

РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ГАЗОВЫМИ КОНФОРКАМИ

**PI 631, PI 631 A, PI 631 IB, PI 640 IB, PI 640, PI 640 A,
PI 640 AS, PI 640 AST, PI 640 A R**

Установка	2-9
Размещение	2
Подключение к электросети	6
Подключение к газу	7
Технические характеристики	9
Характеристики горелок и жиклеров	9
Описание оборудования	10
Внешний вид	10
Включение и использование	11-12
Практические советы по использованию газовых горелок	12
Практические советы по использованию электроконфорок	12
Предупреждения и рекомендации	13
Основные правила безопасности	13
Утилизация	13
Обслуживание и уход	14
Отключение оборудования	14
Чистка оборудования	14
Обслуживание газовых кранов	14
Устранение неисправностей	15
<p>! Перед установкой и подключением вашего нового оборудования внимательно прочитайте данное руководство: в нем содержатся важные сведения по установке, безопасной эксплуатации и обслуживанию духовки.</p> <p>! Сохраните руководство как источник справочной информации по оборудованию и для передачи его возможным новым владельцам.</p>	

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.

Установка

Размещение

! Держите упаковочный материал в не доступном для детей месте: он может стать для них источником потенциальной опасности (см. гл. *Предупреждения и рекомендации*).

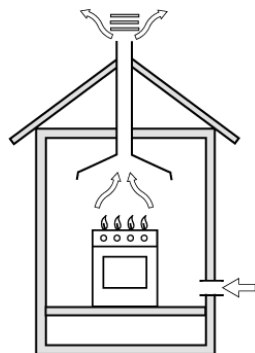
! Оборудование должно устанавливаться квалифицированным персоналом в соответствии с инструкциями данного руководства. Неправильная установка может принести вред людям, животным или Вашей собственности.

Размещение

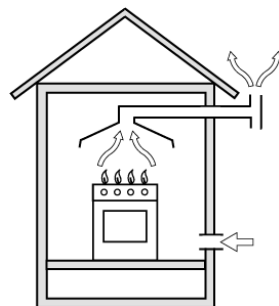
! Оборудование должно устанавливаться квалифицированным персоналом в соответствии с прилагаемыми инструкциями. Неправильная установка может принести вред людям, животными и повредить ваше имущество.

! Оборудование должно устанавливаться и использоваться только в помещениях с постоянной вентиляцией. Должны быть соблюдены следующие требования:

- Помещение должно иметь вентиляционную систему, достаточную для удаления продуктов сгорания. Это могут быть вытяжка или электрический вентилятор, автоматически включающиеся, когда оборудование работает (рис. 1).



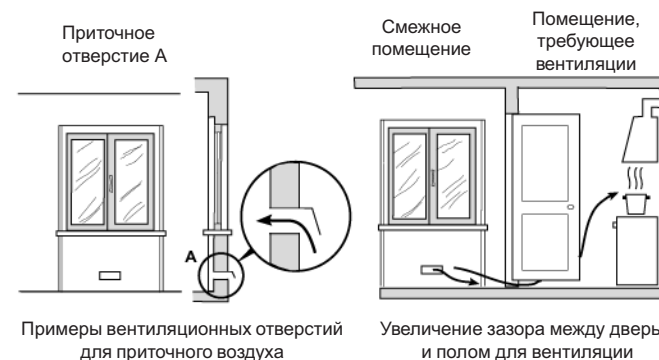
Вытяжка при наличии дымохода
(только для кухонного оборудования)



Прямая вытяжка наружу

1

- Для надлежащего сгорания в помещение должен поступать свежий воздух. Приток воздуха должен составлять не менее $2 \text{ м}^3/\text{час}$ на каждый киловатт мощности устанавливаемого оборудования. Воздух может поступать прямо с внешней стороны через трубу с сечением не менее 100 см^2 , конструкция трубы должна исключать засорение. Кроме того, воздух может поступать из смежной комнаты (кроме спален и пожароопасных помещений), если она имеет подобную же приточную трубу, и конструкция двери обеспечивает свободный проход воздуха (рис. 2.).



Примеры вентиляционных отверстий для приточного воздуха

Увеличение зазора между дверью и полом для вентиляции

2

- Сжиженный газ тяжелее воздуха, и поэтому скапливается внизу. Помещения, в которых устанавливаются баллоны со сжиженным газом, должны быть оснащены наружной вентиляцией, чтобы через нее мог уходить газ в случае утечки. Нельзя устанавливать и хранить баллоны с газом в помещениях, расположенных ниже уровня земли (в подвалах и т.п.). Держите в помещении только используемый в данное время баллон, и не располагайте его вблизи источников тепла (духовок, каминов, печей и т.п.) — они могут нагреть баллон выше 50°C .

Установка оборудования

Газовые и комбинированные рабочие поверхности имеют защиту от перегрева степени Х. При установке оборудования необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

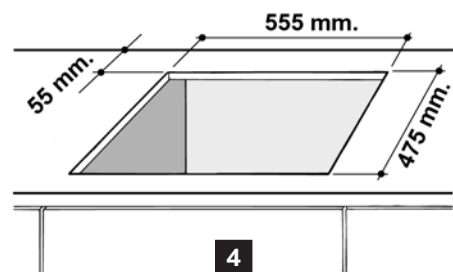
- Находящаяся рядом мебель, превышающая по высоте уровень расположения оборудования, должна находиться на расстоянии не менее 600 мм от края рабочей поверхности.
- Вытяжки следует устанавливать в соответствии с их инструкциям по установке и на расстоянии минимум 650 мм от рабочей поверхности.
- Кухонная мебель, расположенная рядом с вытяжкой, должна быть размещена на высоте минимум 420 мм от рабочей поверхности (см. рис. 3).

При установке рабочей поверхности под навесным шкафом, расстояние между ними должно быть не менее 700 мм (рис. 3).



3

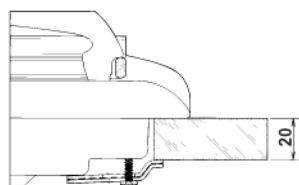
- Размеры выреза для встраивания рабочей поверхности должны соответствовать размерам, указанным на *рис. 4*.



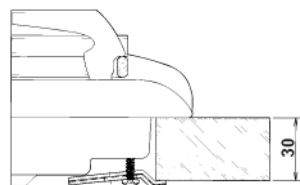
Фиксаторы, входящие в комплект оборудования, предназначены для его крепления к поверхностям толщиной от 20 до 40 мм (*рис. 5*).

! Для надежного крепления рабочей поверхности используйте все фиксаторы из пакета принадлежностей.

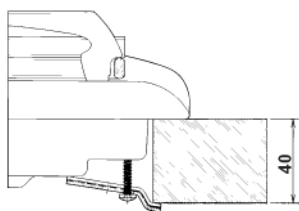
КРЕПЛЕНИЕ ФИКСАТОРОВ – СХЕМА СБОРКИ



Положение фиксатора при $H^* = 20$ мм



Положение фиксатора при $H = 30$ мм



Положение фиксатора при $H = 40$ мм



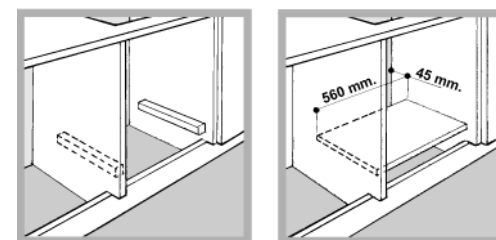
* H — толщина поверхности, к которой крепится оборудование.

5

- Если рабочая поверхность не устанавливается над встроенной духовкой, под рабочую поверхность, в качестве изолятора, необходимо поместить деревянный щит на расстоянии не менее 20 мм от нижней части оборудования.

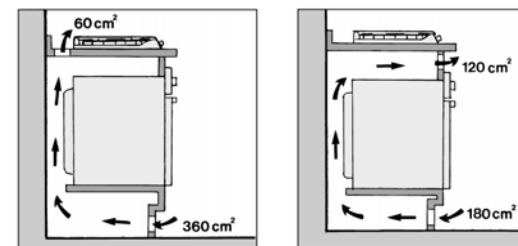
Вентиляция

Чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию, снимите заднюю стенку модуля кухонной мебели. Духовку предпочтительно установить так, чтобы она опиралась на два деревянных бруса, при единой столешнице кухонного гарнитура позади оборудования необходимо оставить зазор позади оборудования не менее 45x560 мм (*рис. 6*).



6

При установке рабочей поверхности над духовкой, не оснащенной системой охлаждающей принудительной вентиляции, соответствующая вентиляция должна быть обеспечена внутри корпуса кухонной мебели через вентиляционные отверстия (*рис. 7*).



7

! Модель PI 640 AST может устанавливаться только над встраиваемыми духовками с системой охлаждающей принудительной вентиляции.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Оборудования должно быть заземлено!

Рабочая поверхность оснащена трехжильным питающим кабелем, предназначенным для работы с переменным током в соответствии с параметрами, указанными в табличке технических данных оборудования – расположена на его нижней части оборудования. Провод заземления имеет цветовую маркировку желто-зеленого цвета.

В случае установки рабочей поверхности над встроенной духовкой электрические подключения следует выполнять отдельно – как в целях безопасности, так и для облегчения демонтажа оборудования.

Подсоединение кабеля к сети

Установите стандартную вилку, соответствующую нагрузке, указанной в табличке технических данных оборудования.

Оборудование может напрямую подсоединяться к сети. При этом должен быть установлен соответствующий правилам электроподключения и нагрузке оборудования многополярный выключатель с расстоянием между разведенными контактами минимум 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться. Питающий кабель следует расположить так, чтобы по всей длине он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50°C комнатную.

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

- Оборудование заземлено и вилка соответствует стандартам.
- Розетка может выдержать максимальную нагрузку от вновь устанавливаемого оборудования (см. табличку технических данных оборудования).
- Электрическое напряжение соответствует диапазону значений, указанных в табличке технических данных оборудования.
- Розетка подходит к вилке оборудования, в противном случае — обратитесь к квалифицированному специалисту для замены розетки. Не используйте удлинители и многогнездовые розетки.

! После установки оборудования питающий кабель и розетка должны быть легкодоступны.

! Кабель не должен быть переключен или пережат.

! Кабель следует регулярно проверять, его замена должна производиться только специалистами сервисного центра .

Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения указанных мер безопасности.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

Подключение оборудования к газовой сети или баллону с газом должно производиться в соответствии с действующими нормами техники безопасности и после проверки соответствия типа подключаемого газа тому, на который настроено оборудование. При несоответствии типов газа, следуйте инструкциям § «Настройка рабочей поверхности на различные типы газа».

Если рабочая поверхность подсоединяется к баллону со сжиженным газом, отрегулируйте его давление в соответствии с действующими нормами техники безопасности.

! Для безопасной и долгой эксплуатации оборудования, убедитесь, что давление газа соответствует уровню, указанному в таблице «Характеристики горелок и жиклеров».

Подключение через негибкую (стальную или медную) трубу

Подключение должно быть произведено таким образом, чтобы исключить механическое давление в любой части оборудования.

Для подсоединения к источнику газа оборудование оснащено настраиваемым L-образным штуцером и прокладкой. Чтобы повернуть штуцер, прокладку необходимо заменить (поставляется с оборудованием).

Газовый вывод оборудования приспособлен для подключения круглой газовой трубы с наружной резьбой 1/2 дюйма.

Подключение гибкой стальной трубой

Гибкая стальная труба присоединяется к тому же выводу с наружной резьбой 1/2 дюйма. Используйте только трубы и прокладки, соответствующие действующим стандартам. Максимальная длина трубы не должна превышать 2000 мм. После подключения обязательно убедитесь, что гибкая стальная труба не касается подвижных частей и не пережата.

! Используйте только трубы и прокладки, соответствующие действующим стандартам.

Контроль плотности подсоединения

После подключения оборудования проверьте все места газовых соединений на наличие утечек, используя мыльный раствор. Никогда не используйте для проверки пламя.

Настройка рабочей поверхности на различные типы газа

Если тип газа, который Вы будете использовать, отличается от того, на который настроена рабочая поверхность (см. маркировку под оборудованием или на упаковке), необходимо заменить газовые жиклеры следующим образом:

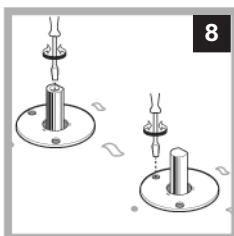
1. Снимите поддерживающие решетки для посуды и выньте горелки из гнезд;
2. Выверните жиклеры 7 мм торцевым ключом и замените их подходящими к используемому типу газа (см. табл. 1. «Характеристики горелок и жиклеров»);
3. Соберите все компоненты, выполняя действия в обратном порядке;
4. В завершении операции замените наклейку с описанием типа используемого газа (Вы можете получить ее в авторизованном сервисном центре).

Регулировка поступления воздуха в горелки

Регулировки не требуется.

Регулировка минимума

1. Поверните газовый вентиль в минимальное положение;
2. Снимите рукоятку и вращайте ее регулировочный винт (расположен сбоку или внутри стержня регулятора) по часовой стрелке пока пламя не станет малым, но устойчивым (рис. 8).
3. Чтобы установить требуемый минимальный уровень пламени, несколько раз быстро измените положение рукоятки с минимального к максимальному положению и обратно, проверяя, что пламя не гаснет.
4. Некоторые модели оснащены устройством безопасности (термопарой). Если устройство плохо срабатывает при минимальном поступлении газа, увеличьте уровень его подачи регулировочным винтом.
5. После завершения регулировки, используя герметик или подходящий заклепочник, восстановите герметичность соединений.



! В случае подключения оборудования к сжиженному газу регулировочный винт должен быть затянут полностью .

! Если давление газа отличается от указанного в таблице, на подающую трубу необходимо установить подходящий регулятор давления в соответствии с местными стандартами пользования газовой сетью.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Электрические параметры	Напряжение 220-230 В ~ 50/60 Гц или 220-240 В ~ 50/60 Гц Максимальная выходная мощность 1500 Вт
	Рабочая поверхность соответствует следующим директивам ЕЭС: - 73/23/ ЕЕС от 19.02.73 (Низкого напряжения) и последующие модификации; - 89/336/ ЕЕС от 03.05.89 (Электромагнитной совместимости) и последующие модификации; - 90/396/ЕЕС от 29.06.90 (Газ) и последующие модификации; - 93/68/ЕЕС от 22.07.93 и последующие модификации.

Таблица 1. ХАРАКТЕРИСТИКИ ГОРЕЛОК И ЖИКЛЕРОВ

Горелка	Диаметр (мм)	Тепловая мощность, кВт (р.с.с*)		Сжиженный газ					Природный газ		
		номин.	уменьш.	Отверстие 1/100		Жиклер 1/100	Поток* г/ч		Жиклер 1/100	Поток* л/ч	
				(1) мм	мм		***	**			мм
Быстрая (R)	100	3,00	0,70	39	41	87	218	214	128	286	
Полубыстрая (S)	75	1,90	0,40	28	30	70	138	136	104	181	
Вспомогательная (A)	51	1,00	0,40	28	30	52	73	71	76	95	
Тройная корона (TC)	130	3,25	1,30	57	57	91	236	232	133	309	
Давление газа	Номинальное (мбар)							28-30	37	20	
	Минимальное (мбар)							20	25	17	
	Максимальное (мбар)							35	45	25	

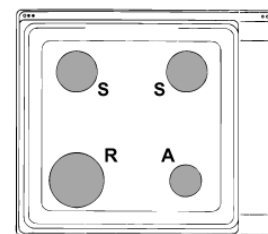
* Сухой газ при 15°C и давлении 1013 мбар

** Пропан P.C.S. = 50.37 МДж/кг

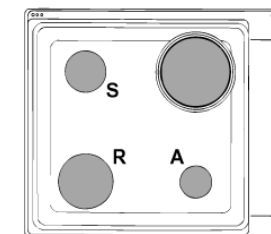
*** Бутан P.C.S. = 49.47 МДж/кг

Природный газ P.C.S. = 37.78 МДж/м³

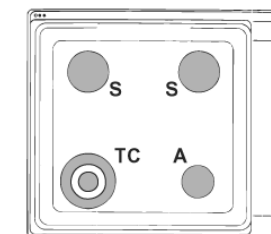
(1) Только для мод. с устройством безопасности.



PI 640, PI 640 A, PI 640 IB,
PI 640 AS, PI 640 A R



PI 631, PI 631 IB



PI 640 AST

Описание



- **ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОНФОРКИ** могут иметь различный диаметр и различный уровень мощности: «обычные» или «быстрые» конфорки (последние можно отличить по красному кружку в центре конфорки).
- **ИНДИКАТОР ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КОНФОРКИ** горит, когда рукоятка управления конфоркой переведена из позиции «Выключено».
- **ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ** отличаются по размеру и мощности. Используйте посуду, наиболее подходящую по диаметру к выбранной горелке.
- **РУКОЯТКИ УПРАВЛЕНИЯ газовыми горелками и электроконфорками*** служат для регулировки их мощности или размера пламени.
- **ЭЛЕКТРОПОДЖИГ ГАЗОВЫХ ГОРЕЛОК*** позволяет произвести автоматическое зажигание определенной горелки.
- **УСТРОЙСТВО БЕЗОПАСНОСТИ** прекращает подачу газа в горелку, если пламя случайно погасло.

* Только для некоторых моделей.

Включение и использование

! Положение соответствующей газовой горелки или электроконфорки* указано рядом на каждой рукоятке управления.

Газовые горелки

Пламя горелки регулируется соответствующей ей рукояткой в следующих позициях:

- Выключено. Максимальное пламя. Минимальное пламя.

Чтобы включить горелку, поднесите к ней зажженную спичку или зажигалку, нажмите на рукоятку и поверните ее нажатой против часовой стрелки по направлению к позиции «Максимальное пламя».

На моделях **с устройством безопасности** рукоятку необходимо держать нажатой около 6 секунд для прогрева датчика устройства.

На моделях **с электрическим розжигом** сначала нажмите кнопку электронного зажигания, обозначенную символом , затем нажмите рукоятку до упора и поверните ее нажатой против часовой стрелки по направлению к позиции «Максимальное пламя».

! Если горелка случайно погаснет, выключите газ рукояткой и подождите не менее 1 минуты, прежде чем зажигать его снова.

Чтобы выключить горелку, поверните рукоятку по часовой стрелке до упора, установив в позицию «●» — выключено.

Электрические конфорки*

Нагрев конфорки регулируется поворотом (по или против часовой стрелке) соответствующей рукоятки к одной из 6 позиций:

Позиция	Обычная или быстрая конфорка
0	Выключено
1	Слабый нагрев
2-5	Средний нагрев
6	Сильный нагрев

Когда рукоятка находится в любом положении, кроме «Выключено», горит индикатор электроконфорки.

Позиция соответствующей электрической конфорки обозначена на каждой рукоятке управления.

* Только для некоторых моделей.

Практические советы по использованию газовых горелок

Для эффективного использования газовых горелок:

- используйте посуду, подходящую по диаметру каждому типу горелки (см. табл.): пламя не должно выходить за дно посуды;
- всегда используйте посуду с плоским дном и накрывайте ее крышкой;
- когда содержимое начинает кипеть, поворачивайте рукоятку горелки в положение «Минимальное пламя».

Горелка	Диаметр дна посуды, см
Быстрая (R)	24-26
Полубыстрая (S)	16-20
Вспомогательная (A)	10-14
Тройная корона (TC)	24-26

Практические советы по использованию электрических конфорок

Во избежание потреть тепла и порчи конфорок используйте посуду, диаметр которой не меньше диаметра конфорки.

Позиция рукоятки	Обычная или быстрая конфорка
0	Выключено
1	Приготовление овощей, рыбы
2	Варка картофеля, супов, гороха, фасоли (на пару)
3	Тушение больших объемов пищи, приготовление мясных бульонов с овощами
4	Жарка (умеренный нагрев)
5	Жарка (нагрев выше среднего)
6	Для быстрой поджарки и кипячения

! Перед первым использованием прокалите пустые электрические конфорки при максимальной температуре примерно в течение 4-х минут: за это время защитное покрытие конфорок затвердевает и становится максимально прочным.

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

Основные правила безопасности

- Это встраиваемое оборудования класса 3.
- Для эффективной работы газового оборудования требуется систематический отвод отработанного воздуха. При установке рабочей поверхности следуйте инструкциям § *Размещение оборудования*.
- Оборудование разработано для бытового использования в домашних условиях и не предназначено для применения на предприятиях торговли и промышленности.
- Запрещена установка оборудования на открытом воздухе (даже под навесом). Чрезвычайно опасно оставлять оборудование под воздействием дождя и др. атмосферных явлений.
- Не касайтесь оборудования, если ваши руки/ноги мокрые или влажные; не пользуйтесь оборудованием, когда вы босиком.
- Оборудование должно использоваться только для приготовления пищи взрослыми лицами и в соответствии с инструкциями данного руководства.
- Удостоверьтесь, что питающие кабели других электроприборов не соприкасаются с горячими частями оборудования.
- Никогда не перегораживайте отверстия, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Всегда проверяйте, что рукоятки находятся в позиции «●»/«○», когда оборудование не используется.
- Не тяните за питающий кабель, чтобы отключить оборудование: беритесь за вилку.
- Перед любыми работами по чистке и обслуживанию оборудования обязательно отключите его от сети, вынув вилку из розетки.
- В случае неисправности ни в коем случае не пытайтесь починить оборудование самостоятельно. Ремонт, выполненный не квалифицированными лицами, может безвозвратно повредить оборудование или стать причиной его неправильного функционирования. Обратитесь в Авторизованный сервисный центр за технической помощью.
- Во избежание опрокидывания посуды и ожогов всегда проверяйте, чтобы ручки посуды были направлены к центру рабочей поверхности.
- Не закрывайте оборудование стеклянной крышкой (при наличии), если газовые горелки или электрические конфорки еще не остыли.
- Не оставляйте включенными пустые электрические конфорки.
- Не используйте неустойчивую или деформированную посуду.

Утилизация

- При уничтожении упаковочного материала и в случае избавления от старого оборудования соблюдайте действующие требования по их утилизации.
- Свяжитесь с местной организацией, ответственной за удаление отходов.
- Перед сдачей старого оборудования в утиль обрежьте питающий кабель.

Обслуживание и уход

Отключение оборудования

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

Чистка оборудования

Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства, такие как пятновыводители, средства для удаления ржавчины, порошки или абразивные губки: они могут оставить неустраняемые царапины на поверхности оборудования.

! Не используйте для чистки оборудования паровые или пневматические очистители.

- Обычно достаточно протереть рабочую поверхность влажной губкой и высушить гигроскопичным кухонным полотенцем (роликовым бумажным). При сильном загрязнении используйте специальное Средством по уходу за стеклокерамикой из серии фирменных профессиональных средств «Забота о доме».
- Съёмные части горелок промывайте тёплой водой с мылом, удаляя все остатки от готовки.
- Для оборудования с автоматическим зажиганием наконечник устройства электроподжига следует чистить осторожно и регулярно, также проверяйте, не забиты ли газовые отверстия.
- Электроконфорки следует очищать влажной тканью и промазывать небольшим количеством масла, пока они теплые.
- Нержавеющая сталь может потемнеть при длительном контакте с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами, содержащими фосфор. Рекомендуем для очистки компонентов из нержавеющей стали использовать фирменное профессиональное Средство по уходу за нержавеющей сталью из серии «Забота о доме», затем тщательно их ополосните и вытрите насухо.

Смазка газовых кранов

Со временем газовые краны могут начать застревать и плохо проворачиваться. В этом случае их нужно прочистить изнутри и смазать.

Н.В.: Эта процедура должна выполняться квалифицированным техническим персоналом.

Устранение неисправностей

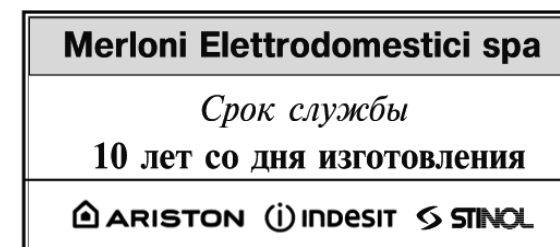
При возникновении неисправностей или если рабочая поверхность перестала работать, прочитайте этот раздел, прежде чем обратиться в сервисный центр. Возможно Вы решите возникшие проблемы самостоятельно.

Сначала убедитесь в том, что есть подача газа и электропитания, в частности проверьте, что открыт газовый кран.

Обнаруженная неисправность	Возможные причины
Горелка не зажигается или пламя распределено не равномерно вокруг горелки	<ul style="list-style-type: none">• В горелке забиты отверстия.• Неправильно установлены съёмные части горелок.• Наличие сквозняка.
Гаснет пламя (на моделях с устройством безопасности)	<ul style="list-style-type: none">• При вращении рукоятка не нажата.• Рукоятка не нажата достаточное время для активации устройства безопасности.• Забиты отверстия в горелке со стороны устройства безопасности.
Горелка гаснет при установке рукоятки в положение «Минимальное пламя»	<ul style="list-style-type: none">• В горелке забиты отверстия.• Наличие сквозняка.• Неправильно установлен минимум подачи газа (см. § «Регулировка минимума»).
Посуда не устойчива	<ul style="list-style-type: none">• Дно посуды неровное.• Посуда не отцентрирована относительно горелки.• Перевернуты поддерживающие решетки.

Если после проверки рабочая поверхность не работает или проблемы остаются, свяжитесь с авторизованным сервисным центром, обслуживающим продукцию марки Indesit, и при звонке сообщите следующую информацию:

♦ номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.), ♦ неисправность, ♦ модель и серийный номер, указанные в табличке технических данных на оборудовании или в гарантийном документе.



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

Компания «Merloni Elettrodomestici»,
 производитель бытовой техники торговых марок
 Ariston, Indesit, Stinol,
 настоятельно рекомендует использовать
 для ухода за Вашей бытовой техникой
 средства и аксессуары профессиональной серии
 «Забота о доме»



Фирменные средства по уходу за бытовой техникой от производителя

Вы можете ознакомиться с полным каталогом серии профессиональных аксессуаров и средств «Забота о доме» и получить информацию в Авторизованных сервисных центрах (адреса и телефоны указаны в гарантийном документе);

на сайте www.merloni.ru

по телефонам Справочной службы компании Мерлони

в Москве: (095) 974-62-80

в Санкт-Петербурге: (812) 118-80-55

в Киеве: (044) 494-36-10

в Екатеринбурге: (343) 376-15-12

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	136366
	• Дополнительные решетки и противни для духовки	
	• Стеклокрышки для рабочих поверхностей	
	• Грили и барбекю для рабочих поверхностей	
	• Самоочищающиеся панели для духовки	
	• Устройство принудительной вентиляции для охлаждения внешних поверхностей духовки	
	• 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

РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ГАЗОВЫМИ КОНФОРКАМИ

PI 631
PI 631 A
PI 631 IB
PI 640 IB
PI 640
PI 640 A
PI 640 AS
PI 640 AST
PI 640 A R

Производитель:

Indesit Company S.p.A.

Юридический адрес:

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

Продавец:

**Indesit Company International
Business S.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.: (095) 974-6280

Факс (095) 961-2919
974-6279

<http://www.ariston.ru>

INDESIT



АЮ 77