	Соединение проводов
230 В 1 + N ~ 50 Гц		⏏: желтый / зеленый; N: два синих провода вместе; L: коричневый и черный вместе

Другие виды подключения

Если параметры электросети соответствуют следующим:

- 400 В - 2+N ~ 50 Гц;
- 230 В 3 ~ 50 Гц;
- 400 В - 2+2N ~ 50 Гц,

отсоедините провода и подсоедините их в соответствии с указаниями, приведенными в следующих таблицах и схемах.

Сетевое напряжение и частота тока	Электрический кабель	Соединение проводов
400 В – 2+N ~ 50 Гц 230 В 3 ~ 50 Гц		⏏: желтый / зеленый; N: два синих провода вместе; L1: черный; L2: коричневый
400 В – 2+2N ~ 50 Гц		⏏: желтый / зеленый; N1: синий; N2: синий; L1: черный; L2: коричневый

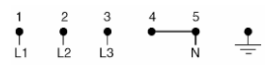
Если питающая сеть соответствует напряжению и промышленной частоте:

- 400 В 3 - N ~ 50 Гц,

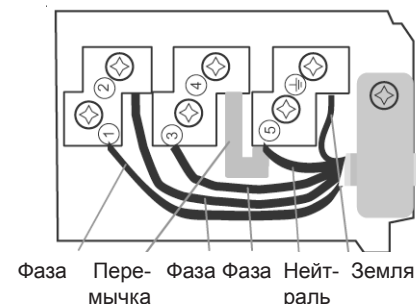
выполните следующее:

! Кабель, которым снабжено оборудование, не подходит для подключения такого типа.

1. Используйте подходящий питающий кабель, H05RR-F или выше, имеющий надлежащие размеры (сечение кабеля 2,5 мм).
2. Откройте крышку клеммника, вставив отвертку в боковые петли его крышки (см. рис. 3).
3. Ослабьте кабельный прижимной винт и винты на контактах, соответствующим требуемому типу подключения, расположите переключки, как показано в таблице ниже и на рис. 3.
4. Расположите провода в соответствии со схемой, приведенной в таблице, и подсоедините оборудование, затянув как можно туже все винты на контактах.

Сетевое напряжение и частота тока	Электрические соединения	Клеммник
400 В 3-N ~ 50 Гц		Три фазы 400

5. Закрепите питающий кабель прижимным винтом и закройте крышку клеммника.



Трехфазное подключение 400 В

3

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

! Замена провода питания со штепсельной вилкой или гибким проводом должна быть выполнена персоналом Службы техпомощи или специализированным персоналом.



Оборудование соответствует следующим стандартам Европейского Экономического Сообщества:

- 73/23/EEC 19/02/73 (низкое напряжение) и последующие модификации;
- 89/336/EEC 03/05/89 (электромагнитная совместимость) и последующие модификации;
- 93/68/EEC 22/07/93 и последующие модификации;
- 2002/96/EC.

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.

Описание зон нагрева

Галогеновые зоны

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

Радиальные зоны

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

Модели	TK 64 SD	TK 64 S
Зоны нагрева	Мощность, Вт	Мощность, Вт
Задняя левая	RD 2300/1000	R 2300
Передняя левая	R 1200	R 1200
Задняя правая	R 1200	R 1200
Передняя правая	R 1800	R 1800
Общая мощность	6500	6500
R – простая радиальная зона; RD – двойная радиальная зона		

В таблице ниже приведены сведения, как использовать все возможности зон нагрева:

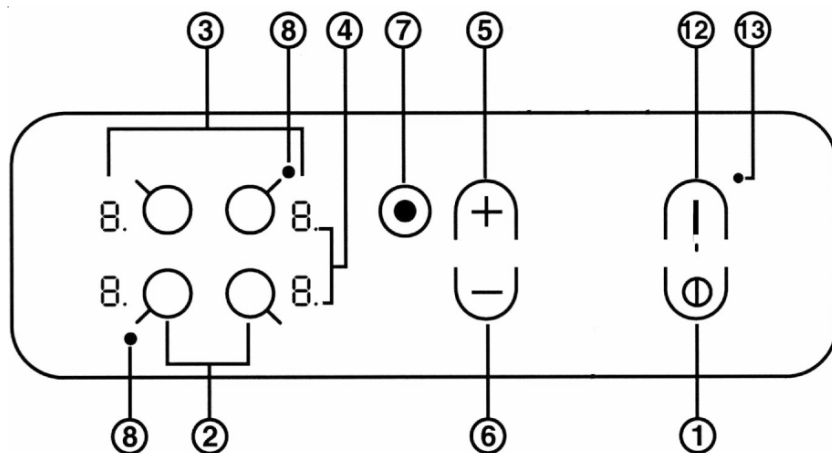
Мощность	Вид приготовления
1	Растапливание масла, плавление шоколада
2	Разогревание жидкостей
3	
4	Приготовление кремов и соусов
5	Тушение – бланширование – десерты
6	Варка макаронных изделий и риса
7	Поджаривание мяса, рыбы, омлетов
8	
9	Жарка

Средства управления

Каждая зона управляется с помощью:

- кнопки выбора, чье трафаретное изображение схематически воспроизводит расположение зоны;
 - кнопки регулировки уровня мощности, состоящей из 2-х частей (+, -).
- Специальная кнопка управляет работой расширяемых зон (концентрических или овальных).

Во избежание риска ожога пока температура зон нагрева остается выше 60°C, даже после их выключения, будут гореть **индикаторы остаточного тепла** (индикатор мощности покажет H).



1. Кнопка Включения / Выключения
2. Кнопки выбора зоны нагрева
3. Индикаторы уровня мощности (от 0 до 9) и остаточного тепла (H)
4. Индикатор выбора зоны:
 - включен: соответствующая зона выбрана и может быть изменена;
 - выключен: соответствующая зона не выбрана, невозможны никакие изменения
5. Кнопка увеличения мощности
6. Кнопка уменьшения мощности
7. Кнопка увеличения расширяемой зоны (зон) нагрева – концентрической или овальной*
8. Индикатор расширяемой зоны нагрева*
12. Кнопка блокировки средств управления
13. Индикатор блокировки средств управления

* Имеется на моделях, оснащенных 1 или 2 расширяемыми зонами.

Использование

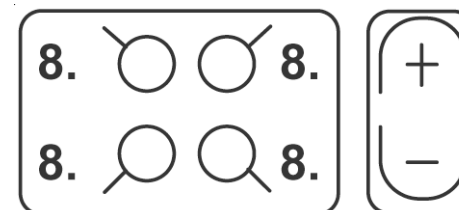
Через несколько секунд после подключения рабочей поверхности к электропитанию раздастся звуковой сигнал: теперь можно включить оборудование.

Включение рабочей поверхности

Чтобы включить рабочую поверхность, нажимайте 3 секунды кнопку ①.

Управление зоной нагрева

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



Включение зоны нагрева

- Чтобы включить зону, нажмите соответствующую кнопку управления и с помощью кнопок «+» и «-» установите желаемый уровень мощности (от 0 до 9).
- Чтобы немедленно установить максимальную мощность (9), кратко нажмите на кнопку «-».
- Чтобы ускорить нагрев отдельной зоны, поступите следующим образом:
 - 1) установите максимальный уровень мощности зоны (9);
 - 2) затем нажмите кнопку «+»: на дисплее уровня мощности высветится «A»;
 - 3) теперь установите желаемую мощность зоны нагрева (например, 5).

При достижении температуры быстрый нагрев прекратится автоматически и Вы сможете готовить как обычно при установленном 5-м уровне мощности.

Управление расширяемыми зонами нагрева

(только для моделей, оснащенных расширяемыми зонами нагрева)

1. Нажмите кнопку управления соответствующей зоны.
 2. С помощью кнопок «+» и «-» установите желаемую мощность нагрева (от 1 до 9).
 3. Нажмите на кнопку ⑦, чтобы задействовать зону на максимальную мощность (расширенная зона).
- Чтобы вернуться к малой зоне нагрева, просто снова нажмите на указанную кнопку.
- При использовании большой зоны будет гореть индикатор, расположенный рядом с расширяемой зоной нагрева.
- Чтобы включить «среднюю» зону, нажмите один раз на кнопку ⑦, и нажмите на кнопку дважды для включения «большой» зоны.
- Чтобы вернуться к использованию малой зоны, снова нажмите на кнопку ⑦.

Выключение зоны нагрева

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

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


Выключение рабочей поверхности


Нажмите на кнопку  — оборудование будет выключено.

Если Вы заблокировали панель управления (см. параграф ниже), она останется заблокированной, когда Вы снова включите оборудование. Разблокируйте панель управления, чтобы использовать зоны нагрева.

Блокировка панели управления

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

Просто нажмите на кнопку , рядом с кнопкой загорится индикатор и **средства управления будут заблокированы**.

Чтобы изменить установленный уровень мощности или остановить приготовление, средства управления следует разблокировать: нажмите на кнопку , индикатор блокировки погаснет и **средства управления будут разблокированы**.

Чтобы использовать зону приготовления, снова выберите ее нажатием соответствующей кнопки управления.

Средства безопасности

Звуковой сигнал

Такие аномалии, как:

- нахождение предмета (кастрюли, крышки и т.д.) в зоне управления дольше 10 секунд;
 - выкипание жидкости или пролитие пищи на зону управления;
 - продолжительное, сильное нажатие на кнопку...,
- могут стать причиной звукового сигнала и оборудование выключится. Чтобы отключить звуковой сигнал, устраните причину сбоя.

Для использования рабочей поверхности включите ее, заново выберите желаемые зоны нагрева и установите нужную мощность нагрева.

Безопасное отключение

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

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

Для разблокировки средств управления выключите оборудование, нажав кнопку



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

Защита от перегрева

Продолжительное использование оборудования может вызвать перегревание его электронных компонентов.

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

Обслуживание и уход

Рекомендации по использованию посуды

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

- Используйте кастрюли/сковороды с горизонтальным и гладким дном. Это обеспечит полный контакт дна посуды с зоной нагрева.



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



- Обязательно 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.

Всегда содержите в чистоте Вашу рабочую поверхность.

Перед операциями по обслуживанию оборудования удостоверьтесь, что зоны нагрева выключены и полностью остыли.

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

Нержавеющая сталь может покрыться пятнами или обесцветиться при продолжительном контакте с жесткой водой или в результате использования агрессивных моющих средств (содержащих фосфор). Мы рекомендуем ополоснуть рабочую поверхность большим количеством воды, а затем тщательно высушить ее, или очистить фирменным профессиональным Средством по уходу за нержавеющей сталью из серии продуктов «Забота о доме».

Любую пролитую жидкость желательно сразу же удалять с рабочей поверхности.

Уход за стеклокерамической поверхностью

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

- повседневная уборка: протрите рабочую поверхность влажной губкой и высушите бумажными полотенцами;
- если рабочая поверхность достаточно загрязнена, протрите ее, используя специальные средства по уходу за стеклокерамикой, ополосните и тщательно высушите. В этом случае, во избежание образования нагара, очищайте поверхность, пока она полностью не остыла. Для наилучших результатов используйте специальную губку для стеклокерамики, смоченную мыльной водой;
- когда поверхность чистая, Вы можете применять специальные средства для одновременного ухода и защиты стеклокерамики: эти средства оставляют невидимую пленку на поверхности оборудования, предохраняют его от пролитой и выкипевшей пищи. Лучше использовать эти средства, когда поверхность слегка теплая или полностью остыла;
- всегда ополаскивайте поверхность чистой водой и тщательно высушивайте ее: в противном случае остатки чистящих средств могут спекаться во время последующей готовки.

Продукты профессиональной серии «Забота о доме»: Средство по уходу за стеклокерамической поверхностью, скребок CERA quick и Средство по уходу за нержавеющей сталью можно приобрести в авторизованных сервисных центрах.

Меры предосторожности

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

Компания Indesit Company S.p.A.,
 производитель бытовой техники торговых марок
Ariston, Hotpoint-Ariston, Indesit, Stinol,
 настоятельно рекомендует использовать
 для ухода за Вашей бытовой техникой
 средства и аксессуары профессиональной серии
«Забота о доме»



Фирменные средства по уходу за бытовой техникой от производителя

Вы можете ознакомиться с полным каталогом серии профессиональных аксессуаров и средств «Забота о доме» и получить информацию в Авторизованных сервисных центрах (адреса и телефоны указаны в гарантийном документе);
 на сайте www.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 печи	• Средство по уходу за микроволновой печью, 500 мл	089781
ДЛЯ ДОМА	• Средство по уходу за кастрюлями и сковородами, 250 мл	082042
	• Средство по уходу за нержавеющей сталью, 250 мл	089778
	• Полироль для нержавеющей стали, 500 мл	093902
	• Средство по уходу за деревянными поверхностями	082081
	• Средство по уходу за алюминием и пластиком	082083
	• Средство по уходу за цветными металлами и сплавами	082063
	• Средство по уходу за стеклами и зеркалами	082068
	• Защита ткани от пятен	082069
	• Микрофибровая салфетка	094893
	АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ТЕХНИКИ	• Скребок для очистки стеклокерамической поверхности
• Дополнительные решетки и противни для духовки		
• Стеклопластиковые крышки для рабочих поверхностей		
• Грили и барбекю для рабочих поверхностей		
• Самоочищающиеся панели для духовки		
• Устройство принудительной вентиляции для охлаждения внешних поверхностей духовки		
Холодильник:	• Защитный экран для рабочей поверхности	
	• Дополнительные контейнеры для хранения продуктов	
Стиральная и посудомоечная машины, водонагреватели	• Магнитный смягчитель воды Calblock	089789
Стиральная и посудомоечная машины	• Сливные и заливные шланги	
	• Установочные комплекты	
	• Антисифоны	
	• Фильтры	
Вытяжка:	• Универсальные фильтры из полиэстера с индикатором заполнения	
	• Угольные фильтры	
АКСЕССУАРЫ ДЛЯ КУХНИ	• Направляющие, крючки и полки из нержавеющей стали	
	• Сервировочный столик	

RUS



Встроенная техника



СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ



TK 64 CL

TK64 S IX

TK64 S

TK64 SD IX

TK64 SD



Производитель:

IndesitCompanyS.p.A.

Юридический адрес:

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

Продавец:

**IndesitCompanyInternational
BusinessS.A.**

Юридический адрес:

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

Адрес и телефоны

для контактов:

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

Тел.: (495) 974-6280

Факс (495) 961-2919
974-6279

<http://www.ariston.ru>

 **INDESIT**


АЮ 77