

GB

English

Operating Instructions

HOB

Contents

Operating Instructions,1
Warnings,2
Assistance,3
Description of the appliance,4
Installation,5
Start-up and use,8
Precautions and tips,8
Maintenance and care,9
Troubleshooting,9

PL

Polski

Instrukcja obsługi

PŁYTA

Spis treści

Instrukcja obsługi,1
Ostrzeżenia,2
Serwis Techniczny,3
Opis urządzenia,4
Instalacja,10
Uruchomienie i użytkowanie,14
Zalecenia i środki ostrożności,14
Konserwacja i utrzymanie,15
Anomalie i środki zaradcze,15

GB

Warnings

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Remove any liquid from the lid before opening it. Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

CAUTION: the use of inappropriate hob guards can cause accidents.

PL

Ostrzeżenia

UWAGA: To urządzenie oraz jego dostępne części silnie się rozgrzewają podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżyły się do urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem dorosłych. Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych bądź umysłowych, jak również osoby nieposiadające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeśli znajdują się one pod nadzorem innych osób lub jeśli zostały pouczone na temat bezpiecznego sposobu użycia urządzenia oraz zdają sobie sprawę ze związanych z nim zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Prace związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być wykonywane przez dzieci, jeśli nie są one nadzorowane.

UWAGA: Pozostawienie bez nadzoru na kuchence tłuszczów i olejów może być niebezpieczne i może spowodować pożar.

Nie należy NIGDY próbować ugasić płomieni/pożaru wodą; należy wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. pokrywką lub ognioodpornym kocem.

UWAGA: Ryzyko pożaru: nie pozostawiać przedmiotów na powierzchniach grzejnych.

Nie stosować nigdy oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

Usunąć ewentualne płyny na pokrywie przed jej otwarciem. Nie zamykać szklanej pokrywy (jeśli jest częścią wyposażenia), jeśli palniki gazowe lub płyta elektryczna są jeszcze rozgrzane.

Urządzenie nie jest przeznaczone do włączania przy użyciu zewnętrznego przekaźnika czasowego lub zdalnego systemu sterowania.

UWAGA: użycie niewłaściwych zabezpieczeń płyty może być przyczyną wypadków.

GB

Assistance

! Do not use the services of technician not authorised by the manufacturer.

Communicating:

- Type of trouble
- Appliance model (Mod.)
- Serial number (S/N)

This information is found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

PL

Serwis Techniczny

Podać:

- rodzaj usterki;
- model urządzenia (Mod.)
- numer seryjny (S/N)

Te ostatnie informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.

GB

Description of the appliance

Overall view

1. Support Grid for **COOKWARE**

2. **GAS BURNERS**

3. Control Knobs for **GAS BURNERS**

4. Ignition for **GAS BURNERS**

5. **SAFETY DEVICES**

- **GAS BURNERS** differ in size and power. Use the diameter of the cookware to choose the most appropriate burner to cook with.
- Control Knobs for **GAS BURNERS** for flame adjustment.
- **GAS BURNER IGNITION** enables a specific burner to be lit automatically.
- **SAFETY DEVICE** stops the gas flow if the flame is accidentally extinguished.

PL

Opis urządzenia

Widok ogólny

1. Ruszty do ustawiania **NACZYŃ DO GOTOWANIA**

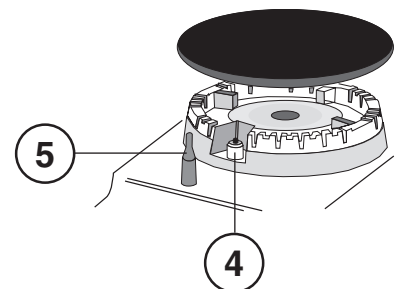
2. **PALNIKI GAZOWE**

3. Pokręta sterujące **PALNIKÓW GAZOWYCH**

4. Świeca zapłonowa **PALNIKÓW GAZOWYCH**

5. **URZĄDZENIE ZABEZPIEZAJĄCE**

- **PALNIKI GAZOWE** posiadają różne wymiary i moce. Należy wybrać ten palnik, który jest najbardziej odpowiedni dla średnicy używanego naczynia.
- Pokręta sterowania **PALNIKAMI GAZOWYMI** do regulowania płomienia.
- Świeca zapłonowa **PALNIKÓW GAZOWYCH** umożliwia automatyczne zapalenie wybranego palnika.
- **URZĄDZENIE ZABEZPIEZAJĄCE** w razie przypadkowego zgaśnięcia płomienia przerywa dopływ gazu.



Installation

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information for safe use, installation and care of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

! After unpacking the hob, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service.

! Keep packaging material out of the reach of children. Dispose it according to the rules for separate waste collection (see Precautions and tips).

! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

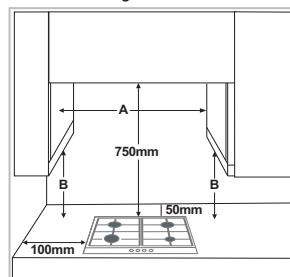
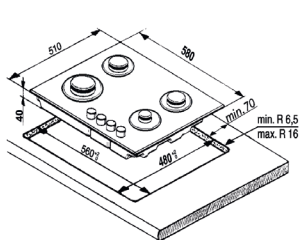
! The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.

! These instructions are only valid for the countries whose symbols is given on the data plate (under the hob).

- **Before installation, make sure that:**
 - **The local gas delivery conditions (nature and pressure) are compatible with the settings of the hob (see the rating plate and injector table).**
 - The outer surfaces of the furniture or appliances adjacent to the hob are heat resistant according to local regulations.
 - This appliance is not connected to a fume exhaust device. It shall be installed in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
 - Combustion products are discharged outdoors through specific hoods or wall and/or window mounted electrical fans.
- Intensive and prolonged use of the appliance may necessitate supplemental ventilation, e.g. opening a window or increasing the power of the air intake system (if present).

Fitting the appliance

The following precautions must be taken when installing the hob:



NOTE: If the distance "A" between the wall cabinets is between 600 mm and 730 mm, the height "B" must be a minimum of 530 mm. If the distance "A" between the wall cabinets is greater than the width of the hob, the height "B" must be a minimum of 400 mm.

In case of installation of a hood above the hob, please refer to the hood instructions for the correct distance.

- This product can be embedded in a worktop 20 to 50 mm thick.
- If there is no oven beneath the hob, insert a separator panel that has a surface at least equal to the opening in the work surface. This panel, that has to close completely the cutout in order to avoid any contact with the bottom part of the hob, must be positioned at a maximum distance of 150 mm below the upper surface of the work surface but, in no case less than 20 mm from the bottom of the hob. In the case that you intend to install an oven beneath the hob, make sure that it is manufactured by Whirlpool and equipped with a cooling system. The manufacturer declines all liability if another brand oven is installed beneath the hob.

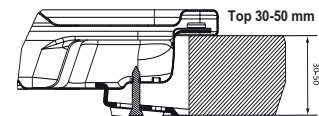
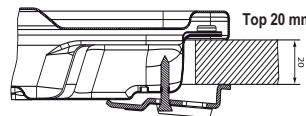
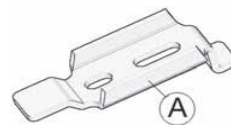
- After having cleaned the perimeter surface, apply the supplied gasket to the hob as shown in the figure.



Position the hob in the worktop opening made respecting the dimensions indicated in the Instruction.

NOTE: the power supply cable must be long enough to permit its upward extraction.

To secure the hob, use the brackets (A) provided with it. Fit the brackets into the relevant bores shown by the arrow and fasten them by means of their screws in accordance with the thickness of the worktop (see the following figures).

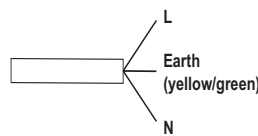


Electrical connection

! This operation must be performed by a qualified technician.

Hobs equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate (this is located on the lower part of the appliance).

The earth wire in the cable has a green and yellow cover. If the appliance is to be installed above a built-in electric oven, the electrical connection of the hob and the oven must be carried out separately, both for electrical safety purposes and to make extracting the oven easier.



Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate.

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains.

The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted).

by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

Before connecting to the power supply, make sure that:

- the appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- the socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate.
- the voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- the socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

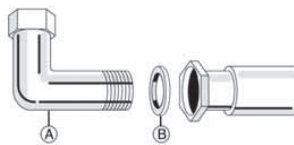
! This operation must be performed by a qualified technician.

The appliance should be connected to the main gas supply or to a gas cylinder in compliance with current national regulations. Before carrying out the connection, make sure the cooker is compatible with the gas supply you wish to use. If this is not the case, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas."



When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in Table 1 ("Burner and nozzle specifications"). This will ensure the safe operation and longevity of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

- The connection of the hob to the gas pipe network or gas cylinder must be made by means of a rigid copper or steel pipe with fittings complying with local regulations, or by means of a continuous-surface stainless steel hose complying with local regulations. Interpose gasket (B) in the elbow connection. The maximum length of the hose is 2 m.
- **FOR BELGIUM ONLY:** It is necessary to replace the elbow connection (A) on the appliance, with the one supplied (if present).



IMPORTANT: if a stainless steel hose is used, it must be installed so as not to touch any mobile part of the furniture. It must pass through an area where there are no obstructions and where it is possible to inspect it on all its length.

- After connection to the gas supply, check for leaks with soapy water. Light up the burners and turn the knobs from max position  to minimum position  to check flame stability.

Adapting to different types of gas

! This operation must be performed by a qualified technician.

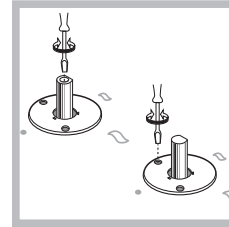
To adapt the hob to a different type of gas other than default type (indicated on the rating plate at the base of the hob or on the packaging), the burner nozzles should be replaced as follows:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a socket spanner of the appropriate size, and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 "Burner and nozzle characteristics").
3. Reassemble the parts following the above procedure in the reverse order.
4. Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Stickers are available from any of our Service Centres.

• Adjusting the burners' primary air
Does not require adjusting.

• Setting the burners to minimum

To ensure that the minimum setting is correctly adjusted, remove the knob and proceed as follows:



1. Adjust the adjustment screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady:

- tighten screw to reduce the flame height;
 - loosen screw to increase the flame height;
- The adjustment must be performed with the tap in minimum gas setting position.

2. Having adjusted the flame to the required low setting, while the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame does not go out.
3. Some appliances have a safety device (thermocouple) fitted. If the device fails to work when the burners are set to the low flame setting, increase this low flame setting using the adjusting screw.
4. Once the adjustment has been made, replace the seals on the by-passes using sealing wax or a similar substance.

! If the appliance is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.

! Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Stickers are available from any of our Service Centres.

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet pipe (in order to comply with current national regulations).

DATA PLATE

Electrical connections	see data plate
-------------------------------	----------------

ECODESIGN

This appliance conforms to the EU Regulation no. 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC. standard EN 30-2-1

Burner and nozzle specifications

GB

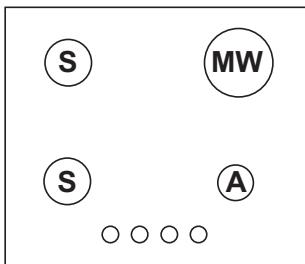
Table 1

CATEGORY I12H3+

TYPE OF GAS USED	TYPE OF BURNER	NOZZLE	RATED THERMAL FLOW RATE kW	RATED CONSUMPTION	REDUCED HEAT CAPACITY kW	GAS PRESSURE mbar		
						min.	rat.	max.
NATURAL GAS (Methane) G20	Semi-Rapid Auxiliary MW	95Z 72X 138A	1.65	157 l/h	0.40	17	20	25
			1.00	95 l/h	0.40			
			3.50	333 l/h	1.65			
NATURAL GAS G2.350	Semi-Rapid Auxiliary MW	121Y 95Y 190	1.65	231 l/h	0.40	10	13	16
			1.00	132 l/h	0.40			
			3.20	423 l/h	1.65			
NATURAL GAS G27	Semi-Rapid Auxiliary MW	98Y 77F1 155	1.65	203 l/h	0.40	16	20	23
			1.00	116 l/h	0.40			
			3.50	406 l/h	1.65			
LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Butane) G30	Semi-Rapid Auxiliary MW	62 47 87	1.65	127 g/h	0.40	25	37	45
			1.00	73 g/h	0.40			
			3.50	254 g/h	1.65			
LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Propane) G31	Semi-Rapid Auxiliary MW	62 47 87	1.65	125 g/h	0.40	25	37	45
			1.00	71 g/h	0.40			
			3.50	250 g/h	1.65			

Type of gas used	Model configuration 4 BURNERS	Rated thermal flow rate (kW)	Total rated consumption	Air required (m ³) for burning 1 m ³ of gas
G20 20 mbar	1MW - 2S -1A	7.80	743 l/h	9.52
G2.350 13 mbar	1MW - 2S -1A	7.50	992 l/h	6.85
G27 20 mbar	1MW - 2S -1A	7.80	906 l/h	7.90
G30/31 37 mbar	1MW - 2S -1A	7.80	567 g/h	30.94

ELECTRIC SUPPLY: 220-240V~ 50/60Hz 0,6W



642 THP W/IX/I
641 THP W/IX/I EE

Start-up and use

! The position of the corresponding gas burner is shown on every knob.

Gas burners

Each burner can be adjusted to one of the following settings using the corresponding control knob:

- Off
-  Maximum
- Minimum

To light one of the burners, hold a lit match or lighter near the burner and, at the same time, press down and turn the corresponding knob anti-clockwise to the maximum setting.

Since the burner is fitted with a safety device, the knob should be pressed for approximately 2-3 seconds to allow the automatic device keeping the flame alight to heat up.

Models are equipped with an ignition button incorporated into the control knob. If this is the case, the ignitor is present, but not the button. To light a burner, simply press the corresponding knob all the way in and then turn it in the counter-clockwise direction to the "High" setting, keeping it pressed in until the burner lights.

! If a flame is accidentally extinguished, turn off the control knob and wait for at least 1 minute before trying to relight it.

To switch off the burner, turn the knob in a clockwise direction until it stops (when reaches the "•" position).

Practical advice on using the burners

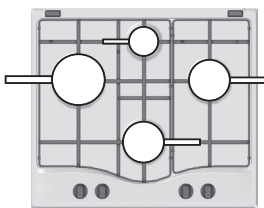
To ensure the burners operate efficiently:

- Use appropriate cookware for each burner (see table) so that the flames do not extend beyond the bottom of the cookware.
- Always use cookware with a flat base and a cover.
- When the contents of the pan reach boiling point, turn the knob to minimum.

Burner	Ø Cookware diameter (cm)
Semi Rapid (S)	16 - 24
Auxiliary (A)	8 - 14
Mini Wok (MW)	24 - 26

To identify the type of burner, refer to the designs in the section entitled, "Burner and Nozzle Specifications".

- For maximum stability, always make sure that the pan supports are correctly fitted and that each pan is placed centrally over the burner.
- Pan handles should be positioned in line with one of the support bars on the pan support grid.
- Pan handle should be positioned so not to protrude beyond the front edge of the hob.



greatest stability.

The more variable aspect in terms of pan stability can often be the pan itself, (or the positioning of that pan during use). Well balanced pans, with flat bases that are placed centrally over the burner, with the pan handles aligned with one of the support fingers obviously offer the

Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- **This is a class 3 built-in appliance.**
- **Gas appliances require regular air exchange to maintain efficient operation. When installing the hob, follow the instructions provided in the paragraph on "Positioning" the appliance.**
- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.**
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- Ensure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always make sure the knobs are in the "•"/"o" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having detached the plug from the mains.
- In case of malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (see Assistance).
- Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption.
- Use purely flat pots and pans.
- If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.

Maintenance and care

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the hob surface

- All the enamelled and glass parts should be cleaned with warm water and neutral solution.
- Stainless steel surfaces may be stained by calcareous water or aggressive detergents if left in contact for too long. Any food spills (water, sauce, coffee, etc.) should be wiped away before they dry.
- Clean with warm water and neutral detergent, and then dry with a soft cloth or chamois. Remove baked-on dirt with specific cleaners for stainless steel surfaces.
- Clean stainless steel only with soft cloth or sponge.
- Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.
- Do not use steam cleaning appliances.
- Do not use flammable products.
- Do not leave acid or alkaline substances, such as vinegar, mustard, salt, sugar or lemon juice on the hob.

Cleaning the hob parts

- Clean the enamelled and glass parts only with soft cloth or sponge.
- Grids, burner caps and burners can be removed to be cleaned.
- Clean them by hand with warm water and non-abrasive detergent, removing any food residues and checking that none of the burner openings is clogged.
- Rinse and dry.
- Refit burners and burner caps correctly in the respective housings.
- When replacing the grids, make sure that the panstand area is aligned with the burner.
- Models equipped with electrical ignition plugs and safety device require thorough cleaning of the plug end in order to ensure correct operation. Check these items frequently, and if necessary, clean them with a damp cloth. Any baked-on food should be removed with a toothpick or needle.

! To avoid damaging the electric ignition device, do not use it when the burners are not in their housing.

Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this happens, the tap must be replaced.

! This procedure must be performed by a qualified technician authorised by the manufacturer.

Troubleshooting

It may happen that the appliance does not function properly or at all. Before calling the service centre for assistance, check if anything can be done. First, check to see that there are no interruptions in the gas and electrical supplies, and, in particular, that the gas valves for the mains are open.

The burner does not light or the flame is not even around the burner.

Check whether:

- The gas holes on the burner are clogged.
- All the movable parts that make up the burner are mounted correctly.
- There are draughts near the appliance.

The flame dies in models with a safety device.

Check to make sure that:

- You pressed the knob all the way in.
- You keep the knob pressed in long enough to activate the safety device.
- The gas holes are not blocked in the area corresponding to the safety device.

The burner does not remain lit when set to minimum.

Check to make sure that:

- The gas holes are not blocked.
- There are no draughts near the appliance.
- The minimum setting has been adjusted properly.

The cookware is unstable.

Check to make sure that:

- The bottom of the cookware is perfectly flat.
- The cookware is positioned correctly at the centre of the burner.
- The pan support grids have been positioned correctly.

Instalacja

! Należy uważnie przeczytać instrukcję: zawierają one ważne informacje dotyczące instalacji, użytkowania i bezpieczeństwa.

! Ważnym jest, aby zachować niniejszą instrukcję do przyszłych konsultacji. W razie sprzedaży lub odsprzedaży przekazać ją ewentualnym nowym właścicielom urządzenia.

! Po rozpakowaniu płyty sprawdzić, czy nie została uszkodzona podczas transportu. W razie jakichkolwiek problemów skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem.

! Przechowywać opakowania w miejscu niedostępnym dla dzieci. Usuwać je zgodnie z zasadami selektywnej zbiórki odpadów (patrz Uwagi i zalecenia).

! Instalacja powinna zostać wykonana zgodnie z niniejszymi instrukcjami i przez personel zawodowo do tego przygotowany. Błędna instalacja może skutkować powstaniem szkód wobec osób, zwierząt lub rzeczy.

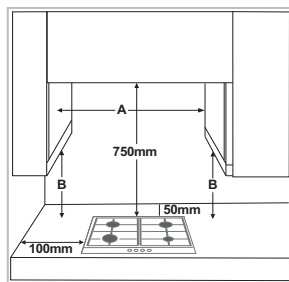
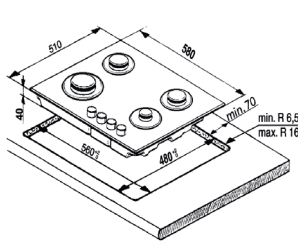
! Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności instalacyjnej urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.

! Niniejsze instrukcje obowiązują jedynie w krajach, których symbole umieszczono na tabliczce znamionowej (pod płytą).

- **Przed przystąpieniem do instalacji należy upewnić się, że:**
 - **Lokalne parametry dostarczanego gazu (rodzaj i ciśnienie) są zgodne z ustawionymi w płycie kuchennej (patrz: tabliczka znamionowa oraz tabela dysz).**
 - Zewnętrzne powierzchnie mebli lub urządzeń znajdujących się w pobliżu płyty kuchennej są odporne na ciepło zgodnie z przepisami lokalnymi.
 - Urządzenie nie jest podłączone do instalacji wyciągu gazów. Należy je zainstalować zgodnie z obowiązującymi przepisami. Szczególną uwagę należy zwrócić na wymagania dotyczące wentylacji.
 - Produkty spalania są usuwane na zewnątrz za pomocą specjalnych okapów lub wentylatorów elektrycznych montowanych na ścianach i/lub w oknach.
- Intensywne i długotrwałe stosowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okna lub bardziej skutecznej wentylacji, zwiększającej mechaniczną siłę ssania (jeśli już istnieje).

Zabudowa

W celu poprawnego zainstalowania płyty grzewczej należy zachować następujące środki ostrożności:



UWAGA: Jeśli odległość "A" pomiędzy szafkami ściennymi mieści się w przedziale od 600 mm do 730 mm, to wysokość "B" musi wynosić minimum 530 mm. Jeśli odległość "A" pomiędzy szafkami ściennymi jest większa od szerokości płyty, to wysokość "B" musi wynosić co najmniej 400 mm.

W razie instalowania okapu nad płytą prawidłową odległość należy sprawdzić w instrukcji okapu.

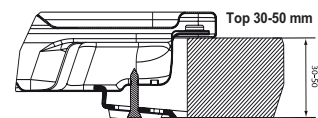
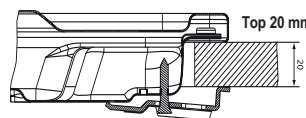
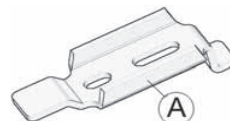
- Niniejsze urządzenie można osadzać w blatach roboczych o grubości od 20 do 50 mm.
- Jeśli pod płytą kuchenną nie ma piekarnika, należy zainstalować płytę oddzielającą, której powierzchnia jest co najmniej równa otworowi w blacie roboczym. Odległość pomiędzy ww. płytą oddzielającą, która musi całkowicie pokrywać wycięcie, aby zapobiec kontaktowi ze spodem płyty kuchennej, a górną powierzchnią blatu roboczego nie może przekraczać 150 mm. W żadnym przypadku odległość pomiędzy płytą oddzielającą a dolną częścią płyty kuchennej nie może być mniejsza od 20 mm. Jeżeli użytkownik zamierza zainstalować piekarnik pod płytą kuchenną, powinno to być urządzenie wyprodukowane przez firmę Whirlpool i wyposażone w układ chłodzenia. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku zainstalowania pod płytą kuchenną piekarnika innej marki.
- Po oczyszczeniu powierzchni na obwodzie płyty należy zamontować dostarczoną uszczelkę jak pokazano na rysunku.



Umieścić płytę w otworze blatu wykonanym z zachowaniem wymiarów podanych w instrukcji.

UWAGA: Przewód zasilający musi być wystarczająco długi, aby umożliwić wycięcie płyty od góry.

Aby zamocować płytę kuchenną, należy użyć dostarczonych w zestawie elementów mocujących (A). Przymocować elementy do odpowiednich otworów wskazanych strzałką, a następnie przykręcić wkrętami o długości w zależności od grubości blatu roboczego (patrz poniższe rysunki).

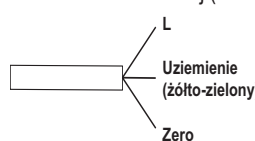


Podłączenie do sieci elektrycznej

! Ta czynność powinna być wykonana przez wykwalifikowanego technika.

Płyty wyposażone w przewód zasilający trójżyłowy dostosowane są do pracy na prąd zmienny przy napięciu i częstotliwości zasilania wskazanych na tabliczce znamionowej (umieszczonej w dolnej części płyty).

Przewód uziemienia w sznurze oznaczony jest kolorem żółto-zielonym. W przypadku zainstalowania ponad piekarnikiem zabudowanym podłączenia elektryczne płyty i piekarnika powinny być wykonane osobno, tak



z przyczyn bezpieczeństwa elektrycznego, jak i dla ułatwienia ewentualnego wyjęcia piekarnika.

Podłączenie przewodu zasilającego do sieci

Zamocować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę do obciążeń wskazanych na tabliczce znamionowej.

W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci koniecznym jest zainstalowanie pomiędzy urządzeniem a siecią wyłącznika polowego z otwarciem minimalnym pomiędzy stykami 3 mm przeznaczonego do obciążeń i odpowiadającego obowiązującym normom (przewód uziemienia nie powinien być przerywany przez wyłącznik). Przewód zasilania powinien być umieszczony w taki sposób, aby w żadnym punkcie temperatura otoczenia nie przekraczała 50°C.

! Instalator odpowiada za poprawność podłączenia elektrycznego i za zachowanie norm bezpieczeństwa.

Przed wykonaniem podłączenia należy upewnić się, czy:

- gniazdko posiada odpowiednie uziemienie i zgodne jest z obowiązującymi przepisami;
- gniazdko jest w stanie wytrzymać obciążenie maksymalnej mocy urządzenia wskazane na tabliczce znamionowej;
- napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej;
- gniazdko musi być odpowiednie dla wtyczki urządzenia. W przeciwnym razie należy wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy, ani rozgałęźników.

! Po zainstalowaniu urządzenia przewód elektryczny i gniazdko powinny być łatwo dostępne.

! Kabla nie wolno zginać ani przyciskać.

! Przewód elektryczny musi być okresowo sprawdzany i wymieniany jedynie przez autoryzowanych techników (patrz Serwis).

! Producent odrzuca wszelką odpowiedzialność w przypadku, gdy niniejsze zasady nie będą przestrzegane.

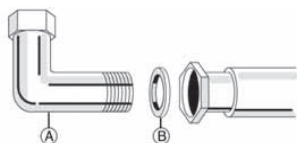
Podłączenie gazu

! Ta czynność powinna być wykonana przez wykwalifikowanego technika.

Podłączenie urządzenia do przewodów lub butli gazowej powinno zostać wykonane zgodnie z zaleceniami obowiązujących norm krajowych dopiero po upewnieniu się, że jest ono wyregulowane do pracy z rodzajem gazu, którym będzie zasilane. W przeciwnym wypadku wykonać czynności wskazane w paragrafie "Dostosowanie do różnych rodzajów gazu" W przypadku zasilania płynnym gazem z butli, stosować regulatory ciśnienia zgodne z obowiązującymi normami krajowymi.



! W celu uzyskania pewności pracy, odpowiedniego zużycia energii i zwiększenia trwałości urządzenia należy upewnić się czy ciśnienie zasilania mieści się w granicach zalecanych w tabeli 1 „Charakterystyki palników i dysz”.

- Podłączenie płyty kuchennej do sieci gazowniczej lub butli z gazem musi być wykonane za pomocą sztywnej rurki miedzianej lub stalowej wraz z armaturą spełniającą wymagania lokalnych przepisów lub też za pomocą ciągłego stalowego węża spełniającego wymogi lokalnych przepisów. Włożyć uszczelkę (B) do kolanka. Maksymalna długość węża wynosi 2 m.
- **DOTYCZY TYLKO BELGII:** Konieczna jest wymiana kolanka (A) w urządzeniu na inne, dołączone w zestawie (jeśli jest).



WAŻNE: Jeśli zainstalowany zostanie wąż ze stali nierdzewnej, musi on być zamontowany w taki sposób, aby nie miał żadnego kontaktu

z ruchomymi częściami mebli. Musi on przechodzić przez obszar bez żadnych przeszkód, tak aby zawsze możliwa była jego kontrola na całej długości.

- Po podłączeniu do sieci gazowniczej należy sprawdzić szczelność za pomocą wody z mydłem. Zapalić palniki i przekręcić pokrętła od pozycji maksymalnej  do pozycji minimalnej  aby sprawdzić stabilność płomienia.

Dostosowanie do różnych rodzajów gazu

! Ta czynność powinna być wykonana przez wykwalifikowanego technika.

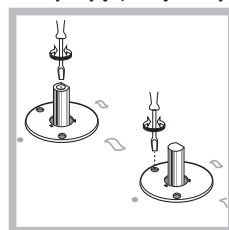
W celu dostosowania płyty do innego rodzaju gazu niż ten, do którego jest przystosowana (wskazanego na etykietce w dolnej części płyty lub na opakowaniu), należy wymienić dysze palników wykonując następujące czynności:

1. Zdjąć ruszt z płyty i wykręcić palniki z ich gniazd.
2. Odkręcić dysze posługując się odpowiednim kluczem nasadowym i wymienić je na nowy rodzaj przystosowany do nowego rodzaju gazu (patrz tabela 1 „Charakterystyki palników i dysz”).
3. Ponownie zmontować części w kolejności odwrotnej.
4. Na zakończenie czynności wymienić poprzednią etykietę regulacyjną na nową, odpowiadającą nowemu paliwu, dostępną w naszych centrach obsługi technicznej.

- Regulacja powietrza pierwotnego palników
Palniki nie wymagają żadnej regulacji powietrza pierwotnego.

- Regulacja minimum

Aby upewnić się, że ustawienie minimalne jest prawidłowo wyregulowane, należy zdjąć pokrętło i wykonać następujące czynności:



1. Posługując się śrubą regulacyjną znajdującą się wewnątrz lub obok osi zaworu uzyskać najmniejszy regularny płomień:

- dokręcić (-), aby zredukować wysokość płomienia;
- poluzować (+), aby zwiększyć wysokość płomienia.

Regulacji należy dokonywać, gdy zawór jest ustawiony na pozycji minimalnego gazu.

2. Po wyregulowaniu płomienia, podczas gdy palnik jest zapalony, kilkakrotnie szybko zmienić położenie pokrętła od minimum do maksimum i odwrotnie, sprawdzając, że płomień nie gaśnie.
3. W urządzeniach wyposażonych w urządzenie zabezpieczające (termopara) w przypadku niezadziałania urządzenia z palnikami ustawionymi na minimum należy zwiększyć minimalne przepływy przy pomocy śruby regulacyjnej.
4. Po zakończeniu regulacji, należy dokonać ponownego uszczelnienia używając kitu próżniowego lub równoważnego materiału.

! W przypadku gazu płynnego śruba regulacyjna powinna być dokręcona do końca.

! Po zakończeniu operacji należy wymienić poprzednią etykietę nastawień na etykietę odpowiadającą nowemu gazowi użytkowemu, dostępną w naszych centrach obsługi technicznej.

! W sytuacji, gdy ciśnienie stosowanego gazu stanie się różne (lub zmienne) od przewidywanego, koniecznym jest zainstalowanie na przewodach doprowadzających regulatora ciśnienia (zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi).

TABLICZKA ZNAMIONOWA

Podłączenia elektryczne	patrz tabliczka znamionowa
--------------------------------	----------------------------

ECODESIGN

Niniejsze urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z Rozporządzeniem UE nr 66/2014, integrującym dyrektywę 2009/125/KE.
Rozporządzenie EN 30-2-1.

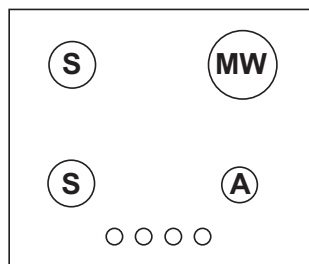
Charakterystyki palników oraz dysz

Tabela 1

KATEGORIA I12ELwLs3B/P

RODZAJ STOSOWANEGO GAZU	RODZAJ PALNIKA	DYSZA	ZNAMIONOWA WYDAJNOŚĆ TERMICZNA kW	ZUŻYCIĘ ZNAMIONOWE	ZREDUKOWANA MOC CIEPLNA kW	CIŚNIENIE GAZU mbar		
						min.	nom.	maks.
GAZ ZIEMNY (Metan) G20	Półszybki Pomocniczy MW	95Z	1.65	157 l/h	0.40	17	20	25
		72X	1.00	95 l/h	0.40			
		138A	3.50	333 l/h	1.65			
GAZ ZIEMNY G2.350	Półszybki Pomocniczy MW	121Y	1.65	218 l/h	0.40	10	13	16
		95Y	1.00	132 l/h	0.40			
		190	3.20	423 l/h	1.65			
GAZ ZIEMNY G27	Półszybki Pomocniczy MW	98Y	1.65	192 l/h	0.40	16	20	23
		77F1	1.00	116 l/h	0.40			
		155	3.50	406 l/h	1.65			
GAZ PŁYNNY (Butan) G30	Półszybki Pomocniczy MW	62	1.65	120 g/h	0.40	25	37	45
		47	1.00	73 g/h	0.40			
		87	3.50	254 g/h	1.65			
GAZ PŁYNNY (Propan) G31	Półszybki Pomocniczy MW	62	1.65	118 g/h	0.40	25	37	45
		47	1.00	71 g/h	0.40			
		87	3.50	250 g/h	1.65			

Rodzaj stosowanego gazu	Konfiguracja modelu 4 PALNIKI	Znamionowa wydajność termiczna (kW)	Całkowite zużycie znamionowe	Objętość powietrza (m ³) potrzebna do spalania 1m ³ gazu
G20 20 mbar	1MW - 2S -1A	7.80	743 l/h	9.52
G2.350 13 mbar	1MW - 2S -1A	7.50	992 l/h	6.85
G27 20 mbar	1MW - 2S -1A	7.80	906 l/h	7.90
G30/31 37 mbar	1MW - 2S -1A	7.80	567 g/h	30.94

ZASILANIE ELEKTRYCZNE: 220-240 V ~ 50/60 Hz 0,6W

642 THP W/IX/I
641 THP W/IX/I EE

Uruchomienie i użytkowanie

! Dla każdego z pokręteł wskazane jest położenie palnika gazowego odpowiadających im.

Palniki gazowe

Wybrany palnik może być regulowany odpowiednim pokrętelem w następujący sposób:

- Wyłączony
- Maksimum
- Minimum

W celu włączenia któregoś z palników, należy zbliżyć do niego płomień lub zapalarkę, nacisnąć do końca odpowiadające mu pokrętko i obrócić je w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara aż ustawi się na maksymalną moc.

W modelach wyposażonych w urządzenia zabezpieczające, należy przytrzymać wduszone pokrętko przez około 2-3 sekundy aż rozgrzeje się urządzenie automatycznie podtrzymujące zapalony płomień.

W modelach wyposażonych w świecę zapłonową, aby włączyć wybrany wystarczy nacisnąć do końca odpowiadające mu pokrętko i obrócić je w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara aż ustawi się na maksymalną moc, przytrzymując je wciśnięte dopóki nie nastąpi zapłon.

! W przypadku przypadkowego zgaśnięcia płomienia palnika, zakręcić pokrętko sterujące i ponowić próbę zapalenia po upływie przynajmniej 1 minuty.

Aby zgasić palnik należy obrócić pokrętko zgodnie z ruchem zegara aż do zatrzymania (odpowiadającego symbolowi "●").

Zalecenia praktyczne użytkownika palników

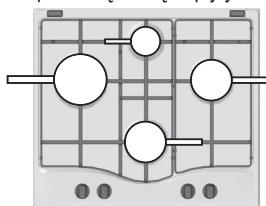
W celu uzyskania maksymalnej wydajności należy pamiętać, co następuje:

- Stosować naczynia odpowiednie dla każdego z palników (patrz tabela) w celu uniknięcia wychodzenia płomieni poza pole dna naczyń.
- Stosować zawsze naczynia o dnie płaskim i z przykrywką.
- W chwili zagotowania się obrócić pokrętko do położenia minimum.

Palnik	Ø Średnica naczyń (cm)
Półszybki (Średni) (S)	16 - 24
Pomocniczy (Mały) (A)	8 - 14
Mini Wok (MW)	24 - 26

W celu zidentyfikowania rodzaju palnika zapoznać się z ilustracjami znajdującymi się w paragrafie „Charakterystyki palników i dysz”.

- Dla uzyskania maksymalnej stabilności naczyń, należy upewnić się że ruszty są prawidłowo ustawione i czy każde naczynie znajduje się na środku palnika.
- Należy upewnić się że uchwyty garnków do gotowania są ustawione w linii z jednym z drążków rusztu.
- Należy upewnić się że uchwyty garnków do gotowania, nie wystają poza przednią krawędź płyty.



jednym z drążków rusztu.

Najbardziej zmienny czynnik, jeżeli chodzi o stabilność naczyń, stanowią najczęściej same naczynia (lub ich ustawienie podczas użytkowania). Maksymalną stabilność zapewniają dobrze wyważone naczynia z płaskim dnem, umieszczone centralnie na palniku, z uchwytami ustawionymi w linii z

Zalecenia i środki ostrożności

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi przepisami bezpieczeństwa. Mając na względzie Wasze bezpieczeństwo podajemy Wam poniższe zalecenia, które należy uważnie przeczytać.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Niniejsze urządzenie jest urządzeniem przeznaczonym do zabudowy klasy 3.
- Urządzenia gazowe wymagają, dla swego poprawnego działania, regularnej wymiany powietrza. należy upewnić się, czy podczas ich instalowania przestrzegane były wymagania zawarte w odpowiednim paragrafie dotyczącym "Ustawienia".
- Zalecenia mają zastosowanie wyłącznie dla krajów przeznaczenia, których symbole znajdują się w instrukcji oraz na tabliczce z numerem fabrycznym.
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do nieprofesjonalnych zastosowań domowych.
- Nie należy instalować urządzenia poza domem, nawet jeśli miejsce to jest chronione daszkiem, gdyż wystawienie urządzenia na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Nie dotykać urządzenia stojąc przy nim boso lub gdy ręce czy stopy są mokre lub wilgotne.
- Urządzenie powinno być używane przez osoby dorosłe jedynie w celach kulinarnych, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji użytkownika. Wszelkie inne próby użycia urządzenia (np. do ogrzewania pomieszczeń) uważa się za niewłaściwe i niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z niewłaściwej i nierozsądnej eksploatacji urządzenia.
- Należy uważać, aby przewody zasilające pozostałe urządzenia domowe nie stykały się z rozgrzаныmi elementami piekarnika.
- Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Należy zawsze sprawdzić, czy pokrętko znajdują się w pozycji "●"/"○", kiedy urządzenie nie jest używane;
- Nie wyciągać wtyczki z gniazdka trzymając kabel ale tylko trzymając za wtyczkę.
- Nie czyścić ani nie wykonywać czynności konserwacyjnych bez uprzedniego odłączenia wtyczki od sieci elektrycznej.
- W razie usterki nie należy w żadnym wypadku sięgać do wewnętrznych części urządzenia, w celu usiłowania jego naprawy. Skontaktować się z Serwisem (patrz Serwis).
- Nie stosować garnków niestabilnych lub odkształconych.
- Nie zamykać szklanej pokrywy (jeśli jest na wyposażeniu) gdy palniki gazowe lub płyta grzewcza są jeszcze rozgrzane.
- Nie pozostawiać włączonej elektrycznej płyty grzewczej bez naczyń.
- Nie jest przewidziane aby urządzenie było używane przez osoby (również dzieci) niesprawne fizycznie i umysłowo, przez osoby bez doświadczenia lub bez znajomości urządzenia chyba, że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za jego bezpieczeństwo jak również bez otrzymania instrukcji wstępnych co do jego użytku.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do tego, aby było włączane przy użyciu zewnętrznego przekaźnika czasowego lub osobnego systemu sterowania zdalnego.

Usuwanie odpadów

- Usuwanie materiałów opakowaniowych: dostosować się do lokalnych przepisów; w ten sposób opakowanie będzie mogło zostać odzyskane.
- Europejska Dyrektywa 2012/19/UE dotycząca Zużytych Elektrycznych i Elektronicznych Urządzeń (WEEE) zakłada zakaz pozbywania się starych urządzeń domowego użytku jako nieposortowanych śmieci komunalnych. Zużyte urządzenia muszą być osobno zbierane i sortowane w celu

zoptymalizowania odzyskania oraz ponownego przetworzenia pewnych komponentów i materiałów. Pozwala to ograniczyć zanieczyszczenie środowiska i pozytywnie wpływa na ludzkie zdrowie. Przekreślony symbol „kosza” umieszczony na produkcie przypomina klientowi o obowiązku specjalnego sortowania.

Konsumenci powinni kontaktować się z władzami lokalnymi lub sprzedawcą w celu uzyskania informacji dotyczących postępowania z ich zużyтыми urządzeniami gospodarstwa domowego.

Oszczędność i ochrona środowiska

- Gotuj jedzenie w zamkniętych garnkach lub rondlach z dobrze dopasowanymi pokrywkami oraz używaj jak najmniej wody. Gotowanie bez pokrywy bardzo zwiększy zużycie energii.
- Używaj garnków i rondli z płaskim dnem.
- Jeśli gotujesz potrawy których przygotowanie jest czasochłonne, warto użyć szybkowaru, który jest dwukrotnie szybszy i pozwala zmniejszyć zużycie energii o jedną trzecią.

Konserwacja i utrzymanie

Odlączenie prądu elektrycznego

Przed naprawą odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Czyszczenie powierzchni płyty

- Wszystkie emaliowane i szklane części należy myć ciepłą wodą z neutralnym środkiem do czyszczenia.
- Powierzchnie ze stali nierdzewnej mogą być zabrudzone przez twardą wodę lub zbyt długi kontakt z agresywnymi detergentami. Wszystkie resztki żywności (woda, sosy, kawa itp.) należy zetrzeć przed wyschnięciem.
- Urządzenie należy myć ciepłą wodą i neutralnym detergentem, a następnie wytrzeć miękką szmatką lub irchą. Ślady przypalenia należy usuwać za pomocą specjalnych środków do powierzchni ze stali nierdzewnej.
- Stal nierdzewną należy czyścić wyłącznie miękką szmatką lub gąbką.
- Nie należy używać środków ściernych lub żrących, środków na bazie chloru ani środków do szorowania.
- Nie należy stosować urządzeń czyszczących parą.
- Nie należy stosować środków łatwopalnych.
- Nie należy pozostawiać na płycie substancji kwaśnych ani zasadowych, takich jak ocet, musztarda, sól, cukier lub sok z cytryny.

Czyszczenie elementów płyty

- Emaliowane i szklane części należy czyścić wyłącznie miękką szmatką lub gąbką.
- Ruszty, nakładki na palniki oraz palniki można zdejmować do czyszczenia.
- Należy myć je ręcznie ciepłą wodą z detergentem bez właściwości ściernych, usuwając resztki żywności i sprawdzając, czy otwory palnika nie są zatkane.
- Przepłukać i wytrzeć.
- Zamontować ponownie palniki i nakładki na palniki w odpowiednich obudowach.
- Podczas ponownego zakładania rusztów należy upewnić się, że obszar do stawiania naczyń jest wyrównany z palnikiem.

- Modele wyposażone w elektryczne zapalniki i urządzenia zabezpieczające wymagają starannego czyszczenia końcówki zapalnika w celu zapewnienia prawidłowego działania. Należy regularnie sprawdzać te elementy i w razie potrzeby czyścić zwilżoną szmatką. Przypalone resztki żywności należy usuwać wykałaczką lub igłą.

! Aby nie dopuścić do uszkodzenia zapalnika elektrycznego, nie należy używać go, gdy palniki nie znajdują się w obudowach.

Konserwacja kurków gazowych

Z upływem czasu może pojawić się kurek blokujący się lub z trudem obracający się, dlatego może okazać się konieczną wymiana kurka.

! Czynność ta winna być wykonana przez autoryzowanego technika producenta.

Anomalie i środki zaradcze

Może się zdarzyć, że płyta nie działa lub źle działa. Zanim wezwiecie serwis naprawczy, zobaczmy razem, co można zrobić. Przede wszystkim należy sprawdzić, czy nie występują przerwy w sieci zasilania gazem lub prądem elektrycznym, a zwłaszcza czy zawory gazowe przed kuchenką są otwarte.

Palnik nie zapala się lub płomień jest nierównomierny

Sprawdzić i upewnić się:

- Są zatkane otwory wylotowe gazu w palniku.
- Zamontowane są poprawnie wszystkie części ruchome wchodzące w skład palnika.
- Występują przeciągi w sąsiedztwie płyty kuchennej.

Płomień nie zostaje zapalony w wersjach z zabezpieczeniem

Sprawdzić i upewnić się:

- Nie wdusiliście do końca pokrętkę
- Nie przytrzymałiście wduszonego do końca pokrętkę przez czas wystarczający do uruchomienia urządzenia zabezpieczającego.
- Są pozatykane otwory wylotowe gazu w pobliżu urządzenia zabezpieczającego.

Palnik w położeniu minimum nie pali się

Sprawdzić i upewnić się:

- Są pozatykane otwory wylotowe gazu.
- Występują przeciągi w sąsiedztwie płyty.
- Regulacja minimum nie jest właściwa.

Naczynia są niestabilne

Sprawdzić i upewnić się:

- Dno garnków są dokładnie równe.
- Garnek jest ustawiony na środku palnika lub płyty elektrycznej.
- Ruszty zostały odwrócone.

Indesit Company S.p.A.

Viale Aristide Merloni,47

60044 Fabriano (AN)

www.indesit.com