

Информация для потребителя	2
Установка	3-9
Вентиляция	
Размещение и выравнивание	
Подключение к электросети	
Подключение к газу	
Настройка на различные типы газа	
Технические характеристики	
Характеристики горелок и жиклеров	
Описание оборудования	10
Внешний вид	
Панель управления	
Включение и использование	11-15
Использование рабочей поверхности	
Использование духовки	
Таблица по приготовлению в духовке	
Предупреждения и рекомендации	16-17
Основные правила безопасности	
Утилизация	
Экономия и сохранение окружающей среды	
Обслуживание и уход	18-19
Отключение оборудования	
Чистка оборудования	
Уход за вентилями рукояток	
Замена лампы духовки	
Помощь	

- ! Перед установкой и подключением вашего нового оборудования внимательно прочитайте данное руководство: в нем содержатся важные сведения по установке, безопасной эксплуатации и обслуживанию оборудования.
- ! Сохраните руководство как источник справочной информации по оборудованию и для передачи его возможным новым владельцам.
- ! Установка оборудования должна производиться квалифицированным персоналом в соответствии с приводимыми инструкциями.
- ! Перед выполнением любых необходимых настроек и обслуживанием оборудования его следует отключить от электросети.

Отвод отработанного воздуха

Эффективное удаление продуктов сгорания будет обеспечено при использовании вытяжки, подключенной к наружному дымоотводу, или электрического вентилятора, автоматически включающегося каждый раз, когда оборудование работает (рис. 3).



3

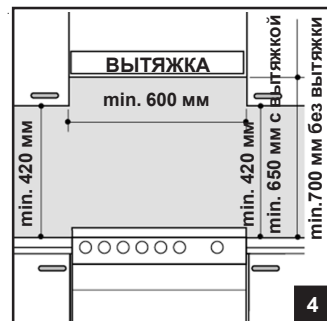
Расположение и выравнивание

! Плита может быть установлена рядом с любой кухонной мебелью, не превышающей оборудование по высоте.

! Стена, соприкасающаяся с задней частью оборудования, должна быть сделана из невоспламеняющихся, термостойких материалов (выдерживать нагрев до 90°C).

Для правильной установки:

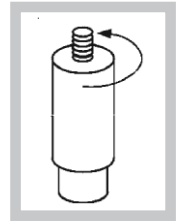
- Разместите оборудование в кухне, столовой, но не в ванной комнате.
- Если рабочая поверхность плиты выше рядом стоящей кухонной мебели, последняя должна находиться на расстоянии не менее 600 мм от оборудования.
- Минимальное расстояние между рабочей поверхностью плиты и навесными шкафами (полками) должно составлять 420 мм. Это расстояние следует увеличить до 700 мм, если навесные шкафы выполнены из горючих материалов (рис. 4).
- Шторы / жалюзи не должны находиться позади плиты или на расстоянии менее 200 мм от ее боковых сторон.
- Вытяжки устанавливаются согласно их инструкциям по установке.



4

Выравнивание

Плита снабжена регулируемыми ножками (рис. 4), которые служат для ее выравнивания. При необходимости, ножки вкручиваются в отверстия по углам основания плиты.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Оборудования должно быть заземлено!

Оснастите питающий кабель стандартной вилкой, соответствующей нагрузке, указанной в табличке технических данных оборудования.

Оборудование может напрямую подсоединяться к сети с использованием многолинейного автоматического выключателя (соответствующего техническим нормам и нагрузке оборудования), расстояние между разведенными контактами которого не менее 3 мм, линия заземления не должна прерываться выключателем. Питающий кабель следует расположить так, чтобы по всей длине он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50°C температуру в помещении.

Перед подсоединением убедитесь в том, что:

- Оборудование заземлено и вилка соответствует стандартам.
- Розетка может выдержать максимальную нагрузку от 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 должен быть обеспечен свободный доступ к питающему кабелю и розетке.

! Кабель не должен быть перекручен или пережат.

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

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

Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения указанных мер безопасности.

Подключение к газу

Подключение данного оборудования к газовой сети может быть выполнено при помощи гибкого резинового или стального шланга, согласно действующим нормам подключения и после проверки соответствия типа подключаемого газа тому, на который настроено оборудование (см. маркировку на корпусе оборудования): в ином случае следуйте инструкциям § «Настройка на различные типы газа».

! Оборудование не предназначено для работы от баллонного газа.

Чтобы облегчить подключение, подвод газа может быть осуществлен с обеих сторон оборудования*: поменяйте положение держателя шланга и заглушки и замените уплотнительную прокладку (поставляется с оборудованием).

! Убедитесь, что давление газа соответствует значениям, указанным в таблице «Характеристики горелок и жиклеров». Это гарантирует безопасную работу и долгий срок службы оборудования при эффективном энергопотреблении.

Подключение гибким резиновым шлангом

Подсоедините газовый шланг, характеристики которого отвечают действующим стандартам. Внутренний диаметр шланга (для метана) должен быть 13 мм. После подключения удостоверьтесь, что *шланг*:

- по всей длине не касается частей плиты, которые могут нагреваться до температуры выше 50°C;
- не натянут, не перекручен, не образует петель и изгибов, не прижат;
- не касается подвижных объектов и предметов с острыми углами;
- по всей длине доступен для осмотра и контроля его состояния;
- длиной менее 1500 мм;
- прочно зафиксирован на месте с обоих концов зажимами, отвечающими нормам подключения газового оборудования.

Если хотя бы одно из приведенных выше требований не удастся выполнить, или, если плита должна устанавливаться по правилам, относящимся к бытовым приборам класса 2 подкласса 1 (установка между двумя шкафами), то согласно действующим стандартам для подключения газа должны использоваться только гибкие металлизированные трубы.

Подключение гибкой бесшовной стальной трубы к резьбовому соединению

Удалите держатель шланга с оборудования. 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 быть более 2 м. После подключения проверьте, что труба не прижата и не соприкасается с подвижными деталями.

* Только для некоторых моделей.

Контроль плотности подсоединения

Выполнив подключение к газу, проверьте наличие его утечек, используя мыльный раствор. Никогда не используйте для проверки пламя.

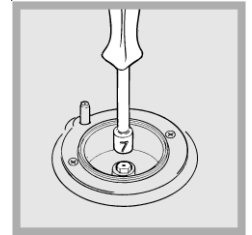
Настройка на различные типы газа

Возможно настроить оборудование на другой тип газа, отличный от заводской настройки (см. маркировку на корпусе оборудования).

Настройка рабочей поверхности

Замена жиклеров верхних горелок:

- 1) снимите поддерживающие решетки для посуды и выньте горелки из гнезд;
- 2) выверните жиклеры 7 мм торцевым ключом (см. рис.) и замените их подходящими для нового типа газа (см. табл. «Характеристики горелок и жиклеров»);
- 3) соберите все компоненты, выполняя действия в обратном порядке.



Регулировка минимального пламени верхних горелок

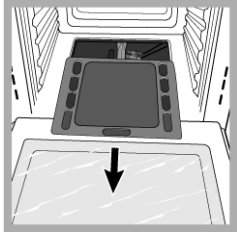
1. Поверните рукоятку к минимальному положению.
2. Снимите рукоятку и вращайте ее регулировочный винт (расположен сбоку или внутри стержня регулятора), пока пламя не станет малым, но устойчивым. Чтобы ослабить регулировочный винт, вращайте его против часовой стрелки.
3. При горящем пламени несколько раз быстро поверните рукоятку из минимального в максимальное положение и наоборот, проверяя, что пламя не гаснет.

! Для верхних горелок не требуется регулировка поступления воздуха.

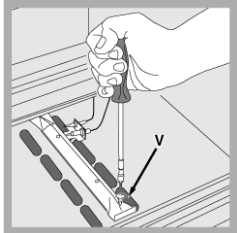
Настройка духовки

Замена жиклера горелки духовки:

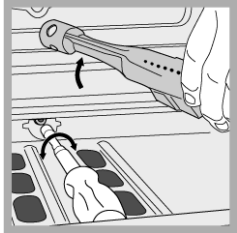
1. Откройте полностью дверцу духовки;



2. Выдвиньте и снимите нижнюю панель;



3. Ослабьте фиксирующие винты, открутите винт «V» и снимите горелку.



4. Специальным торцевым ключом для жиклеров или 7 мм торцевым ключом (см. рис.) открутите жиклер горелки духовки и замените его подходящим для нового типа газа (см. табл. «Характеристики горелок и жиклеров»).

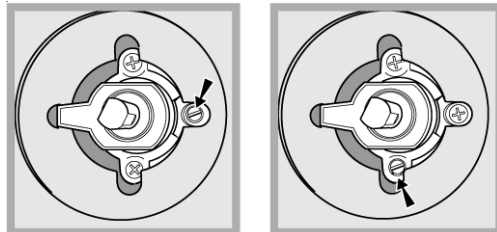
Регулировка минимума для горелки духовки

1. Зажгите горелку (см. Включение и использование).

2. После нахождения рукоятки в максимальном положении (MAX) в течение примерно 10 минут поверните рукоятку в минимальное положение (MIN).

3. Снимите рукоятку.

4. Затягивайте или ослабляйте регулировочные винты, расположенные с внешней стороны стержня регулятора, пока пламя не будет малым, но устойчивым.



! Если оборудование подключено к природному газу, чтобы ослабить регулировочный винт, вращайте его против часовой стрелки.

5. Удостоверьтесь, что при быстром повороте рукоятки от максимального в минимальное положение и при открывании и закрывании дверцы пламя не гаснет.

! Будьте внимательны, чтобы не повредить провода свечи зажигания и термодпары.

! Для горелки духовки не требуется регулировка поступления воздуха.

! Если давление используемого газа отличается от рекомендуемого, на впускную трубу должен быть установлен подходящий регулятор давления (в соответствии с местными стандартами пользования газовой сетью).

! Все операции по настройке газового оборудования должны производиться сертифицированным специалистом, имеющим лицензию газовой службы.

Характеристики горелок и жиклеров

Горелки	Диаметр, мм	Мощность нагрева, кВт (р.с.с.*)		Сжиженный газ				Природный газ	
		номин.	уменьш	отверстие 1/100 мм	жиклер 1/100 мм	поток* г/ч		жиклер 1/100 мм	поток* л/ч G20
						G30	G31		
С. Быстрая	100	3,00	0,7	40	86	218	214	116	286
В. Полубыстрая	75	1,65	0,4	30	64	120	118	96	157
А. Вспомогательная	55	1,00	0,3	27	50	73	71	71	95
Д. Тройное кольцо (Тройная корона)	130	3,25	1,3	57	91	236	232	124	309
Газовая духовка		2,6	0,7	49	78	186	186	113	248
Давление		Номинальное (мбар)				28-30	37		20
		Минимальное (мбар)				20	25		17
		Максимальное (мбар)				35	45		25

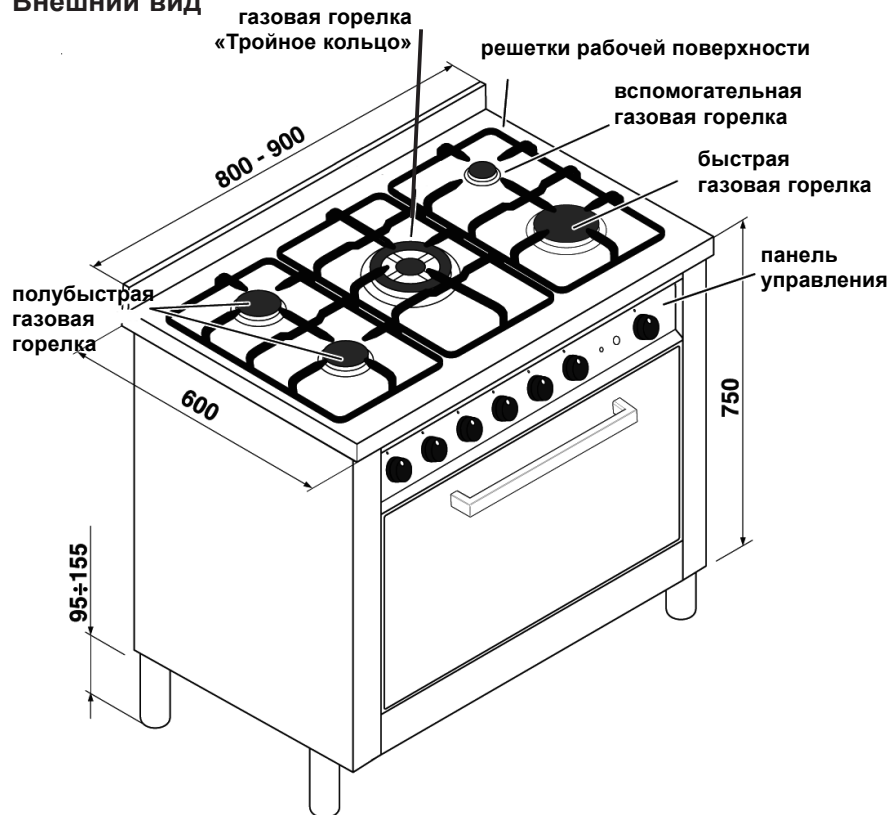
* Сухой газ при 15°C и давлении 1013 мбар

** Пропан P.C.S. = 50,37 МДж/кг

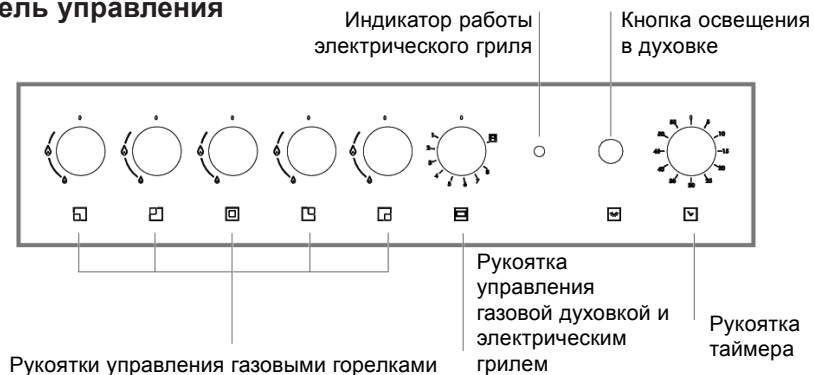
*** Бутан P.C.S. = 49,47 МДж/кг

Природный газ P.C.S. = 37,78 МДж/м³

Внешний вид



Панель управления






Использование рабочей поверхности

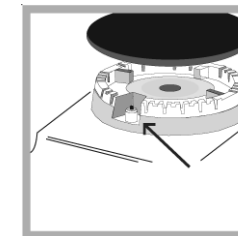
Зажигание газовых горелок

Вокруг каждой рукоятки управления горелкой указаны символы, обозначающие силу пламени соответствующей горелки.

Чтобы зажечь одну из горелок на рабочей поверхности плиты:

1. Поднесите зажженную спичку или зажигалку к горелке.
2. Нажмите рукоятку горелки, поверните ее против часовой стрелки и установите в позицию максимального пламени .
3. Отрегулируйте интенсивность пламени, установив его желаемый уровень вращением рукоятки против часовой стрелки. Рукоятку можно устанавливать в позиции:  – минимальное пламя,  – максимальное пламя или в любое положение между указанными позициями.

Некоторые модели оснащены устройством электронного зажигания, встроенным в рукоятку. Чтобы зажечь нужную горелку, просто нажмите и поверните ее рукоятку против часовой стрелки в позицию максимального пламени. Держите рукоятку нажатой, чтобы активировать электроподжиг и, пока пламя не загорится. При отпускании рукоятки пламя может погаснуть. В этом случае повторите действия, удерживая рукоятку дольше нажатой.



! Если пламя случайно погасло, выключите газ рукояткой и подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова зажигать горелку.

В моделях, оснащенных устройством безопасного пламени, нажмите и держите рукоятку горелки нажатой примерно 2-3 секунды, чтобы удержать горение пламени и активировать устройство.

Чтобы выключить горелку, поверните ее рукоятку до упора и установите в положение «●» – выключено.

Практические рекомендации по использованию газовых горелок

Для наиболее эффективной работы газовых горелок и экономного потребления газа используйте только посуду с крышками и плоским дном.

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

Чтобы определить тип горелки обратитесь к табл. «Характеристики горелок и жиклеров».

! Удостоверьтесь, что используемые кастрюли/сковороды не заходят за края рабочей поверхности плиты.

! Уменьшенная решетка (при наличии) должна использоваться только для вспомогательной горелки с посудой, диаметр которой не более 12 см.

Использование духовки

! Перед первым использованием в течение получаса прокалите пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре. Прежде чем открыть дверцу духовки, удостоверьтесь в наличии хорошей вентиляции в помещении (может появиться неприятный запах от сгорания защитных веществ, используемых во время производства оборудования).

! Не помещайте никакие предметы на дно духовки – это может повредить его эмалевое покрытие.

Рукоятка управления духовкой

Рукоятка используется для выбора различных функций духовки и нужной температуры приготовления – диапазон устанавливаемых температур (150–275°C) указан на рукоятке. Устройство электронного зажигания духовки встроено в рукоятку ее управления. Чтобы зажечь духовку, нажмите рукоятку до упора и поверните ее против часовой стрелки в позицию 8.

В духовках с устройством безопасности после того, как пламя загорится, рукоятку следует держать в этой позиции нажатой примерно 6 секунд – для выпуска газа и прогрева термопары устройства безопасности. Электроподжиг духовки не следует активировать дольше 15 секунд. Если через 15 секунд горелка не будет зажжена, отпустите рукоятку, откройте дверцу духовки и подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова зажечь горелку.

Чтобы выбрать температуру приготовления, выровняйте нужное значение температуры с маркером на панели управления.

Полный диапазон температур, доступных для выбора :

Позиция 1 (минимум)	Позиция 2	Позиция 3	Позиция 4
150-155 °C	155 °C	175 °C	195 °C
Позиция 5	Позиция 6	Позиция 7	Позиция 8
215 °C	235 °C	260 °C	275 °C

Духовка автоматически достигает выбранной температуры, которая под контролем термостата, управляемого рукояткой, остается постоянной.

Ручное включение духовки

В случае кратковременного отключения электропитания горелку духовки можно зажечь вручную:


- откройте дверцу духовки;
- поднесите зажженную спичку или зажигалку к горелке, нажмите рукоятку духовки и, держа нажатой, поверните ее против часовой стрелки к позиции 8;
- когда горелка загорится, закройте дверцу духовки.

! Если пламя случайно погаснет, выключите газ рукояткой, откройте дверцу духовки и подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова зажечь горелку.

Рукоятка управления грилем

Духовка оснащена электрическим грилем. Чрезвычайно высокое и прямое тепло гриля позволяет прожарить и подрумянить мясо сверху, сохраняя его сочным и нежным. Гриль также рекомендуется для приготовления блюд, требующих высокой температуры поверхности: бифштексы, телятина, филе, гамбургеры и т.п.

Гриль управляется термостатом, который регулирует его работу.

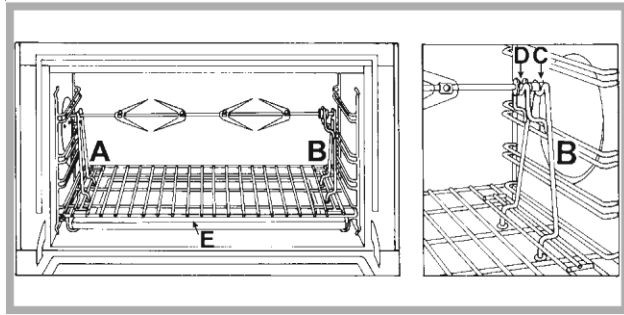
Поверните рукоятку управления духовкой и установите ее в позицию , включится электродвигатель вертела, а также гриль, излучающий инфракрасные лучи. Электродвигатель останется работать, пока включен вертел.

Вертел (только для некоторых моделей)

Эта принадлежность используется только при готовке в гриле.

Нанизайте мясо вдоль вертела и заблокируйте его специальными регулируемыми вилками (прилагаются). Вставьте держатели «А» и «В» в соответствующие отверстия в поддоне «Е», положите стержень выемкой в паз «С» и задвиньте решетку по нижней направляющей. Затем вставьте стержень в отверстие для вертела, вдвигая его вперед в паз «D» (см. рис.).

Включите вертел, повернув и установив рукоятку управления в позицию .



Освещение духовки

Освещение может быть включено в любой момент нажатием соответствующей кнопки (см. рис. на с. 10).

Таймер

Чтобы включить таймер:

1. Поверните рукоятку таймера на полный оборот по часовой стрелке, чтобы завести звонок.
2. Вращайте рукоятку таймера против часовой стрелки, чтобы установить желаемую продолжительность приготовления.

Таблица по приготовлению в духовке

Блюдо	Вес (кг)	Уровень духовки снизу	Температура	Время разогрева духовки (мин)	Время приготовления (мин)
Макаронные изделия					
Лазанья	2,5	3	210	15	75-80
Каннелони	2,5	3	210	15	75-80
Запеченная лапша	2,5	3	210	15	75-80
Мясо					
Телятина	1,7	3	230	15	85-90
Цыпленок	1,5	3	220	15	110-115
Индейка	3,0	3	Max	15	95-100
Утка	1,8	3	230	15	120-125
Кролик	2,0	3	230	15	105-110
Свинина	2,1	3	230	15	100-110
Баранина	1,8	3	230	15	90-95
Рыба					
Макрель	1,1	3	210-230	15	55-60
Зубатка	1,5	3	210-230	15	60-65
Форель, запеч. в бумаге	1,0	3	210-230	15	40-45
Пицца					
Неаполитанская пицца	1,0	3	Max	15	30-35
Выпечка					
Печенье	0,5	3	180	15	30-35
Торты	1,1	3	180	15	30-35
Шоколадный пирог	1,0	3	200	15	45-50
Дрожжевые пироги	1,0	3	200	15	50-55
Блюда для гриля					
Запеч. сэндвичи	4 шт.	4			10
Свиные отбивные	1,5	4			30
Макрель	1,1	4			35
Блюда для вертела					
Телятина на вертеле	1,0	2			80
Цыплята	2,0	2			90

Примечание: приведенное время приготовления является приблизительным и может изменяться по вашему усмотрению. При использовании гриля на первый снизу уровень духовки следует обязательно поместить поддон.

Предупреждения и рекомендации

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

Основные правила безопасности

- 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 взрослыми лицами для приготовления пищи в соответствии с инструкциями данного руководства.
- Данное руководство относится к оборудованию класса 1 (независимая установка) или класса 2, подкласса 1 (установка между двумя шкафами).
- Удостоверьтесь, что питающие кабели других электроприборов не соприкасаются с горячими частями оборудования.
- Никогда не перегораживайте отверстия, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.
- Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами/прихватками, помещая пищу в духовку и вынимая из нее.
- Не используйте воспламеняющиеся жидкости (спирт, бензин и т.п.) рядом с работающим оборудованием.
- Не помещайте горючие материалы в нижнее отделение для хранения или в саму духовку – они могут стать причиной воспламенения.
- Всегда проверяйте, что рукоятки управления горелками находятся в позиции «●», когда оборудование не используется.
- Отключая оборудование от электросети, не тяните за питающий кабель, беритесь за вилку.
- Перед любыми работами по чистке и обслуживанию оборудования обязательно отключите его от электросети.
- 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.

- Не помещайте тяжелые предметы на открытую дверцу духовки.
- Если плита установлена на опоры, примите необходимые меры, чтобы предотвратить соскальзывание плиты с опор.
- Плита не должна бесконтрольно использоваться лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами, не знакомыми с инструкциями данного руководства.
- Не разрешайте детям играть с оборудованием.

Утилизация

- При уничтожении упаковочного материала и в случае избавления от старого оборудования соблюдайте действующие требования по их утилизации.
- Согласно Европейской директиве 2002/96/CE 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.

Экономия и сохранение окружающей среды

- При использовании режима ГРИЛЬ всегда держите дверцу духовки закрытой: это поможет получить наилучшие результаты готовки при экономии энергии (примерно 10 %).
- Регулярно проверяйте уплотнители дверцы духовки и протирайте их, очищая от остатков готовки: во избежание потери тепла уплотнитель должен плотно прилегать к дверце.

Обслуживание и уход

Отключение оборудования

Перед чисткой или любыми операциями по обслуживанию плиты отсоедините ее от электросети.

Чистка оборудования

! Не используйте для чистки оборудования паровые или пневматические очистители.

- Внешние части оборудования из нержавеющей стали или эмалированные, а также резиновый уплотнитель можно очищать губкой, смоченной теплой водой с нейтральным мылом. Для удаления устойчивых загрязнений используйте специальные средства (напр. фирменное профессиональное Средство по уходу за нержавеющей сталью из серии «Забота о доме»). После чистки хорошо ополосните и вытрите насухо. Не используйте абразивные порошки и агрессивные средства.
- Для облегчения чистки решетки рабочей поверхности, крышки горелок, рассекатели пламени можно снять; промойте их горячей водой с неабразивным моющим средством. Прежде чем вытереть насухо, убедитесь, что нагар удален полностью.
- Также следует часто очищать наконечник устройства безопасности.
- Изнутри духовку следует очищать после каждого использования, пока она еще теплая. Используйте воду и моющее средство, затем хорошо ополосните и вытрите насухо мягкой тканью. Не используйте для чистки абразивные средства.
- Стекло дверцы духовки очищайте влажной губкой с неабразивным чистящим средством, затем тщательно вытрите мягкой тканью. Не используйте жесткие абразивные материалы или металлические губки, которые могут поцарапать поверхность и стать причиной образования трещин на стекле.
- Съёмные принадлежности можно мыть, как обычную посуду, и даже в посудомоечной машине.
- Не закрывайте крышку (при наличии) плиты, когда горелки включены или еще не остыли.

Проверка уплотнителей духовки

Регулярно проверяйте уплотнители дверцы духовки. При повреждении уплотнителей обратитесь в Авторизованный сервисный центр. Мы не рекомендуем использовать духовку, пока уплотнители не будут заменены.

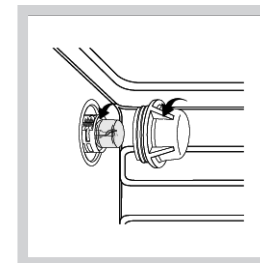
Уход за вентилями рукояток

Со временем газовые вентили (краны) рукояток могут начать застревать или с трудом проворачиваться. В этом случае их нужно заменить.

Примечание. Эта процедура должна выполняться квалифицированным техническим персоналом сервисного центра.

Замена лампы духовки

1. Отсоедините оборудование от электросети и снимите стеклянную крышку с держателя лампы (см. рис.).
2. Выверните лампу и замените ее аналогичной: напряжение 230 В, мощность 15 Вт, тип E14.
3. Поместите стеклянную крышку на место и подключите оборудование к сети.



Помощь

Если после проверки оборудование не работает или проблемы остаются, позвоните в Авторизованный сервисный центр и сообщите следующую информацию:

- ◆ номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.),
- ◆ неисправность,
- ◆ модель и серийный номер, указанные в информационной табличке, расположенной на оборудовании или в гарантийном документе.

Не пользуйтесь услугами лиц, не уполномоченных Производителем.

При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.

Фирма 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.Hotpoint-Ariston.ru
www.Indesit.ru

по телефонам Справочной службы фирмы 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

Срок службы 10 лет



ГАЗОВАЯ КУХОННАЯ ПЛИТА

CP 87 S G1/HA

CP 97 S G1/HA

 **Hotpoint**
ARISTON

Производитель:	Indesit Company S.p.A. Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия
Импортер:	ООО "Индезит РУС"
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	до 01.01.2011: Россия, 129223, Москва, Проспект Мира, ВВЦ, пав. 46
	с 01.01.2011: Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1

