



Встроенная техника.

Газовая духовка

FG-11

Инструкции по установке и использованию

Merloni Elettrodomestici spa

Содержание	Общие замечания	1
	Инструкции по установке	4
	Характеристики горелок и жиклеров	8
	Описание духовки	9
	Технические характеристики	10
	Инструкции по эксплуатации	11
	Практические советы	14
	Уход за духовкой	17

Общие замечания

-  Настоящая инструкция относится к встроенной электробытовой технике класса 3.
-  Прочитайте внимательно это руководство по установке и эксплуатации. Оно содержит важную информацию для безопасного монтажа, использования и обслуживания. Храните его в надежном месте. Оно может Вам еще пригодиться.
-  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.
-  Убедитесь в том, что Ваша духовка не повреждена и полностью укомплектована.
-  Ваша духовка должна быть установлена квалифицированным персоналом, в соответствии с рекомендациями Производителя. Неправильная установка может принести вред людям, животным или Вашей собственности. В этом случае Производитель снимает с себя всякую ответственность.
-  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, который проверит Вашу систему заземления. Производитель не отвечает за ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.
-  Убедитесь в том, что сетевая розетка, в которую будет включена Ваша духовка, имеет устройство заземления (лепестки), и она действительно заземлена.
-  Розетка и вилка должны быть одного типа. Если розетка не подходит, она должна быть заменена при помощи квалифицированного специалиста, который должен проверить соответствие сечения проводов току, потребляемому подключенным оборудованием. При отсутствии заземления Производитель снимает с себя всякую ответственность по возмещению ущерба.

- ☞ Перед подключением оборудования проверьте соответствие электрических и газовых параметров Вашей духовки и электрической и газовой сети. Необходимые сведения содержатся в специальной таблице, размещенной на задней стенке духовки.
- ☞ **Не рекомендуется** использование переходников, двойных и более розеток и удлинителей. Если Вы считаете использование их необходимым, применяйте один единственный удлинитель, удовлетворяющий требованиям безопасности. Не превышайте допустимую мощность, указанную на удлинителе и сетевой розетке.
- ☞ Не оставляйте оборудование включенным, если в этом нет необходимости. Не забывайте перекрывать газ.
- ☞ Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия и щели не были закрыты. Если это произойдет, то возникнет опасность превышения рабочей температуры электрической изоляции и короткого замыкания.
- ☞ Не пережимайте и не натягивайте сетевой кабель. Если кабель поврежден, не заменяйте его сами. Вызывайте специалиста из обслуживающей организации.
- ☞ Ваша духовка должна использоваться только для того, для чего она разработана. Если Вы решили испытать Вашу плиту другой работой (например, использовать для отопления помещений), делайте это на свой страх и риск. Производитель не отвечает за поломки, вызванные ненадлежащим, неверным или неразумным использованием.
- ☞ При работе с любыми электрическими приборами необходимо помнить о некоторых основополагающих правилах:
- не касайтесь приборов, если Ваши руки или ноги мокрые или сырые;
 - не пользуйтесь приборами босиком;
 - не тяните провод, чтобы вынуть вилку из розетки;
 - не подвергайте приборы воздействию дождя, солнца и т.д., не оставляйте их без присмотра;
 - не разрешайте детям или лицам, не знакомым с этими Правилами пользоваться приборами без Вашего присмотра.

-
-  Всегда вынимайте вилку из розетки или отключайте электричество на Вашем щитке перед мойкой или другими операциями по уходу за духовкой.
 -  В случае неисправностей и/или неправильной работы перекройте газ, обесточьте духовку, перекройте газ и старайтесь к ней не прикасаться. Неисправная духовка может не обеспечивать заложенных в ее конструкцию требований по безопасности и быть потенциально опасной. Для ремонта привлекайте только уполномоченных Производителем лиц. Требуйте применения запасных частей, используемых Производителем.
 -  **Когда Вы пользуетесь грилем или духовкой некоторые части дверцы могут сильно нагреваться. Предупредите детей или просто не пускайте их на кухню.**
 -  Газовое оборудование требует постоянной смены воздуха для правильного функционирования. Убедитесь, что при установке соблюдаются требования, указанные в разделе "Расположение".

Инструкции по установке

Данные инструкции предназначены для квалифицированных техников и содержат инструкции по установке, регулированию и обслуживанию в соответствии с действующими нормами безопасности.

Помните: перед любыми работами по наладке, обслуживанию и т. п. духовку необходимо отсоединить от электрической сети.

Расположение

Важно: для правильной работы духовки необходимо, чтобы она была расположена в помещении с хорошей вентиляцией, для чего необходимо выполнить следующие требования:

- a)** Комната может иметь вентиляционную систему, достаточную для удаления продуктов сгорания, вентилятор в отдушине или воздухоочиститель, соединенный с вентиляцией, которые автоматически включаются при включении оборудования (Рис. 1).
- b)** Комната должна иметь вентиляционную систему, обеспечивающую приток свежего воздуха для надлежащего сгорания. Для правильного сгорания необходимо обеспечить поток воздуха не менее 15 м³/час.
Воздух может поступать прямо с улицы через трубу с сечением 100 см², конструкция которой обеспечивает невозможность засорения (Рис. 2); 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. 3).
- c)** Сжиженный газ, который тяжелее воздуха, может скапливаться у пола. В помещениях, в которых установлены баллоны с сжиженным газом, должны иметь вентиляцию для вывода газа на улицу в случае протечек. Полные или частично полные баллоны не должны устанавливаться или храниться в подземных помещениях, таких как погреба или цокольные помещения. Храните в комнате только те баллоны, которые используете, располагая их как можно дальше от источников

тепла (плит, каминов, печей и т.д.), которые могут иметь температуру выше комнатной на 50°C.

Установка

Для правильной работы встроенной техники необходимо соответствие ей размеров модулей кухонной мебели. На Рис. 4 приведены требуемые размеры для встраивания техники в стол или шкаф.

Для обеспечения необходимой вентиляции необходимо снять заднюю стенку модуля кухонной мебели. Предпочтительно, чтобы духовка опиралась на два бруса, прикрепленных к внутренним стенкам модуля кухонной мебели; при наличии сплошного основания должен быть обеспечен зазор позади духовки не менее 45x560 мм (Рис. 5 и 6). Для прикрепления духовки к мебели используйте имеющиеся отверстия. Соприкасающиеся с духовкой поверхности кухонной мебели должны выдерживать нагрев до температуры 100°C. Для предотвращения возможного контакта с деталями, находящимися под напряжением, необходимо обеспечить невозможность доступа к ним без применения инструмента.

Электрические соединения

Подключение духовки производится по трехпроводной схеме в соответствии с диаграммой, наклеенной на духовку. Провод заземления имеет цветовую маркировку желтого и зеленого цвета. В случае установки рабочей поверхности вместе со встроенной духовкой, подключение следует выполнять отдельно. Это требование обусловлено как требованиями безопасности, так и необходимостью обеспечения удобства при ремонте.

Подсоединение электрокабеля к сети

Сетевой кабель не имеет вилки. Вилка устанавливается при установке. Она должна соответствовать местным стандартам и выдерживать ток и напряжение, указанные в упомянутой таблице. Если духовка подключается непосредственно к сети (без вилки и розетки), должен быть установлен двухлинейный выключатель с расстоянием между разведенными контактами **не менее 3 мм**, причем линия заземления не должна разрываться. Питающий

провод не должен располагаться в местах, где температура может превышать комнатную более чем на **50°C**.

Перед первым включением еще раз проверьте:

- могут ли предохранители (пробки) или автоматические выключатели, проводка выдержать ту нагрузку, которую они уже несут, и дополнительную нагрузку от вновь устанавливаемого оборудования;
- эффективность системы заземления и соответствие ее установленным правилам;
- находятся ли розетка или выключатель в легкодоступном месте; духовка, поставленная на свое место, не должна их закрывать.

Не допускается использование переходников, двойных и более розеток и удлинителей.

Подключение газа

Подсоединение духовки к баллону или к газовой трубе следует проводить в соответствии с местными стандартами. Работы по настройке описаны в разделе "Настройка на различные типы газа".

Не забудьте убедиться, что давление газа соответствует уровню, указанному в таблице "Характеристики горелок и жиклеров".

Подсоединение газа к духовке и газовой рабочей поверхности должно быть раздельным; газовый кран-замок должен находиться на трубе, ведущей к духовке (см. Рис. 16, 17 и 18).

Подсоединение к жесткой трубе

Подсоединение духовки к баллону или к газовой трубе следует проводить в соответствии с местными стандартами. Работы по настройке описаны в разделе "Настройка на различные типы газа". Для удобства подсоединения на выводе духовки установлен Г-образный переходник, уплотненный прокладкой. Если необходимо повернуть переходник, то при этом нужно заменить прокладку (она находится в пакете с принадлежностями).

Не забудьте убедиться, что давление газа соответствует уровню, указанному в информационной таблице на задней стенке духовки. Духовка имеет газовый ввод G 1/2 (полдюйма).

**Подсоединение
при помощи
гибкой
стальной трубы**

При подключении может использоваться гибкая стальная труба. Она имеет тонкие стенки и гофрированную поверхность. Такая труба присоединяется к тому же выводу с наружной резьбой 1/2 дюйма. Используйте трубы и прокладки, соответствующие местным нормам. Длина полностью растянутой трубы не должна превышать **двух** метров. **Особенно важно. После подключения не проверяйте наличие утечек при помощи спичек и другого открытого пламени. Смочите соединения мыльным раствором, пузырьки на поверхности укажут место утечки.**

**Настройка
на различные
типы газа**

Если тип газа, который Вы будете использовать, отличается от того, на который духовка настроена на заводе (см. наклейку на духовке), необходимо заменить газовые жиклеры:

- Снимите нижнюю панель духовки (Рис. 7). Выверните винт (Рис. 8) и выньте горелку духовки.
- Выверните жиклер, используя торцевой ключ 7 мм (Рис. 9) и замените его подходящим к типу газа (см. Таблицу 1).
- Соберите все детали в обратном порядке.

**Регулировка
поступления
воздуха**

Регулировки поступления воздуха в горелку духовки не требуется.

**Регулировка
минимального
пламени**

Регулировка производится следующим образом:

- Дайте духовке поработать в течение 10 минут при положении рукоятки **Max**. Затем установите рукоятку в ее минимальное положение (**140**). Снимите рукоятку и вращайте регулировочный винт (Рис. 10) по или против часовой стрелки так, чтобы достигнуть необходимой величины пламени. При этом пламя должно быть устойчивым. **Н.В.** При использовании сжиженного газа винт заворачивается до упора.
- Проверьте, чтобы при быстром повороте рукоятки от максимального (**Max**) к минимальному (**140**) пламени оно не гасло.

Характеристики горелок и жиклеров

Таблица 1

Горелки	Диаметр (мм)	Мощность КВт	Сжиженный газ		Метан		Городской газ	
			Жиклер 1/100 (мм)	Поток* г/ч	Жиклер 1/100 (мм)	Поток* л/ч	Жиклер 1/100 (мм)	Поток* л/ч
Духовка	-	2,4 (2064)	75	175	114	228	227	546
Давление газа	Номинальное (mbar)		37 **	30 ***	18		8	
	Min (mbar)		25 **	25 ***	15		6	
	Max (mbar)		45 **	35 ***	23		15	

* Сухой газ при 15°C и давлении 1013 mbar

** Пропан

*** Бутан

Описание духовки

A	Панель управления
B	Противень
C	Решетчатая полка
D	Крепежные отверстия
E	Рукоятка управления духовкой
F	Рукоятка термостата/гриля
G	Рукоятка таймера или часы
H	Вентиляционное отверстие
I	Стекло дверцы
L	Крепежные винты стекла духовки
M	Кнопка электронного розжига

Технические характеристики

Размеры духовки:	
- ширина	39,5 см
- глубина	39 см
- высота	26 см
Объем духовки:	
40 л	
Напряжение и частота электропитания	
220-230 В ~ 50-60 Гц	
Мощность	
2200-2300 Вт	
Горелки	
для любого типа газа	

Это оборудование отвечает требованиям ЕЭС 87/308 от 2.06.87, направленным на предотвращение и устранение радиопомех.

Инструкции по эксплуатации

Для управления различными функциями духовки служат рукоятки и кнопки на панели управления.

Рукоятка управления духовкой (Рис. 12-Е)

Эта рукоятка позволяет управлять различными функциями духовки и выбирать температуру приготовления пищи в соответствии с температурой, указанной на рукоятке.

Чтобы зажечь духовку, нажмите кнопку электронного розжига **M** ☆ и поверните рукоятку против часовой стрелки до положения **Max**.

Если плита оборудована устройством безопасности, необходимо удерживать рукоятку нажатой около 4 секунд для того, чтобы система успела сработать.

Если пламя горелки духовки не появляется в течение 15 секунд, поверните рукоятку в положение "выключено" и подождите не менее 1 минуты перед тем, как зажигать горелку снова. Не держите кнопку электронного розжига нажатой более 15 секунд. На панели управления указана температура, которую поддерживает термостат. Ниже приведена полная таблица соответствия шкалы термостата и температуры, которую он поддерживает в духовке:

140	160	180	220	Max
150	175	205	240	

Духовка нагревается до заданной температуры, которая поддерживается автоматически термостатом, управляемым рукояткой духовки.

Ручное зажигание духовки

При необходимости зажигания горелки духовки вручную следуйте следующему порядку:

- Откройте дверцу духовки
 - Вытяните нижнюю панель духовки (Рис. 7).
 - Повернув рукоятку в положение **Max** подожгите горелку духовки спичкой или зажигалкой (Рис. 13).
- Если плита оборудована устройством безопасности,

необходимо удерживать рукоятку нажатой около 4 секунд для того, чтобы система успела сработать.

d) Поставьте нижнюю панель на место.

Важно: Если пламя горелки духовки не появляется или случайно погасло, поверните рукоятку в положение "выключено" и подождите не менее 1 минуты перед тем, как зажигать горелку снова.

**Рукоятка
управления
грилем
(Рис. 12-F)**

При установке рукоятки управления грилем в положение ☀ загорается лампа освещения духовки.
При установке рукоятки в положение  в духовке загорается свет, нагревательный элемент гриля излучает инфракрасные лучи.
При установке рукоятки в положение  в духовке загорается свет, нагревательный элемент гриля излучает инфракрасные лучи, мотор вращает вертел.

**Совместное
использование
духовки
и гриля**

Гриль можно использовать при работе духовки для подрумянивания. Обратите внимание на то, что должна быть установлена температура в духовке не более 180°C.
Установите температуру между 140°C и 180°C.
Установите рукоятку **F** в положение .
Духовка оборудована устройством ограничения температуры, которое отключает гриль, если температура в духовке достигает 190°C. Для лучшего результата при пользовании грилем рекомендуется не включать горелку духовки.
Внимание: Перед первым использованием духовки и гриля духовку необходимо прокалить в течение 30 минут, чтобы устранить защитную смазку с некоторых деталей. Этот процесс может сопровождаться выделением неприятного запаха.

Вертел

Для пользования вертелом выполните следующие шаги:
1. Насадите то, что Вы собираетесь приготовить, на вертел и зафиксируйте кусок специальными вилками. Старайтесь чтобы вес был распределен равномерно, чтобы избежать перегрузки мотора.

2. Поместите один конец вертела в отверстие мотора, а другой, с ручкой, повесьте на поддерживающий крюк.
3. Включите вертел, установив рукоятку **F** в положение .

Рукоятка таймера
(Рис. 12-G)

Духовка может комплектоваться таймером со звонком. Чтобы завести таймер, необходимо повернуть рукоятку по часовой стрелке до упора, а затем, вращая в обратную сторону, совместить рукоятку с меткой, соответствующей выбранному времени. По истечении этого времени раздастся звонок, который предупредит Вас.

**Третье
стекло дверцы**

Для обеспечения большей безопасности и понижения температуры дверцы духовки предусмотрена установка третьего стекла.

- Купите стекло в фирменном магазине Ariston.
- Снимите внутреннее стекло дверцы **I**, ослабив винты **L**.
- Вставьте новое стекло; сверху поместите ранее снятое, не забыв установить имеющуюся уплотняющую прокладку.
- Необходимо дверцу держать открытой в промежуточном положении и закрепить специальный экран (Рис. 13), чтобы предохранить рукоятки от воздействия горячего воздуха.

Внимание

При использовании духовки и гриля рукоятки управления могут нагреваться. Не позволяйте детям касаться духовки.

Практические советы

Приготовление пирогов

Не забудьте прогреть духовку.

Обычно температура приготовления около 160°C. Старайтесь не открывать дверцу духовки во время печения. Тесто должно быть довольно плотной консистенции, чтобы не допустить затягивания процесса приготовления.

Общие замечания:

Если пирог слишком сухой

В следующий раз повысьте температуру на 10°C и сократите время приготовления

Если пирог слишком сырой

В следующий раз понизьте температуру на 10°C и сократите количество жидкости при замешивании теста

Если поверхность пирога слишком темная

Поместите форму на более низкий уровень, уменьшите температуру и увеличьте время

Если пирог хорошо пропечен снаружи, а внутри сырой

Сократите количество жидкости при замешивании теста, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления

Если пирог пригорает к форме

Хорошо смажьте и посыпьте мукой форму

Когда готовится сразу несколько блюд, блюда доходят до готовности не одновременно

Снизьте температуру. Блюда, которые Вы готовите, должны иметь одинаковое время приготовления

**Приготовление
пиццы**

Предварительно разогрейте духовку в течение 15 минут.
Готовьте пиццу согласно рецептам Производителя.

**Приготовление
рыбы и мяса**

Чтобы избежать пересушивания, всегда готовьте мясо кусками не меньше 1 кг. Когда готовите белое мясо, птицу или рыбу, задавайте низкую температуру (150-175°C). В случае красного мяса, которое должно быть хорошо пропеченным снаружи и сочным внутри, на короткий промежуток времени повысьте температуру до 200-220°C, а затем установите прежнее значение. В общем случае: чем больше кусок, тем ниже температура и больше время приготовления. Кладите кусок посередине решетки, а под нее поместите противень. Если Вы хотите, чтобы блюдо получало больше тепла, ставьте противень на первый уровень снизу. Если Вы хотите получить вкусную корочку, поливайте блюдо топленным салом.

**Использование
гриля**

Внимание: при использовании гриля дверца духовки должна быть закрытой для получения лучших результатов и экономии электроэнергии.
При использовании гриля поместите под решетку противень для сбора жира (Рис. 14).

Практические советы

Блюдо	Вес (кг)	Уровень решетки снизу	Температура (°C)	Время до подачи (мин)	Время приго- товления (мин)
Макаронные изделия (паста)					
Лазанья	2,5	2	200	10	55-60
Каннелони	2,5	2	210	10	40-50
Запеченная лапша	2,2	2	200	10	50-60
Мясо					
Телятина	1,7	2	210	10	80-90
Цыпленок	1,5	2	200	10	80-90
Индейка	2,5	2	200	10	80-90
Утка	1,8	2	200	10	90-100
Кролик	2,0	2	200	10	90-100
Свинина	1,5	2	200	10	85-95
Баранина	1,8	2	200	10	80-90
Рыба					
Макрель (скумбрия)	1,3	2	200	-	55-60
Зубан	1,5	2	200	-	60-65
Форель в перце	1,0	2	200	-	40-45
Пицца					
Неаполитанская	0,6	2	220	15	20-25
Торты					
Бисквит	0,5	2	180	15	25-30
Песочный	1,1	2	180	15	30-35
Шоколадный	1,0	2	200	15	40-45
Дрожжевые	1,0	2	180	15	40-45
Блюда для гриля					
Гамбургер	1	3	-	5	7
Сосиски/шпикички	1,7	3	-	5	15-20
Телятина на вертеле	1,0	-	-	5	80
Цыпленок на вертеле	1,7	-	-	5	80-90

Н.В. Приведенное время приготовления является приблизительным и может изменяться по Вашему усмотрению.

Уход за духовкой

Чтобы духовка служила долгое время, ее нужно тщательно и своевременно мыть, помня что:

- эмалированные и самоочищающиеся поверхности следует мыть теплой мыльной водой и не использовать абразивные и вызывающий коррозию препараты; духовку лучше всего мыть, пока она еще не остыла, теплой водой с моющим средством, затем тщательно промыть и высушить;
- рассекатель пламени очищается горячей водой с моющим средством, делайте это часто и тщательно, чтобы очистить рассекатель до конца; при очистке рассекателя и его установке на место следите, чтобы отверстие в рассекателе было направлено на электрод, это обеспечит более надежное воспламенение газа; выходные электроды системы зажигания следует очищать от загрязнений; старайтесь не повредить хрупкий керамический изолятор;
- поверхности из нержавеющей стали очищаются влажной тряпочкой, трудноочищаемые загрязнения моются при помощи неабразивных моющих средств или слабо подогретого уксуса.

Важно: периодически проверяйте состояние газового шланга и немедленно заменяйте его, если заметите какие-либо дефекты; Производитель рекомендует периодическую замену раз в 1 год.

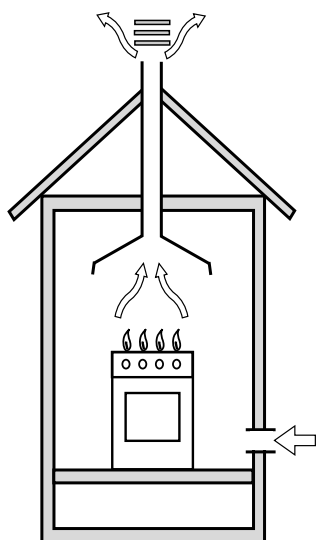
Замена лампы в духовке

- Отключите духовку от электросети;
- Снимите стеклянную крышку с держателя лампы;
- Выверните лампу (Рис. 19) и замените ее лампой, выдерживающей нагрев до 300°C со следующими характеристиками:
 - Напряжение 220-230 В
 - Мощность 15 Вт
 - Тип E14
- Поставьте стеклянную крышку на место и включите духовку в сеть.

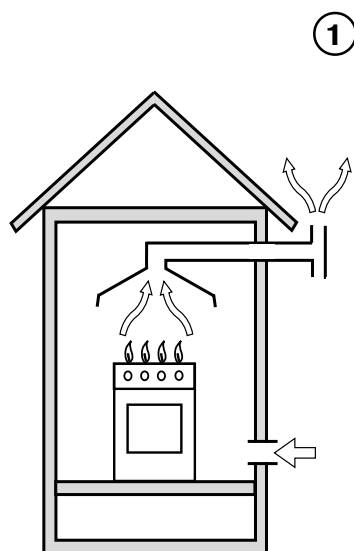
**Смазка газовых
кранов**

Краны могут со временем перестать легко вращаться. Если это произошло, следует заменить специальную смазку.

**Н.В. Эту операцию должны производить
квалифицированные специалисты, уполномоченные
Производителем.**



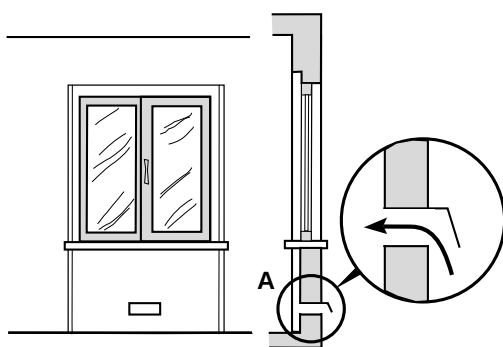
Вытяжка при наличии дымохода



Прямая вытяжка

Приточное отверстие А

2

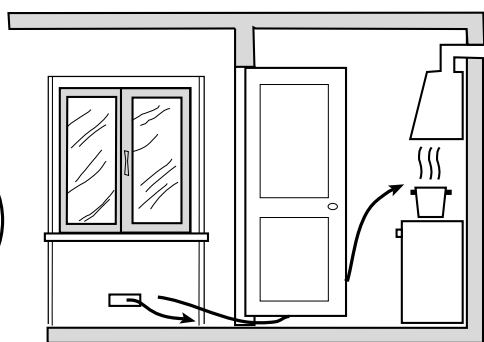


Пример обеспечения притока воздуха

Смежное
помещение

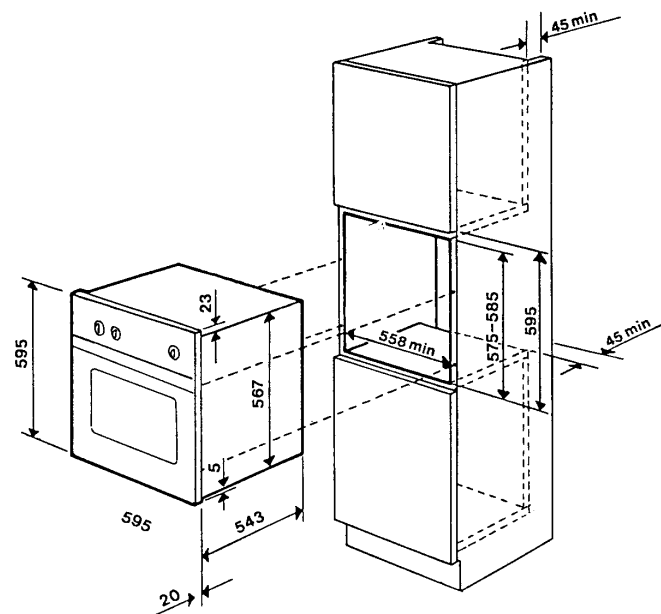
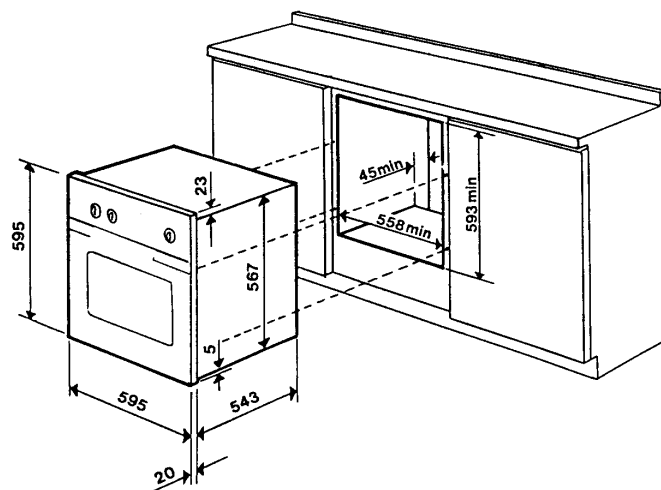
Помещение, требующее
вентиляции

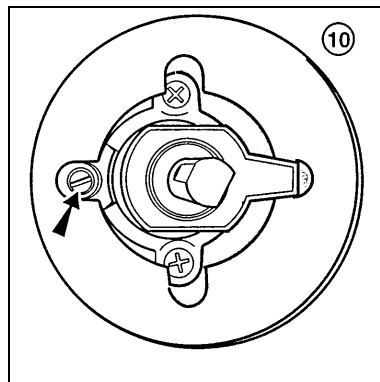
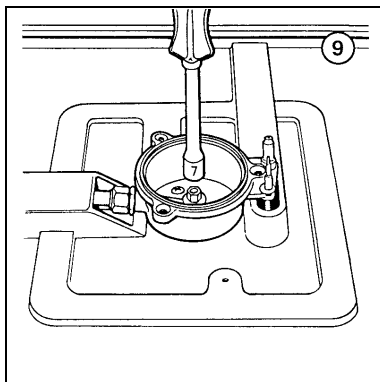
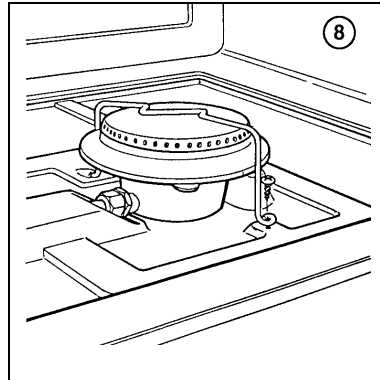
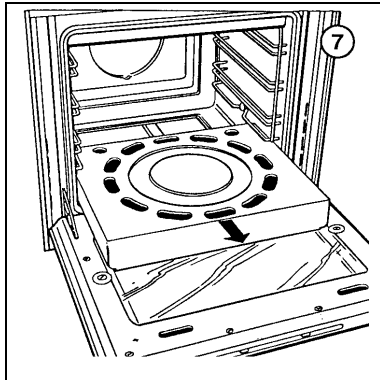
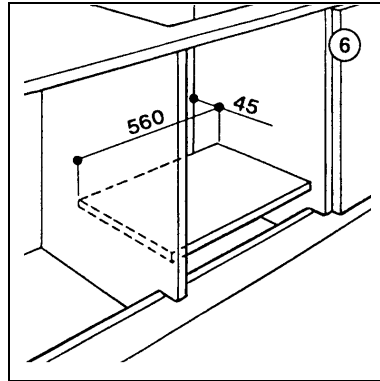
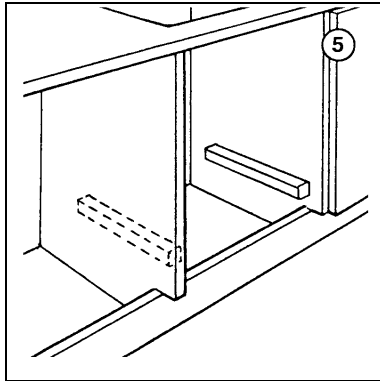
3

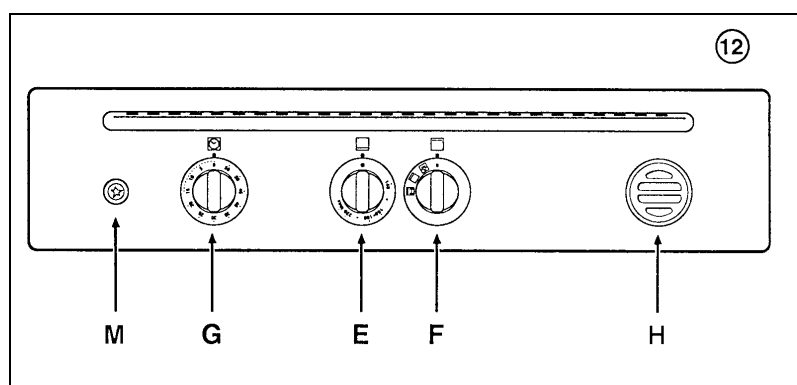
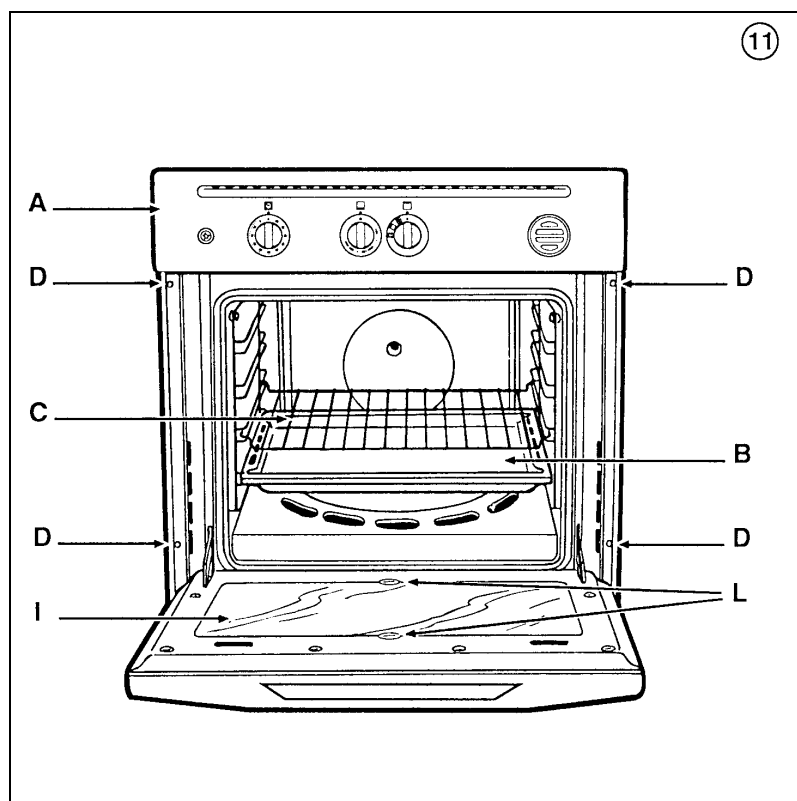


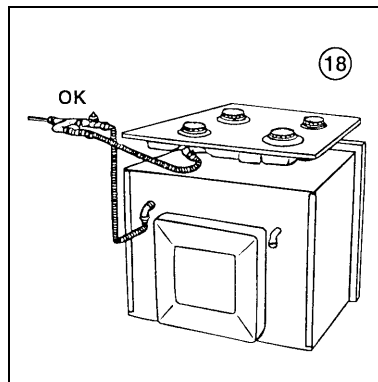
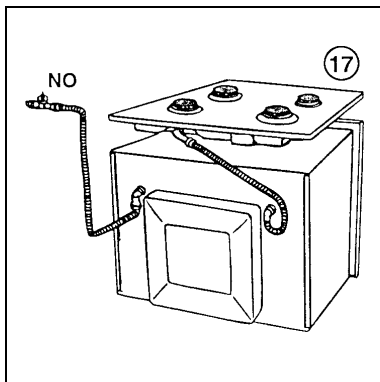
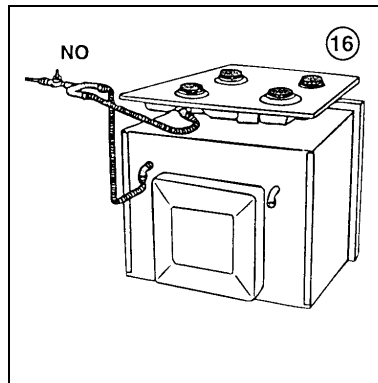
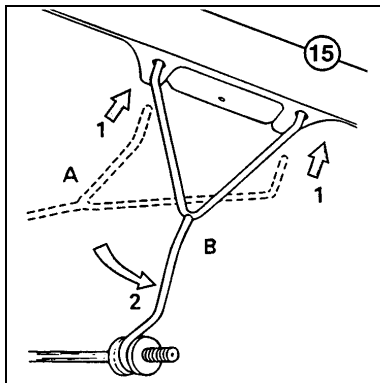
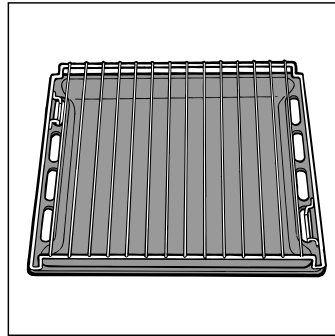
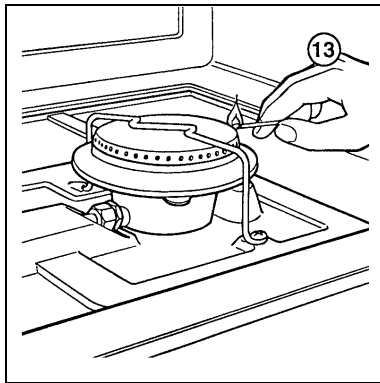
Обеспечение необходимого зазора между
дверью помещения и порогом для
свободного прохода приточного воздуха

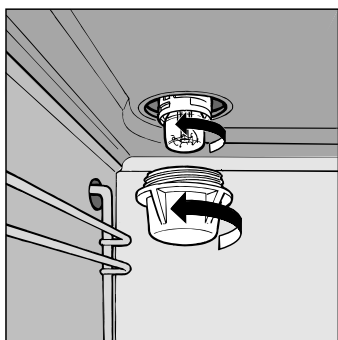
4













Сведения о сертификации кухонных газовых плит
«Мерлони Элеттродоместичи»
Россия (Ростест-Москва, Тест-С.Петербург и др.)



Соответствие ГОСТам	Код органа по сертификации	Номер и срок действия сертификата
P 50696-94	BG02	B00222 до 05.07.1998
27570.14-88	BG02	B00223 до 05.07.1998
27570.34-92	BG02	B00224 до 05.07.1998
23511-79	AЯ43	B00323 до 05.07.1998
P 50033-92	AЯ43	B00324 до 05.07.1998
	AE01	1.2.2757 до 12.07.1998
	AE01	1.2.2758 до 12.07.1998
	AE01	1.2.2838 до 13.10.1998
	AE01	1.2.2840 до 13.10.1998
	AE01	1.2.2841 до 13.10.1998
	ME53	B00063 до 26.04.1999

Сведения о сертификации кухонных электрических плит
«Мерлони Элеттродоместичи»
Россия (Ростест-Москва, Тест-С.Петербург и др.)

Соответствие ГОСТам	Код органа по сертификации	Номер и срок действия сертификата
27570.0-87	AE21	1.2.9697 до 20.07.1998
27570.14-88	AE01	1.2.2757 до 12.07.1998
(МЭК 335-2-6-86)	AE01	1.2.2760 до 12.07.1998
27570.34-92	AE01	1.2.2837 до 13.10.1998
(МЭК 335-2-36-86)	AE01	1.2.2839 до 13.10.1998
23511-79	AE01	1.2.2845 до 13.10.1998
P 50033-92	ME53	B00062 до 26.04.1999

Merloni Elettrodomestici spa

Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano/Italia
Tel. (0732) 6011

Merloni Elettrodomestici spa

Представительство в СНГ
Россия 129233 Москва
Проспект Мира, ВВЦ Павильон 46