

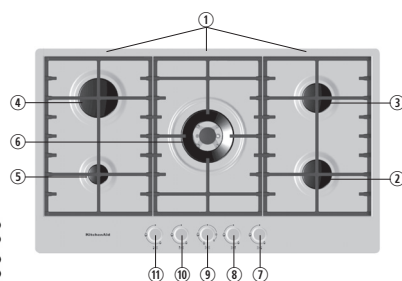
Руководство по эксплуатации

KitchenAid

Описание изделия и используемые символы	4
Использование горелок	4
Практические рекомендации по эксплуатации варочной панели	5
Расположение подставок для посуды и подставки для WOK (также в качестве упора)	5
Расстояния относительно вытяжки и кухонной мебели (мм)	6
Таблица инжекторов	6
Предупреждения и рекомендации	7
Советы по защите окружающей среды	8
Декларация соответствия ЕС	8
Установка	9
Подключение к системе подачи газа	9
Подключение к электрической сети	10
Установка	10
Переоборудование на работу с другим типом газа	11
Замена инжекторов	11
Замена инжектора в горелке WOK	12
Регулировка минимального пламени на газовых кранах	12
Уход и техническое обслуживание	13
Уход за газовыми горелками	13
Руководство по поиску неисправностей	14
Послепродажное обслуживание	14

Описание изделия и используемые символы

1. Съемные решетки-подставки для посуды
2. Горелка ускоренного действия
3. Горелка ускоренного действия
4. Быстродействующая горелка
5. Вспомогательная горелка
6. Профессиональная горелка WOK
7. Ручка управления горелкой ускоренного действия
8. Ручка управления горелкой ускоренного действия
9. Ручка управления профессиональной горелкой WOK
10. Ручка управления быстродействующей горелкой
11. Ручка вспомогательной 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

Чтобы зажечь одну из горелок:

1. Поверните соответствующую ручку управления против часовой стрелки до символа максимального пламени 🔥.
2. Чтобы зажечь газ на горелке, нажмите на ручку.
3. После того как газ на горелке воспламенится, продолжайте удерживать ручку нажатой еще примерно 5 секунд, чтобы дать нагреться предохранительной термопаре, которой оснащена каждая горелка. Термопара прерывает подачу газа на горелку в случае случайного гашения пламени (вызванного, например, порывом воздуха, временным отсутствием газа или попаданием пролившейся жидкости и т.д.).

Для включения профессиональной горелки:

1. Чтобы одновременно включить оба контура, поверните ручку против часовой стрелки на символ максимального пламени внешнего и

внутреннего контуров и нажмите ручку, чтобы зажечь горелку.

2. Чтобы продолжал гореть только внутренний контур, нажмите ручку и поверните ее по часовой стрелке на символ максимального пламени внутреннего контура и выключенного внешнего контура.

Если горелка не загорится в течение 15 секунд, выключите ее и проверьте правильность установки крышки горелки и пламярассекателя. Перед тем как предпринимать повторную попытку, подождите не менее 1 минуты.

Если пламя горелки гаснет при отпускании ручки, это означает, что термопара не нагрелась. Подождите не менее 1 минуты и затем снова повторите шаги 1-3.

Практические рекомендации по эксплуатации варочной панели

Для получения оптимальных результатов при использовании вашей варочной панели прочитайте настоящее руководство.

- Используйте посуду одинакового диаметра с горелкой (см. таблицу на этой странице)
- Используйте посуду с плоским дном, кроме как для подставки для WOK.
- Не используйте слишком много воды во время приготовления пищи и пользуйтесь крышкой.
- Обеспечьте, чтобы посуда полностью стояла на подставках для посуды и не выступала за их края.

Ни в коем случае не следует использовать:

- Чугунные кастрюли и сковородки, решетки из стеатита или керамическую посуду на варочной панели, поскольку они могут повредить подставки для посуды.

- Радиаторы, например, с металлической сеткой, или другие.
- Две горелки одновременно лишь с одной емкостью, например, рыбоваркой.

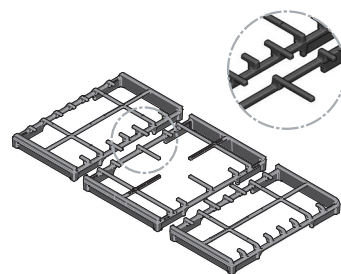
Внимание!

Не устанавливайте решетки-подставки обратной стороной и не тяните их по поверхности варочной панели во избежание ее повреждения.

Горелка	Ø дна посуды
WOK	от 24 до 26 см
быстродействующая	от 24 до 26 см
ускоренного действия	от 16 до 22 см
вспомогательная	от 8 до 14 см

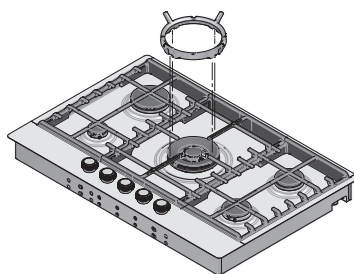
Расположение подставок для посуды и подставки для WOK (также в качестве упора)

Чтобы расположить подставки для посуды, сначала выровняйте их с горелками, а затем зафиксируйте в окончательном положении, стараясь не поцарапать металлическую поверхность подставки. Для лучшего выравнивания расположите одну решетку ровно относительно другой.

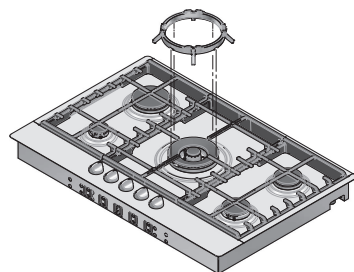


Данная варочная панель имеет горелки различного диаметра. Для обеспечения более эффективной работы горелки соблюдайте вышеуказанные практические советы.

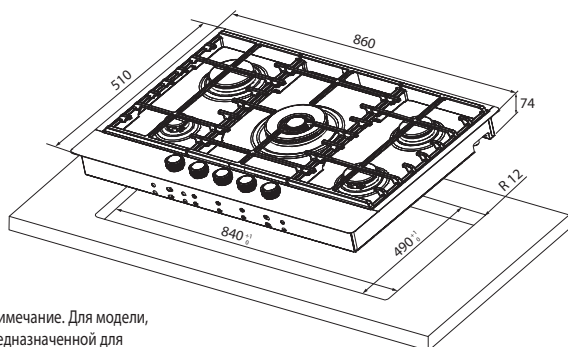
Для посуды с выпуклым дном (WOK) используйте решетку, поставляемую в комплекте, которую следует устанавливать только на горелку WOK, придерживаясь показанной ориентации (более длинными пальцами вверх).



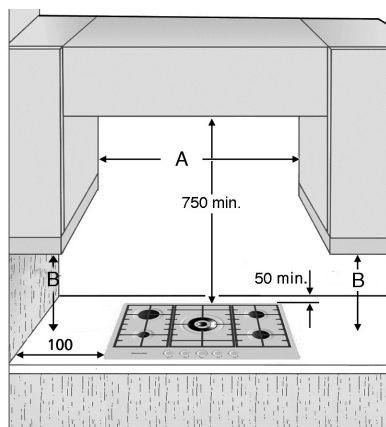
Если на горелке WOK необходимо использовать посуду большего диаметра, чем 26 см, используйте адаптер для WOK в перевернутом виде, как показано на рисунке слева (более длинными пальцами вниз). В противном случае может повредиться металлическая поверхность варочной панели.



Расстояния относительно вытяжки и кухонной мебели (мм)



Примечание. Для модели, предназначенной для полууглопленного монтажа, не требуется 1,5-мм фрезеровка.



Примечание: Если расстояние "А" между настенными кухонными шкафчиками составляет от 600 мм до 730 мм, высота "В" должна быть не менее 530 мм. Если расстояние "А" между настенными шкафчиками больше, чем ширина варочной панели, высота "В" должна быть не менее 400 мм.

Таблица инжекторов

КАТЕГОРИЯ II2N3

Тип используемого газа	Тип горелки	Маркировка инжекторов	Номинальная тепловая мощность, кВт	Номинальный расход	Пониженная тепловая мощность, кВт	Давление газа, мбар		
						мин.	номин.	макс.
ПРИРОДНЫЙ ГАЗ (метан) G20	2-контурная	125+71	6,00	571 л/ч	1,50	17	20	25
	Внутренний ряд	71	0,80	76 л/ч	0,30			
	Быстродействующая	125	3,00	286 л/ч	0,70			
	Ускоренного действия	97	1,75	167 л/ч	0,40			
	Вспомогательная	78	1,00	95 л/ч	0,30			
СЖИЖЕННЫЙ ГАЗ (бутан) G30	2-контурная	80+46	6,00	436 г/ч	1,50	20	28-30	35
	Внутренний ряд	46	0,80	58 г/ч	0,30			
	Быстродействующая	85	3,00	218 г/ч	0,70			
	Ускоренного действия	66	1,75	127 г/ч	0,40			
	Вспомогательная	50	1,00	73 г/ч	0,30			
СЖИЖЕННЫЙ ГАЗ (пропан) G31	2-контурная	80+46	6,00	429 г/ч	1,50	25	37	45
	Внутренний ряд	46	0,80	57 г/ч	0,30			
	Быстродействующая	85	3,00	214 г/ч	0,70			
	Ускоренного действия	66	1,75	125 г/ч	0,40			
	Вспомогательная	50	1,00	71 г/ч	0,30			

Тип используемого газа	Конфигурация модели 5 горелок 2С 4,8 кВт	Номинальная тепловая мощность, кВт	Общий номинальный расход газа	Воздух (м ³), необходимый для сгорания 1 м ³ газа
G20 20 мбар	2С-1R-2SR -1AUX	13,50	1286 л/ч	9,52
G30 28-30 мбар	2С-1R-2SR -1AUX	13,50	981 г/ч	30,94
G31 37 мбар	2С-1R-2SR -1AUX	13,50	964 г/ч	23,80

Электропитание: 220-240 В ~ 50/60 Гц 0,6 Вт

Предупреждения и рекомендации

Для того чтобы результаты использования варочной панели оказались максимально эффективными, внимательно прочитайте настоящее руководство и сохраняйте его для консультаций в будущем.

- Данное руководство действительно только для тех стран, символы которых указаны на табличке технических данных варочной панели.
- Упаковочные материалы (пластиковые пакеты, элементы из полиуретана и др.) представляют собой потенциальную опасность для детей и, следовательно, подлежат немедленной утилизации.
- **Убедитесь, что прибор не получил повреждений при транспортировке; перед установкой снимите с него всю защитную упаковку и пленку.**
- **Данная варочная панель (кат. 3) предназначена исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях. Любое другое использование (например, для обогрева помещений) должно рассматриваться как ненадлежащее и опасное.**
- **Установка настоящего прибора и его подключение к сети электропитания и системе подачи газа должны выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормативами.**
- **Настоящий прибор должен быть установлен согласно действующим стандартам и использоваться только в хорошо вентилируемом помещении. Прежде чем начать устанавливать и эксплуатировать данный прибор, прочитайте настоящее руководство.**
- **Тип газа, на который отрегулирован прибор, и давление подачи газа указаны на этикетке, расположенной на нижней стороне варочной панели. В случае использования другого типа газа см. раздел “Переоборудование на работу с другим типом газа” на странице 11.**

Примечание:

- Неверно установленные решетки-подставки под посуду могут поцарапать поверхность варочной панели. Во избежание этого следите за тем, чтобы единственными частями решеток-держателей для посуды,

касающимися поверхности варочной панели, были резиновые ножки, расположенные с их нижней стороны; кроме того, не тяните решетки по поверхности варочной панели.


- Не используйте на стеклокерамической поверхности:
 - Чугунные решетки, керамическую посуду.
 - Тепловые конвекторы (например, металлические сетки).
 - Не ставьте одну кастрюлю сразу на две горелки.
- В случае продолжительного использования может понадобиться дополнительная вентиляция (откройте окно или включите вытяжку на повышенную мощность).

Предупреждение

- При использовании варочной панели не подпускайте к ней детей и не разрешайте им играть с ручками управления горелками или другими частями прибора.
- Данный прибор не предназначен для эксплуатации лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта и знаний. Указанные лица могут пользоваться прибором только в том случае, если они были предварительно подготовлены или проинструктированы лицом, отвечающим за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с решетками-подставками для посуды. Маленькие дети могут случайно проглотить резиновые ножки, расположенные с нижней стороны решеток, и получить серьезную травму или задохнуться.
- Перед тем как устанавливать решетки-подставки для посуды на варочную панель, убедитесь, что резиновые ножки находятся на своих местах.
- Каждый раз по окончании использования варочной панели проверяйте, чтобы ручки управления горелками находились в положении “Выкл”, и закрывайте кран подачи газа на трубе или баллоне.
- никоим образом не перегораживайте вентиляционные отверстия, расположенные с задней стороны прибора.

Советы по защите окружающей среды


Упаковка

Упаковочный материал на 100% подлежит вторичной переработке, о чем свидетельствует соответствующий символ . Внимательно и ответственно относитесь к утилизации всех упаковочных материалов.

Изделие

Данное изделие промаркировано в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, вы сможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.



Символ  на самом изделии или сопроводительной документации указывает на то, что в случае утилизации данного прибора с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Просьба сдать этот прибор после его вывода из эксплуатации в специализированный центр по сбору электрического и электронного оборудования. Адреса таких центров можно получить в местных органах власти.

Декларация соответствия ЕС

Данный прибор разработан, произведен и выпущен в продажу в соответствии со следующими нормативными документами:

- правилами техники безопасности Директивы по газовым приборам 2009/142/ЕС (бывшей 90/396/ЕЕС);
- требованиями по технике безопасности Директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/ЕС (заменяющей собой Директиву 73/23/ЕЕС с последующими изменениями);
- требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости 2004/108/ЕЕС.

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

Установка

Техническая информация для персонала, выполняющего установку

- Данный прибор можно встраивать в столешницу толщиной от 30 мм до 70 мм.
- Если под варочной панелью не будет размещаться духовка, под варочной панелью следует установить теплоизолирующую панель для предотвращения ее выхода из строя и защиты содержимого кухонной мебели. Данная панель должна полностью закрывать нижнюю часть варочной панели и должна располагаться таким образом, чтобы был зазор не менее 15 мм между панелью и нижней частью варочной панели, но не более 150 мм до нижней части рабочей поверхности.
- Данная варочная панель предназначена для работы с любой духовкой семейства KitchenAid. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае установки духовки другого типа.
Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае установки духовки другого типа.

Перед тем как приступить к установке, убедитесь в том, что:

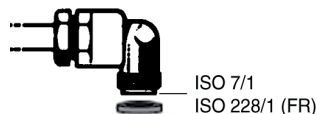
- **Предупреждение: варочная панель является тяжелой, и для ее установки требуются два человека.**

- Параметры газа (тип и давление) совместимы с калибровкой варочной панели (см. таблицу технических данных варочной панели и таблицу на стр. 6).
- Мебель и электробытовые приборы, расположенные рядом с варочной панелью, устойчивы к воздействию высокой температуры и соответствуют местным нормативам.
- Предусмотрено удаление продуктов сгорания из помещения с помощью вытяжки или электрического вентилятора, установленных на стене или в окне в соответствии с действующими нормативами.
- Обеспечивается естественная циркуляция воздуха через отверстие поперечным сечением не менее 100 см², которое должно удовлетворять следующим требованиям:
 - быть постоянным и доступным; быть выполненным в стене вентилируемого помещения и выходить наружу.
 - быть выполнено таким образом, чтобы его нельзя было даже по ошибке перегородить как изнутри, так и снаружи.
 - быть защищено пластиковой решеткой или металлической сеткой; при этом поперечное сечение отверстия не должно быть менее 100 см²
 - быть расположено таким образом, чтобы не препятствовать удалению продуктов сгорания.

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 нормам, или же с использованием шланга со сплошной поверхностью из нержавеющей стали, соответствующего местным нормам. Максимальная длина шланга составляет 2 м.
- Подключайте колено к магистральному патрубку варочной панели с использованием прокладки, отвечающей требованиям стандарта EN 549, как показано на рисунке.



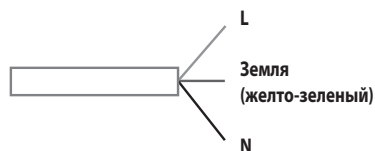
ВНИМАНИЕ! В случае использования шланга из нержавеющей стали он должен монтироваться так, чтобы не касаться никаких подвижных частей кухонной мебели. Шланг должен прокладываться в месте, в котором отсутствуют какие-либо препятствия, и быть доступным для осмотра по всей своей длине.

- 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 электрической сети

Подключение к электрической сети должно отвечать требованиям действующего законодательства и выполняться квалифицированным, компетентным лицом.

- Величины напряжения питания и потребляемой мощности указаны на табличке технических данных прибора.
- **Данный прибор должен быть обязательно заземлен.**
- **Мы рекомендуем при установке прибора подключать его к сети электропитания через двухполюсный размыкатель с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.**
- **В случае повреждения силового кабеля его следует заменить силовым кабелем такого же типа. Мы рекомендуем, чтобы эта операция выполнялась специалистами нашей сервисной службы. Обращайтесь в Центр технической поддержки потребителей по телефону 00800-3810-4026.**
- **Не используйте удлинители.**
- **Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за травмы людей или животных либо материальный ущерб, которые могут явиться следствием несоблюдения приведенных выше указаний.**



Установка

Прибор предназначен для установки в варочную панель, как показано на рисунке.

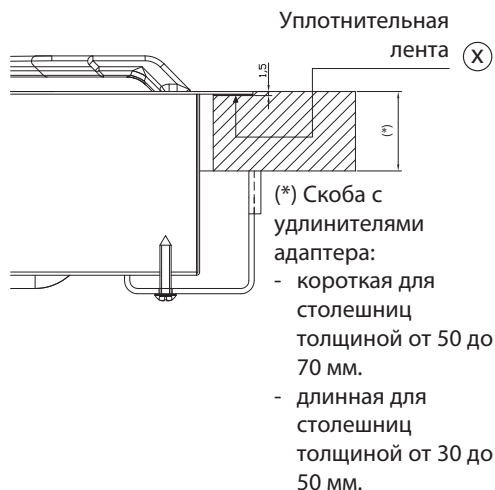
Примечание: Используйте специальные адаптеры под толщину столешницы.

Прежде чем вставлять варочную панель, уложите уплотнительную ленту (X) по всему периметру проема.

Для моделей, предназначенных для утопленного монтажа, следует выполнить фрезеровку на глубину 1,5 мм по периметру проема.

Фрезеровка не нужна для моделей, предназначенных для полуутопленного монтажа.

Установка допустима на разных материалах, таких как сталь, мрамор, конгломераты, синтетические материалы, дерево и ламинированное пластиком дерево, если они выдерживают температуру 90°C.



Переоборудование на работу с другим типом газа

Если вы используете тип газа, отличный от указанного в табличке технических данных и на оранжевой этикетке, расположенной на задней стороне варочной панели, вам необходимо заменить инжекторы; в случае горелки WOK отрегулируйте подачу первичного воздуха (см. таблицу инжекторов на странице 6).

Оранжевую этикетку следует снять и хранить вместе с руководством.

Используйте регуляторы давления, позволяющие обеспечить величины давления газа, приведенные на странице 6

- Для замены инжекторов обращайтесь в Центр технической поддержки потребителей по телефону 00800-3810-4026 или к квалифицированному электрику.
- По вопросу приобретения инжекторов, не входящих в комплект поставки,

обращайтесь в Центр технической поддержки потребителей по телефону 00800-3810-4026.

- Отрегулируйте положение кранов, соответствующее минимальной подаче газа.

Примечание: при использовании сжиженного нефтяного газа (G30/G31) обходной винт должен быть затянут до упора. Если после этого ручка управления поворачивается с трудом, обратитесь в наш Центр технической поддержки потребителей по телефону 00800-3810-4026; его специалисты произведут замену, предварительно убедившись в том, что кран поврежден.

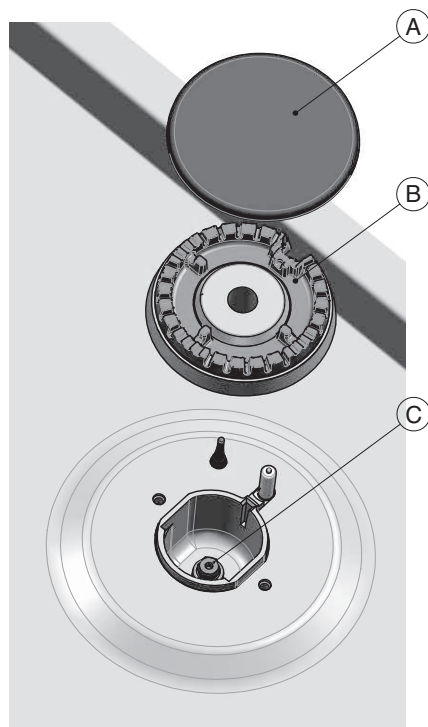
Замена инжекторов

Примечание: См. таблицу на странице 6 для определения необходимого типа инжектора.

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 варочной панели не забудьте наклеить калибровочную этикетку, поставляемую вместе с запасными инжекторами, на нижнюю сторону варочной панели.



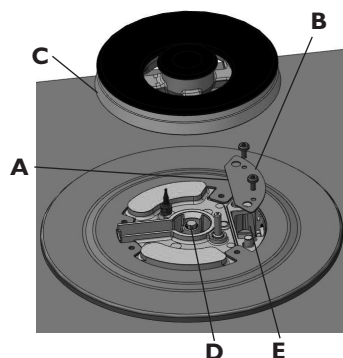
Замена инжекторов горелки WOK

Для замены инжекторов специальной горелки необходимо выполнить следующие действия:


1. Снимите пламярассекатель (С), винты (В) крепления крышки горелки (А) и саму крышку.
2. Открутите внутренний инжектор (D) торцевым ключом 7, а внешний инжектор (Е) гаечным ключом 7.
3. Замените инжекторы.
4. Установите на место крышку горелки, винты и пламярассекатель.



Примечание: убедитесь в том, что:

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

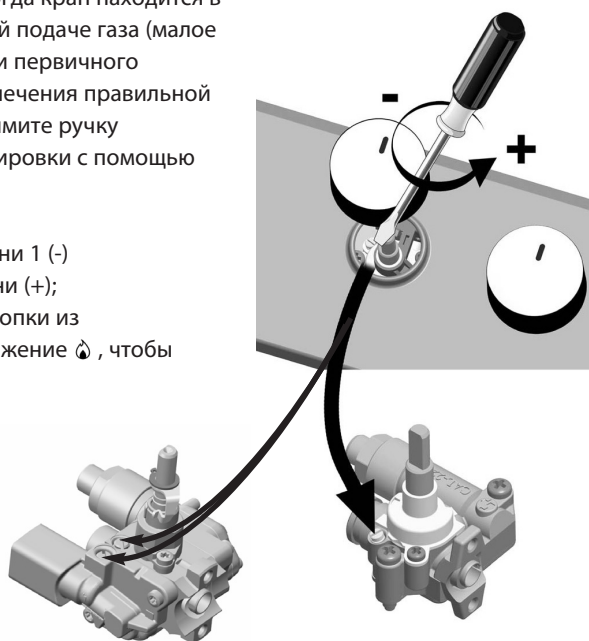


Регулировка минимального пламени на газовых кранах

Такая регулировка должна выполняться, когда кран находится в положении, соответствующем минимальной подаче газа (малое пламя) . Выполнения регулировки подачи первичного воздуха на горелки не требуется. Для обеспечения правильной регулировки минимальной подачи газа снимите ручку управления и выполните следующие регулировки с помощью расположенных на газовом кране винтов:

1. затяните для уменьшения высоты пламени 1 (-)
2. ослабьте для увеличения высоты пламени (+);
3. При включенных горелках поверните кнопки из максимального  в минимальное положение , чтобы проверить устойчивость пламени.

Завершив регулировку, снова закройте уплотнители с помощью замазки.



Уход и техническое обслуживание

Прежде чем выполнять чистку или техническое обслуживание, отключите варочную панель от электропитания и подождите, пока она остынет.

Для содержания варочной панели в идеальном состоянии удаляйте остатки пищи и чистите ее после каждого использования.

Чистка варочной панели:

- Поверхности варочной панели мойте слегка теплой водой и/или нейтральным моющим средством, ополаскивайте и вытирайте насухо мягкой тканью или замшей.
- Длительный контакт с жесткой водой или агрессивными моющими средствами может привести к коррозии или появлению пятен на поверхностях из нержавеющей стали; моющие средства, содержащие хлор и/или соединения хлора, аммиак или сильнокислые могут вызвать необратимое повреждение варочной панели. Перед любым использованием рекомендуется внимательно прочитать этикетку, чтобы убедиться в пригодности изделия.

- Не допускайте длительного контакта варочной панели с кислыми или щелочными веществами, такими как уксус, горчица, соль или лимонный сок.
- Рекомендуется немедленно вытирать пролитые жидкости (воду, соус, кофе и т.п.).
- Не пользуйтесь абразивными изделиями и металлическими мочалками.
- Не пользуйтесь пароочистителями.
- Не пользуйтесь горючими веществами.
- Все эмалированные и стеклянные детали следует промывать теплой водой и нейтральным моющим средством.

Уход за газовыми горелками

Для большего удобства чистки следует снять решетки-подставки для посуды и горелки.

1. Тщательно промойте все компоненты горячей водой с добавлением мягкого моющего средства; убедитесь, что вся приставшая грязь удалена, и отверстия на горелке не засорены. Внутренняя крышка горелки (D), на стр. 12, изготовлена из латуни и подвергается естественному шлифованию при нагревании. Чистите ее после каждого использования с помощью средства, специально предназначенного для чистки латунных изделий. Для чистки внешней крышки горелки вока используйте горячую воду и мягкое моющее средство (деталь C) на стр. 12). Ни в коем случае не используйте агрессивные средства или абразивные губки: они могут повредить специальные покрытия поверхностей.
2. Промойте под проточной водой и тщательно высушите
3. Установите на место горелки и крышки горелок; убедитесь в правильности их установки.

4. При установке на место решеток-подставок для посуды убедитесь в правильности их расположения относительно каждой горелки.

Примечание: В случае варочных панелей, оснащенных электронным розжигом и предохранительными термopарами, кончики устройств розжига и термopар следует регулярно и часто чистить для поддержания их в работоспособном состоянии. Тщательно прочищайте их влажной тканью. Остатки пищи следует удалять с помощью зубочистки или аналогичной принадлежности.

Во избежание выхода из строя устройств электронного розжига используйте варочную панель только в том случае, когда горелки и решетки-подставки для посуды правильно установлены на своих местах.

Поиск и устранение неисправностей

Если варочная панель не работает надлежащим образом, выполните перечисленные ниже проверки перед тем, как обращаться в наш Центр технической поддержки потребителей.

Горелка не загорается или ее пламя нестабильно Проверьте:

1. не прервана ли подача газа или электропитания, и полностью ли повернута ручка управления.
2. не закончился ли газ в баллоне.
3. не засорены ли отверстия на горелке.
4. не засорился ли кончик устройства электронного розжига.
5. правильно ли установлены все части горелки.

Пламя гаснет Проверьте:

1. оставалась нажатой ли ручка управления после ее поворота в течение времени, необходимого для нагрева предохранительной термопары.

2. не засорены ли отверстия горелки, выходящие на термопару.
3. не засорился ли кончик термопары.

Посуда стоит на варочной панели неустойчиво Проверьте:

1. является ли плоским и ровным дно посуды.
2. установлена ли посуда по центру горелки.
3. правильно ли расположены решетки-подставки, и на встали ли на свои места их резиновые ножки.

Если, несмотря на все эти проверки, и после выключения и повторного включения варочной панели неисправность остается, обратитесь в наш Центр технической поддержки потребителей по телефону 00800-3810-4026.

Послепродажное обслуживание

Прежде чем обращаться в Центр технической поддержки потребителей, проверьте, можно ли устранить проблему с помощью руководства по поиску и устранению неисправностей.

1. Если неисправность не исчезнет, позвоните нам по номеру 00800-3810-4026. Будьте готовы предоставить нам следующую информацию, которая понадобится для оказания вам помощи:
 - краткое описание неисправности;
 - серийный номер и номер модели прибора;
 - сервисный номер (номер, следующий после слова SERVICE на паспортной табличке, находящейся внутри прибора). Сервисный номер можно найти в гарантийном талоне;
 - ваше имя, полный адрес, включая почтовый индекс и номер телефона.

Примечание: Если вы не обратитесь к нам в случае неисправности варочной панели, это может подвергнуть серьезному риску безопасность и качество данного прибора.



WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. Socio Unico
Viale Guido Borghi, 27
21025 COMERIO (Varese) ITALY

Виерлпул Юроп с.р.л. единственним участником
Виале Гвидо Борги, 27
21025, Комерио (Варезе) ИТАЛИЯ

Виерлпул Юроп с.р.л. Жалғыз қатысушы
Виале Гвидо Борги, 27
21025, Комерио (Варезе) ИТАЛИЯ

Вірпул Юроп с.р.л. єдиний учасник
Віале Г. Борги, 27,
21025 – Комеріо (Варезе), ІТАЛІЯ

Factory: Whirlpool Europe S.r.l. Socio Unico
Address: (21024) Biandronno Loc. Cassinetta (VA) – Italy

Завод: Виерлпул Юроп с.р.л. единственним участником
Адрес: (21024) Бьяндронно Лок. Кассинетта (ВА) – Италия

Зауыт: Виерлпул Юроп с.р.л. Жалғыз қатысушы
Мекен-жайы: (21024) Бьяндронно Лок. Кассинетта (ВА) – Италия

Завод: Вірпул Юроп с.р.л. єдиний учасник
Адреса: (21024) Бьяндронно Лок. Кассинетта (ВА) – 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

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

For Ukraine:
"Whirlpool Ukraine" LLC
01601, Kyiv, ul. Shelkovichnaya, 42-44.
Hot Line in Ukraine: 0-800-501-15-00

Для України:
ТОВ «Вірпул Україна»
01601, м. Київ, вул. Шовковична, 42-44.
Телефон гарячої лінії в Україні: 0-800-501-15-00



FOR THE WAY IT'S MADE.

Printed in Italy
05/15

400010780625

