

Инструкции по эксплуатации

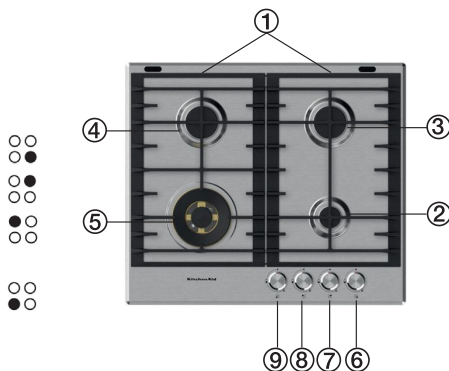
KitchenAid

Данную инструкцию можно загрузить на веб-узле: www.kitchenaid.eu

Описание прибора и символы	4
Использование горелок	4
Практические советы по использованию газовой плиты.	5
Установка решеток-подставок для посуды	5
Расстояния между вытяжным устройством и элементами плиты (мм)	6
Форсунки	6
Меры предосторожности и общие рекомендации	7
Охрана окружающей среды	8
Заявление о соответствии ЕС	
Установка	9
Подключение к газораспределительной сети	9
Подключение к электросети	10
Установка	10
Настройка на различные типы газа	11
Замена форсунок	11
Установка горелки типа WOK	12
Регулирование минимального пламени кранов	12
Чистка и уход	13
Уход за газовыми горелками	13
Руководство по устранению неисправностей	14
Послепродажное обслуживание	14

Описание прибора и символы

1. Съемные решетки под посуду
2. Вспомогательная горелка
3. Полубыстрая горелка
4. Полубыстрая горелка
5. Профессиональная многоконтурная горелка Wok
6. Регулировочная ручка вспомогательной горелки
7. Регулировочная ручка полубыстрой горелки
8. Регулировочная ручка профессиональной многоконтурной горелки Wok
9. Регулировочная ручка полубыстрой горелки



Символы

Стандартные горелки

- Выкл
- 🔥 Максимальное пламя
- 🔥 Минимальное пламя

Профессиональная горелка

- Выкл
- 🔥 Максимальное пламя внешнего контура/максимальное пламя внутреннего контура
- 🔥 Минимальное пламя внешнего контура/минимальное пламя внутреннего контура
- 🔥 Максимальное пламя внутреннего контура/внешний контур выключен
- 🔥 Минимальное пламя внутреннего контура/внешний контур выключен

Использование горелок

Включение горелок:

1. Поверните соответствующую регулировочную ручку против часовой стрелки и установите отметку напротив символа максимального пламени 🔥.
2. Для включения горелки нажмите на регулировочную ручку.
3. После того как горелка зажглась, держите ручку нажатой в течение 5 секунд, чтобы активизировать термopару безопасности каждой горелки. В случае непроизвольного угасания пламени (порыв воздуха, кратковременный перебой в подаче газа, попадание жидкости и пр.) термopара перекроет подачу газа к горелке.

Для включения профессиональной горелки:

1. Для одновременного включения обоих контуров поверните ручку против часовой стрелки в положение, соответствующее

максимальному пламени внутреннего и внешнего контуров, и надавите на нее, чтобы зажечь горелку.

2. Для того чтобы оставить включенным только внутренний контур, надавите на ручку и поверните ее против часовой стрелки в положение, соответствующее максимальному пламени внутреннего контура и выключенному внешнему контуру.

Если горелка не загорится в течение 15 секунд, выключите ее и проверьте, правильно ли установлены пламерассекатели. Повторите попытку не ранее чем через минуту.

Если горелка потухла после отпущения ручки, термopара не сработала. Подождите не менее минуты и повторите сначала пп. 1-3.

Практические советы по использованию газовой плиты.

В целях оптимального использования вашей плиты изучите инструкцию.

- Используйте кастрюли с диаметром дна, подходящим к размеру горелки (см. таблицу на этой странице).
- Используйте кастрюли с плоским дном на всех конфорках, кроме многоконтурной конфорки Wok.
- Во время приготовления пищи не наливайте слишком много воды и пользуйтесь крышкой.
- Убедитесь, что кастрюля полностью помещается на решетке под посуду, не выступая за ее пределы.

Никогда не используйте:

- Чугунные кастрюли, каменные решетки или терракотовую посуду, поскольку они могут повредить решетки под посуду.
- проводники типа металлических сеток и пр.
- Две горелки одновременно под одной емкостью, например, утятницей.

Внимание:

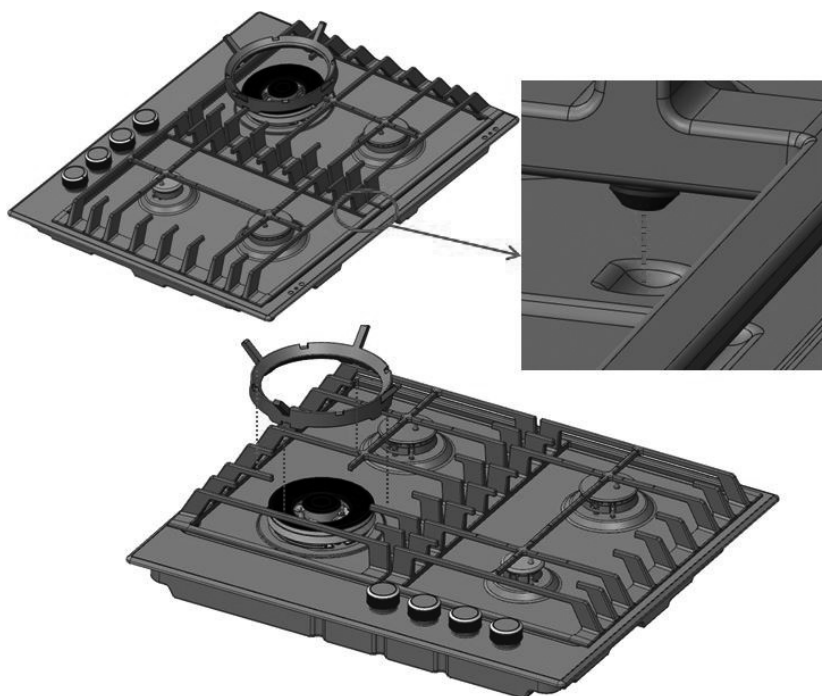
Чтобы не оцарапать плиту, не ставьте и не перемещайте по ней перевернутые вверх дном решетки под посуду.

В противном случае стеклокерамическая панель может быть повреждена или разбита, ставя под угрозу безопасность вашего прибора.

Горелка	Ø Кастрюли
многоконтурная wok	от 24 до 30 см
мощная	от 24 до 26 см
средней мощности	от 16 до 22 см
вспомогательная	от 8 до 14 см

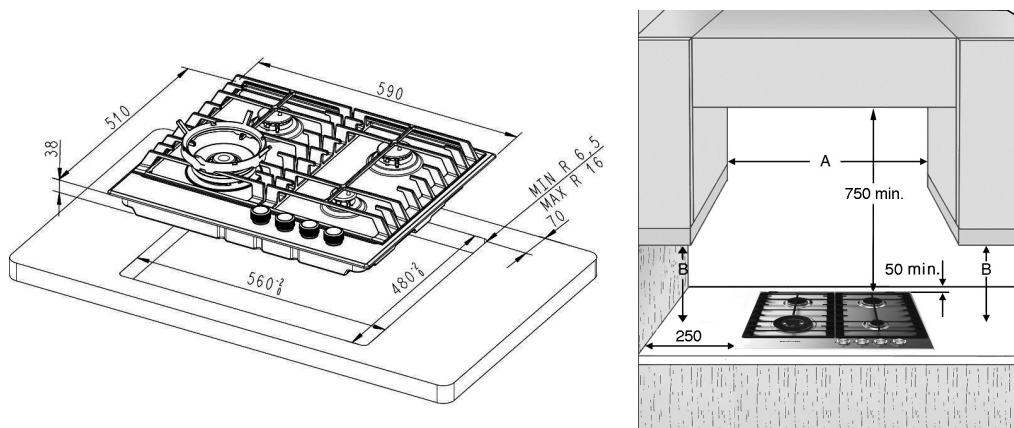
Установка решеток-подставок для посуды

Установите решетки-подставки для посуды, вставив резиновые ножки, расположенные с их нижней стороны, в отверстия на металлической поверхности варочной панели.



Расстояния между вытяжным устройством и элементами плиты (мм)

Если над газовой плитой будет устанавливаться вытяжное устройство, ознакомьтесь с инструкциями его установки для определения правильной высоты над плитой.



Примечание: Если расстояние "А" между навесными шкафами составляет от 600мм до 730мм, то высота "В" должна быть как минимум 530мм.

Если расстояние "А" между навесными шкафчиками больше, чем ширина газовой плиты, высота "В" должна быть как минимум 400 мм.

Форсунки

Категория IIH3+

Тип использ. газа	Тип горелки	Катег. форсунки	Номинальн. приток тепла кВт	Номинальн. расход	Сокращенн приток тепла кВт	Давление газа (мбар)		
						мин.	ном.	Макс.
ПРИРОДНЫЙ ГАЗ (метан) G20	2 кольца	149H3	4,0	381 l/h	2,20	17	20	25
	полубыстр	97A	1,75	167 l/h	0,35			
	вспомогат	78C	1,00	95 l/h	0,30			
СЖИЖЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ГАЗ (Бутан) G30	2 кольца	100	4,00	291 g/h	1,90	20	28-30	35
	полубыстр	66A	1,75	127 g/h	0,35			
	auxiliary	50A	1,00	73 g/h	0,30			
СЖИЖЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ГАЗ (Пропан) G31	2 кольца	100	4,00	286 g/h	1,90	25	37	45
	полубыстр	66A	1,75	125 g/h	0,35			
	вспомогат	50A	1,00	71 g/h	0,30			

Тип использ. газа	Конфигурация 4 горелок 2С 4кW	Номинальн. приток тепла кВт	Номинальн. приток тепла кВт	Требуемый воздух (куб.м.) Для сгорания 1 куб.м. газа
G20 20 мбар	2C-2SR - IAUX	8,50	810 l/h	9,52
G30 28-30 мбар	2C-2SR - IAUX	8,50	618 g/h	30,94
G31 37 мбар	2C-2SR - IAUX	8,50	607 g/h	23,80

Мощность: 230 В - 50 Гц

Меры предосторожности и общие рекомендации

В целях оптимального использования вашей плиты тщательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации и сохраняйте его для дальнейшей консультации.

- Это руководство действительно только для стран, чей символ указан на паспортной табличке.
- Упаковка (пластиковые пакеты, пенополиуретан и т.д.) представляет потенциальную опасность для детей и требует бережного обращения.
- **Перед установкой проверьте прибор на отсутствие повреждений, полученных во время доставки, затем снимите всю защитную упаковку и пленку.**
- **Данная плита (кат. 3) предназначена исключительно для приготовления пищи в домашних условиях. Любое другое использование (например, для обогрева помещения) считается неприемлимым и опасным.**
- **Установка и подключение данного прибора к газораспределительной или электросети должно осуществляться квалифицированным специалистом в рамках действующего законодательства.**
- **Данный прибор должен быть установлен в соответствии с действующими нормативами и может быть использован только в хорошо вентилируемых помещениях. Перед установкой и использованием внимательно прочтите инструкцию.**
- **Предварительно установленный штуцер подключения к газораспределительной сети и давление газа указаны на паспортной табличке, наклеенной снизу. В случае использования другого типа газа, действуйте согласно параграфу «Настройка на разные типы газа» на стр. 11.**

Примечание:


- Неправильное размещение решеток под посуду может поцарапать плиту. Во избежание этого убедитесь, что решетки опираются на плиту только резиновыми ножками, находящимися на ее нижней стороне и не царапают плиту.
- На стеклокерамической панели не используйте:
 - чугунные решетки, посуду из терракоты.
 - проводники тепла (напр. металлические сетки).
 - две горелки под одной емкостью.
- В случае длительного использования может возникнуть необходимость в дополнительной вентиляции (путем открывания окна или увеличения мощности вытяжного устройства)

Внимание

- Не допускайте детей к включенной плите и не позволяйте им играть с регулировочными ручками или другими частями прибора.
- Данный прибор не рассчитан на пользование людьми (включая детей) с ограниченными умственными и моторными способностями или людьми с отсутствием опыта и знаний по его применению, за исключением случаев, в которых они были проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с решетками под посуду. Резиновые ножки на тыльной стороне могут быть проглочены маленькими детьми и вызвать серьезные травмы или удушье.
- Перед повторным размещением решеток под посуду на панели удостоверьтесь в наличии всех резиновых ножек.
- После того как вы закончили пользоваться плитой, удостоверьтесь, что все регулировочные ручки выключены, и закройте кран подачи газа.
- Ни в коем случае не допускайте засорения вентиляционных отверстий на тыльной стороне прибора.

Охрана окружающей среды


Упаковка

Упаковочный материал пригоден к стопроцентному вторичному использованию и отмечен соответствующим символом . Обращайтесь с ответственностью с упаковочными материалами.

Прибор

Данный прибор изготовлен в соответствии с Европейскими Директивами 2012/19/ЕС и Директивами по использованию электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечивая правильную утилизацию данного прибора вы сможете предотвратить потенциально опасные последствия для окружающей среды и здоровья человека.



Символ  на приборе или на сопроводительной документации означает, что данный прибор не входит в категорию бытовых отходов и что он должен быть сдан в специальный пункт приемки электрических и электронных товаров в соответствии с местными нормативами по сбору отходов. За подробностями обращайтесь в местные органы власти.

Заявление о соответствии ЕС

Прибор спроектирован, построен и реализован в соответствии с:

- требованиями по технике безопасности Директивы ЕС "Газовые приборы" 2009/142/CE (заменяет Директиву ЕЭС 90/396);
 - требованиями по технике безопасности Директивы "Низковольтное оборудование" 2006/95/CE (заменяет Директиву 73/23/CEE с последующими изменениями);
 - требованиями по защите Директивы "Электромагнитная совместимость" 2004/108/CE;
- Настоящая варочная панель пригодна для контакта с пищевыми продуктами и соответствует требованиям Регламента (ЕС) 1935/2004.

Данное изделие соответствует требованиям к экодизайну Европейского регламента № 66/2014 согласно европейскому стандарту EN 30-2-1.

Установка

Техническая информация для специалиста, выполняющего установку

- Это изделие можно встраивать в столешницу толщиной от 20 до 40 мм.
- Если планируется установка духового шкафа под варочной панелью, необходимо установить разделительную перегородку с минимальной площадью равной варочной панели. Данная разделительная перегородка должна находиться на расстоянии максимум 150 мм от поверхности столешницы и, в любом случае, минимум 20 мм от днища варочной панели.

В случае установки встроенного духового шкафа под варочной панелью, рекомендуется установить духовой шкаф с системой охлаждения производства компании KitchenAid. Производитель снимает с себя любую ответственность при установке духового шкафа другой марки.

Перед установкой, убедитесь, что:

- Предупреждение: принимая во внимание вес изделия рекомендуется проводить установку в присутствии двух специалистов.
- Местные условия подачи газа (тип и давление) соответствуют параметрам варочной панели (см. информацию на табличке с техническими данными и в

таблице «Форсунки»).

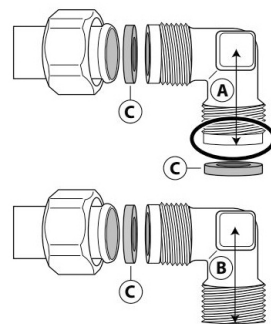
- Обшивка панелей мебельных модулей или других приборов, которые соприкасаются с варочной панелью, выполнена из термостойкого материала, в соответствии с местным законодательством.
- Вывод паров, образовавшихся вследствие приготовления, происходит с помощью вытяжки или посредством электровентиляторов настенного или оконного типа.
- Естественная циркуляция воздуха происходит через проем, с полезной площадью поверхности не менее 100 см², со следующими характеристиками:
 - Постоянный проем в помещении, где необходимо обеспечить вентиляцию, с внешним выходом;
 - Спроектированный таким образом, чтобы входное отверстие не закрывалось ни снаружи, ни изнутри, даже непроизвольно;
 - Убедитесь, что установка защитных пластмассовых решеток, металлической сетки и т.д., не уменьшит поверхность вентиляционного проема;
 - Расположено на уровне пола и установлено таким образом, чтобы не нарушать функционирование вытяжки.

Подключение к системе подачи газа

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Эта операция должна выполняться квалифицированным техническим специалистом.

- Система подачи газа должна удовлетворять местным нормативам.
- В прилагаемой спецификации национальных нормативов техники безопасности приведены соответствующие требования, действующие в некоторых странах. Если информация по вашей стране отсутствует, обратитесь за разъяснениями к лицу, выполняющему установку.
- Подсоединение варочной панели к трубе системы газоснабжения или к баллону с газом должно выполняться с использованием жесткой медной или стальной трубы с фитингами, соответствующими местным нормативам, или же с использованием шланга со сплошной поверхностью из нержавеющей стали, соответствующего местным нормативам. Максимальная длина шланга составляет 2 м.
- Подсоедините входящее в комплект поставки колено (A)* или (B)* ко входному патрубку варочной панели, установив входящую в комплект поставки шайбу (C) в соответствии со стандартом EN 549.

Используйте колено (A) в случае Франции и колено B в случае всех остальных стран.



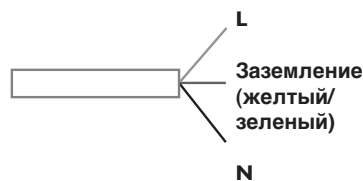
ВНИМАНИЕ! В случае использования шланга из нержавеющей стали он должен монтироваться так, чтобы не касаться никаких подвижных частей кухонной мебели. Шланг должен прокладываться в месте, в котором отсутствуют какие-либо препятствия, и быть доступным для осмотра по всей своей длине.

- После подключения к системе подачи газа проверьте отсутствие утечек газа, пользуясь мыльным раствором. После этого выполните розжиг горелок и для проверки стабильности пламени переведите ручки из максимального положения 🔥 в минимальное 🔥.

Подключение к электросети

Подключение плиты к электросети должен выполнять квалифицированный персонал в соответствии с действующими нормативами.

- Данные по напряжению и потребляемой мощности указаны на паспортной табличке.
- Прибор должен быть заземлен.
- При установке прибора рекомендуется использовать для защиты плиты двухполюсный выключатель с расстоянием между контактами минимум 3мм.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить на идентичный (типа H05V2V2-FT90 °C или H05RR-F). Для замены мы рекомендуем обращаться в Сервисный центр. Вы можете связаться с нами при помощи Центра Обслуживания Клиентов по тел. 00800-3810-4026.
- Не используйте кабельные удлинители.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный людям, животным и вещам, вызванный несоблюдением вышеуказанных требований.



Установка

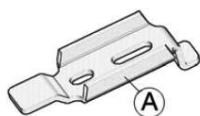
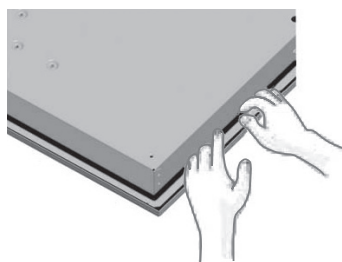


Очистите поверхность варочной панели по всему периметру и проложите вдоль него входящую в комплект поставку прокладку, как показано на рисунке.

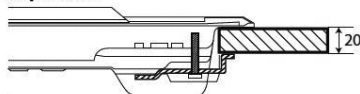
Установите варочную панель в выемку в столешнице, вырезанную по размерам, указанным в Руководстве.

Примечание: Электрический кабель питания должен иметь длину, достаточную для того, чтобы его вынуть сверху.

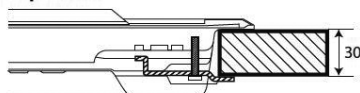
Для крепления варочной панели используйте скобы (A), входящие в комплект поставки. Вставьте скобы в соответствующие отверстия (они обозначены стрелкой) и закрепите их винтами в соответствии с толщиной столешницы (см. рисунки ниже).



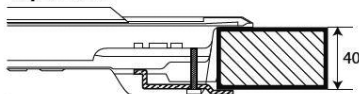
Топ 20 mm



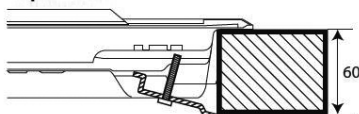
Топ 30 mm



Топ 40 mm



Топ 60 mm



Настройка на различные типы газа

При использовании типа газа, отличающегося от указанного на паспортной табличке и на оранжевой этикетке, наклеенной снизу панели, необходимо заменить форсунки; при наличии конфорки Wok нужно отрегулировать подачу воздуха (см. таблицу форсунок на стр. 6). Снимите оранжевую этикетку и храните ее вместе с инструкцией.

Используйте регуляторы давления, соответствующие давлению газа, указанному в таблице на стр. 6.

- Для замены форсунок обращайтесь в наш Сервисный Центр по тел. 00800-3810-4026 или к квалифицированному специалисту.

- В случае отсутствия нестандартных форсунок обращайтесь в наш Сервисный Центр по тел. 00800-3810-4026
- Отрегулируйте уровень минимального пламени кранов.

Примечание: при функционировании плиты на сжиженном газе (G30/G31) регулировочный винт должен быть закручен до упора. Если регулировочная ручка поворачивается с трудом, обратитесь в наш Сервисный Центр по тел. 00800-3810-4026, в случае действительного повреждения ручки она будет заменена.

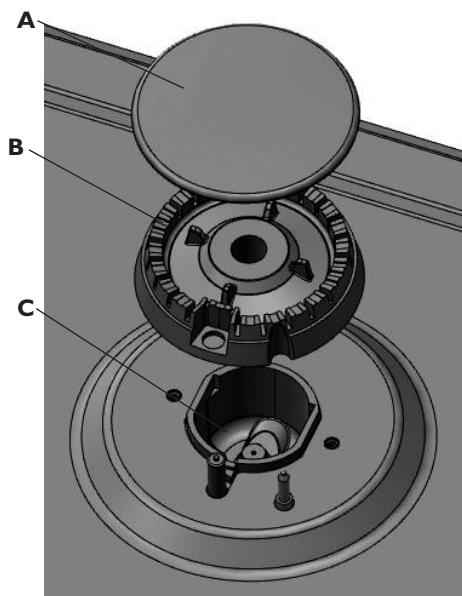
Замена форсунок

Примечание: см. таблицу на стр. 6 для выбора правильного типа форсунки.

Традиционные горелки (Т)

1. Снимите крышку (А).
2. Снимите пламярассекатель (В).
3. Открутите инжектор (С) торцевым гаечным ключом 7.
4. Установите вместо него инжектор, соответствующий новому типу газа,
5. Установите на место горелки и решетки-подставки для посуды.

Примечание: Перед установкой плиты не забудьте наклеить этикетку с данными калибровки газа, поставленную в комплекте с форсунками.



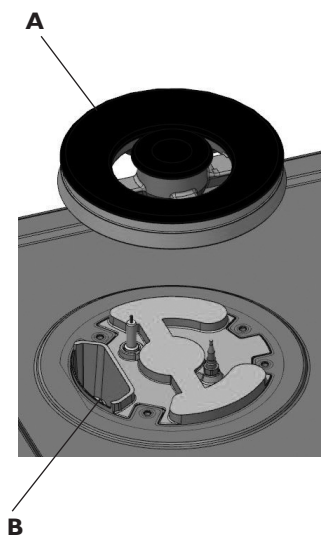
Замена инжекторов горелки WOK

Для замены инжекторов специальной горелки необходимо выполнить следующие действия:


1. Снимите пламярассекатель (A).
2. Открутите инжектор (B) торцевым гаечным ключом 7.
3. Замените инжекторы.
4. Установите на место пламярассекатель.

Примечание: убедитесь в том, что:

1. После замены пламярассекатель (A) правильно установлен на горелку.





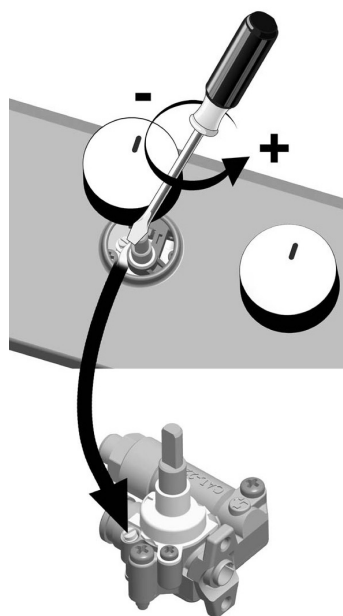
Регулирование минимального пламени кранов

При регулировании минимального пламени кран должен находиться в положении минимального пламени (символ минимального пламени) .

Не рекомендуется регулировать первичный воздух горелок.

Для корректного регулирования минимального пламени снимите регулятор и отрегулируйте винт, находящийся на кране, следуя нижеприведенным инструкциям:

1. затянуть для сокращения высоты пламени (-);
2. ослабить для увеличения высоты пламени (+);
3. при включенных горелках, переключить регуляторы с максимального положения  на минимальное положение  для проверки стабильности пламени.



Чистка и уход

Перед проведением любых операций по чистке варочной панели, отключите ее от электрической сети и дайте ей остыть.

Чтобы варочная панель всегда находилась в отличном техническом состоянии, очищайте ее после каждого использования, удаляя попавшие на нее остатки пищи.

Чистка поверхности варочной панели:

- Мойте поверхность варочной панели теплой водой и/или нейтральным моющим средством, затем ополаскивайте чистой водой и протирайте мягкой тряпкой или замшей.
- После продолжительного контакта с очень едкими моющими средствами на поверхностях из нержавеющей стали могут остаться пятна или появиться следы коррозии; моющие средства, содержащие хлор, его производные, аммиак, а также средства, отличающиеся сильной

кислотностью, могут причинить неустранимые повреждения варочной панели.

Рекомендуется перед использованием того или иного моющего средства внимательно ознакомиться с информацией на его этикетке, чтобы убедиться в его соответствии данному применению.

- Не допускайте продолжительного контакта поверхности варочной панели с кислыми и щелочными веществами, такими как уксус, горчица, соль, сахар, лимонный сок.
- Рекомендуется незамедлительно удалять попавшие на варочную панель брызги (воды, соусов, кофе и т.д.).
- Не пользуйтесь абразивными средствами и металлическими мочалками.
- Не пользуйтесь пароочистителями.
- Не пользуйтесь горючими веществами.
- Эмалированные и стеклянные детали следует промывать теплой водой и/или нейтральным моющим средством.

Уход за газовыми горелками

Для более легкой очистки снимите решетки под посуду и горелки.

1. Промойте горелки вручную в горячей воде со щадящим моющим средством для удаления въевшейся грязи, удостоверившись, что отверстия на горелках не засорены. Внутренний пламерассекатель (D), стр. 12, изготовлен из латуни и при нагревании начинает блестеть. Мойте его специальными продуктами для изделий из латуни каждый раз после использования. Используйте теплую воду со щадящим моющим средством для чистки наружного пламерассекателя горелки Wok (C) стр. 12. Не используйте абразивные вещества и металлические щетки, которые могут повредить специальные покрытия поверхностей.
2. Тщательно прополощите и высушите.

3. Поставьте горелки и пламерассекатели на их место.
4. При установке решеток удостоверьтесь, что вы поставили их на соответствующую горелку.

Примечание: свечи электроподжига в конфорках с электрозажиганием и термпары должны поддерживаться в чистоте. Регулярно чистите их влажной тканью. Засохшие остатки пищи необходимо тщательно удалять при помощи зубочистки или чего-то подобного.

Во избежание повреждений электрозажигания горелки и решетки под посуду должны всегда размещаться правильным образом.

Руководство по устранению неисправностей

Если плита не функционирует должным образом, то перед обращением в Сервисный Центр внимательно прочтите это руководство.

Горелка не загорается, или пламя неустойчиво? Удостоверьтесь, что:

1. не произошло сбоев в подаче газа или электричества, и что регулировочная ручка целиком повернута.
2. не прекратилась подача газа.
3. отверстия горелки не забиты.
4. свеча электроподжига чистая.
5. все части горелки правильно установлены.

Пламя тухнет? Удостоверьтесь, что:

1. вы нажали на ручку в течении установленного времени, необходимого для активации термопары безопасности.
2. отверстия горелки не засорены напротив термопары.
3. концевик термопары чистый.

Решетки под посуду не устойчивы?

Удостоверьтесь, что:

1. дно кастрюли совершенно плоское.
2. кастрюля размещена по центру горелки.
3. решетки под посуду правильно поставлены, резиновые ножки находятся с нужной стороны.

Если и после этого у вас возникают проблемы с включением и выключением плиты обратитесь в наш Сервисный Центр по тел. 00800-3810-4026.

Послепродажное обслуживание

Прежде чем обратиться в наш Сервисный Центр удостоверьтесь, что проблема не может быть решена при помощи руководства по устранению неисправностей.

1. Если неисправность невозможно устранить, обратитесь к нам по тел. 00800-3810-4026. Нам понадобится от вас некоторая информация, необходимая для устранения неполадки. Вас попросят сообщить следующее:
 - краткое описание неисправности
 - номер серии и модель прибора
 - Сервисный номер (номер, указанный после слова «SERVICE» на паспортной табличке, наклеенной снизу плиты.
 - Сервисный номер указан также в гарантийном талоне.
 - ваше имя, полный адрес с индексом города и номер телефона.

Примечание: Если вы не обратитесь к нам в случае неполадок с плитой, это может значительно повлиять на безопасность и качество данного прибора.

SERVICE 0000 000 00000



WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. - Viale Guido Borghi, 27
- 21025 COMERIO (Varese) ITALY
Виерлпул Юроп с.р.л. - Виале Гвидо Борги, 27 -
21025, Комерио (Варезе) ИТАЛИЯ
Вірпул Юроп с.р.л. – Віале Г. Боргі, 27, 21025 -
Комерио (Варезе), Італія

For Russia and CU countries:

Whirlpool CIS LLC

117105, Moscow, 9 Varshavskoe highway,
build.1B, 3rd Floor.

Call center in Russia: 8-800-100-57-31

For Ukraine:

"Whirlpool Ukraine" LLC

01601, Kyiv, ul.Shelkovichnaya, 42-44.

Hot Line in Ukraine: 0-800-501-15-00

Factory: Whirlpool Europe S.r.l.

Address: (21024) Biandronno Loc. Cassinetta (VA) – Italy

Завод: Виерлпул Юроп с.р.л.

Адрес: (21024) Бьяндронно Лок. Кассинетта (ВА)- Италия

Зауыт: Виерлпул Юроп с.р.л.

Мекен-жайы: (21024) Бьяндронно Лок. Кассинетта (ВА)- Италия

Завод: Вірлпул Юроп с.р.л.

Адреса: (21024) Бьяндронно Лок. Кассинетта (ВА)- Італія

Для России и стран Таможенного союза:

ООО «Виерлпул Си-Ай-Эс»

117105, г. Москва, Варшавское шоссе, дом 9, стр.1Б, 3 эт.

Телефон горячей линии в РФ: 8-800-100-57-31

Ресей және Кедендік одақ елдері үшін: «Виерлпул Си-Ай-Эс» ЖШҚ

117105, Мәскеу қаласы, Варшава тасжолы, 9-үй, 1Б-құрылыс, 3-қабат.

Ресей Федерациясындағы жедел желі телефоны: 8-800-100-57-31

Для України:

ТОВ «Вірлпул Україна»

01601, м. Київ, вул. Шовковична, 42-44.

Телефон гарячої лінії в Україні: 0-800-501-15-00



FOR THE WAY IT'S MADE.

Whirlpool Europe S.r.l.

Viale G. Borghi, 27 - 21025 Comerio (VA)

Phone 0332.759111 - Fax 0332.759268

www.whirlpool.eu

Printed in Italy

03/15

400010766434

