

Стеклокерамическая индукционная рабочая поверхность

КТИ 6003, КТИ 6004, КТИ 6014, КТИ 6114

Встроенная техника

*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.*

ОГЛАВЛЕНИЕ

Безопасность — хорошая привычка	2
Установка	5
Подключение	8
Использование средств управления	10
Различные функции рабочей поверхности	13
Рекомендации по использованию посуды	14
Обслуживание и уход	15
Аксессуары и профессиональные средства по уходу за бытовой техникой	18

Безопасность — хорошая привычка

Оборудование должно быть заземлено!

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 питающего кабеля, сечение которого не соответствует потребляемой 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 систему заземления в помещении, где устанавливается оборудование.
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 питающий кабель.
Для замены поврежденного кабеля вызывайте специалиста из авторизованного 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 оборудование другой работой, (например, отапливать помещения) делайте это на свой страх и риск. Производитель не несет ответственности за поломки, вызванные ненадлежащим или неразумным использованием оборудования.
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 средств. 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 авторизованный 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.

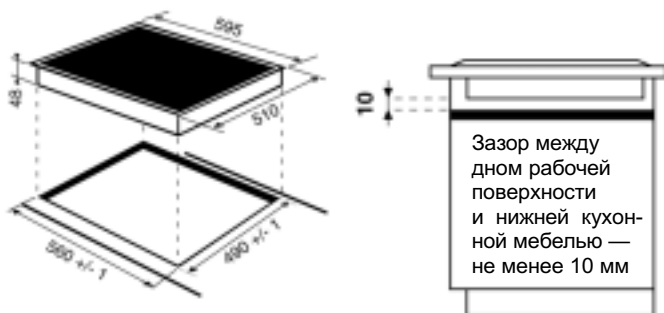
Важно: перед любыми операциями по наладке и обслуживанию рабочая поверхность должна быть отключена от электросети.

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:

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

Размеры и положение отверстия для встраивания показаны на рис. 1.



X (CEI 335-2-6)

1

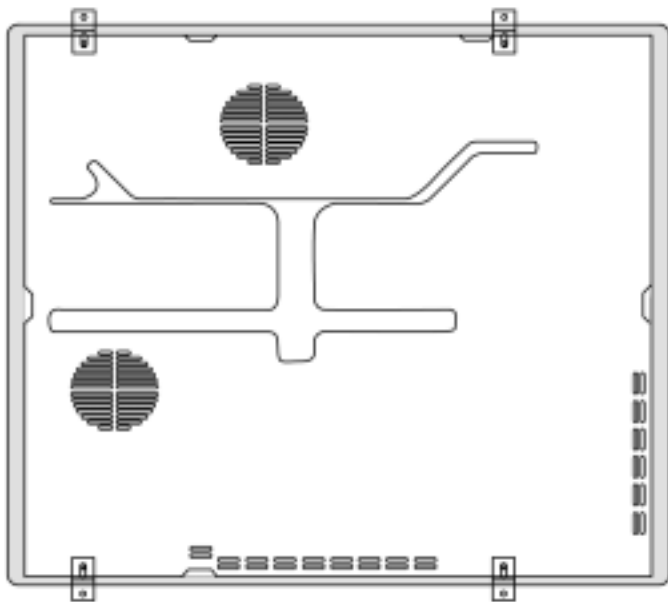
Указанные размеры должны абсолютно точно соблюдаться, поскольку неправильная установка может вызвать перегрев окружающих поверхностей. Рекомендуем устанавливать оборудование на расстоянии не менее 40 мм от задней стенки или других вертикальных поверхностей, чтобы обеспечить нормальную циркуляцию воздуха и избежать перегрева окружающих поверхностей.

Оборудование обеспечено уплотнителем (прокладкой); удостоверьтесь, что уплотнитель правильно прилегает к 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 нижней 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, крепко прижимая ее по периметру, чтобы она плотно вошла в нишу.

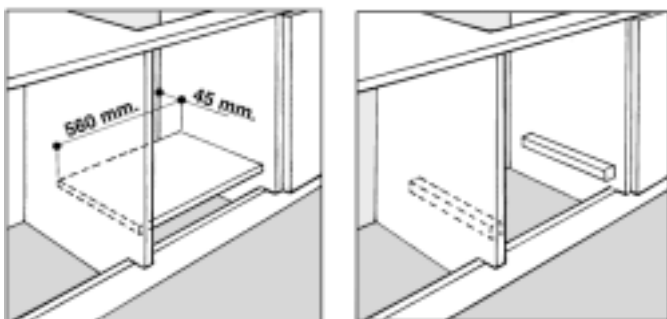
Удостоверьтесь, что уплотнитель вокруг внешней грани рабочей поверхности правильно установлен во избежание любых протечек на несущую кухонную мебель (стол, шкаф).



Монтаж нижней части оборудования

- с) если для изоляции под оборудование помещают деревянный щит, то он должен быть установлен на расстоянии не менее 10 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

Данные рабочие поверхности должны комбинироваться 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, вызванный неправильным подключением оборудования.

Важно: перед выполнением любых работ по монтажу и подключению оборудования, оно должно быть отсоединено от электросети.

Перед подключением оборудования убедитесь, что:

- предохранители (пробки) и проводка могут выдерживать максимальную нагрузку оборудования (см. табличку с техническими характеристиками на оборудовании);
- электросеть заземлена в соответствии с действующими правилами техники безопасности;
- заводское соединение проводов в рабочей поверхности соответствует соединению проводов в вилке и розетке;
- имеется свободный доступ к многолинейному выключателю после установки оборудования.

Оборудование может быть подсоединено к электросети двумя способами:

- с использованием электророзетки — оснастите кабель стандартной вилкой, выдерживающей ток и напряжение, указанные в информационной табличке. Запрещено использование переходников, многогнездовых розеток и удлинителей.
- с использованием контактной панели (клеммника) — если оборудование непосредственно (постоянно) подсоединяется к сети, 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 более, чем на 50°C.

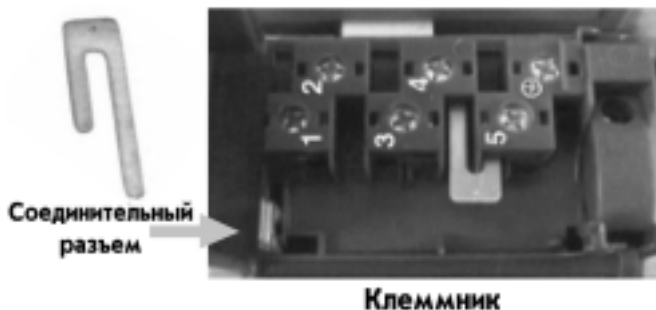


Схема подключения	Напряжение и частота питания	Ток срабатыва- ния автомата защиты
	FR-AT-BE-DE-GP-ES-IE-IL-IS-IT-L- U-RE-FI-GB-GR-PT-SE-MA-NZ 230V-1+N-50 Hz	20 A 25 A (КТИ 6003) 2,5 mm ²
	FR-BE-NO 230V-2-50 Hz	20 A 25 A (КТИ 6003) 2,5 mm ²
	FR-BE-CH-DE-AT-ES-IL-IT-NZ-PT- MA-LU-SE-IS-DK 400V2-N-50 Hz	16 A 1,5 mm ²
	FR-BE-NO 230V3-50 Hz	16 A 1,5 mm ²
	NL 230V2+2-N-50 Hz	16 A 1,5 mm ²
	CY-AU-NZ-KW 240V-1+N-50 Hz	20 A 25 A (КТИ 6003) 2,5 mm ²

* Применение коэффициента одновременности
в соответствии со стандартом EN 335-2-6

Важно:

После подсоединения питающего кабеля закрепите все винты на контактной панели (клеммнике). Удостоверьтесь, что установленный разъем соответствует типу сети.

Максимальная потребляемая мощность

КТИ 6114-6014	6600 Вт
КТИ 6003 / 6004	6000 Вт

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

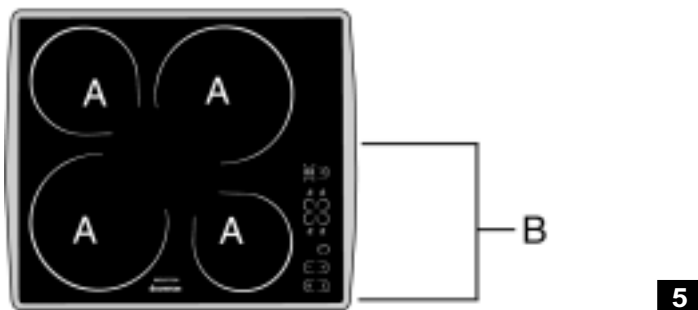


- 73/23/ЕЕС 19/02/73 (низкое напряжение) и последующие модификации;
- 89/336/ЕЕС 03/05/89 (электромагнитная совместимость) и последующие модификации;
- 93/68/ЕЕС 22/07/93 и последующие модификации.

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)



A Области для готовки

B Зона управления

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 .

Управление зонами нагрева

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



и двумя кнопками уровня мощности:



Для включения зоны нагрева и увеличения ее уровня мощности выберите подходящую зону нагрева, а затем отрегулируйте уровень мощности, значения которого показаны в диапазоне 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 выключить зону нагрева, нажмите одновременно на кнопки «+» и «—». 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 полностью выключить рабочую поверхность, нажмите на кнопку



— рабочая поверхность полностью выключена.

Перед выключением удостоверьтесь, что рабочая поверхность разблокирована.

4 или 3 индикатора остаточного тепла ()

Даже после выключения зоны нагрева, ее индикатор остаточного тепла продолжает гореть, показывая, что зона нагрева все еще горячая (температура превышает 60°C). Таким образом горящий индикатор предупреждает риск ожога.

Датчик кухонной посуды

Каждая зона индукционного нагрева оснащена датчиком кухонной посуды. Тепло производится только тогда, когда в зоне нагрева находится посуда.

Когда индикатор мощности  мигает, это может обозначать, что:

- кухонная посуда сделана из неподходящего неферромагнитного материала;
- диаметр посуды слишком мал;
- посуда была удалена с зоны.

Выбирайте посуду, подходящую по диаметру к зоне нагрева — маленькие кастрюли используйте на маленьких зонах и т.д.

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.).

Чтобы заблокировать оборудование, удерживайте палец на кнопке , пока не погаснет ее световой индикатор.

Чтобы изменить уровень мощности при прекращении готовки, все, что Вам необходимо сделать — снова держать нажатой кнопку , пока индикатор не погаснет.

Вы должны снова 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. Оборудование теперь выключено.
- Чтобы восстановить управление, выполните операции по включению рабочей поверхности.

Только для моделей KTI 6114 & 6014

Чтобы ускорить возматствие температуры задней правой зона нагрева, нажмите кнопку «Booster» (усилитель / непрерывный нагрев)  и индикатор мощности высветит «P». Функция непрерывного нагрева отключится автоматически через 4 минуты. Когда непрерывный нагрев инициирован, предельная максимальная мощность передней правой нагревательной зоны – 600 Вт.

Только для модели KTI 6114

Программирование времени приготовления

Возможно запрограммировать время приготовления любой из зон нагрева пределах до 99 минут.

Выберите уровень мощности и проделайте следующие шаги:

- Нажмите на кнопку программирования .
- Установите требуемое время приготовления кнопками .
- Подтвердите свой выбор повторным нажатием на кнопку программирования.

Таймер незамедлительно начнет обратный отсчет времени. По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и зона нагрева будет выключена.

Различные функции рабочей поверхности

Кухонная посуда для индукционной рабочей поверхности

Поскольку индукция происходит только тогда, когда металлическая кухонная посуда закрывает магнитное поле, теплообразование сразу прекращается при удалении посуды с зоны нагрева.

Вы должны использовать посуду, сделанную из подходящего материала (ферромагнетика) — чугуна, эмалированной стали и специальной нержавеющей стали. Медная, керамическая, глинянная, стеклянная, фарфоровая, алюминиевая посуда и посуда из немагнитной нержавеющей стали не пригодна для использования на индукционной рабочей поверхности. Вы можете проверить ваши кастрюли и сковороды с помощью магнита. Если магнит притягивается ко дну посуды и удерживается на нем, то посуда сделана из ферромагнитного материала и может использоваться на индукционной рабочей поверхности.

Мы рекомендуем использовать посуду с совершенно плоским, тяжелым дном. Не применяйте посуду с неровным дном, которое может поцарапать стекло.

Диаметр посуды должен, насколько это возможно, соответствовать показанному на стекле диаметру зоны нагрева. Использование подходящей посуды экономит энергию и сокращает время приготовления.

Защитные устройства: автоматическое прекращение подачи энергии

Если Вы забудете выключить одну или более зон нагрева, их мощность автоматически будет отключена через некоторое время. Для сброса установок

выключите оборудование кнопкой . Чтобы снова включить оборудование, нажмите еще раз на указанную кнопку.

Уровень мощности	Максимальная продолжительность действия, часы
1-2	10
3	5
4	4
5-6	3
7-8	2
9	1

Рекомендации по использованию посуды

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

- Используйте кухонную посуду с плоским 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.

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)*

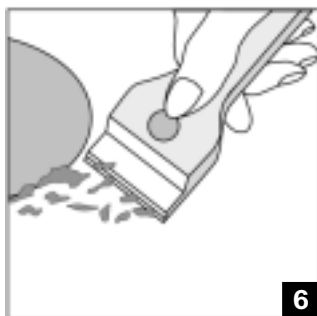
Нержавеющая сталь может потемнеть при длительном контакте с водой или агрессивными чистящими средствами, содержащими едкий натр или фосфор. Мы рекомендуем ополоснуть корпус рабочей поверхности большим количеством воды, а затем тщательно высушить ее или очистить корпус оборудования фирменным профессиональным Средством по уходу за нержавеющей сталью из серии «Забота о доме» (код 082071).

Чистка поверхности

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

Средство по уходу за стеклокерамической поверхностью (фирменная профессиональная серия «Забота о доме», код 082067) и скребок CERA quick (код 136366) можно приобрести в авторизованных сервисных центрах, магазинах по продаже электробытовой техники.

Очищайте поверхность пока она еще теплая, используя подходящее чистящее средство и бумажные полотенца, затем протрите ее влажной и сухой тканью. 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.





7

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. 7).

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 авторизованным 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.

Merloni Elettrodomestici spa

Срок службы

10 лет со дня изготовления



ARISTON



INDESIT



Scholtes

STINOL

Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию, не ухудшающие эффективность работы оборудования. Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными.

Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин.

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"

**СЕРИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
АКСЕССУАРОВ**



***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	(082082)
	• Ополаскиватель	(082064)
	• Соль	(082075)
	• Дезодорант	(082072)
Стиральной и посудомоечной машиной:	• Средство для удаления накипи	(082074)
Плитой:	• Средство по уходу за конфорками и решетками	(082080)
	• Средство по уходу за стеклокерамической поверхностью	(082067)
	• Средство по уходу за духовкой	(082065)
Холодильником:	• Средство по уходу за холодильником	(082066)
	• Поглотитель запахов	(082037)
Микроволновой печью:	• Средство по уходу за микроволновой печью	(082070)
ДЛЯ ДОМА:		
	• Средство по уходу за кастрюлями и сковородами	(082062)
	• Средство по уходу за нержавеющей сталью	(082071)
	• 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)
АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ТЕХНИКИ:		
Плита	• Скребок для очистки стеклокерамической поверхности	(136366)
	• 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	(076120)
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**

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) 659-058

**Продукция
СЕРТИФИЦИРОВАНА**



**ME 53
ME 60**



ARISTON



INDESIT



Schottès

STINOL

Производитель:

Merloni Elettrodomestici spa

Юридический адрес:

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

Продавец:

Merloni 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) 961-2900

Факс (095) 961-2919

974-6279

<http://www.ariston.ru>

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ИНДУКЦИОННАЯ РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Встроенная техника

КТИ 6003

КТИ 6004

КТИ 6014

КТИ 6114



**ME 53
ME 60**