IT

Istruzioni per l'uso

KitchenAid

Queste istruzioni sono disponibili anche su: docs.kitchenaid.eu

Descrizione del prodotto e simboli 4

Simboli dei comandi 4

Uso dei bruciatori 4

Consigli pratici per l'uso del piano di cottura 5

Posizionamento dei supporti per padelle e del supporto per wok 5

Distanza tra il piano di cottura e la cappa o i mobili (mm) 6

Tabella iniettori 6

Precauzioni e suggerimenti 7

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente 8

Dichiarazione di progettazione ecocompatibile 8

Installazione 9

Collegamento gas 9

Collegamenti elettrici 10

Installazione 10

Conversione a un tipo di gas differente 11

Sostituzione degli iniettori 11

Sostituzione degli iniettori nel bruciatore per wok 12

Regolazione del minimo dei rubinetti del gas 12

Pulizia e manutenzione 13

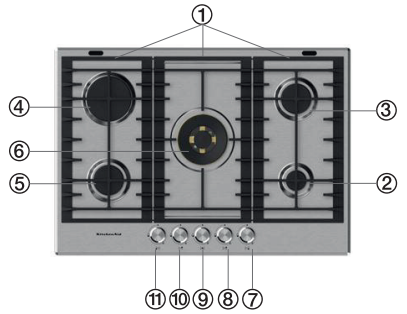
Pulizia e manutenzione dei bruciatori a gas 13

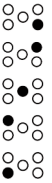
Guida alla ricerca guasti 14

Servizio Assistenza 14

Descrizione del prodotto e simboli

1. Supporti pentole amovibili
2. Bruciatore ausiliario
3. Bruciatore semirapido
4. Bruciatore rapido
5. Bruciatore semirapido
6. Bruciatore per wok professionale
7. Manopola del bruciatore ausiliario
8. Manopola comando bruciatore semirapido
9. Manopola comando bruciatore per wok professionale
10. Manopola comando bruciatore rapido
11. Manopola comando bruciatore semirapido





Simboli dei comandi

Bruciatori standard

- OFF
- Fiamma massima
- Fiamma minima

Bruciatori professionali

- OFF
- Fiamma massima corona esterna/Fiamma massima corona interna
- Fiamma minima corona esterna/Fiamma massima corona interna
- Fiamma massima corona interna/Corona esterna spenta
- Fiamma minima corona interna/Corona esterna spenta

Uso dei bruciatori

Per accendere uno dei bruciatori:

1. Ruotare la manopola di comando in senso antiorario finché l'indicatore non coincide con il simbolo della fiamma massima .
2. Premere la manopola di comando per accendere il bruciatore.
3. Una volta acceso il bruciatore, tenere premuta la manopola per circa 5 secondi per consentire l'attivazione della termocoppia di sicurezza. La termocoppia interrompe l'afflusso di gas al bruciatore in caso di spegnimento accidentale della fiamma (ad esempio a causa di colpi d'aria, interruzione momentanea dell'impianto, traboccamenti di liquidi, ecc.).

Per accendere il bruciatore professionale:

1. Per accendere entrambe le corone, ruotare la manopola di comando in senso antiorario finché l'indicatore non coincide con il simbolo di fiamma massima delle corone esterna e interna, quindi premere la manopola per accendere il bruciatore.
2. Per tenere accesa solo la corona interna, premere la manopola di comando e ruotarla in senso antiorario in corrispondenza del simbolo di fiamma massima della corona interna/corona esterna spenta.

Se il bruciatore non si accende entro 15 secondi, spegnerlo e controllare che il cappellotto sia montato correttamente. Attendere almeno un minuto prima di tentare un'ulteriore accensione.

Se il bruciatore si spegne quando si rilascia la manopola di comando, significa che la termocoppia non si è attivata. Attendere almeno 1 minuto prima di ripetere le operazioni 1-3.

Consigli pratici per l'uso del piano di cottura

Per utilizzare al meglio il piano di cottura, leggere attentamente queste istruzioni.

- Utilizzare recipienti di diametro simile a quello del bruciatore (vedere la tabella a lato)
- Utilizzare pentole e tegami a fondo piatto, salvo quando si utilizza il supporto per wok.
- Non usare una quantità d'acqua eccessiva durante la cottura e coprire sempre il recipiente con il coperchio.
- Assicurarsi che i recipienti di cottura siano completamente in appoggio sui supporti e non sporgano oltre i bordi.

Non usare mai:

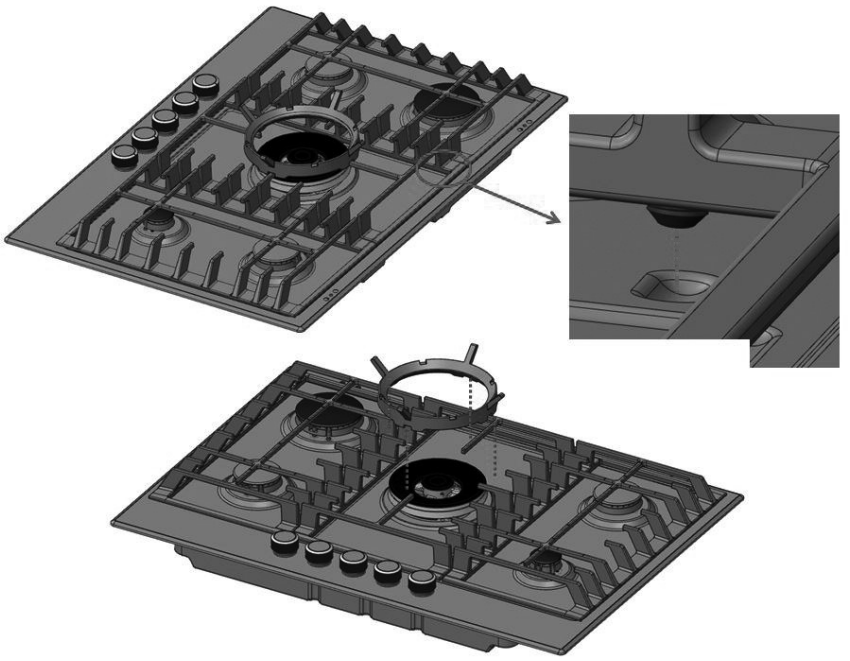
- Pentole e tegami di ghisa, piastre di pietra ollare o pirofile di terracotta, perché potrebbero danneggiare i supporti per le pentole.
- Griglie di metallo o altri oggetti termoconduttori.
- Due bruciatori insieme con un unico recipiente di cottura, ad esempio una pesciera.

Importante:
Evitare di appoggiare e/o trascinare i supporti per le pentole capovolti sul piano di cottura, perché potrebbero graffiarlo.
La mancata osservanza di queste raccomandazioni potrebbe causare il danneggiamento o la rottura del piano di cottura in vetroceramica e compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

Bruciatore	Diametro pentola
Wok	da 24 a 30 cm
Rapido	da 24 a 26 cm
Semirapido	da 16 a 22 cm
Ausiliario	da 8 a 14 cm

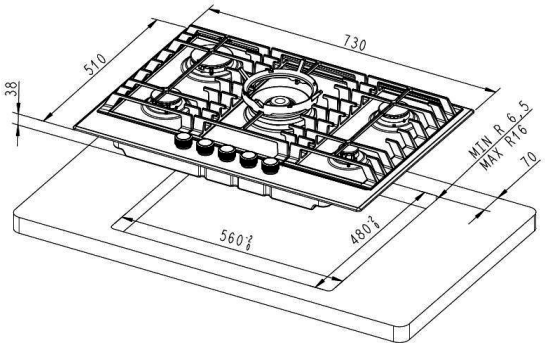
Posizionamento dei supporti per padelle e del supporto per wok

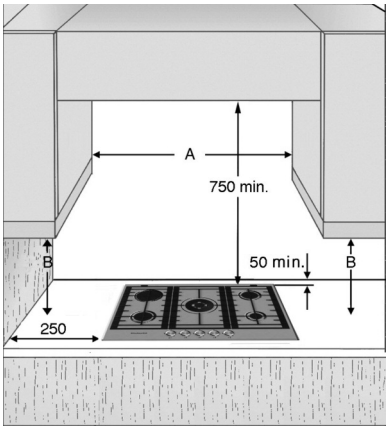
Posizionare i supporti per le pentole inserendo i piedini in gomma alla base dei supporti nelle apposite rientranze del piano di metallo.



Distanza tra il piano di cottura e la cappa o i mobili (mm)

Se è prevista l'installazione di una cappa sopra il piano di cottura, consultare le istruzioni di montaggio della cappa per assicurare che venga mantenuta la distanza verticale corretta.





Nota: Se la distanza "A" tra i mobili laterali è compresa tra 600 mm e 730 mm, l'altezza "B" deve misurare almeno 530 mm. Se la distanza "A" tra i mobili laterali è maggiore della larghezza del piano di cottura, l'altezza "B" deve misurare almeno 400 mm.

Tabella iniettori

Categoria II2H3+

Tipo di gas utilizzato	Tipo di bruciatore	Marcatura iniettore	Portata termica nominale kW	Consumo nominale	Portata termica ridotta kW	Pressione del gas (mbar)		
						min.	nom.	max.
GAS NATURALE (Metano) **G20**	2 corone (outer + inner)	165H1+70H1	5,80	552 l/h	2,20	17	20	25
	Inner	70H1	0,90	86 l/h	0,30			
	rapido	125A	3,00	286 l/h	0,60			
	semirapido	97A	1,75	167 l/h	0,35			
	ausiliario	78C	1,00	95 l/h	0,30			
GAS PETROLIO LIQUIDO (Butano) **G30**	2 corone (outer + inner)	102+44	5,25	382 g/h	2,20	20	28-30	35
	Inner	44	0,90	65 g/h	0,30			
	rapido	85A	3,00	218 g/h	0,60			
	semirapido	66A	1,75	127 g/h	0,35			
	ausiliario	50A	1,00	73 g/h	0,30			
GAS PETROLIO LIQUIDO (Propano) **G31**	2 corone (outer + inner)	102+44	5,25	375 g/h	2,20	25	37	45
	Inner	44	0,90	64 g/h	0,30			
	rapido	85A	3,00	214 g/h	0,60			
	semirapido	66A	1,75	125 g/h	0,35			
	ausiliario	50A	1,00	71 g/h	0,30			

Tipo di gas utilizzato	Configurazione modello 5 Bruciatori 75cm 2C 5,8 kW	Portata termica nominale kW	Consumo totale nominale	Aria necessaria (m^2) alla combustione di 1 m^3 di gas
G20 20 mbar	2C-1R-2SR -1AUX	13,3	1267 l/h	9,52
G30 28-30 mbar	2C-1R-2SR -1AUX	12,75	927 g/h	30,94
G31 37 mbar	2C-1R-2SR -1AUX	12,75	910 g/h	23,8

Consultare la tabella degli iniettori per il proprio paese

Alimentazione elettrica: 220-240 V ~ 50/60 Hz 0,6 W

Precauzioni e suggerimenti

Per utilizzare al meglio il piano di cottura, leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle per eventuali consultazioni future.

- Queste istruzioni sono valide solamente nei paesi i cui simboli sono riportati sulla targhetta matricola del piano di cottura.
- I materiali di imballaggio (sacchetti di plastica, pannelli di poliuretano espanso, ecc.) possono costituire una fonte di pericolo per i bambini e devono essere smaltiti accuratamente.
- **Verificare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto e rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le pellicole di protezione prima di procedere all'installazione.**
- **Questo piano di cottura (classe 3) è progettato esclusivamente per la cottura di alimenti in ambito domestico. Qualsiasi altro utilizzo (ad esempio per il riscaldamento dei locali) è da considerarsi improprio e pericoloso.**
- **Questo apparecchio deve essere installato e collegato a un impianto elettrico o a gas da un professionista qualificato nel rispetto delle norme legislative vigenti.**
- **Questo apparecchio deve essere installato in conformità alle normative vigenti e utilizzato soltanto in locali adeguatamente ventilati. Leggere le istruzioni prima di installare ed utilizzare questo apparecchio.**
- **Il tipo di attacco per il gas e la pressione di alimentazione sono indicati sulla targhetta matricola applicata sul fondo del piano di cottura. Se fosse necessario cambiare l'attacco del gas, fare riferimento al paragrafo "Conversione a un tipo di gas differente" a pagina 11.**

Nota:

- Un posizionamento errato dei supporti per le pentole potrebbe graffiare il piano di cottura. Pertanto, assicurarsi sempre che i piedini in gomma alla base dei supporti siano l'unica parte dei supporti a contatto con il piano di cottura, ed evitare di trascinare i supporti sulla superficie del piano.
- Sulla superficie in vetro, evitare di utilizzare:
  - Bistecchiere in ghisa o tegami e pentole in terracotta.
  - Oggetti termoconduttori (es. griglie di metallo).
  - Due bruciatori per riscaldare una sola pentola.
- Se l'apparecchio viene utilizzato per un periodo prolungato può essere richiesta una ventilazione supplementare (ad esempio, l'apertura di una finestra o l'attivazione della cappa a una potenza superiore).

Avvertenza

- Tenere lontani i bambini quando il piano di cottura è in funzione e non consentire loro di giocare con i comandi o altre parti dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o sprovviste di esperienze e conoscenze adeguate, se non sotto sorveglianza o dopo essere state istruite sull'utilizzo dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Non permettere ai bambini di giocare con i supporti per le pentole. I piedini in gomma alla base dei supporti potrebbero essere ingeriti dai bambini e provocare gravi lesioni o soffocamento.
- Prima di appoggiare i supporti per le pentole sul piano di cottura, accertarsi che tutti i piedini in gomma siano inseriti.
- Dopo l'utilizzo del piano, verificare sempre che le manopole di comando siano in posizione "spento" e chiudere il rubinetto dell'impianto o della bombola del gas.
- Non ostruire le aperture di ventilazione sul retro dell'apparecchio.

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

Imballaggio
L'imballaggio è costituito da materiale interamente riciclabile, contrassegnato dal simbolo ♺. Smaltire tutti i materiali di imballaggio in modo corretto e responsabile.

Prodotto
L'etichettatura dell'apparecchio è conforme alla direttiva dell'Unione europea 2012/19/EU in materia di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali conseguenze negative sull'ambiente e sulla salute umana. Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico.

Si raccomanda di smaltire l'apparecchio presso un punto di raccolta RAEE in conformità alle norme vigenti sullo smaltimento dei rifiuti. Per indicazioni sui punti di raccolta più vicini rivolgersi alle autorità locali competenti.

Dichiarazione di progettazione ecocompatibile

Questo apparecchio soddisfa i requisiti del regolamento europeo n. 66/2014 in materia di progettazione ecocompatibile ed è conforme alla norma europea EN 30-2-1.

Installazione

Informazioni tecniche per l'installatore

- Questo apparecchio può essere incassato in un piano di lavoro con spessore da 20 a 40 mm.
- Se sotto al piano di cottura non è prevista l'installazione di un forno, inserire un pannello separatore per impedire che venga danneggiato e proteggere il contenuto del mobile sottostante. Il pannello deve coprire l'intera base del piano di cottura e deve essere posizionato a una distanza di almeno 20 mm dalla base del piano di cottura e a non più di 150 mm dalla base del piano di lavoro.
- Questo piano di cottura è progettato per operare perfettamente con qualsiasi forno della gamma KitchenAid. Il produttore non sarà responsabile qualora vengano installati forni di altre marche. **Il produttore non sarà responsabile qualora vengano installati forni di altre marche.**

Prima di installare l'apparecchio, verificare che:

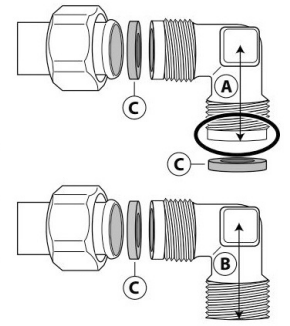
- **Avvertenza: questo prodotto è pesante, perciò si raccomanda che l'installazione venga eseguita da due persone.**
- Il gas di alimentazione (tipo e pressione) e la calibrazione del piano di cottura siano compatibili (vedere la targhetta matricola sul piano di cottura e la tabella a pagina 6).
- I mobili e gli apparecchi in prossimità del piano di cottura siano resistenti al calore e conformi alle normative locali.
- I fumi di combustione vengano espulsi dall'ambiente attraverso una cappa o una ventola elettrica installata su una parete e/o attraverso le finestre, in conformità con le normative vigenti.
- L'aria possa circolare naturalmente attraverso un'apertura idonea di sezione non inferiore a 100 cm^2. Questa deve:
  - Essere permanente e trovarsi in posizione accessibile su una parete del locale da ventilare; espellere l'aria all'esterno.
  - Essere realizzata in modo da non poter essere ostruita accidentalmente dall'interno o dall'esterno.
  - Essere protetta da una griglia di plastica o di metallo o da elementi analoghi che non riducano la sezione a meno di 100 cm^2.
  - Essere situata in un punto che non interferisca con l'estrazione dei fumi di combustione.

Collegamento gas

AVVERTENZA: questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.

- L'impianto di alimentazione del gas deve essere conforme alle normative locali.
- Per i regolamenti specifici in vigore in alcuni paesi, consultare il paragrafo "Riferimenti alle normative nazionali". Qualora non siano presenti informazioni riguardanti il paese di installazione, richiedere maggiori dettagli all'installatore.
- Il piano di cottura deve essere collegato all'impianto del gas o alla bombola del gas usando un tubo di rame o d'acciaio rigido e raccordato che sia conforme alle norme vigenti, oppure usando un tubo in acciaio inox flessibile e continuo che sia conforme alle norme vigenti. La lunghezza massima consentita per il tubo è di due metri lineari.
- Collegare il raccordo a gomito in dotazione (**A**)* o (**B**)* al tubo di alimentazione principale del piano di cottura e inserire la rondella in dotazione (**C**) come previsto dalla norma EN 549.

* Utilizzare il raccordo a gomito (**A**) per la Francia e il raccordo a gomito (**B**) per tutti gli altri paesi.



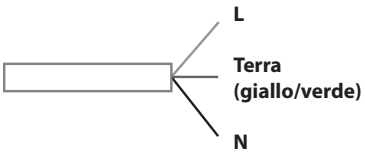
IMPORTANTE: Se si utilizza un tubo in acciaio inox, è necessario installarlo in modo che non possa entrare a contatto con le parti non fisse del mobile. Il tubo deve passare in un'area priva di ostruzioni che consenta di ispezionarlo sull'intera lunghezza.

- Dopo avere collegato l'apparecchio all'alimentazione del gas, verificare che non vi siano perdite usando una soluzione di acqua saponata. Con i bruciatori accesi, ruotare le manopole di comando dalla posizione massima alla posizione minima per controllare la stabilità della fiamma.

Collegamenti elettrici

I collegamenti elettrici devono essere conformi alle norme vigenti e devono essere eseguiti da un professionista qualificato.

- I dati di tensione e assorbimento elettrico sono riportati sulla targhetta matricola.
- **La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria.**
- **Quando si installa l'apparecchio, si raccomanda di inserire un interruttore di sezionamento onnipolare con apertura dei contatti di 3 mm.**
- **Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo dello stesso tipo (H05V2V2-FT90 °C o H05RR-F). Si raccomanda di fare eseguire questa operazione dal Servizio Assistenza. Contattare il Centro Assistenza Clienti al n. 00800-3810-4026.**
- **Non utilizzare prolunghe.**
- **Il produttore non risponderà di eventuali lesioni a persone o animali o di eventuali danni materiali dovuti alla mancata osservanza delle norme sopra riportate.**



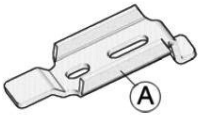
Installazione

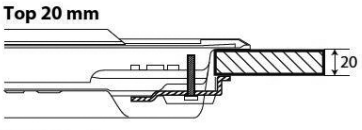
Dopo avere pulito la superficie intorno ai bordi, installare la guarnizione in dotazione sul piano di cottura come illustrato in figura.

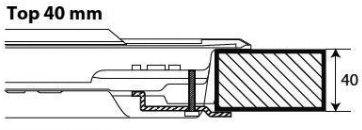
Posizionare il piano di cottura nell'apertura del piano di lavoro, realizzata con le dimensioni indicate nelle istruzioni.

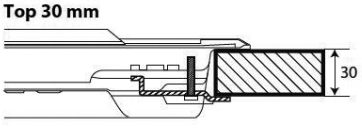
Nota: il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da consentire la rimozione del piano di cottura dall'alto.

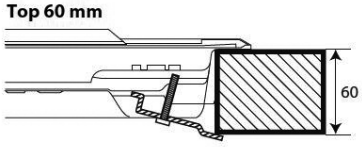
Per fissare il piano di cottura in posizione, utilizzare le staffe (A) in dotazione. Posizionare le staffe in corrispondenza dei fori indicati dalle frecce e fissarle usando viti adeguate allo spessore del piano di lavoro (vedere le figure seguenti).











Conversione a un tipo di gas differente

Se si utilizza un tipo di gas diverso da quello indicato sulla targhetta matricola e sull'etichetta arancione posta sul retro del piano di lavoro, è necessario sostituire gli iniettori e regolare l'aria primaria del bruciatore per wok (vedere la tabella degli iniettori a pagina 6).
L'etichetta arancione deve essere rimossa e conservata assieme al libretto.
Utilizzare regolatori di pressione idonei ai valori di pressione del gas indicati a pagina 6.

- Per la sostituzione degli iniettori, contattare il Centro Assistenza Clienti al n. 00800-3810-4026 o rivolgersi a un elettricista qualificato.
- Gli iniettori non forniti in dotazione devono essere richiesti al Centro Assistenza Clienti al n. 00800-3810-4026.
- Regolare il livello minimo dei rubinetti.

Nota: se si utilizza gas di petrolio liquefatto (G30/G31), la vite di bypass deve essere avvitata a fondo. Se si dovesse osservare una certa difficoltà nella rotazione delle manopole, contattare il Servizio Assistenza tramite il Centro Assistenza Clienti al n. 00800-3810-4026, il quale, accertata la difettosità del rubinetto, provvederà alla sua sostituzione.

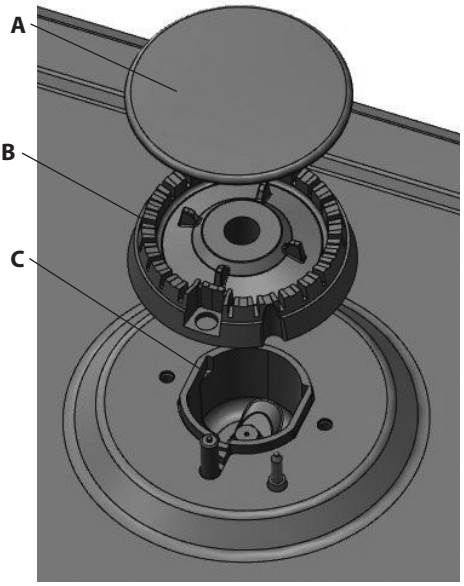
Sostituzione degli iniettori

Nota: per informazioni sul tipo di iniettori corretto, vedere tabella a pagina 6.

Bruciatori tradizionali (T)

1. Rimuovere il cappellotto (**A**)**.**
2. Rimuovere la corona del bruciatore (**B**)**.**
3. Usando una chiave a tubo da 7 mm, svitare l'iniettore (**C**).
4. Sostituire l'iniettore con quello previsto per il nuovo tipo di gas.
5. Riapplicare i bruciatori e i supporti per le pentole.

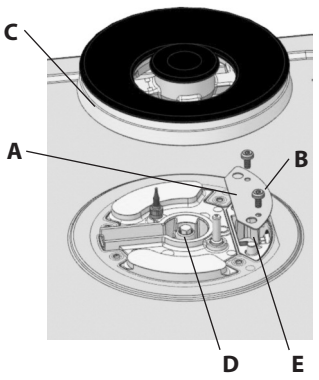
Nota: prima di installare il piano di cottura, ricordarsi di applicare la targhetta di taratura del gas fornita con gli iniettori di ricambio in modo che copra le informazioni già presenti sul lato inferiore del piano di cottura.



Sostituzione degli iniettori nel bruciatore per wok

Per sostituire gli iniettori del bruciatore speciale:
1. Rimuovere la corona del bruciatore (**C**), le viti (**B**) che fissano il cappellotto (**A**) e il cappellotto stesso.
2. Svitare l'iniettore interno (**D**) **e** l'iniettore esterno (**E**) con una chiave esagonale da 7 mm.
3. Sostituire gli iniettori.
4. Riapplicare il cappellotto, le viti e la corona del bruciatore.

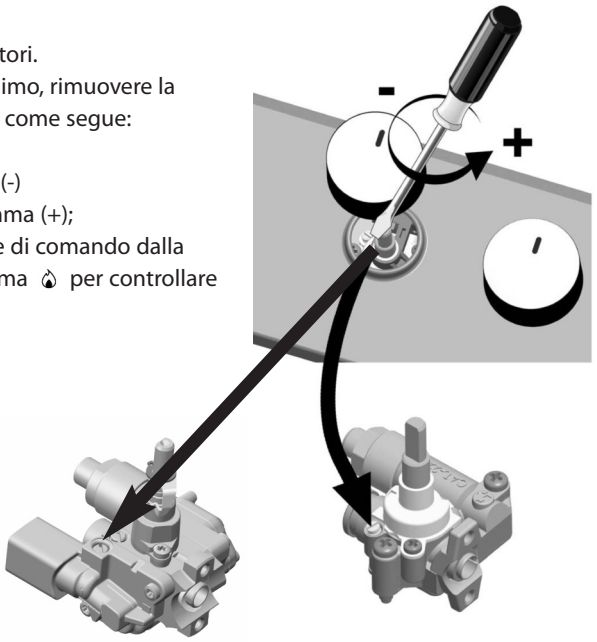
Nota: verificare che:
1. la corona del bruciatore (**C**) sia stata riapplicata nella posizione corretta sul bruciatore.



Regolazione del minimo dei rubinetti del gas

Il livello minimo del flusso di gas viene regolato con il rubinetto nella posizione minima (fiamma piccola) .
Non occorre regolare l'aria primaria dei bruciatori.
Per garantire una corretta regolazione del minimo, rimuovere la manopola e intervenire sulle viti del rubinetto come segue:

1. Stringere per ridurre l'altezza della fiamma (-)
2. Allentare per aumentare l'altezza della fiamma (+);
3. Con i bruciatori accesi, ruotare le manopole di comando dalla posizione massima alla posizione minima per controllare la stabilità della fiamma.



Pulizia e manutenzione

Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia e/o manutenzione, scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica e attendere che si sia raffreddato.
Per mantenere il piano di cottura in buone condizioni, si raccomanda di rimuovere i residui di cibo dopo ogni utilizzo.

Pulizia del piano di cottura:
- Lavare le superfici del piano di cottura con acqua tiepida e/o un detergente neutro, risciacquare e asciugare accuratamente con un panno morbido o una pelle d daino.
- Il contatto prolungato con un'acqua calcarea o un detergente aggressivo può corrodere o macchiare le superfici in acciaio inox. I detergenti a base di cloro o ammoniaca e i detergenti con un alto contenuto di acidi causano danni irreparabili al piano di cottura. Prima di usare un prodotto, leggere attentamente l'etichetta per verificare che sia idoneo.
- Evitare il contatto prolungato con sostanze acide o alcaline come aceto, senape, sale o succo di limone.
- Si consiglia di asciugare prontamente eventuali versamenti (acqua, sugo, caffè, ecc.).
- Non utilizzare materiali di pulizia abrasivi e pagliette.
- Non usare pulitrici a vapore.
- Non utilizzare prodotti infiammabili.
- Le parti smaltate e il vetro vanno lavati con acqua tiepida e detergente neutro.

Pulizia e manutenzione dei bruciatori a gas

I supporti per le pentole e i bruciatori possono essere rimossi per facilitarne la pulizia.
1. Lavare a mano con acqua calda e un detergente delicato avendo cura di eliminare eventuali incrostazioni e controllando che le aperture del bruciatore non siano otturate. Il cappellotto interno del bruciatore (**D** a pagina 12) è realizzato in ottone e si scurisce naturalmente per effetto del riscaldamento. Pulirlo dopo ogni utilizzo con un prodotto specifico per l'ottone. Usare acqua calda e un detergente delicato per pulire il cappellotto esterno del bruciatore per wok (**C** a pagina 12). Non usare pagliette o prodotti abrasivi, perché questi materiali danneggerebbero i rivestimenti speciali delle superfici.
2. Risciacquare e asciugare accuratamente.
3. Riapplicare i bruciatori e i cappellotti nelle posizioni corrette.
4. Nel riposizionare i supporti per le pentole, assicurarsi che ognuno sia correttamente allineato con il rispettivo bruciatore.

Nota: le estremità delle candelette di accensione elettroniche e le termocoppie devono essere pulite regolarmente perché mantengano un corretto funzionamento. Pulirle molto accuratamente con un panno umido. Eventuali residui secchi vanno rimossi delicatamente con uno stuzzicadenti.

Per evitare di danneggiare le candelette di accensione elettroniche, usare il piano di cottura solo con i bruciatori e i supporti per le pentole correttamente in posizione.

Guida alla ricerca guasti

Se il piano di cottura non funziona correttamente, verificare i punti seguenti prima di contattare il Centro Assistenza Clienti.

Problema: il bruciatore non si accende o la fiamma non è stabile. Controllare che:

1. Non vi siano interruzioni nell'impianto elettrico o del gas e la manopola di comando sia ruotata nella posizione corretta.
2. La bombola del gas non sia esaurita.
3. Le aperture del bruciatore non siano ostruite.
4. L'estremità della candeletta di accensione elettronica sia pulita.
5. Tutti i componenti del bruciatore siano correttamente in posizione.

Problema: la fiamma si spegne. Controllare che:

1. Durante l'accensione, la manopola di comando sia stata premuta correttamente e per il tempo necessario ad attivare la termocoppia di sicurezza.
2. Le aperture del bruciatore verso la termocoppia non siano ostruite.
3. L'estremità della termocoppia sia pulita.

Problema: le pentole sono instabili. Controllare che:

1. La base della pentola sia perfettamente piatta.
2. La pentola sia al centro del bruciatore.
3. I supporti per le pentole siano posizionati correttamente con tutti i piedini in gomma inseriti.

Se il problema persiste dopo avere eseguito questi controlli e avere spento e riacceso il piano di cottura, contattare il Centro Assistenza Clienti al n. 00800-3810-4026.

Servizio Assistenza Tecnica

Prima di contattare il Centro Assistenza Clienti, provare a risolvere da soli il problema effettuando i controlli descritti nella "Guida alla ricerca guasti".

- Se il problema persiste, chiamare il numero 00800-3810-4026. Prepararsi a fornire le seguenti informazioni:
- Una breve descrizione del problema.
- Il numero di serie e il modello dell'apparecchio.
- Il codice di assistenza (il numero che segue la parola "Service" sulla targhetta matricola applicata sul fondo del piano di cottura); il codice di assistenza è riportato anche sul libretto di garanzia.
- Il proprio nome, indirizzo completo (incluso il CAP) e numero di telefono.

Nota: in caso di problemi con il piano di cottura, il mancato ricorso al servizio di assistenza potrebbe compromettere gravemente la sicurezza e la qualità dell'apparecchio.

SERVICE 0000 000 00000

FOR THE WAY IT'S MADE.

Whirlpool Europe S.r.l. - Socio Unico
Viale G.Borghi, 27 - 21025 Comerio (VA)
Tel. +39 0332 759111 – Fax +39 0332 759268
www.whirlpool.eu

Stampato in Italia
06/16

400010887315