

WIGGO



Freestanding Gas hobs Manual

- Safety Instructions
- Installation Instructions
- Operating the Product

Models

WH-G604F

User Manual

wiggo.eu

5 YEARS
GUARANTEE



REGISTER



SUPPORT

Big hello!



Join our community!

Thank you for allowing us to cook with you & be part of your warm kitchen. We are tremendously happy to have you within our Wiggo community and cannot wait to bring more positivity to your place.

Get creative and take a selfie with your new cooking buddy to win amazing prizes with us.

Don't forget to tag us! @wiggo_eu

To fresh meals!

OUR SERVICES

Fast Delivery



Maintenance



Fast Repair



Installation



Please read the user manual first!

Dear Customer,

We desire you get the most out of this product which is produced in the modern facilities on basis of high-quality.

For this reason, please read this manual carefully and thoroughly prior to using the product and keep it for future reference. If you assign the product to anybody else, please give it together with the user's manual.

Operating manual help you use the product correctly and safely.

- Read the operating manual prior to setting up and operating the product.
- Comply with the safety-related instructions definitely.
- Please keep the operating manual in a handy place for any possible need.
- Read other documents given together with the product as well.

The manufacturer will not accept any responsibility for any damage or fire caused by possible problems arising from failure to comply with the instructions given in this manual.

Please contact with the authorized service centre for all questions.

Please remember that the present operating manual may also apply for other versions.

There may be differences among the versions due to different manufacturers, but the cleaning and maintenance conditions are same.

By law, the client/purchaser is required to review the latest version of the manual available online at docs.wiggo.eu, as the manual is subject to regular updates.

Symbols used in the user's manual and their corresponding meanings:

Explanation of symbols:

The following symbols are used in this user manual.



Important information or helpful instructions on using this device



Warning for hot surfaces



Electric shock warning



Warning of life-threatening situations and property damage



Fire Hazard Warning

Contents

- **YOUR PRODUCT**

- 1.General View
- 2.Technical Specifications

- **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

- 1.General Safety
- 2.Safety for children
- 3.Safety of the electric operations
- 4.Intended Use

- **INSTALLATION**

- 1.Prior to use of the product
- 2.Installation and connections
- 3.Electric-Gas connection
- 4.Sealing control
- 5.LPG-NG conversion
- 6.Disposal of product – Destruction of package
- 7.Future transportation operations
- 8.Disposal of old product

- **USE OF RANGE**

- 1.First use – First cleaning
- 2.Description of using gas range

- **USE OF ELECTRIC SECTION OF THE RANGE**

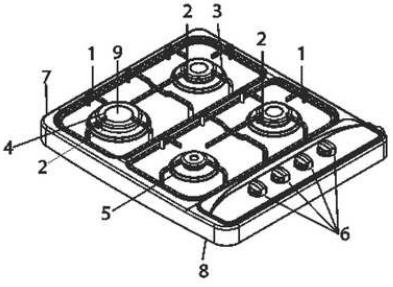
- **MAINTENANCE AND CLEANING**

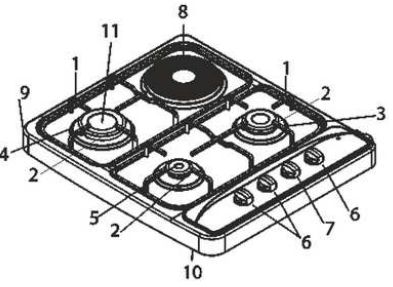
- **SUGGESTED SOLUTION FOR PROBLEMS**

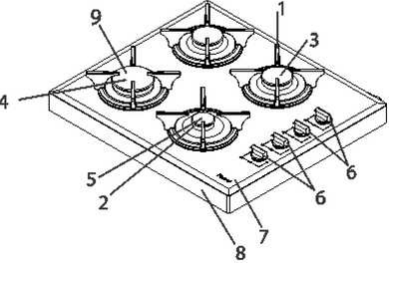
YOUR PRODUCT

1. GENERAL VIEW

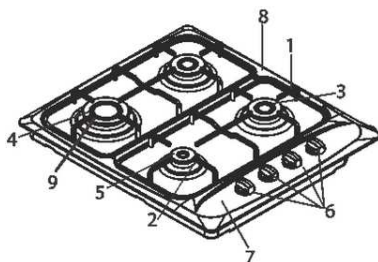
Technical specifications of cooktop

4-burner LPG or NG (natural gas) Countertop range		
1	Cooktop rack	
2	Ignition plug	
3	Regular burner	
4	Strong burner	
5	Auxiliary burner	
6	Gas-burning control knobs	
7	Upper tray of cooktop	
8	Lower tray of cooktop	
9	Burner cover	

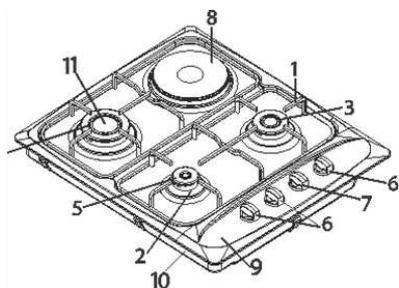
3① 1 LPG or NG (natural gas) Cooktop		
1	Cooktop rack	
2	Ignition plug	
3	Regular burner	
4	Strong burner	
5	Auxiliary burner	
6	Gas-burning control knobs	
7	Electric cooktop control knobs	
8	Electric cooktop	
9	Upper tray of cooktop	
10	Lower tray of cooktop	
11	Burner cover	

4-burner LPG or NG (natural gas) Cooktop		
1	Cooktop rack	
2	Ignition plug	
3	Regular burner	
4	Strong burner	
5	Auxiliary burner	
6	Gas-burning control knobs	
7	Upper tray of cooktop	
8	Lower tray of cooktop	
9	Burner cover	

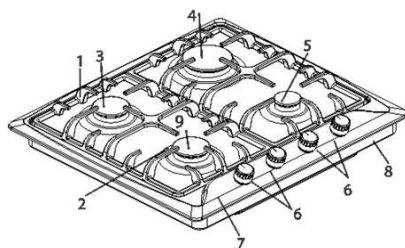
4-burner LPG or NG (natural gas) Built-in cooktop	
1	Cooktop rack
2	Ignition plug
3	Regular burner
4	Strong burner
5	Auxiliary burner
6	Gas-burning control knobs
7	Upper tray of cooktop
8	Lower tray of cooktop
9	Burner cover

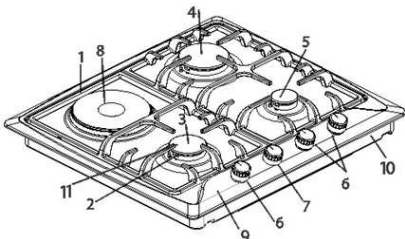


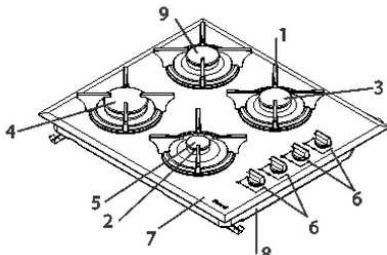
3① 1 LPG or NG (natural gas) Built-in cooktop	
1	Cooktop rack
2	Ignition plug
3	Regular burner
4	Strong burner
5	Auxiliary burner
6	Gas-burning control knobs
7	Electric cooktop control knobs
8	Electric cooktop
9	Upper tray of cooktop
10	Lower tray of cooktop
11	Burner cover



4-burner LPG or NG (natural gas) Built-in cooktop	
1	Cooktop rack
2	Ignition plug
3	Regular burner
4	Strong burner
5	Auxiliary burner
6	Gas-burning control knobs
7	Upper tray of cooktop
8	Lower tray of cooktop
9	Burner cover



3® 1 LPG or NG (natural gas) Built-in cooktop		
1	Cooktop rack	
2	Ignition plug	
3	Regular burner	
4	Strong burner	
5	Auxiliary burner	
6	Gas-burning control knobs	
7	Electric cooktop control knobs	
8	Electric cooktop	
9	Upper tray of cooktop	
10	Lower tray of cooktop	
11	Burner cover	

4-burner LPG or NG (natural gas) Built-in cooktop		
1	Cooktop rack	
2	Ignition plug	
3	Regular burner	
4	Strong burner	
5	Auxiliary burner	
6	Gas-burning control knobs	
7	Upper tray of cooktop	
8	Lower tray of cooktop	
9	Burner cover	

Technical specifications of electric cooktop	
Supply	220-240 V 50-60 Hz
Electric heater	1000 W 230 V
Ignition	1 W automatic

- ❶ • The firm may make change in the technical specifications to improve quality of the product without prior notice.
- ❶ • The figures given in the manual are schematic and may not be exactly same with your product.
- ❶ • The values given on the markings on the product or in the other printed documents provided with the product are values obtained under the laboratory conditions as per the applicable standards. These values may vary depending on the use and ambient conditions of the product.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

This section contains safety instructions to help prevention of physical injury or material damage. Failure to comply with these instructions makes any warranty invalid.

1- General Safety

- This product is not designed for use by persons (including children) who are lack of knowledge or experience and have deficient physical, sensual or cognitive skills unless they are attended by a person to take care of their safety or give necessary instructions for use of the product. The children should be supervised and never be allowed playing with the product.
- Plug the product to an outlet/mains protected by a fuse of such value as given in the table "Technical specifications". In case of use with or without transformer, remember to get the earthing installation done by a qualified electrician. If the product is used without proper earthing as per the applicable local regulations, our firm shall not be responsible for any resulting loss.
- If the power cable/plug is damaged, do not operate the product. Contact with the Authorized Service Center.
- If the product is damaged and has a noticeable damage, do not operate the product.
- Do not perform any repair or modification on the product. However, you may remedy some troubles; see suggested solutions for the problems, page 18.
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is risk of electric shock!
- Do not use the product under the conditions when your judgement is affected due to effect of medical drug and/or alcohol.
- Disconnect the product with the mains during the installation, maintenance, cleaning and repair operations.
- Always get the installation and repair operations done by an authorized service center. The manufacturing firm may not be held responsible for any loss that may arise due to operations performed by any unauthorized persons and consequently the product warranty becomes invalid.

- Be careful when using alcohol in the food. The alcohol evaporates at high temperature and when it contacts with hot surfaces, it may inflame and cause fire.
- Do not heat the sealed cans and glass jars. The resulting pressure may cause burst of the jar.
- As the edges of the product will be hot when working, do not put any flammable substances near it.
- Keep open all around the ventilation channels.
- The product may be hot during use. Do not touch the hot parts and heating elements, etc.
- Make sure the product is switched off after each use.
- Product and accessible parts of the product are hot during use of it.
- Do not touch the product in use
- Do not use sharp and piercing tools when cleaning the glass; such materials may give harm to your product.
- As superheated oil may cause fire, always keep watch when the product is in use.
- In case of possible fire, do not attempt to extinguish the fire with water; disconnect the power connection of the product immediately and cover the fire by help of a wet blanket.
- Do not use steam cleaner.
- If the glass of the product is broken: switch off all burners and any electric heater element immediately and disconnect power supply of the equipment; do not touch the surface of the equipment and do not use the equipment.
- To clean the glass of the range, never you abrasive agents or sharp metal scrapers that may destroy the surface and cause the glass to be broken.
- Do not use the product on the nylon, flammable and heat-sensitive materials.
- Pots placed on the heaters of the range should be in proper sizes.
- Do not scrub the buttons and inox surfaces of the range by means of scrapping objects; do not use Scotch-Brite.

- If the flame of burner is accidentally off, the burner is switch off in controlled manner and it is not fired for minimum 1 minute.

2- Safety for children

The exposed parts of the product will get heated during use and after use until it cools down; keep children away

- CAUTION: During use of the grill, the accessible parts may be hot. You should keep the children away from the product.
- The children under 8 eight years old should not touch the product when they are unattended by a adult.
- This equipment may be used by children above 8 years old and/or persons who are handicapped physically, sensually or cognitively if they are duly informed about risks and safe use of the product.
- The children should not play with the product. Cleaning and maintenance of the equipment may not be performed by the children unattended.
- Packaging materials may be dangerous for the children. Keep the packaging materials at a place not accessible by the children or thrown in the garbage by sorting out according to the instructions on waste.

3- Safety of the electric-related works

- All Works on the electric equipment and systems should be performed by an authorized and qualified person.
- This product is not suitable for you with a remote system.
- In case of any damage, switch off the product or disconnect the power supply. To this end, switch of the fuse of the house.
- Make sure the fuse rated value is same with the current of the product.

4- Intended use

This product is designed for domestic use. It is not allowed for industrial use.

"CAUTION: this product should be used for cooking only. It should not be used for different purposes such as heating a room, etc."

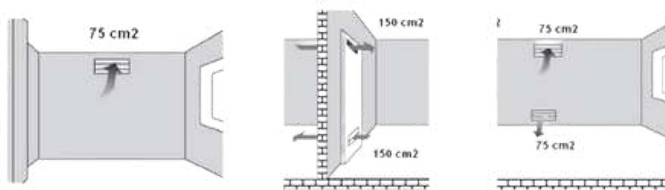
The producer may not be held responsible for any loss that may occur due to improper use or during transportation. The service life of the product you purchase is 10 years. This is the time during which the producer should make available spare parts necessary for operation of the product in the specified way.

INSTALLATION

1- Prior to use of the product

-  Make sure the power and/or gas installation is suitable. If not, make the necessary arrangements by means of qualified technical and installer.
-  The customer shall be responsible for preparation of the place where the product shall be placed as well as the power and/or gas installation.
-  For installation of the product, you should comply with the rules specified in the local standards concerning power and/or gas
-  Control the product prior to installation to find out whether there is any damage or not. If the product is damaged, do not make the installation. The damaged products may cause risk for your safety.
-  Any works on the gas equipment and system should be performed by authorized and qualified persons.
-  The products have no system for discharge of gas that may occur as a result of burning. The product should be installed and connected as per the applicable regulations concerning installation. You should observe the requirements regarding ventilation.
-  Air necessary for burning is taken from the room air and the emitted gases are directly given to the room.
-  A good ventilation is required in the room for safe operation of your product. If there is no window or door to be used for ventilation of the room, an additional ventilation system should be installed.

- ⚠ The floor area of the kitchen should be bigger than 8m².
Kitchen volume should be bigger than 20m³.
- ⚠ The chimney outlet should be at height of 1.80m from the floor and in diameter of 150mm directly opening to the atmosphere.
- ⚠ Air vent should be near the kitchen floor and minimum 75cm², opening to the outer atmosphere



2- Installation and connections

Preparation of the built-in range prior to installation

Step 01:

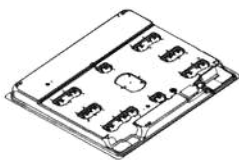


Figure 01

Turn upside down range in the Styrofoam in the package and apply the silicon.

Step 02:

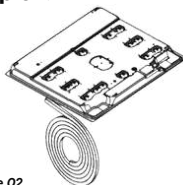


Figure 02

In case of inox products, apply the silicon on inox surface, and in case of glass range products apply to the glass surface.

Step 03:

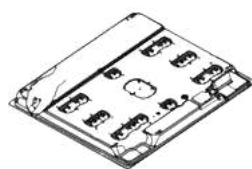


Figure 03

Apply the silicon supplied in the package around the range as shown in the figure.

Step 04:

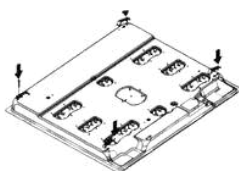


Figure 04

Mounting legs connection holes.

Step 05:

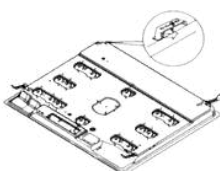


Figure 05

Place the mounting legs as shown in the figure.

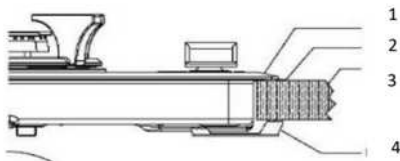


Figure 06

- 1- Glass
- 2- Silicon Seal
- 3- Tray
- 4- Connection Element

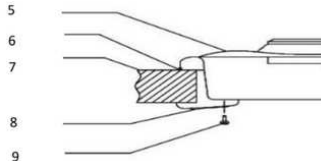


Figure 06

- 5- Upper Tray
- 6- Silicon Seal
- 7- Counter Surface
- 8- Connection Clips
- 9- Screw

Installation of the range

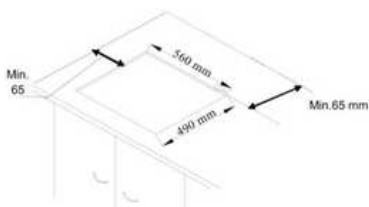


Figure 07

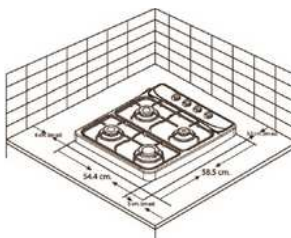


Figure 07

The range is equipped with a seal to prevent the liquids through the cavities into the cabinet. In order to place this seal, adhere the seal as shown in the figures above. Turn the range upside down and remove the protective tape of the rubber seal and adhere it to the range; both ends of the seal should meet each other. Install the mounting sheets as shown in figure 5 by help of screw. And place the range in the opening on the counter.

Figure 7 shows the size to which the counter will be cut for installation of the range. Place the prepared range into the counter cut to these sizes. If you will use the range on the built-in oven, observe the figures 9 and 10 for proper air circulation between the oven and range.

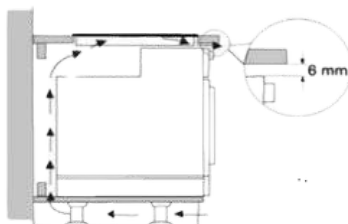


Figure 08

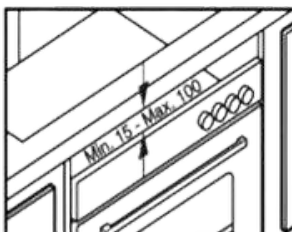


Figure 09

i **Start to use after you remove the protective film on Inox surface.**

3- Wiring

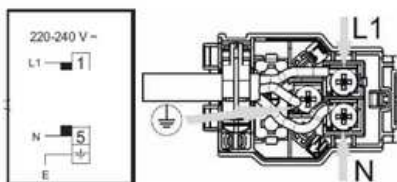
i You should definitely use an earthed line for the product!
The manufacturing firm shall not be responsible for any damages that may occur if the product is used without the earth.

! Electric shock, short-circuit or fire risk arising from the installation performed by any unprofessional persons! The product should be connected to the mains only by an authorized and qualified person and the warranty of the product starts only after correct installation.

! Power shock, short-circuit or fire risk arising from damaged power cable! The power cable should be crushed, crinkled or pinched or should not contact with the hot parts of the product. If the power cable gets damaged, it should be replaced by a qualified electrician.

- The mains supply data should be same on the data indicated on the nameplate of the unit. You may find the nameplate at the back of or under the product.
- The connection cable of the product should comply with the technical specifications and power consumption.

! Risk of electric shock! Before performing any work on the electric installation, please disconnect the power supply of the product.



4- Gas connection

i Any work on the gas equipment and systems should be performed by the qualified and authorized persons.

Prior to installation, make sure the conditions of local distribution (gas type and gas pressure) comply with the settings of the product.

LPG connection

Make sure the gas hose and gas pressure-reducing valve you use on the range are safe. Connect the gas delivery hose with the hose behind the range and tighten it by using a clamp and screwdriver (figure 10). Make sure it is firmly tightened. Gas delivery hose of the equipment should not be longer than 1500mm. The pressure of the pressure-reducing valve to be used for LPG should be 300mmSS and certificated.

 **Gas delivery hose should not pass through the hot part behind the equipment. Temperature of the gas hose should not exceed 90^o C (degree).**

Prior to use, make sure the system does not leak any gas.

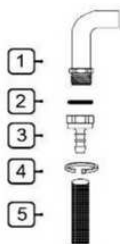


Figure 10

1	G1/2 Nipple
2	Silicon seal
3	G1/2 Hose inlet (gas inlet)
4	Metal clamp
5	Gas hose (inner diameter 8mm)

NG (natural gas) connection

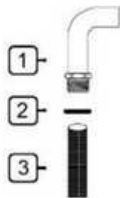


Figure 11

1	G1/2 Nipple
2	Silicon seal
3	G1/2 NG hose (EN 14800 compliant natural gas hose)

If your equipment is set for natural gas, get the equipment connected by the installation firm of the concerned natural gas distribution company. Natural gas connection of your equipment is 1/2". If you desire to convert your equipment from LPG to natural gas or from natural gas to LPG, contact with the nearest service centre and make them do the required gas conversion settings.

5- Sealing inspection

Open the pressure-reducing valve or natural gas valve and control by application of much foamy water on the connection to find out any gas leakage.

Never control by flame.

6- Final inspection

- 1.Plug the power cable into the socket and activate the fuse of the equipment.
- 2.Control the functions.

LPG-NG / NG-LPG conversion

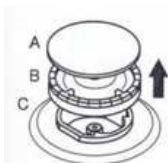


Figure 12

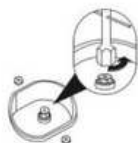


Figure 12.1



Figure 12.2

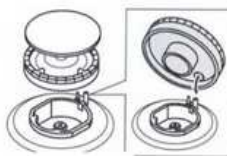


Figure 12.3



Figure 12.4

- Remove the burner cover and burner as shown in in the Figure 12.
- Remove the injector by help of 7's socket screwdriver as shown in the Figure 12.1
- Fix the injector (D) to be converted as shown in the Figure 12.2. (see table 1).
- Replace the burner as shown in the Figure 12.3.
- Turn on the burners respectively after conversion and remove the button on the control panel and set the flame length by tightening or loosening the screw on the gas valve (12.4 cock) or in the valve shaft.

7- Disposal of the product

Destruction of the package

Packaging materials are dangerous for the children. Keep the packaging materials at a place not accessible by the children.

The packaging of the product is made of the recycled materials. And throw them in the garbage by shorting out as per the instructions on waste. Do not dispose them together with the normal domestic waste.

Future transportation operations

- Keep the product in its original box and carry the product in this box.
- Comply with the instructions given on the box. If the original cartoon is not available, wrap the product with the blister packaging material or a thick paperboard and tape it firmly.
- Fix the heads and pot supports firmly with a tape.
- Do not put any object on the product. The product should be carried upright.
- Control the general appearance of the product for any damage that might have occurred during transportation.

Disposal of the old product

Dispose the old product in such a way that it will not give damage to the environment.

A mark (WEEE) is present on this product, indicating that the electric and electronic equipment waste should be collected separately. This means that the equipment should be dealt with as per EU Directive 2002/96/EC to recycle or disintegrated into parts for minimising its effect on the environment. For further information, please contact with the local and regional authorities.

The electronic products which are not kept subject to the controlled waste gathering process constitute potential risk for both environment and human health due to the harmful substances they contain. You may contact with your authorized dealer or the municipal waste collection centre to get information about how you may dispose of the product.

Before you throw the product into the garbage, cut the electrical plug and break the cover lock, if any, in order that the children are not exposed to any risk.

PRELIMINARY PREPARATION

1- First use

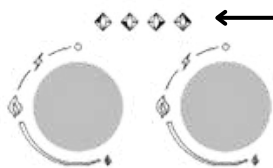
Start to use the equipment after removal of the protective film on Inox surface.

2- First cleaning

i Some detergents or cleaning agents may give harm to the surface.

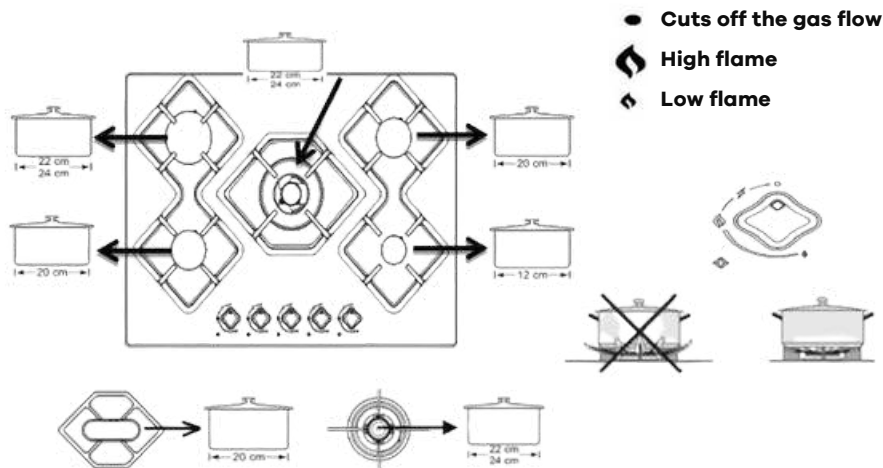
1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the product surface with a damp cloth or sponge and wipe dry with a dry cloth.

3- Description of use of the gas range



Screenprints on the control panel show position of the respective button.

1. Push and turn anticlockwise the gas range button for setting high flame.
2. Turn on the lighter depending on the characteristics of your range.
3. Set to the desired flame position.
4. When the desired cooking operation is over, bring the range button to the top point by turning it clockwise to turn off the burner.

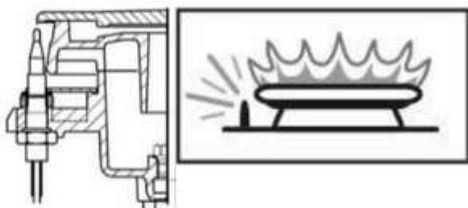


Container size and gas flame should match with each other.

Gas flame should be set in such a way that it should not spread out from the container base.

Put the container as centered on the pot bearer.

4- Gas cut-off safety apparatus

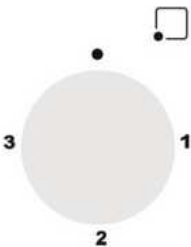


Thermal element activates the safety mechanism activates and cuts off the gas immediately against extinguishment of the top burners due to liquid overflown.

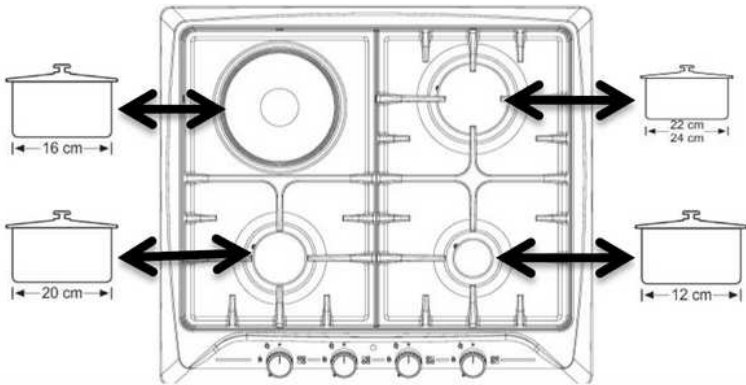
1. Push and turn anticlockwise the gas range button for setting high flame.
2. Turn on the lighter depending on the characteristics of your range.
3. After it turns on, hold pressed the button for 3-5 seconds and ensure the safety mechanism to activate.
4. If it does not turn on after you push and release the button, repeat the same action by holding the button pressed for 15 seconds.
5. Set to the desired flame position.
6. When the desired cooking is completed, bring the range button to the top point by turning it clockwise to turn off the burner.

5- Using electric section of the cooktop

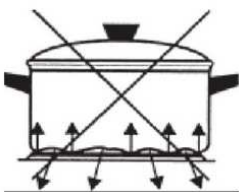
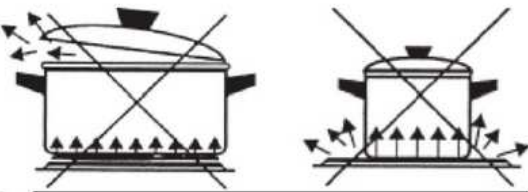
If your product has an electric cooktop, the switch system to be used is as shown below:

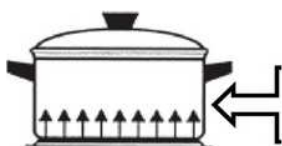


Switch Position	Ø 145 1000w	Ø 145 Rapid 1500W	Ø 180 1500W	Ø 145 Rapid 2000W
1	250W	400W	400W	750W
2	750W	1100W	1100W	1250W
3	1000W	1500W	1500W	2000W



in order to get the most of the electric stove; it is recommended to use pant in diameter of 16-20cm.

	
If the pan base does not touch the heater surface completely, it causes high energy consumption and the heat does not distribute equally.	Pan or container is very large or very small. If the flame exceeds the heat-resistant glass edges, it may be broken. Pans with small pan diameter are not cost-effective, as they consume much energy.



Proper manner of use

		
After the cooktop is used, wait it to cool down and wipe with a damp cloth. If it is excessively dirty, clean it with water thoroughly.	After cleaning the cooktop, heat it for several minutes to ensure it to dry. If you will not use it for an extended time, lubricate the upper part with machine oil to form a thin film of oil.	Use dry-soled pots on the cooktop. Do not put the pot lid, especially wet lids, on the cooktop.
Stainless sheet around the electric cooktop may change due to heat. It has no adverse effect for use.		

MAINTENANCE AND CLEANING

1- General information

If the product is cleaned regularly, its service life extends and the frequently encountered problems reduce.



Risk of electric shock!

Prior to cleaning, switch off the power of the product to avoid risk of electric shock.



Hot surfaces may cause burns!

Wait for the product to cool down prior to cleaning the product.

- You should clean the product thoroughly after you use it each time. Thus the food remnants are easily cleaned and you prevent these remnants from being burnt when the product is used later on.
- No special cleaning agent is required for cleaning the product. Clean the product by use of dishwashing liquid, lukewarm water and a soft cloth or sponge and wipe clean with a dry cloth.
- Make sure you completely wipe off any liquid left after the cleaning and clean immediately any food around splashed during the cooking.
- Do not use any cleaning agent containing acid or chlorine for cleaning the stainless steel or inox surfaces and handle. Clean by wiping in single direction by help of a soft cloth with soap and liquid (non-scratching) detergent.



Some detergents or cleaning agents may give harm to the surface.
Do not use abrasive detergents, cleaning powders/creams or sharp objects.



Do not use steam cleaning agents for cleaning.

2- Cleaning the control panel

Clean the control panel and control button with a damp cloth and wipe dry with a dry cloth.



The control panel may get damaged! Do not remove the control button to clean the control panel.

3- Cleaning the range

There is no need for any range cleaner or other special cleaning agent to clean the range. It is recommended to wipe the range with a damp cloth when it is still likewarm.



SUGGESTED SOLUTIONS FOR PROBLEMS

Product does not operate.	The product is not plugged (earthed) to the socket. Make sure the equipment is plugged.
	The fuse is burn or broken. Check the fuse in the fuse box. If the fuse is burnt, activate it again.
The product ignites, but does not burn.	Gas is over.
	Cylinder valve or natural gas valve is closed.
	In case of houses with natural gas supply, if there is gas leakage detector, the leak may be detected and gas cut off.
Flame burns low.	Injector is clogged.
	Cylinder is over.
	Injector is clogged.
When the product heats and cools down, metallic sounds are heard.	Metal parts expand when heated and cause sound. This is not a cause of failure.

If you follow all the instructions, but the problem is not solved, you can submit your request here:

<https://wiggo.eu/support/services/>

GAS TYPE & PRESSURE

Rm Burner Group									
	G20 13 mbar	G20 20 mbar	G20 25 mbar	G25 25mbar	G25,3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
Small Burner	1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW
	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50
	0,109 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,100 m³/h	0,097 m³/h	65 g/h	80 g/h	65 g/h	64 g/h
Middle Burner	1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW
	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65
	0,167 m³/h	0,148 m³/h	0,157 m³/h	0,183 m³/h	0,179 m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
Big Burner	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80
	0,267 m³/h	0,238 m³/h	0,267 m³/h	0,266 m³/h	0,260 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
Wok Burner	2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 1,15	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80
	0,219 m³/h	0,219 m³/h	0,238 m³/h	0,244 m³/h	0,249 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h

	G20 13 mbar	G20 20 mbar	G20 25 mbar	G25 25mbar	G25,3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
Small Burner	1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW
	Ø 0,92	Ø 0,72(X)	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,43 (H2)	Ø 0,50
	0,109 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,105 m³/h	0,103 m³/h	65 g/h	80 g/h	65 g/h	64 g/h
Middle Burner	1,75 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW
	Ø 1,10	Ø 0,97(Z)	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,58 (M)	Ø 0,65
	0,167 m³/h	0,162 m³/h	0,162 m³/h	0,188 m³/h	0,184 m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
Big Burner	2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,50 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,80 kW
	Ø 1,40	Ø 1,15(Y)	Ø 1,10	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,85	Ø 0,80	Ø 0,75 (S)	Ø 0,85
	0,267 m³/h	0,276 m³/h	0,276 m³/h	0,277 m³/h	0,271 m³/h	204 g/h	189 g/h	204 g/h	200 g/h
Wok Burner Sabaf	2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 1,15	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,73 (S)	Ø 0,80
	0,219 m³/h	0,219 m³/h	0,238 m³/h	0,244 m³/h	0,249 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h

WIGGO

General service and warranty terms and conditions (May 2024)

These service and warranty terms and conditions apply to the purchases of Wiggo kitchen appliances in the Benelux region after May 1, 2024. We are committed to excellent customer service and product quality; for inquiries or terms on previous purchases, visit www.wiggo.eu.

Article 1: Warranty

At Wiggo, we are dedicated to the excellent quality and durability of our kitchen appliances, and we strive for a seamless customer experience. In case of any issues, we provide a suitable solution, from repair to replacement, to ensure your satisfaction.

Discovered a defect? Report it via our service portal at www.wiggo.eu/services for prompt support. Our warranty terms provide you with five years of assurance after the purchase of our appliances.

Article 2: Exclusions from the Warranty

Although we stand behind the quality of our kitchen appliances, there are certain cases where the warranty does not apply:

- a. Kitchen appliances that were not purchased as 'new'.
- b. Defects or damage to a household appliance reported to Wiggo after the 5-year warranty period.
- c. Use in a non-domestic environment or for commercial purposes.
- d. On the supply of consumables, parts, and accessories.
- e. Unauthorized repairs and/or use of non-official parts.
- f. Kitchen appliances: without readable identification numbers, purchased outside the Benelux, sold as B-grade, or as showroom models.
- g. Damage, normal wear and tear, or minor deviations that do not affect functionality.
- h. Damage or defects to accessories, door seals, and fragile elements such as glass, plastic, and lamps.
- i. Damage or defects due to water damage or other substances that the product is not resistant to, such as using the wrong cleaning agent.
- j. Damage or defects due to improper use, operation, loading, assembly, and/or maintenance.
- k. Damage or defects outside the appliance, including consequential and indirect damages.
- l. Damage or defects caused by actions not in accordance with the manual.
- m. Damage or loss normally covered by household insurance.
- n. Damage or defects due to power and voltage fluctuations that exceed the tolerance range indicated by Wiggo.
- o. Damage or defects caused by user negligence.
- p. Damage caused by or resulting from an external cause.

Article 3: Warranty Claim

- a. Issues with your product? Report it promptly, no later than within 48 hours, via www.wiggo.eu/services.
- b. Send us a copy of your proof of purchase, as it is necessary for your warranty claim.
- c. We will keep you informed about the handling process via email or phone.
- d. In case of replacement, the original warranty period remains valid.

Warranty Conditions

e. The replaced parts and appliances become the property of Wiggo.

Article 4: Post-Warranty Service

- a. Issue with your kitchen appliances after the warranty period? Fill out the service form at www.wiggo.eu/services.
- b. Shipping costs and/or call-out fees for inspection, repair, or parts are at your expense.
- c. We provide a cost estimate for inspection and repair upfront. Upon approval, we will send a payment request and then schedule an appointment.
- d. Any additional costs will be clearly communicated after the repair.
- e. Payment to the authorized service technician is easy to fulfill via a QR code or payment request.

Article 5: Claims

In addition to any rights arising from statutory warranties or other guarantees you have entered into, you have no right to any other claims than those mentioned in this warranty.

Article 6: International Use

If you take your Wiggo appliance across borders, the warranty will no longer apply. Check local warranties and ensure that your appliance meets the technical requirements (such as voltage, frequency, gas type, etc.) and climatic conditions there.

Article 7: Service Visit and Maintenance

- a. If the technician determines that there is no actual problem (the product is functioning as it should), you will be charged for the technician's visit. These costs are based on the prevailing rates at that time.
- b. Appliances that are not working or defective must be empty and clean when the authorized service technician comes for repair or replacement. If this is not the case, the technician or carrier may refuse the replacement and charge for it.
- c. Payment to the authorized service technician is easy to fulfill via a QR code or payment request.

Article 8: Liability

We are only liable up to the amount covered by our insurance. Please note: for non-Wiggo kitchen appliances or late cancellations (at least 24 hours in advance), charges will apply. These charges are based on the prevailing rates at that time.

Article 9: Data Protection

During service provision, Wiggo collects and processes personal data. More information about this can be found at www.wiggo.eu.

Article 10: Law and Disputes

Deze garantie- en servicevoorwaarden vallen onder het Nederlands recht, met uitzondering van het Weens Kooverdrag. Geschillen worden beslecht door de bevoegde Nederlandse rechter.



www.wiggo.eu

Visit our website!

WIGGO



Vrijstaande gaskookplaten Handleiding

- Veiligheidsinstructies
- Installatie instructies
- Het product bedienen

Modellen

WH-G604F

Handleiding

wiggo.eu

5 JAAR
GARANTIE



REGISTER



STEUN

Groetjes!



Sluit je aan bij onze gemeenschap!

Dank je wel dat je ons toelaat om samen met jou te koken en deel uit te maken van jouw warme keuken. We zijn ontzettend blij om jou binnen onze Wiggo-gemeenschap te hebben en kunnen niet wachten om nog meer positiviteit naar jouw plek te brengen.

Laat je creativiteit de vrije loop en maak een selfie met je nieuwe kookmaatje om geweldige prijzen te winnen bij ons.

Vergeet ons niet te taggen! @wiggo_eu

Op verse maaltijden!

ONZE DIENSTEN

**Snelle
bezorging**



Onderhoud



**Snelle
reparatie**



Installatie



Lees eerst de gebruikershandleiding!

Beste klant,

Wij willen dat u het maximale uit dit product haalt, dat in moderne faciliteiten op basis van hoge kwaliteit wordt vervaardigd.

Lees daarom deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt en bewaar de handleiding voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, stuur het dan samen met de gebruikershandleiding terug.

De gebruikershandleiding helpt u het product correct en veilig te gebruiken.

- Lees de gebruikershandleiding voordat u het product installeert en gebruikt.
- Het is absoluut noodzakelijk om de veiligheidsinstructies te respecteren.
- Bewaar de gebruikershandleiding op een handige plaats voor eventuele toekomstige behoeften.
- Lees ook de andere documenten die bij het product worden geleverd.

De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade of brand veroorzaakt door mogelijke problemen die voortvloeien uit het niet opvolgen van de instructies in deze handleiding.

Neem bij vragen contact op met het geautoriseerde servicecentrum.

Houd er rekening mee dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op andere versies.

Er kunnen verschillen zijn tussen de versies vanwege verschillende fabrikanten, maar de reinigings- en onderhoudsomstandigheden zijn hetzelfde.

Volgens de wet is de klant/koper verplicht om de laatste versie van de handleiding online te bekijken op docs.wiggo.eu, aangezien de handleiding regelmatig wordt bijgewerkt.

In de gebruikershandleiding gebruikte symbolen en hun bijbehorende betekenis:

Verklaring van symbolen:

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt.



Belangrijke informatie of nuttige instructies over het gebruik van dit apparaat



Waarschuwing voor hete oppervlakken



Waarschuwing voor elektrische schokken



Waarschuwing voor levensbedreigende situaties en materiële schade



Waarschuwing voor brandgevaar

Inhoud

- **JOUW PRODUCT**

1. Algemeen beeld
2. Technische specificaties

- **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**

1. Algemene veiligheid
2. Veiligheid voor kinderen
3. Veiligheid van de elektrische bediening
4. Beoogd gebruik

- **INSTALLATIE**

1. Vóór gebruik van het product
2. Installatie en aansluitingen
3. Elektriciteit-gasaansluiting
4. Afdichtingscontrole
5. LPG-NG-ombouw
6. Verwijdering van het product – Vernietiging van de verpakking
7. Toekomstige transportactiviteiten
8. Verwijdering van oud product

- **GEBRUIK VAN BEREIK**

1. Eerste gebruik – Eerste reiniging
2. Beschrijving van het gebruik van het gasbereik

- **GEBRUIK VAN HET ELEKTRISCHE GEDEELTE VAN
HET ASSORTIMENT**

- **ONDERHOUD EN REINIGING**

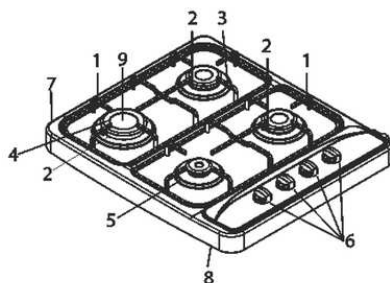
- **VOORGESTELDE OPLOSSING VOOR PROBLEMEN**

JOUW PRODUCT

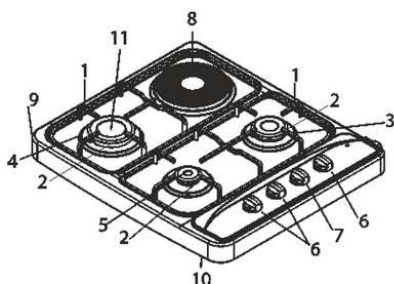
1. ALGEMEEN OVERZICHT

Technische specificaties kookplaat

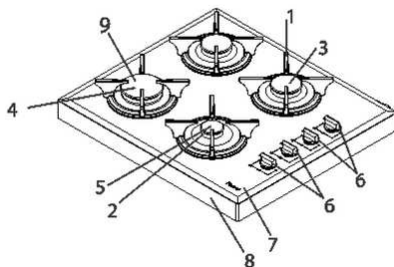
4-pits LPG- of aardgas-aanrechtblad	
1	Kookplaat rek
2	Ontstekingsplug
3	Normale brander
4	Sterke brander
5	Hulpbrander
6	Bedieningsknoppen voor gasverbranding
7	Bovenste lade van kookplaat
8	Onderste bakplaat van kookplaat
9	Brander deksel



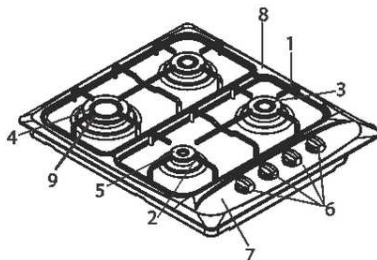
3@ 1 LPG of aardgas (aardgas) kookplaat	
1	Kookplaat rek
2	Ontstekingsplug
3	Normale brander
4	Sterke brander
5	Hulpbrander
6	Bedieningsknoppen voor gasverbranding
7	Bedieningsknoppen elektrische kookplaat
8	Elektrische kookplaat
9	Bovenste lade van kookplaat
10	Onderste bakplaat van kookplaat
11	Brander deksel



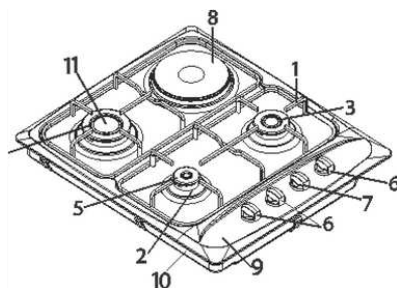
4-pits LPG of aardgas (aardgas) kookplaat	
1	Kookplaat rek
2	Ontstekingsplug
3	Normale brander
4	Sterke brander
5	Hulpbrander
6	Bedieningsknoppen voor gasverbranding
7	Bovenste lade van kookplaat
8	Onderste bakplaat van kookplaat
9	Brander deksel



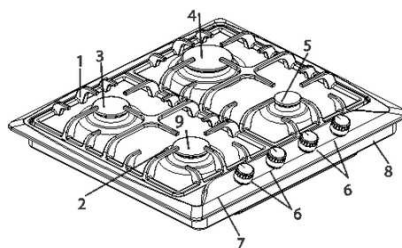
4-pits LPG of aardgas (aardgas) Inbouwkookplaat	
1	Kookplaat rek
2	Ontstekingsplug
3	Normale brander
4	Sterke brander
5	Hulpbrandr
6	Bedieningsknoppen voor gasverbranding
7	Bovenste lade van kookplaat
8	Onderste bakplaat van kookplaat
9	Brander deksel

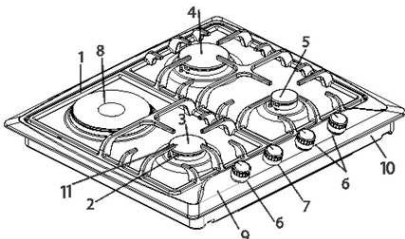


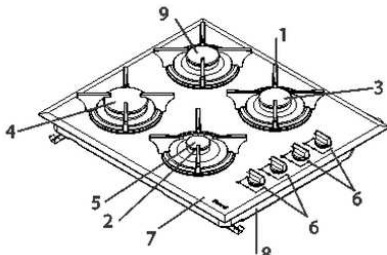
3Ⓢ 1 LPG of aardgas (aardgas) Inbouwkookplaat	
1	Kookplaat rek
2	Ontstekingsplug
3	Normale brander
4	Sterke brander
5	Hulpbrandr
6	Bedieningsknoppen voor gasverbranding
7	Bedieningsknoppen elektrische kookplaat
8	Elektrische kookplaat
9	Bovenste lade van kookplaat
10	Onderste bakplaat van kookplaat
11	Brander deksel



4-pits LPG of aardgas (aardgas) Inbouwkookplaat	
1	Kookplaat rek
2	Ontstekingsplug
3	Normale brander
4	Sterke brander
5	Hulpbrandr
6	Bedieningsknoppen voor gasverbranding
7	Bovenste lade van kookplaat
8	Onderste bakplaat van kookplaat
9	Brander deksel



3® 1 LPG of aardgas (aardgas) Inbouwkookplaat		
1	Kookplaat rek	
2	Ontstekingsplug	
3	Normale brander	
4	Sterke brander	
5	Hulpbrandr	
6	Bedieningsknoppen voor gasverbranding	
7	Bedieningsknoppen elektrische kookplaat	
8	Elektrische kookplaat	
9	Bovenste lade van kookplaat	
10	Onderste bakplaat van kookplaat	
11	Brander deksel	

4-pits LPG of aardgas (aardgas) Inbouwkookplaat		
1	Kookplaat rek	
2	Ontstekingsplug	
3	Normale brander	
4	Sterke brander	
5	Hulpbrandr	
6	Bedieningsknoppen voor gasverbranding	
7	Bovenste lade van kookplaat	
8	Onderste bakplaat van kookplaat	
9	Brander deksel	

Technische specificaties elektrische kookplaat	
Levering	220-240 V 50-60 Hz
Elektrische verwarming	1000 W 230 V
Ontsteking	1 W automatisch

- ① • Het bedrijf kan zonder voorafgaande kennisgeving wijzigingen aanbrengen in de technische specificaties om de kwaliteit van het product te verbeteren.
- ① • De cijfers in de handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.
- ① • De waarden vermeld op de markeringen op het product of in de andere gedrukte documenten die bij het product worden geleverd, zijn waarden verkregen onder laboratoriumomstandigheden volgens de toepasselijke normen. Deze waarden kunnen variëren afhankelijk van het gebruik en de omgevingsomstandigheden van het product.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Dit gedeelte bevat veiligheidsinstructies om lichamelijk letsel of materiële schade te helpen voorkomen. Het niet naleven van deze instructies maakt elke garantie ongeldig.

1- Algemene veiligheid

- Dit product is niet ontworpen voor gebruik door personen (inclusief kinderen) die geen kennis of ervaring hebben en onvoldoende fysieke, sensuele of cognitieve vaardigheden hebben, tenzij er iemand aanwezig is die voor hun veiligheid zorgt of de nodige instructies geeft voor het gebruik van het product. Product. Kinderen moeten onder toezicht staan en mogen nooit met het product spelen.
- Sluit het product aan op een stopcontact/net dat is beveiligd met een zekering met een waarde zoals aangegeven in de tabel "Technische specificaties". Bij gebruik met of zonder transformator, vergeet niet de aardingsinstallatie te laten uitvoeren door een gekwalificeerde elektricien. Als het product wordt gebruikt zonder de juiste aarding volgens de toepasselijke lokale regelgeving, is ons bedrijf niet verantwoordelijk voor enig daaruit voortvloeiend verlies.
- Als het netsnoer/de stekker beschadigd is, mag u het product niet gebruiken. Neem contact op met het geautoriseerde servicecentrum.
- Als het product beschadigd is en merkbare schade vertoont, gebruik het product dan niet.
- Voer geen reparaties of wijzigingen aan het product uit. U kunt echter enkele problemen oplossen; zie voorgestelde oplossingen voor de problemen, pagina 18.
- Was het product nooit door er water op te spuiten of te gieten! Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!
- Gebruik het product niet onder omstandigheden waarin uw beoordelingsvermogen wordt beïnvloed door de werking van medicijnen en/of alcohol.
- Koppel het product los van de netspanning tijdens installatie-, onderhouds-, reinigings- en reparatiewerkzaamheden.
- Laat de installatie- en reparatiewerkzaamheden altijd uitvoeren door een erkend servicecentrum. Het productiebedrijf kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor enig verlies dat kan ontstaan als gevolg van handelingen uitgevoerd door onbevoegde personen en dientengevolge vervalt de productgarantie.

- Wees voorzichtig met het gebruik van alcohol in het voedsel. De alcohol verdampt bij hoge temperaturen en als het in contact komt met hete oppervlakken, kan het ontbranden en brand veroorzaken.
- Verwarm de afgesloten blikjes en glazen potten niet. De resulterende druk kan ervoor zorgen dat de pot barst.
- Omdat de randen van het product tijdens het gebruik heet zijn, mag u er geen brandbare stoffen in de buurt van plaatsen.
- Houd de ventilatiekanalen rondom open.
- Het product kan tijdens gebruik heet zijn. Raak de hete onderdelen, verwarmingselementen enz. niet aan.
- Zorg ervoor dat het product na elk gebruik is uitgeschakeld.
- Het product en de toegankelijke delen van het product zijn heet tijdens gebruik.
- Raak het product dat u gebruikt niet aan
- Gebruik geen scherpe en doordringende gereedschappen bij het reinigen van het glas; Dergelijke materialen kunnen uw product beschadigen.
- Omdat oververhitte olie brand kan veroorzaken, moet u altijd opletten wanneer het product in gebruik is.
- Probeer in geval van mogelijke brand de brand niet met water te blussen; Koppel onmiddellijk de stroomaansluiting van het product los en dek het vuur af met een natte deken.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Indien het glas van het product gebroken is: schakel onmiddellijk alle branders en eventuele elektrische verwarmingselementen uit en koppel de stroomtoevoer naar de apparatuur los; raak het oppervlak van de apparatuur niet aan en gebruik de apparatuur niet.
- Om het glas van de serie schoon te maken, mag u nooit schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers gebruiken die het oppervlak kunnen beschadigen en ervoor kunnen zorgen dat het glas breekt.
- Gebruik het product niet op nylon, brandbare en hittegevoelige materialen.
- Potten die op de kachels van de serie worden geplaatst, moeten de juiste afmetingen hebben.
- Schrob de knoppen en roestvrijstalen oppervlakken van de serie niet door middel van het weggooien van voorwerpen; gebruik geen Scotch-Brite.

- Indien de vlam van de brander per ongeluk uitgaat, wordt de brander gecontroleerd uitgeschakeld en minimaal 1 minuut niet ontstoken.

2- Veiligheid voor kinderen

De blootgestelde delen van het product worden tijdens gebruik en na gebruik verwarmd totdat het afkoelt; houd kinderen op afstand

- LET OP: Tijdens het gebruik van de grill kunnen de toegankelijke onderdelen heet zijn. Houd kinderen uit de buurt van het product.
- Kinderen jonger dan 8 jaar mogen het product niet aanraken als ze zonder toezicht van een volwassene zijn.
- Deze apparatuur mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en/of personen die lichamelijk, sensueel of cognitief gehandicapt zijn, als zij naar behoren zijn geïnformeerd over de risico's en het veilige gebruik van het product.
- Kinderen mogen niet met het product spelen. Het reinigen en onderhouden van de apparatuur mag niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Bewaar het verpakkingsmateriaal op een plaats die niet toegankelijk is voor kinderen of gooi het in de vuilnisbak door het te sorteren volgens de instructies over afval.

3- Veiligheid van de elektriciteitsgerelateerde werkzaamheden

- Alle werkzaamheden aan de elektrische apparatuur en systemen moeten worden uitgevoerd door een bevoegd en gekwalificeerd persoon.
- Dit product is niet geschikt voor u met een extern systeem.
- In geval van schade dient u het product uit te schakelen of de stroomtoevoer los te koppelen. Schakel hiervoor de zekering van het huis uit.
- Zorg ervoor dat de nominale waarde van de zekering gelijk is aan de stroomsterkte van het product.

4- Beoogd gebruik

Dit product is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet toegestaan voor industrieel gebruik.

“LET OP: dit product mag alleen worden gebruikt om mee te koken. Het mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt, zoals het verwarmen van een kamer, enz.”

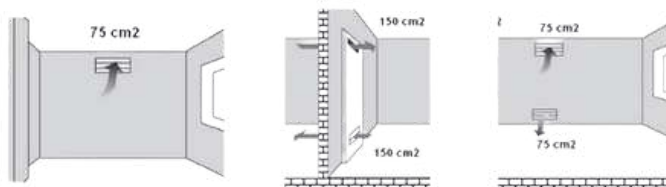
De producent kan niet aansprakelijk worden gesteld voor enig verlies dat kan optreden als gevolg van oneigenlijk gebruik of tijdens transport. De levensduur van het product dat u aanschaft is 10 jaar. Dit is de tijd gedurende welke de producent reserveonderdelen beschikbaar moet stellen die nodig zijn voor de werking van het product op de gespecificeerde manier.

INSTALLATIE

1- Vóór gebruik van het product

-  Zorg ervoor dat de stroom- en/of gasinstallatie geschikt is. Indien dit niet het geval is, dient u de nodige maatregelen te treffen door middel van een gekwalificeerde technicus en installateur.
-  De klant is verantwoordelijk voor het gereedmaken van de plaats waar het product geplaatst zal worden, alsmede voor de stroom- en/of gasinstallatie.
-  Voor de installatie van het product dient u zich te houden aan de regels die zijn vastgelegd in de lokale normen met betrekking tot stroom en/of gas
-  Controleer het product vóór installatie om na te gaan of er schade is of niet. Als het product beschadigd is, voer de installatie dan niet uit. De beschadigde producten kunnen een risico voor uw veiligheid opleveren.
-  Alle werkzaamheden aan de gasapparatuur en het gassysteem moeten worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
-  De producten hebben geen systeem voor de afvoer van gas dat kan ontstaan als gevolg van verbranding. Het product moet worden geïnstalleerd en aangesloten volgens de toepasselijke installatievoorschriften. U dient de eisen met betrekking tot ventilatie in acht te nemen.
-  De voor de verbranding benodigde lucht wordt uit de ruimtelucht gehaald en de vrijkomende gassen worden rechtstreeks aan de ruimte afgegeven.
-  Voor een veilige werking van uw product is een goede ventilatie in de ruimte vereist. Als er geen raam of deur is die kan worden gebruikt voor ventilatie van de kamer, moet een extra ventilatiesysteem worden geïnstalleerd.

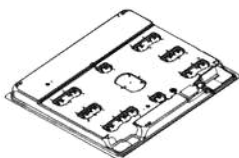
- ⚠ Het vloeroppervlak van de keuken moet groter zijn dan 8m².
Het keukenvolume moet groter zijn dan 20 m³.
- ⚠ De schoorsteenuitlaat moet zich op een hoogte van 1,80 m van de vloer bevinden en een diameter van 150 mm hebben die rechtstreeks naar de atmosfeer opent.
- ⚠ De luchtopening moet zich dichtbij de keukenvloer bevinden en minimaal 75 cm² groot zijn, met opening naar de buitenlucht



2- Installatie en aansluitingen

Voorbereiding van de inbouwserie vóór installatie

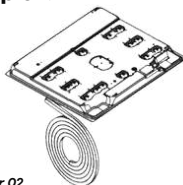
Stap 01:



Figuur 01

Draai het piepschuim in de verpakking ondersteboven en breng het silicium aan.

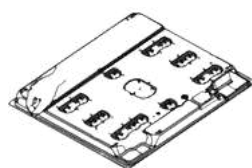
Stap 02:



Figuur 02

Bij inoxproducten brengt u het silicium aan op het inoxoppervlak, en bij producten uit de glasreeks op het glasoppervlak.

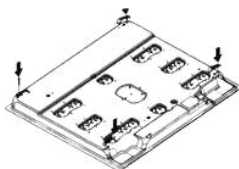
Stap 03:



Figuur 03

Breng het in de verpakking meegeleverde silicium aan rond het bereik zoals weergegeven in de afbeelding.

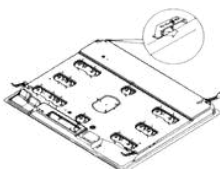
Stap 04:



Figuur 04

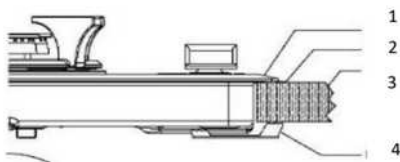
Montage poten verbindingsgaten.

Stap 05:



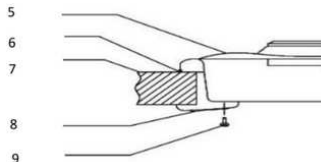
Figuur 05

Plaats de montagepoten zoals weergegeven in de figuur.



Figuur 06

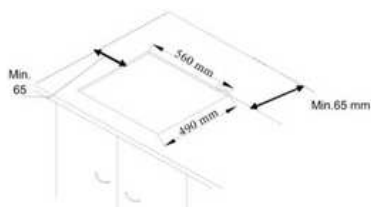
- 1- Glas
- 2- Siliconenafdichting
- 3- Lade
- 4- Verbindingselement



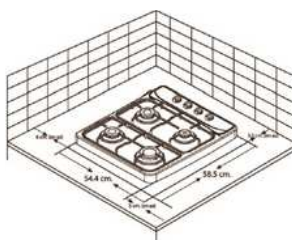
Figuur 06

- 5- Bovenste lade
- 6- Siliconenafdichting
- 7- Tegenoppervlak
- 8- Verbindingsclips
- 9- Schroef

Installatie van het assortiment



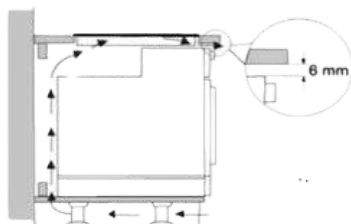
Figuur 07



Figuur 07

De serie is voorzien van een afdichting om te voorkomen dat vloeistoffen via de holtes in de kast terechtkomen. Om deze afdichting te plaatsen, plakt u de afdichting zoals weergegeven in de bovenstaande afbeeldingen. Draai de kookplaat ondersteboven, verwijder de beschermtape van de rubberen afdichting en plak deze op de kookplaat; beide uiteinden van de afdichting moeten elkaar raken. Installeer de montageplaten zoals weergegeven in figuur 5 met behulp van een schroef. En plaats de kookplaat in de opening op het aanrecht.

Figuur 7 toont de maat waarop de toonbank zal worden gezaagd voor installatie van de kookplaat. Plaats het voorbereide assortiment in de tegenmaat die op deze maten is uitgesneden. Als u het fornuis op de inbouwoven gaat gebruiken, let dan op de afbeeldingen 9 en 10 voor een goede luchtcirculatie tussen de oven en het fornuis.



Figuur 08

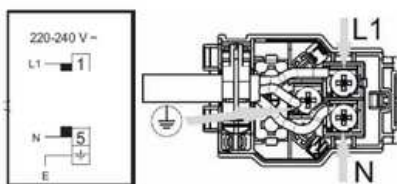


Figuur 09

- i** **Begin te gebruiken nadat u de beschermfolie op het Inox-oppervlak hebt verwijderd.**

3- Bedrading

- i** Gebruik zeker een geaarde lijn voor het product!
Het productiebedrijf is niet verantwoordelijk voor eventuele schade die kan optreden als het product zonder aarde wordt gebruikt.
- !** Gevaar voor elektrische schokken, kortsluiting of brand als gevolg van de installatie die door onprofessionele personen wordt uitgevoerd! Het product mag alleen door een geautoriseerd en gekwalificeerd persoon op het elektriciteitsnet worden aangesloten en de garantie op het product gaat pas in na correcte installatie.
- !** Risico op stroomschokken, kortsluiting of brand als gevolg van een beschadigde voedingskabel! De voedingskabel mag geplet, gekreukeld of beknelde zijn en mag niet in contact komen met de hete delen van het product. Als de voedingskabel beschadigd raakt, moet deze worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien.
- De netvoedingsgegevens moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het typeplaatje van de unit. U vindt het naamplaatje mogelijk aan de achterkant of onder het product.
 - De aansluitkabel van het product moet voldoen aan de technische specificaties en het stroomverbruik.
- !** Risico op elektrische schokken! Voordat u werkzaamheden aan de elektrische installatie uitvoert, dient u de voeding van het product los te koppelen.



4- Gasaansluiting

- i** Alle werkzaamheden aan de gasapparatuur en -systemen moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerde en bevoegde personen.

Zorg er vóór de installatie voor dat de omstandigheden van de lokale distributie (gastype en gasdruk) overeenkomen met de instellingen van het product.

LPG-aansluiting

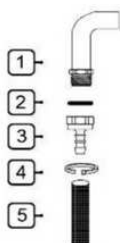
Zorg ervoor dat de gasslang en het gasdrukreducerventiel dat u op het fornuis gebruikt, veilig zijn. Verbind de gastoevoerslang met de slang achter het fornuis en zet deze vast met behulp van een klem en een schroevendraaier (figuur 10). Zorg ervoor dat deze stevig vastzit.

De gastoevoerslang van de apparatuur mag niet langer zijn dan 1500 mm. De druk van de drukreducerklep die voor LPG wordt gebruikt, moet 300 mm SS zijn en gecertificeerd.



De gastoevoerslang mag niet door het hete gedeelte achter het apparaat gaan. De temperatuur van de gasslang mag niet hoger zijn dan 90° C (graden).

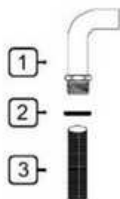
Controleer vóór gebruik of het systeem geen gas lekt.



Figuur 10

1	G1/2 nippel
2	Siliconen afdichting
3	G1/2 Slanginlaat (gasinlaat)
4	Metalen klem
5	Gasslang (binnendiameter 8 mm)

NG (aardgas) aansluiting



Figuur 11

1	G1/2 nippel
2	Siliconen afdichting
3	G1/2 NG-slang (aardgasslang conform EN 14800)

Als uw apparatuur is ingesteld voor aardgas, laat de apparatuur dan aansluiten door het installatiebedrijf van het betreffende aardgasdistributiebedrijf. De aardgasaansluiting van uw apparatuur is 1/2". Als u uw apparatuur wilt ombouwen van LPG naar aardgas of van aardgas naar LPG, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum en laat hen de vereiste gasconversie-instellingen uitvoeren.

5- Inspectie van afdichtingen

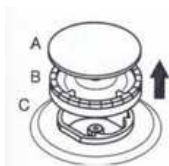
Open de drukreducerklep of de aardgasklep en controleer door veel schuimend water op de aansluiting aan te brengen om eventuele gaslekken op te sporen.

Controleer nooit door vlammen.

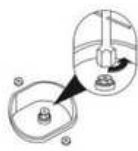
6- Eindinspectie

1. Steek de voedingskabel in het stopcontact en activeer de zekering van het apparaat.
2. Beheers de functies.

LPG-NG / NG-LPG-ombouw



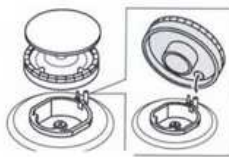
Figuur 12



Figuur 12.1



Figuur 12.2



Figuur 12.3



Figuur 12.4

- Verwijder het branderdekseel en de brander zoals getoond in Figuur 12.
- Verwijder de injector met behulp van een dopschroevendraaier 7, zoals weergegeven in figuur 12.1
- Bevestig de om te bouwen injector (D) zoals weergegeven in Figuur 12.2. (zie tabel 1).
- Vervang de brander zoals weergegeven in Figuur 12.3.
- Zet na de ombouw respectievelijk de branders aan en verwijder de knop op het bedieningspaneel en stel de vlamlengte in door de schroef op de gasklep (12.4 kraan) of in de klepas vast of los te draaien.

7- Verwijdering van het product

Vernietiging van het pakket

Verpakkingsmaterialen zijn gevaarlijk voor kinderen. Bewaar het verpakkingsmateriaal op een plaats die niet toegankelijk is voor kinderen. De verpakking van het product is gemaakt van gerecyclede materialen. En gooi ze in de vuilnisbak door kortsluiting te maken volgens de instructies voor afval. Gooi ze niet samen met het normale huisvuil weg.

Toekomstige transportactiviteiten

- Bewaar het product in de originele doos en draag het product in deze doos.
- Volg de instructies op de doos. Als de originele cartoon niet beschikbaar is, wikkel het product dan in blisterverpakkingsmateriaal of dik karton en plak het stevig vast.
- Zet de koppen en potsteunen stevig vast met tape.
- Plaats geen voorwerpen op het product. Het product moet rechtop worden gedragen.
- Controleer het algemene uiterlijk van het product op eventuele schade die tijdens het transport is ontstaan.

Verwijdering van het oude product

Gooi het oude product op een zodanige manier weg dat het geen schade aan het milieu veroorzaakt.

Op dit product is een markering (AEEA) aanwezig, die aangeeft dat het afval van elektrische en elektronische apparatuur gescheiden moet worden ingezameld. Dit betekent dat de apparatuur moet worden behandeld volgens EU-richtlijn 2002/96/EG voor recycling of desintegratie in onderdelen om de gevolgen voor het milieu te minimaliseren. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met de lokale en regionale autoriteiten.

De elektronische producten die niet onderworpen zijn aan het gecontroleerde afvalinzamelingsproces vormen een potentieel risico voor zowel het milieu als de menselijke gezondheid vanwege de schadelijke stoffen die ze bevatten. U kunt contact opnemen met uw erkende dealer of het gemeentelijk afvalinzamelingscentrum voor informatie over hoe u het product kunt weggooien. Voordat u het product bij het huisvuil gooit, dient u de stekker uit het stopcontact te halen en, indien aanwezig, de vergrendeling van het deksel te verbreken, zodat de kinderen geen enkel risico lopen.

VOORLOPIGE VOORBEREIDING

1- Eerste gebruik

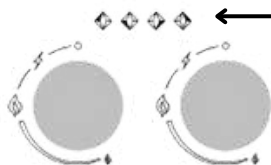
Begin met het gebruik van de apparatuur na verwijdering van de beschermfolie op het Inox-oppervlak.

2- Eerste schoonmaak

i Sommige was- of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen.

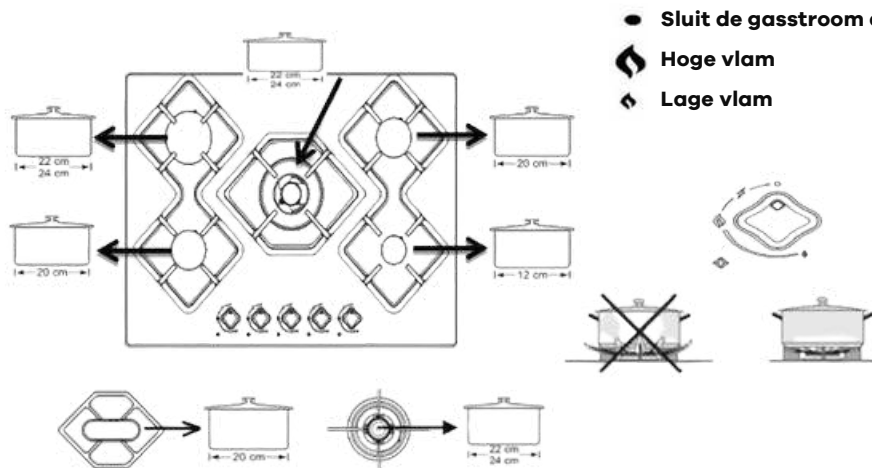
1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Veeg het productoppervlak af met een vochtige doek of spons en veeg het droog met een droge doek.

3- Beschrijving van het gebruik van het gasfornuis



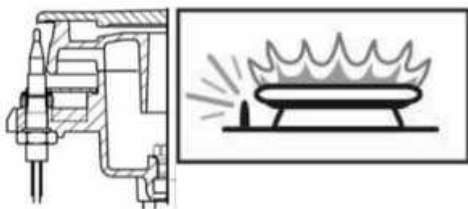
Schermafdrucken op het bedieningspaneel tonen de positie van de betreffende knop.

1. Druk en draai de gasbereikknop linksom om een hoog vuur in te stellen.
2. Schakel de aansteker in, afhankelijk van de kenmerken van uw assortiment.
3. Zet op de gewenste vlampositie.
4. Wanneer de gewenste kookbewerking voorbij is, brengt u de bereikknop naar het bovenste punt door hem met de klok mee te draaien om de brander uit te zetten.



**De containergrootte en de gasvlam moeten met elkaar overeenkomen.
De gasvlam moet zo worden ingesteld dat deze zich niet vanaf de bodem van de container verspreidt.
Plaats de container gecentreerd op de potdrager.**

4- Gasafsluitbeveiliging

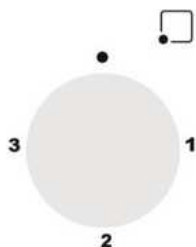


Thermisch element activeert het veiligheidsmechanisme activeert en sluit het gas onmiddellijk af tegen het doven van de bovenste branders als gevolg van overstromende vloeistof.

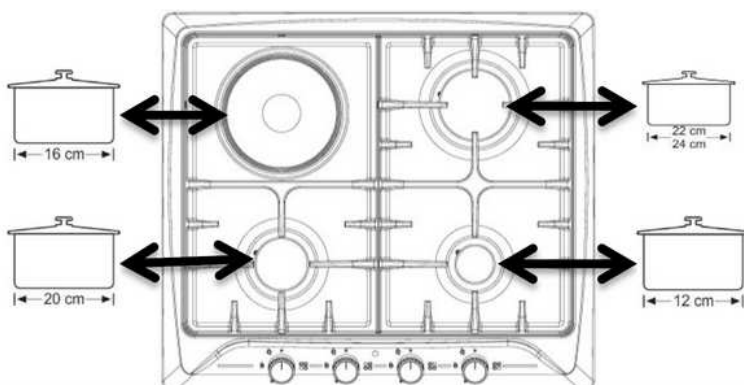
1. Druk en draai de gasbereikknop linksom om een hoog vuur in te stellen.
2. Schakel de aansteker in, afhankelijk van de kenmerken van uw assortiment.
3. Nadat het is ingeschakeld, houdt u de knop 3-5 seconden ingedrukt en zorgt u ervoor dat het veiligheidsmechanisme wordt geactiveerd.
4. Als het apparaat niet wordt ingeschakeld nadat u de knop hebt ingedrukt en losgelaten, herhaalt u dezelfde actie door de knop 15 seconden ingedrukt te houden.
5. Stel de gewenste vlampositie in.
6. Wanneer het gewenste koken is voltooid, brengt u de bereikknop naar het bovenste punt door hem met de klok mee te draaien om de brander uit te zetten.

5- Gebruik van het elektrische gedeelte van de kookplaat

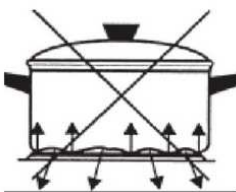
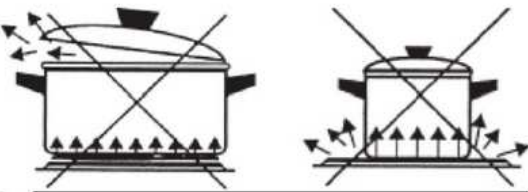
Als uw product een elektrische kookplaat heeft, is het te gebruiken schakelsysteem zoals hieronder weergegeven:

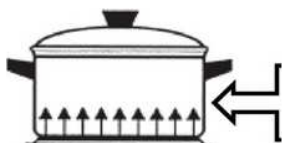


Wissel van positie	Ø145 1000w	Ø 145 Snel 1500W	Ø 180 1500W	Ø 145 Snel 2000W
1	250W	400W	400W	750W
2	750W	1100W	1100W	1250W
3	1000W	1500W	1500W	2000W



om het maximale uit de elektrische kachel te halen; het wordt aanbevolen om een broek met een diameter van 16-20 cm te gebruiken.

	
Als de panbodem het verwarmingsoppervlak niet volledig raakt, veroorzaakt dit een hoog energieverbruik en wordt de warmte niet gelijkmatig verdeeld.	Pan ar-container is erg groot en erg klein. Als de vlam de hittebestendige glasranden overschrijdt, kan deze breken. Pannen met een kleine pandidiameter zijn niet rendabel, omdat ze veel energie verbruiken.



Correcte manier van gebruik

		
Wacht nadat u de kookplaat heeft gebruikt tot deze is afgekoeld en veeg deze af met een vochtige doek. Als het erg vuil is, maak het dan grondig schoon met water.	Verwarm de kookplaat na het schoonmaken enkele minuten, zodat hij kan drogen. Als u hem langere tijd niet gebruikt, smeert dan het bovenste gedeelte in met machineolie, zodat er een dun oliefilmpje ontstaat.	Gebruik pannen met droge zolen op de kookplaat. Plaats geen deksel van de pan, vooral geen natte deksels, op de kookplaat.
De roestvrijstalen plaat rond de elektrische kookplaat kan door hitte veranderen. Het heeft geen nadelig effect bij gebruik.		

ONDERHOUD EN REINIGING

1- Algemene informatie

Als het product regelmatig wordt gereinigd, wordt de levensduur ervan verlengd en worden de vaak voorkomende problemen verminderd.



Risico op elektrische schokken!

Schakel vóór het reinigen de stroom van het product uit om het risico op een elektrische schok te voorkomen.



Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

Wacht tot het product is afgekoeld voordat u het product reinigt.

- U dient het product elke keer na gebruik grondig schoon te maken. Zo zijn de voedselresten gemakkelijk schoon te maken en voorkom je dat deze resten verbranden bij later gebruik van het product.
- Voor het reinigen van het product is geen speciaal reinigingsmiddel nodig. Maak het product schoon met afwasmiddel, lauw water en een zachte doek of spons en veeg het schoon met een droge doek.
- Zorg ervoor dat u alle vloeistof die na het schoonmaken is achtergebleven volledig wegveegt en verwijder onmiddellijk al het voedsel dat tijdens het koken rondspat.
- Gebruik voor het reinigen van de roestvrijstalen of roestvrijstalen oppervlakken en handgreep geen zuur- of chloorhoudende reinigingsmiddelen. Reinigen door in één richting af te vegen met behulp van een zachte doek met zeep en vloeibaar (niet-krassend) schoonmaakmiddel.



Sommige was- of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen, reinigingspoeders/crèmes of scherpe voorwerpen.



Gebruik voor het reinigen geen stoomreinigers.

2- Het bedieningspaneel reinigen

Maak het bedieningspaneel en de bedieningsknop schoon met een vochtige doek en veeg deze droog met een droge doek.



Het bedieningspaneel kan beschadigd raken! Verwijder de bedieningsknop niet om het bedieningspaneel schoon te maken.

3- Het bereik schoonmaken

Er is geen schoonmaakmiddel of ander speciaal schoonmaakmiddel nodig om de schietbaan schoon te maken. Het wordt aanbevolen om de kookplaat af te vegen met een vochtige doek als deze nog warm is.



VOORGESTELDE OPLOSSINGEN VOOR PROBLEMEN

Product werkt niet.	Het product is niet aangesloten (geaard) op het stopcontact. Zorg ervoor dat de apparatuur is aangesloten.
	De zekering is doorgebrand of kapot. Controleer de zekering in de zekeringkast. Als de zekering is doorgebrand, activeer deze dan opnieuw.
Het product ontbrandt, maar brandt niet.	Gas is voorbij.
	Cilinderkraan of aardgaskraan is gesloten.
	Als er in huizen met aardgastoevoer een gaslekdetector aanwezig is, kan het lek worden opgespoord en kan het gas worden afgesloten.
Vlam brandt laag.	Injector is verstopt.
	Cilinder is voorbij.
	Injector is verstopt.
Wanneer het product opwarmt en afkoelt, zijn metaalachtige geluiden hoorbaar.	Metalen onderdelen zetten uit bij verhitting en veroorzaken geluid. Dit is geen oorzaak van falen.

Als u alle instructies heeft gevolgd, maar het probleem is niet opgelost, kunt u hier uw verzoek indienen:

<https://wiggo.eu/support/services/>

GAS TYPE & PRESSURE

Rm Burner Group									
	G20 13 mbar	G20 20 mbar	G20 25 mbar	G25 25mbar	G25,3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
Small Burner	1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW
	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50
	0,109 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,100 m³/h	0,097 m³/h	65 g/h	80 g/h	65 g/h	64 g/h
Middle Burner	1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW
	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65
	0,167 m³/h	0,148 m³/h	0,157 m³/h	0,183 m³/h	0,179 m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
Big Burner	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80
	0,267 m³/h	0,238 m³/h	0,267 m³/h	0,266 m³/h	0,260 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
Wok Burner	2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 1,15	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80
	0,219 m³/h	0,219 m³/h	0,238 m³/h	0,244 m³/h	0,249 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h

	G20 13 mbar	G20 20 mbar	G20 25 mbar	G25 25mbar	G25,3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
Small Burner	1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW
	Ø 0,92	Ø 0,72(X)	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,43 (H2)	Ø 0,50
	0,109 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,105 m³/h	0,103 m³/h	65 g/h	80 g/h	65 g/h	64 g/h
Middle Burner	1,75 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW
	Ø 1,10	Ø 0,97(Z)	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,58 (M)	Ø 0,65
	0,167 m³/h	0,162 m³/h	0,162 m³/h	0,188 m³/h	0,184 m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
Big Burner	2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,50 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,80 kW
	Ø 1,40	Ø 1,15(Y)	Ø 1,10	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,85	Ø 0,80	Ø 0,75 (S)	Ø 0,85
	0,267 m³/h	0,276 m³/h	0,276 m³/h	0,277 m³/h	0,271 m³/h	204 g/h	189 g/h	204 g/h	200 g/h
Wok Burner Sabaf	2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 1,15	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,73 (S)	Ø 0,80
	0,219 m³/h	0,219 m³/h	0,238 m³/h	0,244 m³/h	0,249 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h

WIGGO

Algemene service- en garantievoorwaarden (mei 2024)

Deze service- en garantievoorwaarden zijn van toepassing op de aankopen van Wiggo keukenapparatuur in de Benelux na 1 mei 2024. Wij zijn toegewijd aan uitstekende klantenservice en productkwaliteit; voor vragen of voorwaarden op voorgaande aankopen, bezoek www.wiggo.eu.

Artikel 1: Garantie

Bij Wiggo zetten we ons in voor de uitstekende kwaliteit en duurzaamheid van onze keukenapparatuur, en streven we naar een naadloze klantbeleving. Bij problemen bieden we een passende oplossing, van reparatie tot vervanging, om je tevredenheid te garanderen.

Defect ontdekt? Meld dit via ons serviceportal op www.wiggo.eu/services voor snelle ondersteuning. Onze garantievoorwaarden bieden je vijf jaar zekerheid na aankoop van onze apparatuur.

Artikel 2: Uitsluitingen van de Garantie

Hoewel we achter de kwaliteit van onze keukenapparatuur staan, zijn er enkele gevallen waarbij de garantie niet van toepassing is:

- Keukenapparatuur die niet als 'nieuw' zijn aangekocht.
- Gebreken of schade aan een huishoudapparaat die worden gemeld bij Wiggo na de garantieperiode van 5 jaar.
- Gebruik in een niet-huishoudelijke omgeving of voor zakelijke doeleinden.
- Op de levering van gebruiksgoederen, onderdelen en toebehoren.
- Ongeautoriseerde reparaties en/of gebruik van niet-officiële onderdelen.
- Keukenapparatuur: zonder leesbare identificatienummers, gekocht buiten de Benelux, verkocht als B-keus of als showroom model.
- Beschadigingen, normale slijtage of kleine afwijkingen die het functioneren niet beïnvloeden.
- Schade of gebreken aan accessoires, deurafdichtingen en breekbare elementen zoals glas, kunststof en lampen.
- Schade of gebreken door waterschade of andere stoffen waar het product niet tegen bestand is, zoals bijvoorbeeld verkeerde reinigingsmiddel gebruiken.
- Schade of gebreken door verkeerd gebruik, bediening, belasting, montage en/of onderhoud.
- Schade of gebreken buiten het apparaat, inclusief gevolgschade en indirecte schade.
- Schade of gebreken veroorzaakt door handelingen niet conform de handleiding.
- Schade of verlies normaal gedekt door inboedelverzekering.
- Schade of gebreken door stroom- en spanningsschommelingen, die buiten het door Wiggo aangegeven tolerantiebereik liggen.
- Schade of gebreken veroorzaakt door nalatigheid van de gebruiker.
- Schade ontstaan door of ten gevolge van een van buiten komende oorzaak.

Artikel 3: Garantieverzoek

- Problemen met je product? Meld het snel, uiterlijk binnen 48 uur, via www.wiggo.eu/services.
- Stuur ons een kopie van je aankoopbewijs, want dat is

Garantievoorwaarden

noodzakelijk voor je garantieclaim.

- Wij houden je op de hoogte over de afhandeling via e-mail of telefoon.
- Bij omruiling blijft de originele garantieperiode van kracht.
- De vervangen onderdelen en apparaten worden eigendom van Wiggo.

Artikel 4: Service na garantieperiode

- Probleem met je keukenapparatuur na de garantieperiode? Vul het serviceformulier in op www.wiggo.eu/services.
- Verzendkosten en/of voorrijkosten voor onderzoek, reparatie, onderdelen zijn voor jouw rekening.
- We geven vooraf een kostenindicatie voor controle en reparatie. Bij goedkeuring sturen we een betaalverzoek en plannen we vervolgens een afspraak in.
- Eventuele extra kosten worden na reparatie duidelijk.
- Betaling aan de geautoriseerde servicemonteur is gemakkelijk via een QR-code of betaalverzoek te voldoen.

Artikel 5: Claims

Naast eventuele rechten die voortvloeien uit wettelijke garanties of andere garanties die je hebt afgesloten, heb je geen recht op andere claims dan wat in deze garantie wordt genoemd.

Artikel 6: Internationaal Gebruik

Neem je Wiggo apparaat mee over de grens? De garantie geldt dan niet meer. Check lokale garanties en zorg dat je apparaat past bij de technische eisen (zoals spanning, frequentie, gassoort, etc.) en klimatologische omstandigheden daar.

Artikel 7: Servicebezoek en Onderhoud

- Als de monteur constateert dat er geen daadwerkelijk probleem is (het product werkt zoals het hoort), worden de kosten van het monteursbezoek bij je in rekening gebracht. Deze kosten zijn gebaseerd op de geldende tarieven op dat moment.
- Apparaten die niet werken of defect zijn, moeten leeg en schoon zijn wanneer de geautoriseerde service monteur langskomt voor reparatie of omruiling. Als dit niet het geval is, kan de monteur of vervoerder de omruiling weigeren en kosten hiervoor in rekening brengen.
- Betaling aan de geautoriseerde servicemonteur is gemakkelijk via een QR-code of betaalverzoek te voldoen.

Artikel 8: Aansprakelijkheid

Wij zijn alleen aansprakelijk tot het bedrag gedekt door onze verzekering. Let op: voor niet-Wiggo keukenapparatuur of late annuleringen (minimaal 24 uur van tevoren) worden kosten in rekening gebracht. Deze kosten zijn gebaseerd op de geldende tarieven op dat moment.

Artikel 9: Gegevensbescherming

Bij de serviceverlening verzamelt en verwerkt Wiggo persoonsgegevens. Meer informatie hierover is te vinden op www.wiggo.eu.

Artikel 10: Recht en Geschillen

Deze garantie- en servicevoorwaarden vallen onder het Nederlands recht, met uitzondering van het Weens Koopverdrag. Geschillen worden beslecht door de bevoegde Nederlandse rechter.

[illegible]



www.wiggo.eu

Bezoek onze website!

WIGGO



Manual de placas de gas independientes

- Instrucciones de seguridad
- Instrucciones de instalación
- Operar el producto

Modelos

WH-G604F

Manual de usuario

wiggo.eu

5 AÑOS
GARANTIZAR



REGISTRO



APOYO

¡Gran saludo!



¡Únete a nuestra comunidad!

Gracias por permitirnos cocinar contigo y ser parte de tu cálida cocina. Estamos tremendamente felices de tenerte dentro de nuestra comunidad Wiggo y no podemos esperar para llevar más positividad a tu hogar.

Sé creativo y tómate un selfie con tu nuevo compañero de cocina para ganar increíbles premios con nosotros.

¡No olvides etiquetarnos! @wiggo_eu

¡A comidas frescas!

NUESTROS SERVICIOS

Entrega
rápida



Mantenimiento



Reparación
rápida



Instalación



¡Lea primero el manual de usuario!

Querido cliente,

Queremos que aproveche al máximo este producto que se fabrica en instalaciones modernas con base en la alta calidad.

Por este motivo, lea atenta y detenidamente este manual antes de utilizar el producto y consérvelo para consultarlo en el futuro. Si transfiere el producto a otra persona, devuélvalo con el manual del usuario.

El manual de usuario le ayuda a utilizar el producto de forma correcta y segura.

- Lea el manual del usuario antes de instalar y utilizar el producto.
- Es imperativo respetar las instrucciones de seguridad.
- Guarde el manual del usuario en un lugar conveniente para cualquier necesidad futura.
- Lea también otros documentos proporcionados con el producto.

El fabricante no aceptará ninguna responsabilidad por cualquier daño o incendio causado por posibles problemas resultantes del incumplimiento de las instrucciones proporcionadas en este manual.

Comuníquese con el centro de servicio autorizado si tiene alguna pregunta.

Recuerde que este manual de usuario también puede aplicarse a otras versiones. Puede haber diferencias entre versiones debido a los distintos fabricantes, pero las condiciones de limpieza y mantenimiento son las mismas.

Por ley, el cliente/comprador está obligado a revisar la última versión del manual disponible en línea en docs.wiggo.eu, ya que el manual se actualiza regularmente

Símbolos utilizados en el manual de usuario y sus correspondientes significados:

Explicación de símbolos:

En este manual del usuario se utilizan los siguientes símbolos.



Información importante o instrucciones útiles sobre el uso de este dispositivo



Advertencia por superficies calientes



Advertencia de descarga eléctrica



Advertencia de situaciones que ponen en peligro la vida y daños a la propiedad



Advertencia de peligro de incendio

Contenido

- **TU PRODUCTO**

1. Vista general
2. Especificaciones técnicas

- **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

1. Seguridad general
2. Seguridad para los niños
3. Seguridad de las operaciones eléctricas.
4. Uso previsto

- **INSTALACIÓN**

1. Antes del uso del producto
2. Instalación y conexiones
3. Conexión Electrico-Gas
4. control de sellado
5. Conversión GLP-GN
6. Eliminación del producto – Destrucción del paquete
7. Operaciones de transporte futuras
8. Eliminación del producto viejo

- **USO DE RANGO**

1. Primer uso – Primera limpieza
2. Descripción del uso de la estufa de gas.

- **USO DE LA SECCIÓN ELÉCTRICA DE LA COCINA.**

- **MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA**

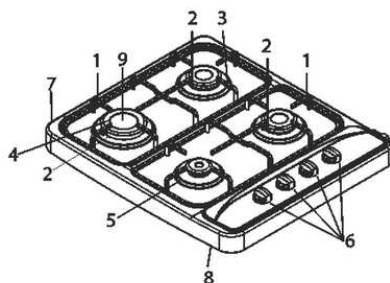
- **SOLUCIÓN SUGERIDA PARA PROBLEMAS.**

TU PRODUCTO

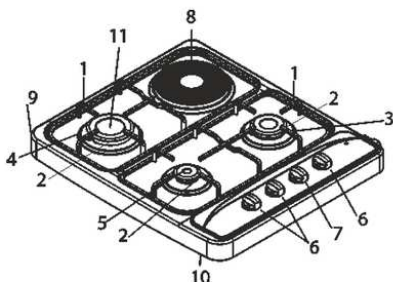
1. VISTA GENERAL

Especificaciones técnicas de la placa de cocción.

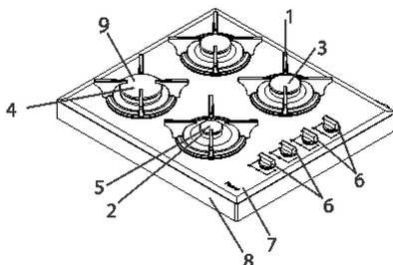
Cocina de encimera de 4 quemadores de GLP o GN (gas natural)	
1	rejilla para cocinar
2	Bujía de encendido
3	Quemador normal
4	Quemador fuerte
5	Quemador auxiliar
6	Perillas de control de combustión de gas
7	Bandeja superior de la estufa
8	Bandeja inferior de la estufa
9	Tapa del quemador



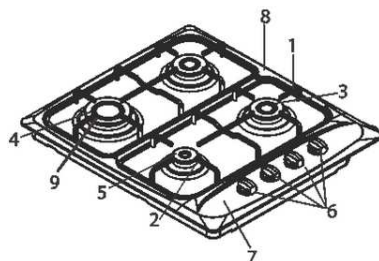
Estufa 3® 1 GLP o GN (gas natural)	
1	rejilla para cocinar
2	Bujía de encendido
3	Quemador normal
4	Quemador fuerte
5	Quemador auxiliar
6	Perillas de control de combustión de gas
7	Perillas de control de estufas eléctricas
8	Estufa electrica
9	Bandeja superior de la estufa
10	Bandeja inferior de la estufa
11	Tapa del quemador



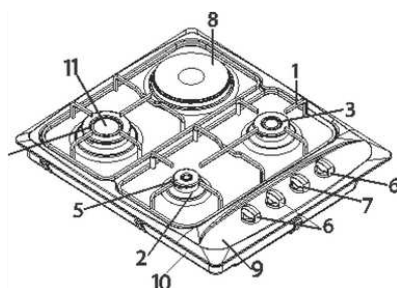
Estufa de 4 quemadores GLP o GN (gas natural)	
1	rejilla para cocinar
2	Bujía de encendido
3	Quemador normal
4	Quemador fuerte
5	Quemador auxiliar
6	Perillas de control de combustión de gas
7	Bandeja superior de la estufa
8	Bandeja inferior de la estufa
9	Tapa del quemador



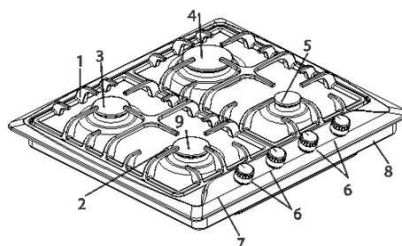
Placa de cocción integrada de 4 fuegos GLP o GN (gas natural)	
1	rejilla para cocinar
2	Bujía de encendido
3	Quemador normal
4	Quemador fuerte
5	Quemador auxiliar
6	Perillas de control de combustión de gas
7	Bandeja superior de la estufa
8	Bandeja inferior de la estufa
9	Tapa del quemador

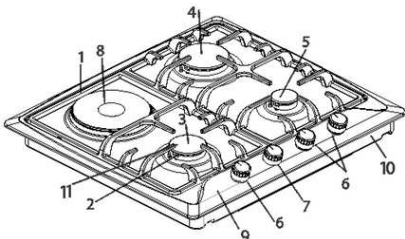


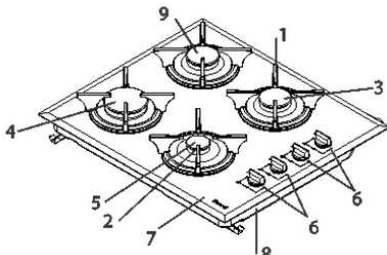
30 1 GLP o GN (gas natural) Placa de cocción integrada	
1	rejilla para cocinar
2	Bujía de encendido
3	Quemador normal
4	Quemador fuerte
5	Quemador auxiliar
6	Perillas de control de combustión de gas
7	Perillas de control de estufas eléctricas
8	Estufa electrica
9	Bandeja superior de la estufa
10	Bandeja inferior de la estufa
11	Tapa del quemador



Placa de cocción integrada de 4 fuegos GLP o GN (gas natural)	
1	rejilla para cocinar
2	Bujía de encendido
3	Quemador normal
4	Quemador fuerte
5	Quemador auxiliar
6	Perillas de control de combustión de gas
7	Bandeja superior de la estufa
8	Bandeja inferior de la estufa
9	Tapa del quemador



3⑥ 1 GLP o GN (gas natural) Placa de cocción integrada		
1	rejilla para cocinar	
2	Bujía de encendido	
3	Quemador normal	
4	Quemador fuerte	
5	Quemador auxiliar	
6	Perillas de control de combustión de gas	
7	Perillas de control de estufas eléctricas	
8	Estufa electrica	
9	Bandeja superior de la estufa	
10	Bandeja inferior de la estufa	
11	Tapa del quemador	

Placa de cocción integrada de 4 fuegos GLP o GN (gas natural)		
1	rejilla para cocinar	
2	Bujía de encendido	
3	Quemador normal	
4	Quemador fuerte	
5	Quemador auxiliar	
6	Perillas de control de combustión de gas	
7	Bandeja superior de la estufa	
8	Bandeja inferior de la estufa	
9	Tapa del quemador	

Especificaciones técnicas de la placa de cocina eléctrica.	
Suministrar	220-240 V 50-60 Hz
Calentador eléctrico	1000W 230V
Encendido	1W automático

- ① • La firma podrá realizar cambios en las especificaciones técnicas para mejorar la calidad del producto sin previo aviso.
- ① • Las figuras proporcionadas en el manual son esquemáticas y pueden no ser exactamente las mismas que las de su producto.
- ① • Los valores indicados en las marcas del producto o en otros documentos impresos proporcionados con el producto son valores obtenidos en condiciones de laboratorio según las normas aplicables. Estos valores pueden variar según el uso y las condiciones ambientales del producto.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Esta sección contiene instrucciones de seguridad para ayudar a prevenir lesiones físicas o daños materiales. El incumplimiento de estas instrucciones invalida cualquier garantía.

1- Seguridad General

- Este producto no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) que carezcan de conocimientos o experiencia y tengan habilidades físicas, sensoriales o cognitivas deficientes, a menos que sean atendidos por una persona que cuide su seguridad o les dé las instrucciones necesarias para el uso del producto. Los niños deben ser supervisados y nunca se les debe permitir jugar con el producto.
- Enchufe el producto a una toma de corriente protegida por un fusible del valor indicado en la tabla "Especificaciones técnicas". En caso de utilización con o sin transformador, recuerde hacer la instalación de puesta a tierra por un electricista cualificado. Si el producto se utiliza sin una conexión a tierra adecuada según las regulaciones locales aplicables, nuestra empresa no será responsable de ninguna pérdida resultante.
- Si el cable/enchufe de alimentación está dañado, no utilice el producto. Contactar con el Centro de Servicio Autorizado.
- Si el producto está dañado y tiene un daño notable, no lo utilice.
- No realice ninguna reparación o modificación en el producto. Sin embargo, puedes remediar algunos problemas; consulte las soluciones sugeridas para los problemas, página 18.
- ¡Nunca lave el producto rociándolo o vertiéndolo con agua! ¡Existe riesgo de descarga eléctrica!
- No utilice el producto en condiciones en las que su juicio se vea afectado debido al efecto de medicamentos y/o alcohol.
- Desconecte el producto de la red eléctrica durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- Haga siempre las operaciones de instalación y reparación realizadas por un centro de servicio autorizado. La empresa fabricante no se hace responsable de ninguna pérdida que pueda surgir debido a operaciones realizadas por personas no autorizadas y, en consecuencia, la garantía del producto pierde su validez.

- Tenga cuidado al utilizar alcohol en los alimentos. El alcohol se evapora a alta temperatura y al entrar en contacto con superficies calientes puede inflamarse y provocar un incendio.
- No calentar las latas selladas ni los tarros de cristal. La presión resultante puede provocar la explosión del frasco.
- Como los bordes del producto estarán calientes durante el funcionamiento, no coloque sustancias inflamables cerca de él.
- Mantenga abiertos todos los alrededores de los canales de ventilación.
- El producto puede estar caliente durante su uso. No toque las piezas calientes ni los elementos calefactores, etc.
- Asegúrese de que el producto esté apagado después de cada uso.
- El producto y las partes accesibles del mismo se calientan durante su uso.
- No toque el producto en uso.
- No utilice herramientas afiladas y perforantes al limpiar el vidrio; Dichos materiales pueden dañar su producto.
- Como el aceite sobrecalentado puede provocar un incendio, esté siempre atento cuando el producto esté en uso.
- En caso de posible incendio, no intentar apagar el fuego con agua; Desconecte inmediatamente la conexión eléctrica del producto y cubra el fuego con ayuda de una manta húmeda.
- No utilice limpiador a vapor.
- Si el vidrio del producto está roto: apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier resistencia eléctrica y desconecte la alimentación del equipo; no toque la superficie del equipo y no lo utilice.
- Para limpiar el vidrio de la estufa, nunca utilice agentes abrasivos o raspadores metálicos afilados que puedan destruir la superficie y romper el vidrio.
- No utilice el producto sobre nailon, materiales inflamables y sensibles al calor.
- Las ollas colocadas sobre los calentadores de la estufa deben ser del tamaño adecuado.
- No frote los botones y las superficies inoxidable de la estufa con objetos raspadores; No utilice Scotch-Brite.

- Si la llama del quemador se apaga accidentalmente, el quemador se apaga de manera controlada y no se enciende durante al menos 1 minuto.

2- Seguridad para los niños

Las partes expuestas del producto se calentarán durante el uso y después del uso hasta que se enfríe; mantenga a los niños alejados

- **PRECAUCIÓN:** Durante el uso de la parrilla, las partes accesibles pueden estar calientes. Debe mantener a los niños alejados del producto.
- Los niños menores de 8 años no deben tocar el producto cuando no estén bajo la supervisión de un adulto.
- Este equipo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y/o personas con discapacidad física, sensual o cognitiva si están debidamente informados sobre los riesgos y el uso seguro del producto.
- Los niños no deben jugar con el producto. Los niños no pueden realizar la limpieza y el mantenimiento del equipo sin supervisión.
- Los materiales de embalaje pueden ser peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar inaccesible a los niños o tírelos a la basura seleccionándolos según las instrucciones sobre los residuos.

3- Seguridad de los trabajos relacionados con la electricidad

- Todos los trabajos en los equipos y sistemas eléctricos deben ser realizados por una persona autorizada y calificada.
- Este producto no es adecuado para usted con un sistema remoto.
- En caso de cualquier daño, apague el producto o desconecte la fuente de alimentación. Para ello, apague el fusible de la casa.
- Asegúrese de que el valor nominal del fusible sea el mismo que el de la corriente del producto.

4- Uso previsto

Este producto está diseñado para uso doméstico. No está permitido para uso industrial.

“PRECAUCIÓN: este producto debe usarse únicamente para cocinar. No debe utilizarse para distintos fines, como calentar una habitación, etc.”

El productor no se hace responsable de cualquier pérdida que pueda ocurrir por un uso inadecuado o durante el transporte. La vida útil del producto que adquiere es de 10 años. Este es el tiempo durante el cual el fabricante debe poner a disposición los repuestos necesarios para el funcionamiento del producto de la forma especificada.

INSTALACIÓN

1- Antes del uso del producto

-  Asegúrese de que la instalación de luz y/o gas sea la adecuada. En caso contrario, realizar las gestiones necesarias mediante técnico e instalador cualificado.
-  El cliente será responsable de la preparación del lugar donde se colocará el producto así como de la instalación de energía y/o gas.
-  Para la instalación del producto, debe cumplir con las normas especificadas en las normas locales relativas a energía y/o gas.
-  Controle el producto antes de la instalación para saber si hay algún daño o no. Si el producto está dañado no realice la instalación. Los productos dañados pueden suponer un riesgo para su seguridad.
-  Cualquier trabajo en el equipo y sistema de gas debe ser realizado por personas autorizadas y calificadas.
-  Los productos no disponen de sistema de descarga de gases que puedan producirse como consecuencia de la combustión. El producto debe instalarse y conectarse según las normas aplicables en materia de instalación. Debe observar los requisitos relativos a la ventilación.
-  El aire necesario para la combustión se toma del aire de la habitación y los gases emitidos se llevan directamente a la habitación.
-  Se requiere una buena ventilación en la habitación para el funcionamiento seguro de su producto. Si no hay ninguna ventana o puerta para ventilar la habitación, se debe instalar un sistema de ventilación adicional.



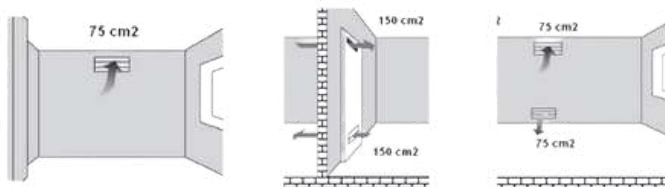
La superficie útil de la cocina debe ser superior a 8m².
El volumen de la cocina debe ser superior a 20 m³.



La salida de la chimenea debe estar a una altura de 1,80 m del suelo y con un diámetro de 150 mm y con salida directa a la atmósfera.



La salida de aire debe estar cerca del piso de la cocina y debe tener un mínimo de 75 cm² y abrirse a la atmósfera exterior.



2- Instalación y conexiones

Preparación de la cocina empotrada antes de la instalación.

Paso 01:

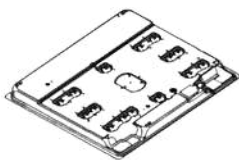


Figura 01

Voltee la estufa en la espuma de poliestireno del paquete y aplique la silicona.

Paso 02:

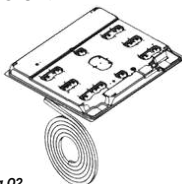


Figura 02

En el caso de productos de acero inoxidable, aplicar la silicona sobre la superficie de acero inoxidable, y en el caso de productos de gama de vidrio, aplicar sobre la superficie de vidrio.

Paso 03:

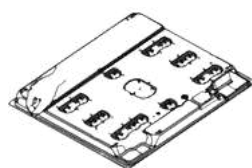


Figura 03

Aplique la silicona suministrada en el paquete alrededor de la estufa como se muestra en la figura.

Paso 04:

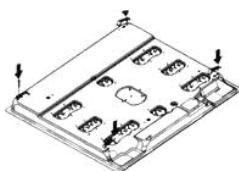


Figura 04

Patas de montaje orificios de conexión.

Paso 05:

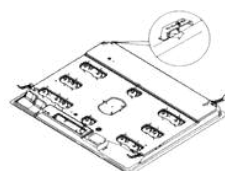


Figura 05

Coloque las patas de montaje como se muestra en la cifra.

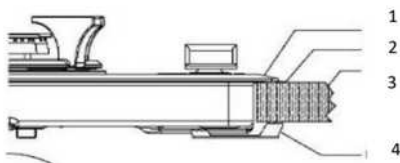


Figura 06

- 1- Vidrio
- 2- Sello de silicona
- 3- Bandeja
- 4- Elemento de conexión

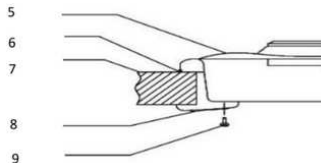


Figura 06

- 5- Bandeja Superior
- 6- Sello de silicona
- 7- Superficie del mostrador
- 8- Clips de conexión
- 9- Tornillo

Instalación de la gama

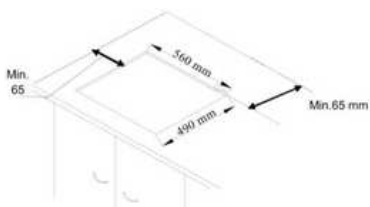


Figura 07

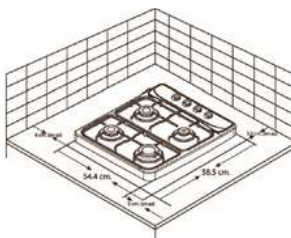


Figura 07

La estufa está equipada con un sello para evitar que los líquidos pasen por las cavidades hacia el gabinete. Para colocar este sello, adhiera el sello como se muestra en las figuras anteriores. Voltee la estufa y retire la cinta protectora del sello de goma y adhiérala a la estufa; ambos extremos del sello deben encontrarse. Instale las hojas de montaje como se muestra en la figura 5 con la ayuda de un tornillo. Y coloque la estufa en la abertura del mostrador.

La Figura 7 muestra el tamaño al que se cortará el mostrador para la instalación de la estufa. Coloque la estufa preparada en la encimera cortada a estos tamaños. Si va a utilizar la estufa en el horno empotrado, observe las figuras 9 y 10 para una circulación de aire adecuada entre el horno y la estufa.

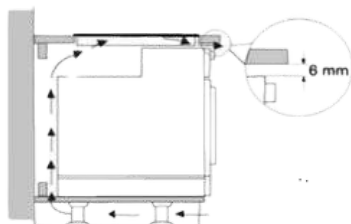


Figura 08

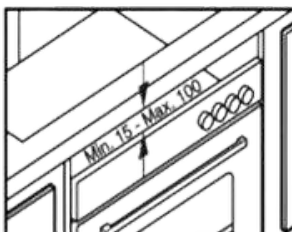


Figura 09

- i** **Comience a usarlo después de retirar la película protectora de la superficie Inox.**

3- Cableado

- i** ¡Definitivamente debería utilizar una línea con conexión a tierra para el producto!

La empresa fabricante no será responsable de los daños que puedan producirse si el producto se utiliza sin tierra.



¡Existe riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio debido a una instalación realizada por personas no profesionales! El producto debe ser conectado a la red eléctrica únicamente por una persona autorizada y cualificada y la garantía del producto comienza sólo después de una correcta instalación.



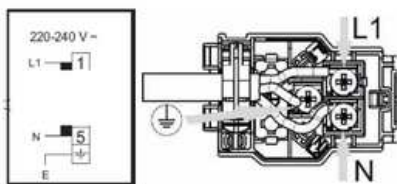
¡Peligro de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio debido a un cable de alimentación dañado! El cable de alimentación debe estar aplastado, arrugado o pellizcado o no debe entrar en contacto con las partes calientes del producto. Si el cable de alimentación se daña, debe ser reemplazado por un electricista calificado.

- Los datos de la red eléctrica deben ser los mismos que los indicados en la placa de características de la unidad. Puede encontrar la placa de identificación en la parte posterior o debajo del producto.



- El cable de conexión del producto debe cumplir con las especificaciones técnicas y el consumo de energía.

¡Riesgo de shock eléctrico! Antes de realizar cualquier trabajo en la instalación eléctrica, desconecte la alimentación del producto.



4- Conexión de gas

- i** Cualquier trabajo en los equipos y sistemas de gas debe ser realizado por personas calificadas y autorizadas.

Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (tipo de gas y presión del gas) cumplan con los ajustes del producto.

Conexión de GLP

Asegúrese de que la manguera de gas y la válvula reductora de presión de gas que utiliza en la estufa sean seguras. Conecte la manguera de entrega de gas con la manguera detrás de la estufa y apriétela usando una abrazadera y un destornillador (figura 10). Asegúrese de que esté firmemente apretado. La manguera de suministro de gas del equipo no debe tener una longitud superior a 1500 mm. La presión de la válvula reductora de presión que se utilizará para GLP debe ser de 300 mmSS y estar certificada.

 **La manguera de entrega de gas no debe pasar por la parte caliente detrás del equipo. La temperatura de la manguera de gas no debe exceder los 90° C (grados).**

Antes de su uso, asegúrese de que el sistema no pierda gas.

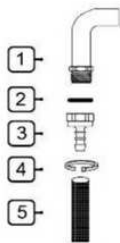


Figura 10

1	Boquilla G1/2
2	Sello de silicona
3	Entrada de manguera G1/2 (entrada de gas)
4	Abrazadera metálica
5	Manguera de gas (diámetro interior 8 mm)

Conexión de GN (gas natural)

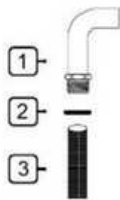


Figura 11

1	Boquilla G1/2
2	Sello de silicona
3	Manguera G1/2 NG (manguera de gas natural compatible con EN 14800)

Si su equipo está configurado para gas natural, haga que la empresa instaladora de la empresa distribuidora de gas natural en cuestión lo conecte. La conexión de gas natural de su equipo es de 1/2". Si desea convertir su equipo de GLP a gas natural o de gas natural a GLP, comuníquese con el centro de servicio más cercano y solicite que realicen los ajustes de conversión de gas requeridos.

5- Inspección de sellado

Abra la válvula reductora de presión o válvula de gas natural y controle aplicando mucha agua espumosa en la conexión para detectar cualquier fuga de gas.

Nunca controlar con llama.

6- Inspección final

1. Enchufe el cable de alimentación a la toma y active el fusible del equipo.
2. Controlar las funciones.

Conversión GLP-GN / GN-GLP

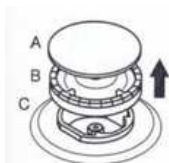


Figura 12

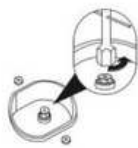


Figura 12.1



Figura 12.2

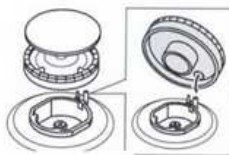


Figura 12.3



Figura 12.4

- Retire la tapa del quemador y el quemador como se muestra en la Figura 12.
- Retire el inyector con la ayuda de un destornillador de tubo 7 como se muestra en la Figura 12.1.
- Fije el inyector (D) a convertir como se muestra en la Figura 12.2. (ver tabla 1).
- Reemplace el quemador como se muestra en la Figura 12.3.
- Encienda los quemadores respectivamente después de la conversión y retire el botón en el panel de control y ajuste la longitud de la llama apretando o aflojando el tornillo en la válvula de gas (llave 12.4) o en el eje de la válvula.

7- Eliminación del producto

Dstrucción del paquete

Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar fuera del alcance de los niños.

El embalaje del producto está hecho de materiales reciclados. Y tírelos a la basura haciendo un cortocircuito según las instrucciones sobre residuos. No los deseche junto con la basura doméstica normal.

Operaciones de transporte futuras

- Conservar el producto en su caja original y transportar el producto en esta caja.
- Cumplir con las instrucciones dadas en la caja. Si la caricatura original no está disponible, envuelva el producto con el material de embalaje tipo blíster o con un cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva firmemente.
- Fije firmemente los cabezales y los soportes para ollas con cinta adhesiva.
- No coloque ningún objeto sobre el producto. El producto debe transportarse en posición vertical.
- Controlar el aspecto general del producto por cualquier daño que se haya podido producir durante el transporte.

Eliminación del producto viejo.

Deseche el producto viejo de tal manera que no dañe el medio ambiente. Este producto tiene una marca (WEEE) que indica que los residuos de equipos eléctricos y electrónicos deben recogerse por separado. Esto significa que el equipo debe tratarse según la Directiva de la UE 2002/96/CE para reciclarse o desintegrarse en partes para minimizar su efecto en el medio ambiente. Para obtener más información, póngase en contacto con las autoridades locales y regionales.

Los productos electrónicos que no se mantienen sujetos al proceso controlado de recolección de residuos constituyen un riesgo potencial tanto para el medio ambiente como para la salud humana debido a las sustancias nocivas que contienen. Puede ponerse en contacto con su distribuidor autorizado o con el centro de recogida de residuos municipal para obtener información sobre cómo puede deshacerse del producto.

Antes de tirar el producto a la basura, corte el enchufe eléctrico y rompa el cierre de la tapa, si lo hubiera, para que los niños no queden expuestos a ningún riesgo.

PREPARACIÓN PRELIMINAR

1- Primer uso

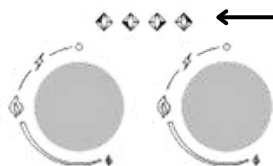
Comience a utilizar el equipo después de retirar la película protectora de la superficie Inox.

2- Primera limpieza

i Algunos detergentes o agentes de limpieza pueden dañar la superficie.

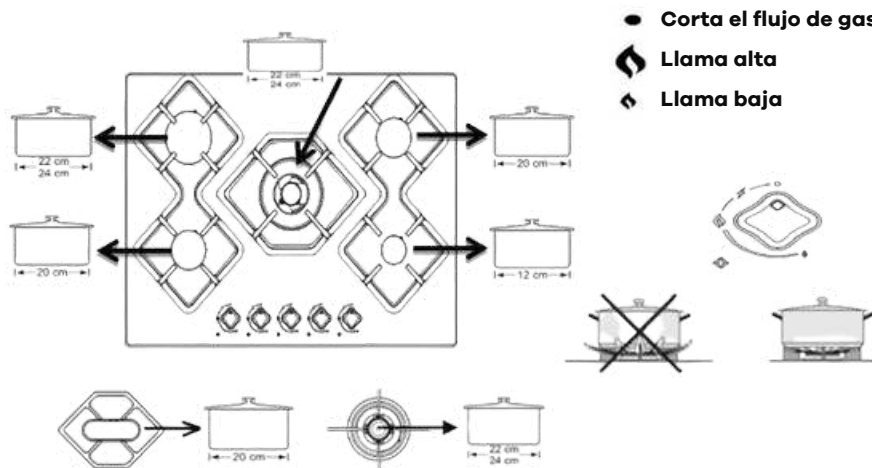
1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Limpie la superficie del producto con un paño húmedo o una esponja y séquela con un paño seco.

3- Descripción de uso de la cocina a gas



Las impresiones de pantalla en el panel de control muestran la posición del botón respectivo.

1. Presione y gire en sentido antihorario el botón de la estufa de gas para configurar la llama alta.
2. Enciende el encendedor en función de las características de tu cocina.
3. Colóquelo en la posición de llama deseada.
4. Cuando termine la operación de cocción deseada, lleve el botón de cocina al punto superior girándolo en el sentido de las agujas del reloj para apagar el quemador.

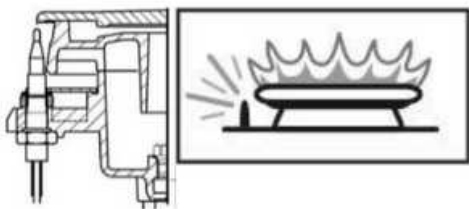


El tamaño del recipiente y la llama del gas deben coincidir.

La llama del gas debe ajustarse de forma que no se extienda más allá del fondo del recipiente.

Coloque el recipiente centrado en el portador de la olla.

4- Aparato de seguridad de corte de gas

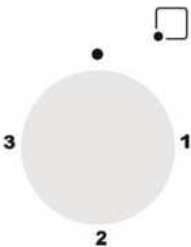


El elemento térmico activa el mecanismo de seguridad y corta el gas inmediatamente contra el apagado de los quemadores superiores debido al desbordamiento del líquido.

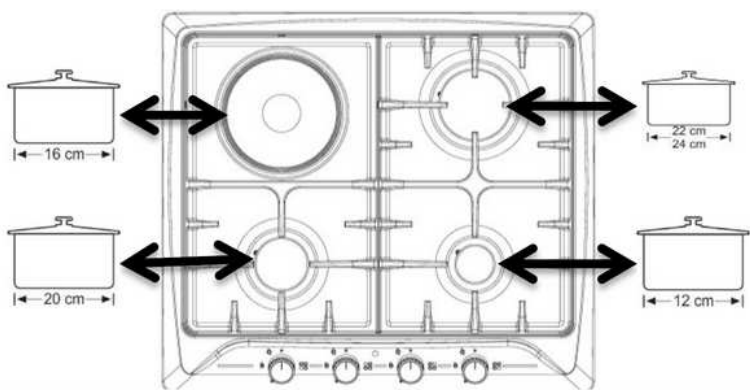
1. Presione y gire en sentido antihorario el botón de la estufa de gas para configurar la llama alta.
2. Enciende el encendedor en función de las características de tu cocina.
3. Después de que se encienda, mantenga presionado el botón durante 3 a 5 segundos y asegúrese de que se active el mecanismo de seguridad.
4. Si no se enciende después de presionar y soltar el botón, repita la misma acción manteniendo presionado el botón durante 15 segundos.
5. Colóquelo en la posición de llama deseada.
6. Cuando se complete la cocción deseada, lleve el botón de cocina al punto superior girándolo en el sentido de las agujas del reloj para apagar el quemador.

5- Uso de la sección eléctrica de la placa de cocción

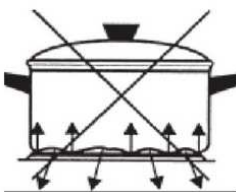
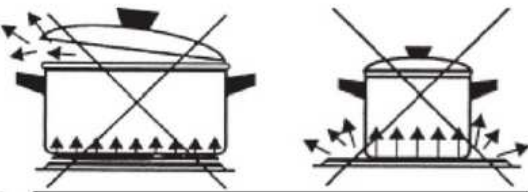
Si su producto tiene una estufa eléctrica, el sistema de interruptor a utilizar es el que se muestra a continuación:

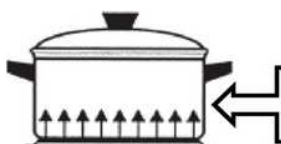


Posición del interruptor	Ø 145 1000w	Ø 145 Rápido 1500W	Ø 180 1500W	Ø 145 Rápido 2000W
1	250W	400W	400W	750W
2	750W	1100W	1100W	1250W
3	1000W	1500W	1500W	2000W



para aprovechar al máximo la cocina eléctrica; Se recomienda utilizar pantalones con un diámetro de 16-20 cm.

	
Si la base de la olla no toca completamente la superficie del calentador, se produce un alto consumo de energía y el calor no se distribuye equitativamente.	El recipiente del recipiente es muy grande o muy pequeño. Si la llama excede los bordes del vidrio resistente al calor, podría romperse. Las cacerolas con un diámetro pequeño no son rentables, ya que consumen mucha energía.



Manera adecuada de uso

		
Después de usar la estufa, espere a que se enfríe y límpiela con un paño húmedo. Si está excesivamente sucio, límpielo bien con agua.	Después de limpiar la estufa, caliéntela durante varios minutos para asegurarse de que se seque. Si no lo va a utilizar durante un tiempo prolongado, lubrique la parte superior con aceite de máquina para formar una fina película de aceite.	Utilice ollas de suela seca sobre la estufa. No coloque la tapa de la olla, especialmente las tapas mojadas, sobre la estufa.
La lámina de acero inoxidable alrededor de la estufa eléctrica puede cambiar debido al calor. No tiene ningún efecto adverso por su uso.		

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

1. Información General

Si el producto se limpia con regularidad, su vida útil se prolonga y los problemas frecuentes se reducen.



¡Riesgo de shock eléctrico!

Antes de limpiar, apague el producto para evitar el riesgo de descarga eléctrica.



¡Las superficies calientes pueden provocar quemaduras!

Espere a que el producto se enfríe antes de limpiarlo.

- Debes limpiar bien el producto después de usarlo cada vez. De esta forma los restos de comida se limpian fácilmente y se evita que estos restos se quemen cuando se utilice el producto posteriormente.
- No se requiere ningún agente de limpieza especial para limpiar el producto. Limpie el producto con líquido lavavajillas, agua tibia y un paño suave o una esponja y límpielo con un paño seco.
- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido que quede después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que haya salpicado durante la cocción.
- No utilice ningún agente de limpieza que contenga ácido o cloro para limpiar las superficies y el mango de acero inoxidable o acero inoxidable. Limpie en una sola dirección con la ayuda de un paño suave con jabón y detergente líquido (que no raye).



Algunos detergentes o agentes de limpieza pueden dañar la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos/cremas de limpieza ni objetos punzantes.



No utilice agentes de limpieza a vapor para la limpieza.

2- Limpieza del panel de control

Limpie el panel de control y el botón de control con un paño húmedo y séquelos con un paño seco.



¡El panel de control podría dañarse! No retire el botón de control para limpiar el panel de control.

3- Limpieza de la estufa

No es necesario ningún limpiador de estufas ni ningún otro agente de limpieza especial para limpiar la estufa. Se recomienda limpiar la estufa con un paño húmedo cuando aún esté tibia.



SOLUCIONES SUGERIDAS PARA PROBLEMAS

El producto no funciona.	El producto no está enchufado (a tierra) a la toma de corriente. Asegúrese de que el equipo esté enchufado.
	El fusible está quemado o roto. Verifique el fusible en la caja de fusibles. Si el fusible está quemado, actívelo nuevamente.
El producto se enciende pero no arde.	Se acabó el gas.
	La válvula del cilindro o la válvula de gas natural está cerrada.
	En el caso de viviendas con suministro de gas natural, si hay un detector de fuga de gas, se podrá detectar la fuga y cortar el gas.
	El inyector está obstruido.
La llama arde baja.	Se acabó el cilindro.
	El inyector está obstruido.
Cuando el producto se calienta y se enfría, se escuchan sonidos metálicos.	Las piezas metálicas se expanden cuando se calientan y provocan sonido. Esta no es una causa de fracaso.

Si sigues todas las instrucciones, pero el problema no se soluciona, puedes enviar tu solicitud aquí:

<https://wiggo.eu/support/services/>

GAS TYPE & PRESSURE

Rm Burner Group									
	G20 13 mbar	G20 20 mbar	G20 25 mbar	G25 25mbar	G25,3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
Small Burner	1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW
	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50
	0,109 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,100 m³/h	0,097 m³/h	65 g/h	80 g/h	65 g/h	64 g/h
Middle Burner	1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW
	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65
	0,167 m³/h	0,148 m³/h	0,157 m³/h	0,183 m³/h	0,179 m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
Big Burner	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80
	0,267 m³/h	0,238 m³/h	0,267 m³/h	0,266 m³/h	0,260 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
Wok Burner	2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 1,15	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80
	0,219 m³/h	0,219 m³/h	0,238 m³/h	0,244 m³/h	0,249 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h

	G20 13 mbar	G20 20 mbar	G20 25 mbar	G25 25mbar	G25,3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
Small Burner	1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW
	Ø 0,92	Ø 0,72(X)	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,43 (H2)	Ø 0,50
	0,109 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,105 m³/h	0,103 m³/h	65 g/h	80 g/h	65 g/h	64 g/h
Middle Burner	1,75 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW
	Ø 1,10	Ø 0,97(Z)	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,58 (M)	Ø 0,65
	0,167 m³/h	0,162 m³/h	0,162 m³/h	0,188 m³/h	0,184 m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
Big Burner	2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,50 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,80 kW
	Ø 1,40	Ø 1,15(Y)	Ø 1,10	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,85	Ø 0,80	Ø 0,75 (S)	Ø 0,85
	0,267 m³/h	0,276 m³/h	0,276 m³/h	0,277 m³/h	0,271 m³/h	204 g/h	189 g/h	204 g/h	200 g/h
Wok Burner Sabaf	2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 1,15	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,73 (S)	Ø 0,80
	0,219 m³/h	0,219 m³/h	0,238 m³/h	0,244 m³/h	0,249 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h

WIGGO

Condiciones de garantía

Términos y condiciones generales de servicio y garantía (mayo de 2024)

Estos términos y condiciones de servicio y garantía se aplican a las compras de electrodomésticos de cocina Wiggo en la región del Benelux después del 1 de mayo de 2024. Estamos comprometidos con un excelente servicio al cliente y calidad del producto; Para consultas o condiciones sobre compras anteriores, visite www.wiggo.eu.

Artículo 1: Garantía

En Wiggo, nos dedicamos a la excelente calidad y durabilidad de nuestros electrodomésticos de cocina y nos esforzamos por ofrecer una experiencia perfecta al cliente. En caso de cualquier problema, brindamos una solución adecuada, desde la reparación hasta el reemplazo, para garantizar su satisfacción.

¿Descubrió un defecto? Infórmalo a través de nuestro portal de servicios en www.wiggo.eu/services para obtener asistencia inmediata. Nuestros términos de garantía le brindan cinco años de garantía después de la compra de nuestros electrodomésticos.

Artículo 2: Exclusiones de la Garantía

Aunque respaldamos la calidad de nuestros electrodomésticos de cocina, hay ciertos casos en los que la garantía no se aplica:

- Electrodomésticos de cocina que no fueron adquiridos como 'nuevos'.
- Defectos o daños en un electrodoméstico informados a Wiggo después del período de garantía de 5 años.
- Uso en un entorno no doméstico o con fines comerciales.
- Sobre el suministro de consumibles, repuestos y accesorios.
- Reparaciones no autorizadas y/o uso de repuestos no oficiales.
- Electrodomésticos de cocina: sin números de identificación legibles, adquiridos fuera del Benelux, vendidos como clase B o como modelos de exposición.
- Daños, desgaste normal por el uso o desviaciones menores que no afecten a la funcionalidad.
- Daños o defectos en accesorios, sellos de puertas y elementos frágiles como vidrios, plásticos y lámparas.
- Daños o defectos debidos a daños por agua u otras sustancias a las que el producto no es resistente, como el uso de un agente de limpieza inadecuado.
- Daños o defectos por uso, operación, carga, montaje y/o mantenimiento inadecuados.
- Daños o defectos fuera del aparato, incluidos daños emergentes e indirectos.
- Daños o defectos causados por acciones no acordes con el manual.
- Daños o pérdidas normalmente cubiertos por el seguro del hogar.
- Daños o defectos debidos a fluctuaciones de potencia y voltaje que excedan el rango de tolerancia indicado por Wiggo.
- Daños o defectos causados por negligencia del usuario.
- Daños causados por o resultantes de una causa externa.

Artículo 3: Reclamo de garantía

- ¿Problemas con su producto? Infórmalo inmediatamente, a más tardar en un plazo de 48 horas,

a través de www.wiggo.eu/services.

- Envíenos una copia de su comprobante de compra, ya que es necesario para su reclamo de garantía.
- Le mantendremos informado sobre el proceso de gestión por correo electrónico o por teléfono.
- En caso de sustitución, el período de garantía original sigue siendo válido.
- Las piezas y aparatos sustituidos pasan a ser propiedad de Wiggo.

Artículo 4: Servicio posgarantía

- ¿Problemas con los electrodomésticos de tu cocina después del período de garantía? Rellene el formulario de servicio en www.wiggo.eu/services.
- Los costos de envío y/o tarifas de llamada para inspección, reparación o piezas corren por su cuenta.
- Proporcionamos una estimación de costos para la inspección y reparación por adelantado. Tras la aprobación, le enviaremos una solicitud de pago y luego programaremos una cita.
- Cualquier coste adicional se comunicará claramente después de la reparación.
- El pago al técnico de servicio autorizado es fácil de realizar mediante un código QR o una solicitud de pago.

Artículo 5: Reclamaciones

Además de cualquier derecho que surja de las garantías legales u otras garantías que haya celebrado, no tiene derecho a ningún otro reclamo que los mencionados en esta garantía.

Artículo 6: Uso Internacional

Si lleva su electrodoméstico Wiggo a otro país, la garantía ya no se aplicará. Consulte las garantías locales y asegúrese de que su electrodoméstico cumpla con los requisitos técnicos (como voltaje, frecuencia, tipo de gas, etc.) y condiciones climáticas del lugar.

Artículo 7: Visita de Servicio y Mantenimiento

- Si el técnico determina que no hay ningún problema real (el producto funciona como debería), se le cobrará la visita del técnico. Estos costos se basan en las tarifas vigentes en ese momento.
- Los electrodomésticos que no funcionen o estén defectuosos deben estar vacíos y limpios cuando el técnico de servicio autorizado venga a repararlos o reemplazarlos. Si no es así, el técnico o transportista podrá rechazar la sustitución y cobrar por la misma.
- El pago al técnico de servicio autorizado es fácil de realizar mediante un código QR o una solicitud de pago.

Artículo 8: Responsabilidad

Sólo somos responsables hasta el monto cubierto por nuestro seguro. Tenga en cuenta: para electrodomésticos de cocina que no sean Wiggo o cancelaciones tardías (al menos con 24 horas de anticipación), se aplicarán cargos. Estos cargos se basan en las tarifas vigentes en ese momento.

Artículo 9: Protección de Datos

Durante la prestación del servicio, Wiggo recopila y procesa datos personales. Puede encontrar más información al respecto en www.wiggo.eu.

Artículo 10: Ley y Controversias

Estas condiciones de garantía y servicio están sujetas a la ley holandesa, con excepción de la Convención de Ventas de Viena. Los conflictos serán resueltos por el tribunal holandés competente.

[illegible]



www.wiggo.eu

¡Visite nuestro sitio web!

WIGGO



Freistehende Gaskochfelder Handbuch

- Sicherheitshinweise
- Installationsanleitung
- Bedienung des Produkts

Modelle

WH-G604F

Benutzerhandbuch

wiggo.eu

5 JAHRE
GARANTIE



REGISTRIEREN



UNTERSTÜTZUNG

Großes Hallo!



Treten Sie unserer Community bei!

Vielen Dank, dass Sie uns erlauben, mit Ihnen zu kochen und Teil Ihrer warmen Küche zu sein. Wir sind überglücklich, Sie in unserer Wiggo-Community zu haben und können es kaum erwarten, mehr Positivität an Ihren Ort zu bringen.

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und machen Sie ein Selfie mit Ihrem neuen Koch-Buddy, um mit uns tolle Preise zu gewinnen.

Vergessen Sie nicht, uns zu markieren! @wiggo_eu

Auf frische Mahlzeiten!

UNSERE DIENSTLEISTUNGEN

Schnelle
Lieferung



Wartung



Schnelle
Reparatur



Installation



Bitte lesen Sie zuerst die Bedienungsanleitung!

Lieber Kunde,

Wir möchten, dass Sie das Beste aus diesem Produkt herausholen, das in modernen Anlagen auf der Grundlage hoher Qualität hergestellt wird.

Aus diesem Grund lesen Sie dieses Handbuch bitte sorgfältig und sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden, und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, senden Sie es bitte zusammen mit der Bedienungsanleitung zurück.

Die Bedienungsanleitung hilft Ihnen, das Produkt richtig und sicher zu verwenden.

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie das Produkt installieren und verwenden.
- Die Sicherheitshinweise sind unbedingt zu beachten.
- Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung für den späteren Bedarf an einem geeigneten Ort auf.
- Lesen Sie auch andere mit dem Produkt gelieferte Dokumente.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden oder Brände, die durch mögliche Probleme verursacht werden, die auf die Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuch zurückzuführen sind.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das autorisierte Servicecenter.

Bitte beachten Sie, dass dieses Benutzerhandbuch möglicherweise auch für andere Versionen gilt.

Aufgrund verschiedener Hersteller kann es zu Abweichungen zwischen den Versionen kommen, die Reinigungs- und Wartungsbedingungen sind jedoch gleich.

Der Kunde/Käufer ist gesetzlich verpflichtet, die neueste Version des Handbuchs online unter docs.wiggo.eu einzusehen, da das Handbuch regelmäßig aktualisiert wird.

In der Bedienungsanleitung verwendete Symbole und ihre entsprechende Bedeutung:

Symbolerklärung:

Die folgenden Symbole werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet.



Wichtige Informationen oder hilfreiche Anweisungen zur Verwendung dieses Geräts



Warnung vor heißen Oberflächen



Warnung vor Stromschlag



Warnung vor lebensbedrohlichen Situationen und Sachschäden



Warnung vor Brandgefahr

Inhalt

- **IHR PRODUKT**

1. Gesamtansicht
2. Technische Spezifikationen

- **WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN**

1. Generelle Sicherheit
2. Sicherheit für Kinder
3. Sicherheit des elektrischen Betriebs
4. Verwendungszweck

- **INSTALLATION**

1. Vor der Verwendung des Produkts
2. Installation und Anschlüsse
3. Strom-Gas-Anschluss
4. Dichtungskontrolle
5. LPG-NG-Umwandlung
6. Entsorgung des Produkts – Vernichtung der Verpackung
7. Zukünftige Transportvorgänge
8. Entsorgung des alten Produkts

- **NUTZUNG DES BEREICHS**

1. Erster Gebrauch – Erste Reinigung
2. Beschreibung der Verwendung eines Gasherds

- **NUTZUNG DES ELEKTRISCHEN TEILS DES BEREICHS**

- **WARTUNG UND REINIGUNG**

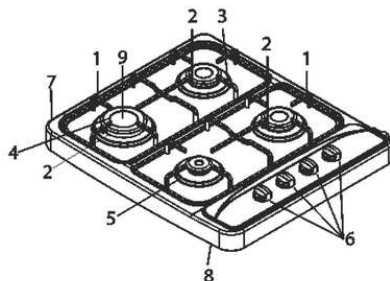
- **LÖSUNGSVORSCHLÄGE FÜR PROBLEME**

IHR PRODUKT

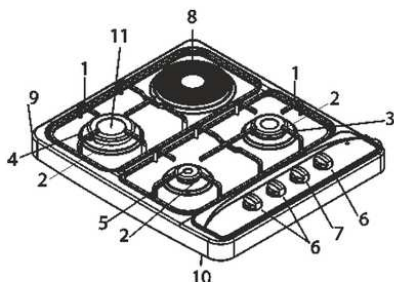
1. ALLGEMEINE ANSICHT

Technische Daten des Kochfelds

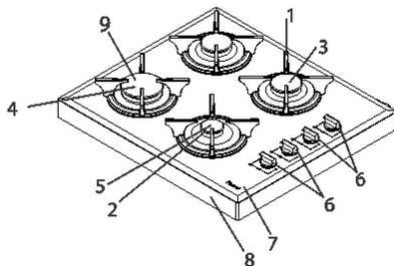
4-Brenner-Flüssiggas- oder Erdgas-Arbeitsplattenherd	
1	Kochfeldrost
2	Zündkerze
3	Normaler Brenner
4	Starker Brenner
5	Hilfsbrenner
6	Gasbrenner-Bedienknöpfe
7	Obere Ablage des Kochfelds
8	Untere Ablage des Kochfelds
9	Brennerabdeckung



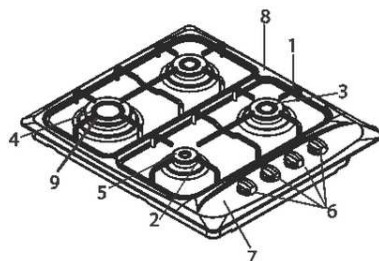
3③ 1 LPG- oder NG-Kochfeld (Erdgas).	
1	Kochfeldrost
2	Zündkerze
3	Normaler Brenner
4	Starker Brenner
5	Hilfsbrenner
6	Gasbrenner-Bedienknöpfe
7	Bedienknöpfe für Elektrokochfelder
8	Elektrokochfeld
9	Obere Ablage des Kochfelds
10	Untere Ablage des Kochfelds
11	Brennerabdeckung



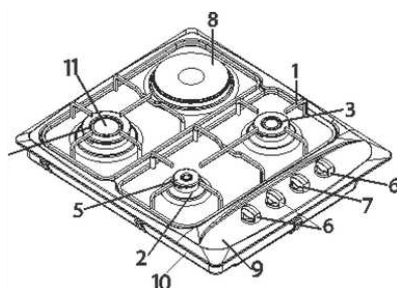
4-Flammen-Kochfeld mit LPG oder NG (Erdgas).	
1	Kochfeldrost
2	Zündkerze
3	Normaler Brenner
4	Starker Brenner
5	Hilfsbrenner
6	Gasbrenner-Bedienknöpfe
7	Obere Ablage des Kochfelds
8	Untere Ablage des Kochfelds
9	Brennerabdeckung



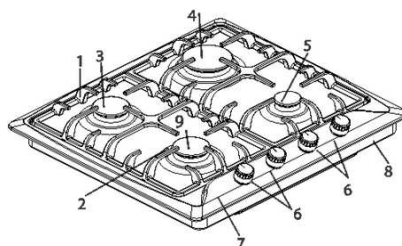
4-Flammen-LPG oder NG (Erdgas) Eingebautes Kochfeld	
1	Kochfeldrost
2	Zündkerze
3	Normaler Brenner
4	Starker Brenner
5	Hilfsbrenner
6	Gasbrenner-Bedienknöpfe
7	Obere Ablage des Kochfelds
8	Untere Ablage des Kochfelds
9	Brennerabdeckung

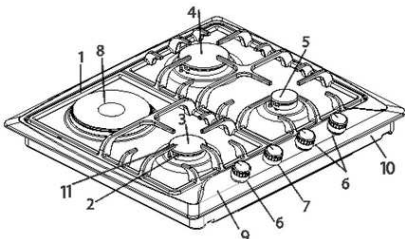


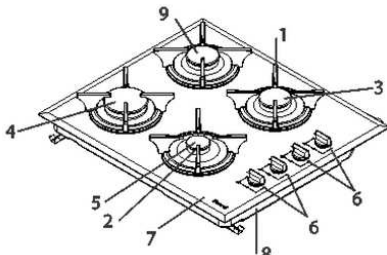
3⊙ 1 LPG oder NG (Erdgas) Eingebautes Kochfeld	
1	Kochfeldrost
2	Zündkerze
3	Normaler Brenner
4	Starker Brenner
5	Hilfsbrenner
6	Gasbrenner-Bedienknöpfe
7	Bedienknöpfe für Elektrokochfelder
8	Elektrokochfeld
9	Obere Ablage des Kochfelds
10	Untere Ablage des Kochfelds
11	Brennerabdeckung



4-Flammen-LPG oder NG (Erdgas) Eingebautes Kochfeld	
1	Kochfeldrost
2	Zündkerze
3	Normaler Brenner
4	Starker Brenner
5	Hilfsbrenner
6	Gasbrenner-Bedienknöpfe
7	Obere Ablage des Kochfelds
8	Untere Ablage des Kochfelds
9	Brennerabdeckung



3② 1 LPG oder NG (Erdgas) Eingebautes Kochfeld		
1	Kochfeldrost	
2	Zündkerze	
3	Normaler Brenner	
4	Starker Brenner	
5	Hilfsbrenner	
6	Gasbrenner-Bedienknöpfe	
7	Bedienknöpfe für Elektrokochfelder	
8	Elektrokochfeld	
9	Obere Ablage des Kochfelds	
10	Untere Ablage des Kochfelds	
11	Brennerabdeckung	

4-Flammen-LPG oder NG (Erdgas) Eingebautes Kochfeld		
1	Kochfeldrost	
2	Zündkerze	
3	Normaler Brenner	
4	Starker Brenner	
5	Hilfsbrenner	
6	Gasbrenner-Bedienknöpfe	
7	Obere Ablage des Kochfelds	
8	Untere Ablage des Kochfelds	
9	Brennerabdeckung	

Technische Daten des Elektrokochfelds	
Liefern	220-240 V 50-60 Hz
Elektrische Heizung	1000 W 230 V
Zündung	1 W automatisch

- ① • Das Unternehmen kann ohne vorherige Ankündigung Änderungen an den technischen Spezifikationen vornehmen, um die Qualität des Produkts zu verbessern.
- ① • Die Abbildungen in der Anleitung sind schematisch und stimmen möglicherweise nicht exakt mit Ihrem Produkt überein.
- ① • Die auf den Produktkennzeichnungen oder in den mit dem Produkt gelieferten gedruckten Dokumenten angegebenen Werte sind unter Laborbedingungen gemäß den geltenden Normen ermittelte Werte. Diese Werte können je nach Verwendung und Umgebungsbedingungen des Produkts variieren.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

In diesem Abschnitt finden Sie Sicherheitshinweise zur Vermeidung von Personen- und Sachschäden. Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise erlischt jegliche Garantie.

1- Allgemeine Sicherheit

- Dieses Produkt ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) bestimmt, denen es an Wissen oder Erfahrung mangelt und die über eingeschränkte körperliche, sensorische oder kognitive Fähigkeiten verfügen, es sei denn, sie werden von einer Person beaufsichtigt, die für ihre Sicherheit sorgt oder die erforderlichen Anweisungen zur Verwendung des Produkts gibt. Kinder sollten beaufsichtigt werden und dürfen niemals mit dem Produkt spielen.
- Schließen Sie das Produkt an eine Steckdose/ein Stromnetz an, das durch eine Sicherung mit dem in der Tabelle „Technische Daten“ angegebenen Wert geschützt ist. Bei Verwendung mit oder ohne Transformator denken Sie daran, die Erdungsinstallation von einem qualifizierten Elektriker durchführen zu lassen. Wenn das Produkt ohne ordnungsgemäße Erdung gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften verwendet wird, haftet unser Unternehmen nicht für daraus resultierende Schäden.
- Wenn das Netzkabel/der Stecker beschädigt ist, nehmen Sie das Produkt nicht in Betrieb. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicecenter.
- Wenn das Produkt beschädigt ist und erkennbare Schäden aufweist, nehmen Sie das Produkt nicht in Betrieb.
- Führen Sie keine Reparaturen oder Änderungen am Produkt durch. Einige Probleme können Sie jedoch selbst beheben. Siehe Lösungsvorschläge für die Probleme auf Seite 18.
- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie es abspritzen oder mit Wasser übergießen! Es besteht die Gefahr eines Stromschlags!
- Verwenden Sie das Produkt nicht unter Bedingungen, bei denen Ihr Urteilsvermögen aufgrund der Wirkung von Medikamenten und/oder Alkohol beeinträchtigt ist.
- Trennen Sie das Produkt während der Installations-, Wartungs-, Reinigungs- und Reparaturarbeiten vom Stromnetz.
- Lassen Sie Installations- und Reparaturarbeiten immer von einem autorisierten Servicecenter durchführen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch von nicht autorisierten Personen durchgeführte Arbeiten entstehen. In diesem Fall erlischt die Produktgarantie.

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Alkohol in Lebensmitteln verwenden. Der Alkohol verdunstet bei hohen Temperaturen und kann sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden und einen Brand verursachen.
- Erhitzen Sie verschlossene Dosen und Gläser nicht. Der entstehende Druck kann zum Platzen der Gläser führen.
- Da die Kanten des Produkts beim Arbeiten heiß werden, platzieren Sie keine brennbaren Stoffe in der Nähe des Produkts.
- Halten Sie die Lüftungskanäle rundherum offen.
- Das Produkt kann während des Gebrauchs heiß sein. Berühren Sie keine heißen Teile, Heizelemente usw.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nach jedem Gebrauch ausgeschaltet ist.
- Das Produkt und zugängliche Teile des Produkts sind während des Gebrauchs heiß.
- Berühren Sie das Produkt nicht während des Betriebs.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Glases keine scharfen oder stechenden Werkzeuge. Solche Materialien können Ihr Produkt beschädigen.
- Da überhitztes Öl Feuer verursachen kann, behalten Sie das Produkt während des Betriebs stets im Auge.
- Bei einem möglichen Brand versuchen Sie nicht, das Feuer mit Wasser zu löschen; trennen Sie das Produkt sofort vom Stromnetz und decken Sie das Feuer mit einer nassen Decke ab.
- Keinen Dampfreiniger verwenden.
- Falls das Glas des Produkts zerbricht: Schalten Sie sofort alle Brenner und alle elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie die Stromversorgung des Geräts. Berühren Sie die Oberfläche des Geräts nicht und verwenden Sie das Gerät nicht.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Glases des Herdes niemals Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da diese die Oberfläche zerstören und zum Zerschlagen des Glases führen können.
- Verwenden Sie das Produkt nicht auf Nylon sowie brennbaren und hitzeempfindlichen Materialien.
- Auf den Heizelementen des Herdes platzierte Töpfe sollten die richtige Größe haben.
- Schrubben Sie die Knöpfe und Inox-Oberflächen des Herdes nicht mit scheuernden Gegenständen; verwenden Sie kein Scotch-Brite.

- Sollte die Flamme des Brenners unbeabsichtigt erlöschen, wird der Brenner kontrolliert abgeschaltet und für mindestens 1 Minute nicht gezündet.

2- Sicherheit für Kinder

Die freiliegenden Teile des Produkts erhitzen sich während des Gebrauchs und nach dem Gebrauch, bis es abkühlt; halten Sie Kinder fern

- ACHTUNG: Während des Grillbetriebs können die zugänglichen Teile heiß sein. Halten Sie Kinder vom Produkt fern.
- Kinder unter 8 Jahren sollten das Produkt nicht unbeaufsichtigt von einem Erwachsenen berühren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und/oder Personen mit körperlichen, sensorischen oder kognitiven Einschränkungen verwendet werden, wenn sie ordnungsgemäß über die Risiken und die sichere Verwendung des Produkts informiert wurden.
- Kinder sollten nicht mit dem Produkt spielen. Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen nicht von Kindern unbeaufsichtigt durchgeführt werden.
- Verpackungsmaterialien können für Kinder gefährlich sein. Bewahren Sie die Verpackungsmaterialien an einem für Kinder unzugänglichen Ort auf oder entsorgen Sie sie entsprechend den Abfallvorschriften im Hausmüll.

3- Sicherheit der Elektroarbeiten

- Sämtliche Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung und den Systemen sollten von einer autorisierten und qualifizierten Person durchgeführt werden.
- Dieses Produkt ist für Sie mit einem Remote-System nicht geeignet.
- Im Schadensfall das Produkt ausschalten bzw. von der Stromversorgung trennen. Hierzu die Haussicherung ausschalten.
- Stellen Sie sicher, dass der Nennwert der Sicherung mit dem Strom des Produkts übereinstimmt.

4- Verwendungszweck

Dieses Produkt ist für den Hausgebrauch bestimmt. Eine industrielle Nutzung ist nicht zulässig.

„ACHTUNG: Dieses Produkt darf nur zum Kochen verwendet werden. Es darf nicht für andere Zwecke wie etwa zum Heizen eines Raumes usw. verwendet werden.“

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung oder während des Transports entstehen. Die Lebensdauer des von Ihnen gekauften Produkts beträgt 10 Jahre. Dies ist der Zeitraum, in dem der Hersteller Ersatzteile bereitstellen muss, die für den ordnungsgemäßen Betrieb des Produkts erforderlich sind.

INSTALLATION

1- Vor der Verwendung des Produkts

-  Stellen Sie sicher, dass die Strom- und/oder Gasinstallation geeignet ist. Wenn nicht, lassen Sie die erforderlichen Vorkehrungen von einem qualifizierten Techniker oder Installateur treffen.
-  Die Vorbereitung des Aufstellungsortes des Produktes sowie die Strom- und/oder Gasinstallation obliegt dem Kunden.
-  Bei der Installation des Produkts müssen Sie die in den örtlichen Normen festgelegten Regeln für Strom und/oder Gas einhalten.
-  Überprüfen Sie das Produkt vor der Installation, um festzustellen, ob es beschädigt ist. Wenn das Produkt beschädigt ist, führen Sie die Installation nicht durch. Beschädigte Produkte können ein Sicherheitsrisiko darstellen.
-  Sämtliche Arbeiten an der Gasanlage und dem Gassystem sollten von autorisiertem und qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
-  Die Produkte verfügen über kein System zur Ableitung von Gasen, die bei Verbrennungen entstehen können. Das Produkt muss gemäß den geltenden Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden. Beachten Sie die Anforderungen an die Belüftung.
-  Die zur Verbrennung notwendige Luft wird der Raumluft entnommen und die entstehenden Gase direkt in den Raum abgegeben.
-  Für den sicheren Betrieb Ihres Produkts ist eine gute Belüftung des Raums erforderlich. Wenn kein Fenster oder keine Tür zur Belüftung des Raums vorhanden ist, sollte ein zusätzliches Belüftungssystem installiert werden.



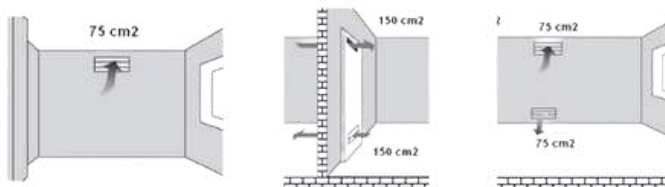
Die Grundfläche der Küche sollte größer als 8 m² sein.
Das Küchenvolumen sollte größer als 20 m³ sein.



Der Kaminauslass sollte sich in einer Höhe von 1,80 m über dem Boden befinden und einen Durchmesser von 150 mm haben und direkt in die Atmosphäre führen.



Die Entlüftung sollte sich in der Nähe des Küchenbodens befinden und mindestens 75 cm² groß sein und nach außen führen.



2- Installation und Anschlüsse

Vorbereitung des Einbausortiments vor der Montage

Schritt 01:

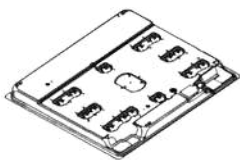


Bild 01

Drehen Sie den Bereich um, legen Sie ihn in das Styropor in der Verpackung und tragen Sie das Silikon auf.

Schritt 02:

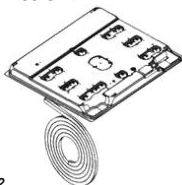


Bild 02

Bei Edelstahlprodukten tragen Sie das Silikon auf die Edelstahloberfläche auf, bei Produkten aus der Glaspalette tragen Sie es auf die Glasoberfläche auf.

Schritt 03:

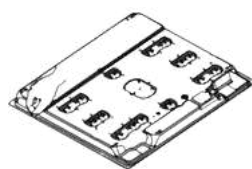


Bild 03

Tragen Sie das im Paket enthaltene Silikon rund um den Bereich auf, wie in der Abbildung gezeigt.

Schritt 04:

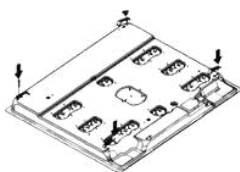


Bild 04

Befestigungsbeine Verbindungslocher.

Schritt 05:

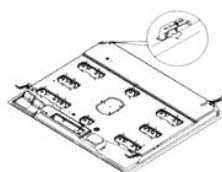


Bild 05

Platzieren Sie die Montagebeine wie in der Figur.

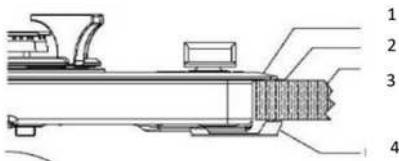


Bild 06

- 1- Glas
- 2- Silikondichtung
- 3- Tablett
- 4- Verbindungselement

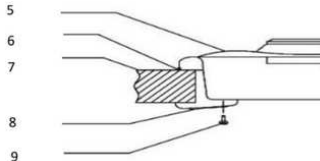


Bild 06

- 5- Oberes Fach
- 6- Silikondichtung
- 7- Thekenfläche
- 8- Verbindungsclips
- 9- Schraube

Installation des Sortiments

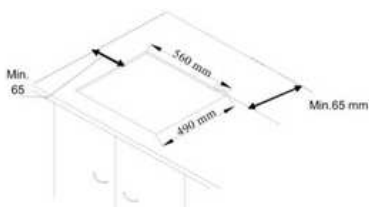


Bild 07

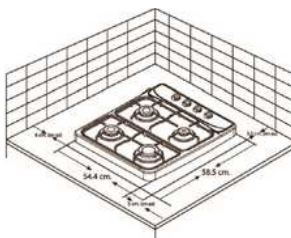


Bild 07

Der Herd ist mit einer Dichtung ausgestattet, die verhindert, dass Flüssigkeiten durch Hohlräume in das Gehäuse gelangen. Um diese Dichtung anzubringen, kleben Sie sie wie in den obigen Abbildungen gezeigt fest. Drehen Sie den Herd um, entfernen Sie das Schutzband der Gummidichtung und kleben Sie sie auf den Herd. Beide Enden der Dichtung sollten aufeinandertreffen. Befestigen Sie die Montageplatten wie in Abbildung 5 gezeigt mit Hilfe der Schraube. Und platzieren Sie den Herd in der Öffnung auf der Theke. Abbildung 7 zeigt die Größe, auf die die Arbeitsplatte für den Einbau des Herdes zugeschnitten werden muss. Legen Sie den vorbereiteten Herd in die auf diese Maße zugeschnittene Arbeitsplatte. Wenn Sie den Herd auf dem Einbauofen verwenden möchten, beachten Sie die Abbildungen 9 und 10 für eine ausreichende Luftzirkulation zwischen Ofen und Herd.

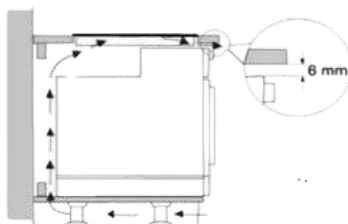


Bild 08

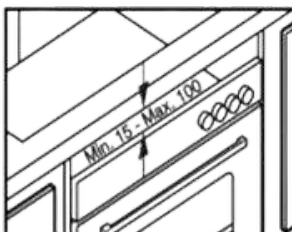
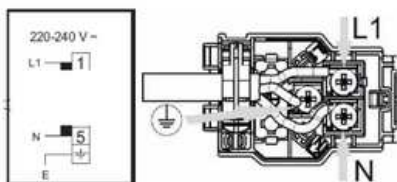


Bild 09

- i** **Beginnen Sie mit der Verwendung, nachdem Sie die Schutzfolie von der Inox-Oberfläche entfernt haben.**

3- Verkabelung

- i** Verwenden Sie für das Produkt unbedingt eine geerdete Leitung!
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Einsatz des Produkts ohne Erdung entstehen.
- !** Bei einer Installation durch Laien besteht die Gefahr eines Stromschlags, Kurzschlusses oder Brandes! Das Produkt darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Die Garantie für das Produkt beginnt erst nach einer ordnungsgemäßen Installation.
- !** Stromschlag-, Kurzschluss- oder Brandgefahr durch beschädigtes Netzkabel! Das Netzkabel darf nicht gequetscht, geknickt oder eingeklemmt werden und darf nicht mit heißen Teilen des Produkts in Berührung kommen. Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es von einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden.
- Die Netzanschlussdaten müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen. Sie finden das Typenschild auf der Rückseite oder unter dem Produkt.
 - Das Anschlusskabel des Produktes sollte den technischen Daten und der Stromaufnahme entsprechen.
- !** Stromschlaggefahr! Vor allen Arbeiten an der Elektroinstallation ist das Produkt von der Stromversorgung zu trennen.



4- Gasanschluss

- i** Sämtliche Arbeiten an der Gasanlage und den Gassystemen sollten nur von qualifiziertem und autorisiertem Personal durchgeführt werden.

Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die Bedingungen der örtlichen Versorgung (Gasart und Gasdruck) mit den Einstellungen des Produkts übereinstimmen.

LPG-Anschluss

Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch und das Gasdruckminderventil, die Sie am Herd verwenden, sicher sind. Verbinden Sie den Gaszufuhrschlauch mit dem Schlauch hinter dem Herd und ziehen Sie ihn mit einer Klemme und einem Schraubendreher fest (Abbildung 10). Stellen Sie sicher, dass er fest angezogen ist. Der Gaszufuhrschlauch des Geräts sollte nicht länger als 1500 mm sein. Der Druck des für Flüssiggas zu verwendenden Druckminderventils sollte 300 mm SS betragen und zertifiziert sein.

! Der Gaszufuhrschlauch darf nicht durch den heißen Teil hinter dem Gerät verlaufen. Die Temperatur des Gasschlauchs darf 90 °C (Grad) nicht überschreiten.

Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass aus dem System kein Gas austritt.

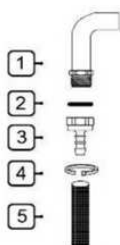


Abbildung 10

1	G1/2 Nippel
2	Silikondichtung
3	G1/2 Schlaucheinlass (Gaseinlass)
4	Metallklemme
5	Gasschlauch (Innendurchmesser 8mm)

NG-Anschluss (Erdgas).

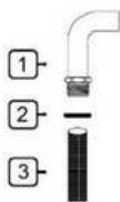


Abbildung 11

1	G1/2 Nippel
2	Silikondichtung
3	G1/2 NG-Schlauch (EN 14800-konformer Erdgasschlauch)

Wenn Ihr Gerät auf Erdgas eingestellt ist, lassen Sie es von der Installationsfirma des betreffenden Erdgasversorgungsunternehmens anschließen. Der Erdgasanschluss Ihres Geräts beträgt 1/2". Wenn Sie Ihr Gerät von Flüssiggas auf Erdgas oder von Erdgas auf Flüssiggas umstellen möchten, wenden Sie sich an das nächstgelegene Servicecenter und lassen Sie dort die erforderlichen Gasumstellungseinstellungen vornehmen.

5- Dichtheitsprüfung

Öffnen Sie das Druckminderventil oder das Erdgasventil und prüfen Sie, ob an der Verbindung ausreichend Schaum vorhanden ist, um eventuelle Gaslecks aufzuspüren.

Niemals mit Flammen kontrollieren.

6- Endkontrolle

1. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose und aktivieren Sie die Sicherung des Gerätes.
2. Steuern Sie die Funktionen.

LPG-NG / NG-LPG-Umwandlung

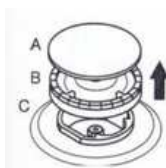


Abbildung 12



Abbildung 12.1



Abbildung 12.2

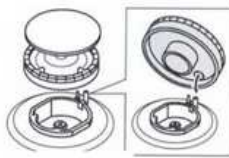


Abbildung 12.3



Abbildung 12.4

- Entfernen Sie die Brennerabdeckung und den Brenner, wie in Abbildung 12 gezeigt.
- Entfernen Sie den Injektor mit Hilfe eines 7er-Innensechskantschraubendrehers, wie in Abbildung 12.1 gezeigt.
- Befestigen Sie den umzubauenden Injektor (D) wie in Abbildung 12.2 gezeigt (siehe Tabelle 1).
- Ersetzen Sie den Brenner wie in Abbildung 12.3 gezeigt.
- Brenner jeweils nach Umbau einschalten, Knopf am Bedienfeld lösen und Flammenlänge durch Anziehen bzw. Lösen der Schraube am Gasventil (12.4 Hahn) bzw. im Ventilschacht einstellen.

7- Entsorgung des Produkts

Vernichtung des Pakets

Verpackungsmaterialien stellen eine Gefahr für Kinder dar. Bewahren Sie die Verpackungsmaterialien an einem für Kinder unzugänglichen Ort auf. Die Verpackung des Produkts besteht aus recyceltem Material. Werfen Sie sie gemäß den Abfallanweisungen in den Müll. Entsorgen Sie sie nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll.

Zukünftige Transportvorgänge

- Bewahren Sie das Produkt in der Originalverpackung auf und transportieren Sie es in dieser Verpackung.
- Befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung. Wenn der Originalkarton nicht verfügbar ist, wickeln Sie das Produkt in Blisterverpackungsmaterial oder dicke Pappe ein und kleben Sie es fest zu.
- Fixieren Sie Köpfe und Topfträger mit Klebeband fest.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Produkt. Das Produkt sollte aufrecht getragen werden.
- Überprüfen Sie das allgemeine Erscheinungsbild des Produkts auf Schäden, die während des Transports aufgetreten sein könnten.

Entsorgung des alten Produktes

Entsorgen Sie das alte Produkt so, dass es die Umwelt nicht belastet.

Auf diesem Produkt befindet sich eine Markierung (WEEE), die darauf hinweist, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte getrennt gesammelt werden müssen. Dies bedeutet, dass die Geräte gemäß der EU-Richtlinie 2002/96/EG recycelt oder in Einzelteile zerlegt werden müssen, um ihre Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren. Weitere Informationen erhalten Sie bei den örtlichen und regionalen Behörden.

Elektronische Produkte, die nicht dem kontrollierten Abfallentsorgungsprozess unterliegen, stellen aufgrund der darin enthaltenen Schadstoffe ein potenzielles Risiko für Umwelt und Gesundheit dar. Wenden Sie sich an Ihren autorisierten Händler oder das kommunale Abfallsammelzentrum, um Informationen zur Entsorgung des Produkts zu erhalten.

Bevor Sie das Produkt in den Müll werfen, schneiden Sie den Netzstecker ab und zerstören Sie ggf. die Deckelverriegelung, um Kinder keiner Gefahr auszusetzen.

VORBEREITENDE MASSNAHMEN

1- Erster Gebrauch

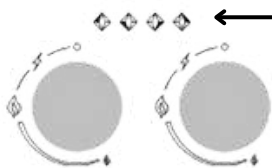
Beginnen Sie mit der Verwendung des Geräts, nachdem Sie die Schutzfolie von der Inox-Oberfläche entfernt haben.

2- Erste Reinigung

i Einige Wasch- oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen.

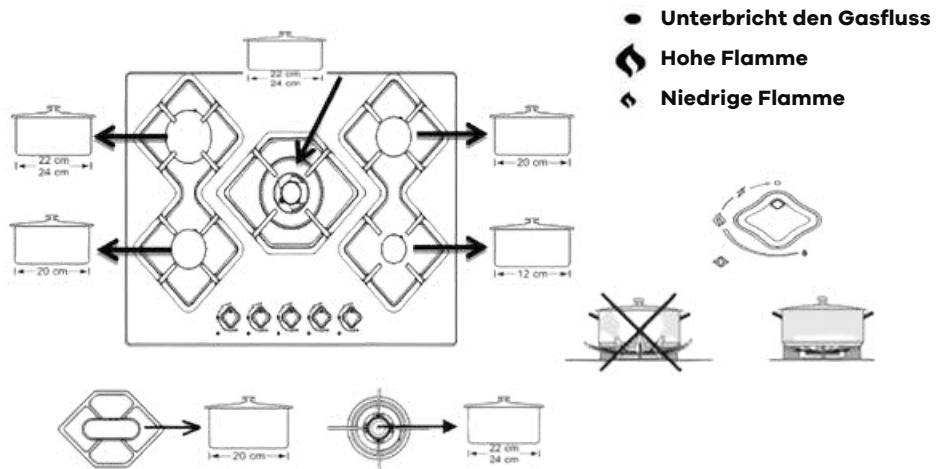
1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Wischen Sie die Produktoberfläche mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab.

3- Beschreibung der Verwendung des Gasherds



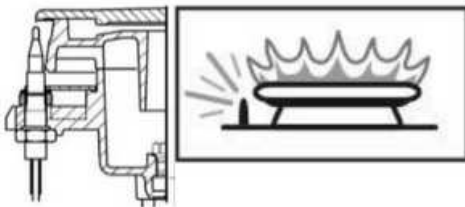
Siebdrucke auf dem Bedienfeld zeigen die Position der jeweiligen Taste.

1. Zum Einstellen einer hohen Flamme drücken und drehen Sie den Gasherdknopf gegen den Uhrzeigersinn.
2. Schalten Sie das Feuerzeug je nach den Eigenschaften Ihres Herdes ein.
3. Stellen Sie die gewünschte Flammenposition ein.
4. Wenn der gewünschte Kochvorgang beendet ist, bringen Sie den Herdknopf durch Drehen im Uhrzeigersinn ganz nach oben, um den Brenner auszuschalten.



**Behältergröße und Gasflamme sollten aufeinander abgestimmt sein.
Die Gasflamme sollte so eingestellt sein, dass sie sich nicht vom Gefäßboden aus ausbreiten kann.
Stellen Sie den Behälter mittig auf den Topfträger.**

4- Sicherheitsvorrichtung zur Gasabschaltung

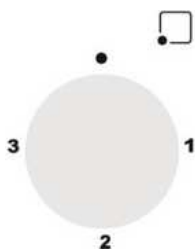


Das Thermoelement aktiviert den Sicherheitsmechanismus und unterbricht sofort die Gaszufuhr, um ein Erlöschen der oberen Brenner aufgrund übergelaufener Flüssigkeit zu verhindern.

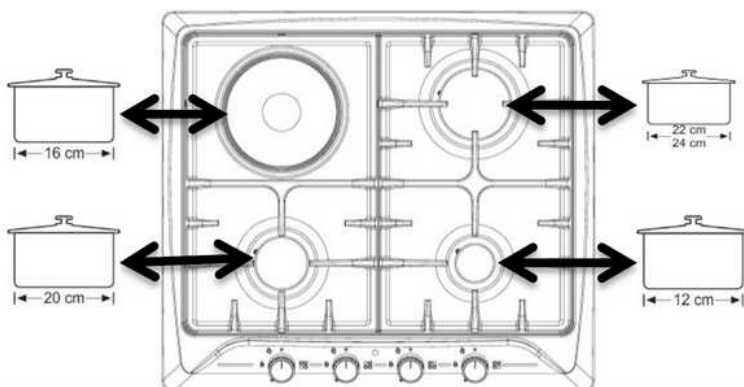
1. Zum Einstellen einer hohen Flamme drücken und drehen Sie den Gasherdknopf gegen den Uhrzeigersinn.
2. Schalten Sie das Feuerzeug je nach den Eigenschaften Ihres Herdes ein.
3. Halten Sie nach dem Einschalten die Taste 3–5 Sekunden lang gedrückt und stellen Sie sicher, dass der Sicherheitsmechanismus aktiviert wird.
4. Wenn es sich nach dem Drücken und Loslassen der Taste nicht einschaltet, wiederholen Sie die gleiche Aktion, indem Sie die Taste 15 Sekunden lang gedrückt halten.
5. Auf die gewünschte Flammenposition einstellen.
6. Wenn die gewünschte Garzeit erreicht ist, bringen Sie den Bereichsknopf durch Drehen im Uhrzeigersinn ganz nach oben, um den Brenner auszuschalten.

5- Verwendung des elektrischen Teils des Kochfelds

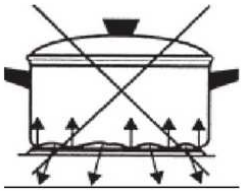
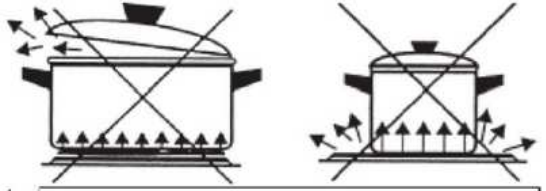
Wenn Ihr Produkt über ein elektrisches Kochfeld verfügt, ist das zu verwendende Schaltersystem wie folgt:

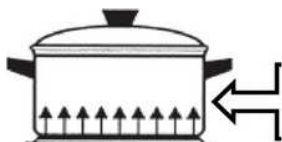


Schalterpo- sition	Ø 145 1000 W	Ø 145 Schnell 1500 W	Ø 180 1500 W	Ø 145 Rapid 2000W
1	250 W	400 W	400 W	750 W
2	750 W	1100 W	1100 W	1250 W
3	1000 W	1500 W	1500 W	2000 W



Um den Elektroherd optimal zu nutzen, wird empfohlen, Pfannen mit einem Durchmesser von 16 bis 20 cm zu verwenden.

	
Wenn der Topfboden die Heizfläche nicht vollständig berührt, führt dies zu einem hohen Energieverbrauch und einer ungleichmäßigen Wärmeverteilung.	Pfanne oder Topf sind sehr groß oder sehr klein. Wenn die Flamme über die hitzebeständigen Glasränder hinausschlägt, kann das Glas zerbrechen. Pfannen mit kleinem Topfdurchmesser sind unwirtschaftlich, da sie viel Energie verbrauchen.



Richtige Verwendung

		
Warten Sie nach dem Gebrauch, bis das Kochfeld abgekühlt ist, und wischen Sie es dann mit einem feuchten Tuch ab. Bei starker Verschmutzung reinigen Sie es gründlich mit Wasser.	Erhitzen Sie das Kochfeld nach der Reinigung einige Minuten, damit es trocknet. Wenn Sie es längere Zeit nicht verwenden, schmieren Sie den oberen Teil mit Maschinenöl ein, sodass ein dünner Ölfilm entsteht.	Benutzen Sie auf dem Kochfeld nur Töpfe mit trockener Sohle. Legen Sie Topfdeckel, insbesondere nasse Deckel, nicht auf das Kochfeld.
Die Edelstahlabdeckung um das Elektrokochfeld kann sich durch Hitzeeinwirkung verändern. Dies hat jedoch keine nachteiligen Auswirkungen auf die Nutzung.		

WARTUNG UND REINIGUNG

1. Allgemeine Information

Durch regelmäßige Reinigung des Produktes erhöht sich die Lebensdauer und häufig auftretende Probleme werden reduziert.



Risiko eines elektrischen Schlages!

Schalten Sie das Produkt vor der Reinigung aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.



Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.

- Nach jedem Gebrauch sollten Sie das Produkt gründlich reinigen. So lassen sich Speisereste leicht entfernen und Sie verhindern, dass diese bei einer späteren Verwendung des Produkts einbrennen.
- Zur Reinigung des Produkts sind keine speziellen Reinigungsmittel erforderlich. Reinigen Sie das Produkt mit Spülmittel, lauwarmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und wischen Sie es anschließend mit einem trockenen Tuch sauber.
- Wischen Sie nach dem Reinigen unbedingt alle Flüssigkeitsreste vollständig ab und reinigen Sie beim Kochen verspritzte Speisereste sofort.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Edelstahl- oder Inox-Oberflächen und des Griffs keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel. Wischen Sie mit einem weichen Tuch und Seife und einem flüssigen (nicht kratzendem) Reinigungsmittel in eine Richtung.



Einige Wasch- oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Reinigungspulver/-cremes oder scharfen Gegenstände.



Zur Reinigung keine Dampfreiniger verwenden.

2- Reinigen des Bedienfelds

Bedienfeld und Bedientaste mit feuchtem Tuch reinigen und mit trockenem Tuch trockenwischen.



Das Bedienfeld kann beschädigt werden! Zum Reinigen des Bedienfelds den Bedienknopf nicht abnehmen.

3- Reinigen des Herdes

Zur Reinigung des Herdes ist kein Herdreiniger oder sonstiges Spezialreinigungsmittel erforderlich. Es empfiehlt sich, den Herd im noch warmen Zustand mit einem feuchten Tuch abzuwischen.



LÖSUNGSVORSCHLÄGE FÜR PROBLEME

Das Produkt funktioniert nicht.	Das Produkt ist nicht an die Steckdose angeschlossen (geerdet). Stellen Sie sicher, dass das Gerät angeschlossen ist.
	Die Sicherung ist durchgebrannt oder defekt. Überprüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten. Wenn die Sicherung durchgebrannt ist, schalten Sie sie erneut ein.
Das Produkt entzündet sich, brennt aber nicht.	Das Gas ist alle.
	Flaschenventil bzw. Erdgasventil ist geschlossen.
	Bei Häusern mit Erdgasversorgung kann das Leck erkannt und die Gaszufuhr abgestellt werden, wenn ein Gasleckdetektor vorhanden ist.
	Injektor ist verstopft.
Die Flamme brennt schwach.	Zylinder ist vorbei.
	Injektor ist verstopft.
Beim Erhitzen und Abkühlen des Produkts sind metallische Geräusche zu hören.	Metallteile dehnen sich bei Hitze aus und verursachen Geräusche. Dies ist kein Grund für einen Defekt.

Wenn Sie alle Anweisungen befolgen, das Problem jedoch weiterhin besteht, können Sie Ihre Anfrage hier einreichen:

<https://wiggo.eu/support/services/>

GAS TYPE & PRESSURE

Rm Burner Group									
	G20 13 mbar	G20 20 mbar	G20 25 mbar	G25 25mbar	G25,3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
Small Burner	1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW
	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50
	0,109 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,100 m³/h	0,097 m³/h	65 g/h	80 g/h	65 g/h	64 g/h
Middle Burner	1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW
	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65
	0,167 m³/h	0,148 m³/h	0,157 m³/h	0,183 m³/h	0,179 m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
Big Burner	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80
	0,267 m³/h	0,238 m³/h	0,267 m³/h	0,266 m³/h	0,260 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
Wok Burner	2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 1,15	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80
	0,219 m³/h	0,219 m³/h	0,238 m³/h	0,244 m³/h	0,249 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h

	G20 13 mbar	G20 20 mbar	G20 25 mbar	G25 25mbar	G25,3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
Small Burner	1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW
	Ø 0,92	Ø 0,72(X)	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,43 (H2)	Ø 0,50
	0,109 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,105 m³/h	0,103 m³/h	65 g/h	80 g/h	65 g/h	64 g/h
Middle Burner	1,75 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW
	Ø 1,10	Ø 0,97(Z)	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,58 (M)	Ø 0,65
	0,167 m³/h	0,162 m³/h	0,162 m³/h	0,188 m³/h	0,184 m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
Big Burner	2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,50 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,80 kW
	Ø 1,40	Ø 1,15(Y)	Ø 1,10	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,85	Ø 0,80	Ø 0,75 (S)	Ø 0,85
	0,267 m³/h	0,276 m³/h	0,276 m³/h	0,277 m³/h	0,271 m³/h	204 g/h	189 g/h	204 g/h	200 g/h
Wok Burner Sabaf	2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 1,15	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,73 (S)	Ø 0,80
	0,219 m³/h	0,219 m³/h	0,238 m³/h	0,244 m³/h	0,249 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h

WIGGO

Allgemeine Service- und Garantiebedingungen (Stand: Mai 2024)

Diese Service- und Garantiebedingungen gelten für den Kauf von Wiggo-Küchengeräten in der Benelux-Region nach dem 1. Mai 2024. Wir legen Wert auf exzellenten Kundenservice und Produktqualität. Für Anfragen oder Bedingungen zu früheren Käufen besuchen Sie www.wiggo.eu.

Artikel 1: Garantie

Bei Wiggo legen wir Wert auf die hervorragende Qualität und Langlebigkeit unserer Küchengeräte und streben nach einem reibungslosen Kundenerlebnis. Bei Problemen bieten wir eine passende Lösung, von der Reparatur bis zum Austausch, um Ihre Zufriedenheit sicherzustellen.

Sie haben einen Defekt entdeckt? Melden Sie ihn über unser Serviceportal unter www.wiggo.eu/services und wir helfen Ihnen schnell weiter. Unsere Garantiebedingungen geben Ihnen fünf Jahre Sicherheit nach dem Kauf unserer Geräte.

Artikel 2: Ausschlüsse von der Garantie

Obwohl wir hinter der Qualität unserer Küchengeräte stehen, gibt es bestimmte Fälle, in denen die Garantie nicht gilt:

- Küchengeräte, die nicht als „neu“ gekauft wurden.
- Mängel oder Schäden an einem Haushaltsgerät, die Wiggo nach Ablauf der 5-jährigen Garantiezeit gemeldet werden.
- Verwendung außerhalb des häuslichen Umfelds oder für gewerbliche Zwecke.
- Bei der Lieferung von Verbrauchsmaterialien, Teilen und Zubehör.
- Nicht autorisierte Reparaturen und/oder Verwendung nicht offizieller Teile.
- Küchengeräte: ohne lesbare Identifikationsnummern, außerhalb der Benelux-Länder gekauft, als B-Ware oder als Ausstellungsmodelle verkauft.
- Beschädigungen, normale Abnutzung oder geringfügige Abweichungen, die die Funktionalität nicht beeinträchtigen.
- Schäden oder Defekte an Zubehör, Türdichtungen und zerbrechlichen Elementen wie Glas, Kunststoff und Lampen.
- Schäden oder Mängel aufgrund von Wasserschäden oder anderen Substanzen, gegen die das Produkt nicht beständig ist, wie z. B. die Verwendung falscher Reinigungsmittel.
- Schäden oder Mängel aufgrund unsachgemäßer Verwendung, Bedienung, Belastung, Montage und/oder Wartung.
- Schäden oder Mängel außerhalb des Geräts, einschließlich Folgeschäden und indirekte Schäden.
- Schäden oder Defekte, die durch Handlungen verursacht wurden, die nicht der Anleitung entsprechen.
- Schäden oder Verluste, die normalerweise durch die Hausratversicherung abgedeckt sind.
- Schäden oder Defekte aufgrund von Strom- und Spannungsschwankungen, die den von Wiggo angegebenen Toleranzbereich überschreiten.
- Schäden oder Mängel, die durch Fahrlässigkeit des Benutzers verursacht wurden.
- Schäden, die durch eine externe Ursache verursacht wurden oder daraus resultieren.

Artikel 3: Garantieanspruch

- Probleme mit Ihrem Produkt? Melden Sie es umgehend, spätestens innerhalb von 48 Stunden, über www.wiggo.eu/services.
- Senden Sie uns eine Kopie Ihres Kaufbelegs, da dieser für Ihren Garantieanspruch erforderlich ist.
- Wir informieren Sie per E-Mail oder Telefon über den Bearbeitungsvorgang.
- Im Falle eines Austausches bleibt die ursprüngliche Garantiezeit bestehen.

Garantiebedingungen

- Die ersetzten Teile und Geräte werden Eigentum von Wiggo.

Artikel 4: Service nach Ablauf der Garantie

- Sie haben nach Ablauf der Garantie ein Problem mit Ihren Küchengeräten? Füllen Sie das Serviceformular unter www.wiggo.eu/services aus.
- Versandkosten und/oder Anfahrtskosten für Inspektion, Reparatur oder Ersatzteile gehen zu Ihren Lasten.
- Wir erstellen vorab einen Kostenvorschlag für Inspektion und Reparatur. Nach Genehmigung senden wir eine Zahlungsaufforderung und vereinbaren dann einen Termin.
- Eventuelle Mehrkosten werden nach der Reparatur deutlich kommuniziert.
- Die Bezahlung an den autorisierten Servicetechniker erfolgt bequem per QR-Code oder Zahlungsaufforderung.

Artikel 5: Ansprüche

Neben den Rechten aus gesetzlichen Gewährleistungen oder weiteren von Ihnen eingegangenen Garantien stehen Ihnen keine anderen als die in dieser Garantie genannten Ansprüche zu.

Artikel 6: Internationale Nutzung

Wenn Sie Ihr Wiggo-Gerät ins Ausland mitnehmen, erlischt die Garantie. Prüfen Sie die lokalen Garantien und stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät die technischen Anforderungen (wie Spannung, Frequenz, Gasart usw.) und klimatischen Bedingungen dort erfüllt.

Artikel 7: Servicebesuch und Wartung

- Wenn der Techniker feststellt, dass kein tatsächliches Problem vorliegt (das Produkt funktioniert wie es sollte), wird Ihnen der Besuch des Technikers in Rechnung gestellt. Diese Kosten basieren auf den zu diesem Zeitpunkt geltenden Tarifen.
- Nicht funktionierende oder defekte Geräte müssen leer und sauber sein, wenn der autorisierte Servicetechniker zur Reparatur oder zum Austausch kommt. Ist dies nicht der Fall, kann der Techniker oder der Spediteur den Austausch verweigern und in Rechnung stellen.
- Die Bezahlung an den autorisierten Servicetechniker erfolgt bequem über einen QR-Code oder eine Zahlungsaufforderung.

Artikel 8: Haftung

Wir haften nur bis zur Höhe der von unserer Versicherung gedeckten Summe. Bitte beachten Sie: Für Küchengeräte, die nicht von Wiggo stammen, oder kurzfristige Stornierungen (mindestens 24 Stunden im Voraus) fallen Gebühren an. Diese Gebühren richten sich nach den jeweils gültigen Tarifen.

Artikel 9: Datenschutz

Bei der Erbringung von Dienstleistungen erhebt und verarbeitet Wiggo personenbezogene Daten. Weitere Informationen hierzu finden Sie unter www.wiggo.eu.

Artikel 10: Gesetz und Streitigkeiten

Diese Garantie- und Servicebedingungen unterliegen niederländischem Recht mit Ausnahme des Wiener Kaufrechts. Streitigkeiten werden vom zuständigen niederländischen Gericht entschieden.



www.wiggo.eu

Besuche unsere Webseite!



Tables de cuisson à gaz pose libre Manuel

- Consignes de sécurité
- instructions d'installation
- Utilisation du produit

Des modèles

WH-G604F

Manuel de l'Utilisateur

wiggo.eu

5 ANS
GARANTIE



ENREGISTRER



SUPPORT

Grand bonjour!



Rejoignez notre communauté!

Merci de nous permettre de cuisiner avec vous et de faire partie de votre cuisine chaleureuse. Nous sommes extrêmement heureux de vous avoir au sein de notre communauté Wiggo et avons hâte d'apporter plus de positivité à votre lieu.

Laissez libre cours à votre créativité et prenez un selfie avec votre nouveau compagnon de cuisine pour gagner des prix incroyables avec nous.

N'oubliez pas de nous identifier ! @wiggo_eu

À des repas frais!

NOS SERVICES

Livraison
rapide



Entretien



Réparation
rapide



Installation



Veillez d'abord lire le manuel d'utilisation !

Cher client,

Nous souhaitons que vous tiriez le meilleur parti de ce produit qui est fabriqué dans des installations modernes sur la base de haute qualité.

Pour cette raison, veuillez lire attentivement et attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit et conservez-le pour référence future. Si vous cédez le produit à quelqu'un d'autre, veuillez le remettre avec le manuel d'utilisation.

Le manuel d'utilisation vous aide à utiliser le produit correctement et en toute sécurité.

- Lisez le manuel d'utilisation avant d'installer et d'utiliser le produit.
- Respectez impérativement les consignes de sécurité.
- Veuillez conserver le manuel d'utilisation dans un endroit pratique pour tout besoin éventuel.
- Lisez également les autres documents fournis avec le produit.

Le fabricant n'acceptera aucune responsabilité pour tout dommage ou incendie causé par d'éventuels problèmes résultant du non-respect des instructions données dans ce manuel.

Veillez contacter le centre de service agréé pour toutes questions.

N'oubliez pas que le présent manuel d'utilisation peut également s'appliquer à d'autres versions.

Il peut y avoir des différences entre les versions en raison des différents fabricants, mais les conditions de nettoyage et d'entretien sont les mêmes.

Conformément à la loi, le client/acheteur est tenu de consulter la dernière version du manuel en ligne sur docs.wiggo.eu, car le manuel est régulièrement mis à jour.

Symboles utilisés dans le manuel d'utilisation et leurs significations correspondantes :

Explication des symboles :

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation.



Informations importantes ou instructions utiles sur l'utilisation de cet appareil



Avertissement pour les surfaces chaudes



Avertissement de choc électrique



Avertissement en cas de situations mettant la vie en danger et de dommages matériels



Avertissement de risque d'incendie

Contenu

- **TON PRODUIT**

1. Vue générale
2. Spécifications techniques

- **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

1. Sécurité générale
2. Sécurité pour les enfants
3. Sécurité des opérations électriques
4. Utilisation prévue

- **INSTALLATION**

1. Avant l'utilisation du produit
2. Installation et connexions
3. Connexion électrique-gaz
4. Contrôle de l'étanchéité
5. Conversion GPL-NG
6. Élimination du produit – Destruction du colis
7. Opérations de transport futures
8. Élimination de l'ancien produit

- **UTILISATION DE LA GAMME**

1. Première utilisation – Premier nettoyage
2. Description de l'utilisation d'une cuisinière à gaz

- **UTILISATION DE LA PARTIE ÉLECTRIQUE DE LA
CUISINIÈRE**

- **ENTRETIEN ET NETTOYAGE**

- **SOLUTION SUGGÉRÉE AUX PROBLÈMES**

TON PRODUIT

1. VUE GÉNÉRALE

Spécifications techniques de la table de cuisson

Cuisinière de comptoir 4 feux GPL ou GN (gaz naturel)	
1	Grille de table de cuisson
2	Bougie d'allumage
3	Brûleur régulier
4	Brûleur puissant
5	Brûleur auxiliaire
6	Boutons de commande de combustion du gaz
7	Plateau supérieur de la table de cuisson
8	Plateau inférieur de la table de cuisson
9	Couvercle du brûleur

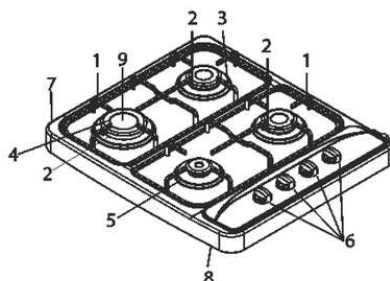


Table de cuisson 3® 1 GPL ou GN (gaz naturel)	
1	Grille de table de cuisson
2	Bougie d'allumage
3	Brûleur régulier
4	Brûleur puissant
5	Brûleur auxiliaire
6	Boutons de commande de combustion du gaz
7	Boutons de commande de la table de cuisson électrique
8	Table de cuisson électrique
9	Plateau supérieur de la table de cuisson
dix	Plateau inférieur de la table de cuisson
11	Couvercle du brûleur

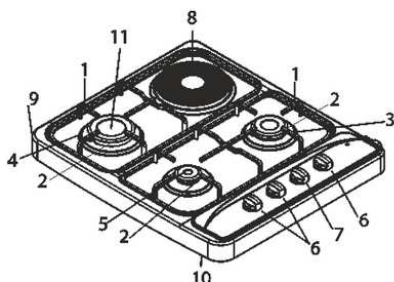
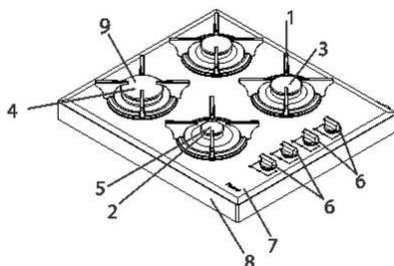
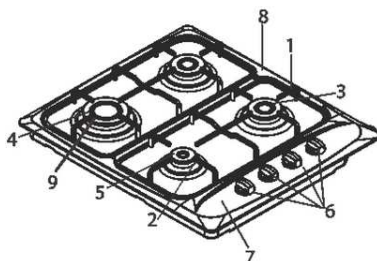


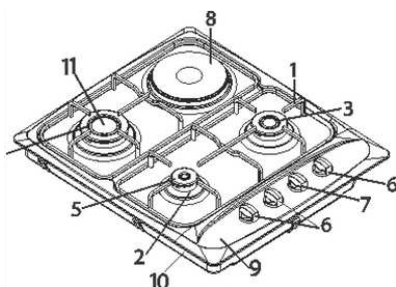
Table de cuisson 4 feux GPL ou GN (gaz naturel)	
1	Grille de table de cuisson
2	Bougie d'allumage
3	Brûleur régulier
4	Brûleur puissant
5	Brûleur auxiliaire
6	Boutons de commande de combustion du gaz
7	Plateau supérieur de la table de cuisson
8	Plateau inférieur de la table de cuisson
9	Couvercle du brûleur



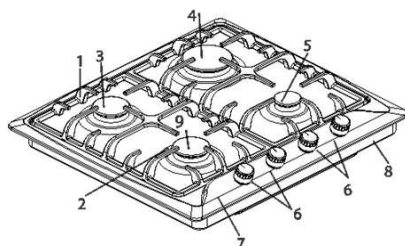
4 feux GPL ou GN (gaz naturel) Table de cuisson encastrée	
1	Grille de table de cuisson
2	Bougie d'allumage
3	Brûleur régulier
4	Brûleur puissant
5	Brûleur auxiliaire
6	Boutons de commande de combustion du gaz
7	Plateau supérieur de la table de cuisson
8	Plateau inférieur de la table de cuisson
9	Couvercle du brûleur



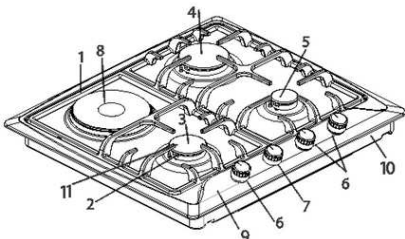
3Ⓢ 1 GPL ou GN (gaz naturel) Table de cuisson encastrée	
1	Grille de table de cuisson
2	Bougie d'allumage
3	Brûleur régulier
4	Brûleur puissant
5	Brûleur auxiliaire
6	Boutons de commande de combustion du gaz
7	Boutons de commande de la table de cuisson électrique
8	Table de cuisson électrique
9	Plateau supérieur de la table de cuisson
dix	Plateau inférieur de la table de cuisson
11	Couvercle du brûleur



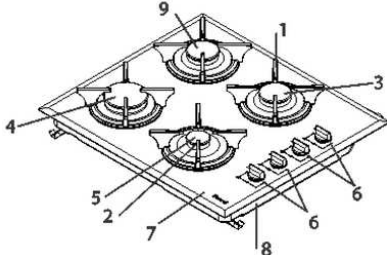
4 feux GPL ou GN (gaz naturel) Table de cuisson encastrée	
1	Grille de table de cuisson
2	Bougie d'allumage
3	Brûleur régulier
4	Brûleur puissant
5	Brûleur auxiliaire
6	Boutons de commande de combustion du gaz
7	Plateau supérieur de la table de cuisson
8	Plateau inférieur de la table de cuisson
9	Couvercle du brûleur



3 1 GPL ou GN (gaz naturel) Table de cuisson encastrée	
1	Grille de table de cuisson
2	Bougie d'allumage
3	Brûleur régulier
4	Brûleur puissant
5	Brûleur auxiliaire
6	Boutons de commande de combustion du gaz
7	Boutons de commande de la table de cuisson électrique
8	Table de cuisson électrique
9	Plateau supérieur de la table de cuisson
dix	Plateau inférieur de la table de cuisson
11	Couvercle du brûleur



4 feux GPL ou GN (gaz naturel) Table de cuisson encastrée	
1	Grille de table de cuisson
2	Bougie d'allumage
3	Brûleur régulier
4	Brûleur puissant
5	Brûleur auxiliaire
6	Boutons de commande de combustion du gaz
7	Plateau supérieur de la table de cuisson
8	Plateau inférieur de la table de cuisson
9	Couvercle du brûleur



Spécifications techniques de la table de cuisson électrique	
Fournir	220-240 V 50-60 Hz
Chauffage électrique	1 000 W 230 V
Allumage	1 W automatique

- L'entreprise peut apporter des modifications aux spécifications techniques pour améliorer la qualité du produit sans préavis.
- Les chiffres donnés dans le manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit.
- Les valeurs indiquées sur les marquages du produit ou dans les autres documents imprimés fournis avec le produit sont des valeurs obtenues dans les conditions de laboratoire selon les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation et des conditions ambiantes du produit.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Cette section contient des instructions de sécurité pour aider à prévenir les blessures physiques ou les dommages matériels. Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.

1- Sécurité générale

- Ce produit n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) manquant de connaissances ou d'expérience et possédant des capacités physiques, sensorielles ou cognitives déficientes, à moins qu'elles ne soient assistées par une personne chargée de veiller à leur sécurité ou de donner les instructions nécessaires à l'utilisation du produit. Les enfants doivent être surveillés et ne jamais être autorisés à jouer avec le produit.
- Branchez le produit sur une prise/secteur protégée par un fusible d'une valeur telle qu'indiquée dans le tableau « Spécifications techniques ». En cas d'utilisation avec ou sans transformateur, pensez à faire réaliser l'installation de mise à la terre par un électricien qualifié. Si le produit est utilisé sans mise à la terre appropriée conformément aux réglementations locales applicables, notre société ne sera pas responsable de toute perte en résultant.
- Si le câble/la fiche d'alimentation est endommagé, n'utilisez pas le produit. Contacter le centre de service agréé.
- Si le produit est endommagé et présente des dommages visibles, ne l'utilisez pas.
- N'effectuez aucune réparation ou modification sur le produit. Cependant, vous pouvez remédier à certains problèmes ; voir les solutions suggérées aux problèmes, page 18.
- Ne lavez jamais le produit en le pulvérisant ou en versant de l'eau dessus ! Il y a un risque de choc électrique !
- N'utilisez pas le produit dans des conditions dans lesquelles votre jugement est affecté en raison de l'effet d'un médicament et/ou de l'alcool.
- Débranchez le produit du secteur pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Faites toujours effectuer les opérations d'installation et de réparation par un centre de service agréé. Le fabricant ne peut être tenu responsable de toute perte pouvant survenir en raison d'opérations effectuées par des personnes non autorisées et, par conséquent, la garantie du produit devient invalide.

- Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans les aliments. L'alcool s'évapore à haute température et lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes, il peut s'enflammer et provoquer un incendie.
- Ne chauffez pas les canettes scellées et les bocaux en verre. La pression qui en résulte peut provoquer l'éclatement du pot.
- Étant donné que les bords du produit seront chauds lors du travail, ne placez aucune substance inflammable à proximité.
- Maintenir ouvert tout autour des canaux de ventilation.
- Le produit peut être chaud pendant son utilisation. Ne touchez pas les parties chaudes, les éléments chauffants, etc.
- Assurez-vous que le produit est éteint après chaque utilisation.
- Le produit et les parties accessibles du produit sont chauds pendant son utilisation.
- Ne touchez pas le produit en cours d'utilisation
- N'utilisez pas d'outils tranchants et perçants pour nettoyer le verre ; de tels matériaux peuvent endommager votre produit.
- Comme l'huile surchauffée peut provoquer un incendie, restez toujours vigilant lorsque le produit est en cours d'utilisation.
- En cas d'incendie possible, n'essayez pas d'éteindre le feu avec de l'eau ; débranchez immédiatement la connexion électrique du produit et couvrez le feu à l'aide d'une couverture humide.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
- Si le verre du produit est brisé : éteignez immédiatement tous les brûleurs et tout élément chauffant électrique et coupez l'alimentation électrique de l'équipement ; ne touchez pas la surface de l'équipement et n'utilisez pas l'équipement.
- Pour nettoyer le verre de la cuisinière, n'utilisez jamais d'agents abrasifs ni de grattoirs métalliques tranchants qui pourraient détruire la surface et provoquer le bris du verre.
- Ne pas utiliser le produit sur du nylon, des matériaux inflammables et sensibles à la chaleur.
- Les casseroles placées sur les radiateurs de la cuisinière doivent être de taille appropriée.
- Ne frottez pas les boutons et les surfaces en acier inoxydable de la cuisinière avec des objets à gratter ; n'utilisez pas de Scotch-Brite.

- Si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement, le brûleur s'éteint de manière contrôlée et il ne s'allume pas pendant au moins 1 minute.

2- Sécurité des enfants

Les parties exposées du produit seront chauffées pendant et après utilisation jusqu'à ce qu'elles refroidissent ; éloigner les enfants

- **ATTENTION** : Lors de l'utilisation du gril, les parties accessibles peuvent être chaudes. Vous devez éloigner les enfants du produit.
- Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas toucher le produit lorsqu'ils sont sans la surveillance d'un adulte.
- Cet équipement peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et/ou des personnes handicapées physiquement, sensuellement ou cognitivement s'ils sont dûment informés des risques et de l'utilisation sûre du produit.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien du matériel ne doivent pas être effectués par les enfants sans surveillance.
- Les matériaux d'emballage peuvent être dangereux pour les enfants. Conserver les matériaux d'emballage dans un endroit inaccessible aux enfants ou jetés à la poubelle en les triant selon les instructions relatives aux déchets.

3- Sécurité des travaux liés à l'électricité

- Tous les travaux sur les équipements et systèmes électriques doivent être effectués par une personne autorisée et qualifiée.
- Ce produit ne vous convient pas avec un système distant.
- En cas de dommage, éteignez le produit ou débranchez l'alimentation électrique. A cet effet, coupez le fusible de la maison.
- Assurez-vous que la valeur nominale du fusible est la même que celle du courant du produit.

4- Utilisation prévue

Ce produit est conçu pour un usage domestique. Son usage industriel est interdit.

« ATTENTION : ce produit doit être utilisé uniquement pour la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à des fins différentes comme chauffer une pièce, etc.

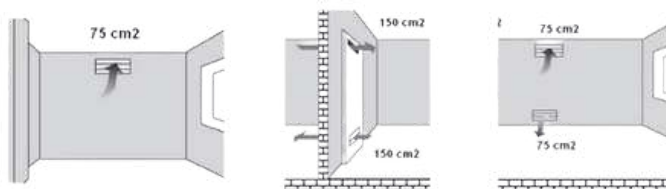
Le producteur ne pourra être tenu responsable de toute perte pouvant survenir suite à une mauvaise utilisation ou lors du transport. La durée de vie du produit que vous achetez est de 10 ans. Il s'agit du temps pendant lequel le producteur doit mettre à disposition les pièces de rechange nécessaires au fonctionnement du produit de la manière spécifiée.

INSTALLATION

1- Avant utilisation du produit

-  Assurez-vous que l'installation électrique et/ou de gaz est adaptée. Dans le cas contraire, prenez les dispositions nécessaires par l'intermédiaire d'un technicien et d'un installateur qualifiés.
-  Le client sera responsable de la préparation du lieu où le produit sera placé ainsi que de l'installation électrique et/ou de gaz.
-  Pour l'installation du produit, vous devez respecter les règles spécifiées dans les normes locales concernant l'électricité et/ou le gaz.
-  Contrôlez le produit avant l'installation pour savoir s'il y a des dommages ou non. Si le produit est endommagé, n'effectuez pas l'installation. Les produits endommagés peuvent présenter un risque pour votre sécurité.
-  Tous les travaux sur l'équipement et le système à gaz doivent être effectués par des personnes autorisées et qualifiées.
-  Les produits ne disposent pas de système d'évacuation des gaz pouvant résulter de la combustion. Le produit doit être installé et connecté conformément aux réglementations applicables en matière d'installation. Vous devez respecter les exigences en matière de ventilation.
-  L'air nécessaire à la combustion est extrait de l'air ambiant et les gaz émis sont directement rejetés dans la pièce.
-  Une bonne ventilation est requise dans la pièce pour un fonctionnement sûr de votre produit. S'il n'y a pas de fenêtre ou de porte pour ventiler la pièce, un système de ventilation supplémentaire doit être installé.

- ⚠ La surface au sol de la cuisine doit être supérieure à 8 m².
Le volume de la cuisine doit être supérieur à 20 m³.
- ⚠ La sortie de la cheminée doit être à une hauteur de 1,80 m du sol et d'un diamètre de 150 mm ouvrant directement sur l'atmosphère.
- ⚠ La bouche d'aération doit être proche du sol de la cuisine et d'au moins 75 cm², ouvrant sur l'atmosphère extérieure.



2- Installation et branchements

Préparation de la gamme encastrable avant installation

Étape 01 :

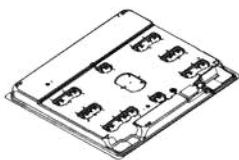


Figure 01

Retournez la cuisinière dans la mousse de polystyrène contenue dans l'emballage et appliquez le silicone.

Étape 02 :

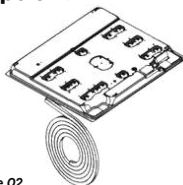


Figure 02

Dans le cas des produits en acier inoxydable, appliquez le silicium sur la surface en acier inoxydable et dans le cas des produits en verre, appliquez sur la surface du verre.

Étape 03 :

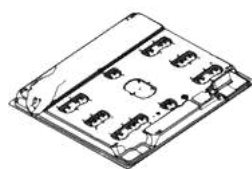


Figure 03

Appliquez le silicone fourni dans l'emballage autour de la cuisinière comme indiqué sur la figure.

Étape 04 :

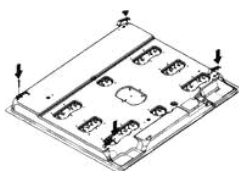


Figure 04

Pieds de montage trous de connexion.

Étape 05 :

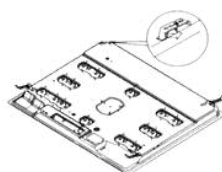


Figure 05

Placez les pieds de montage comme indiqué dans le chiffre.

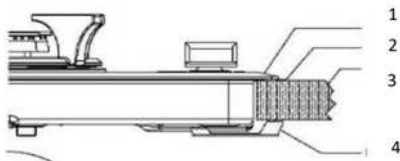


Figure 06

- 1- Verre
- 2- Joint en silicone
- 3- Plateau
- 4- Élément de connexion

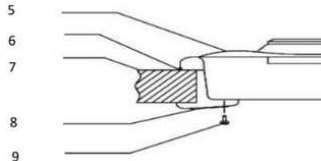


Figure 06

- 5- Plateau supérieur
- 6- Joint en silicone
- 7- Surface du comptoir
- 8- Clips de connexion
- 9- Vis

Installation de la gamme

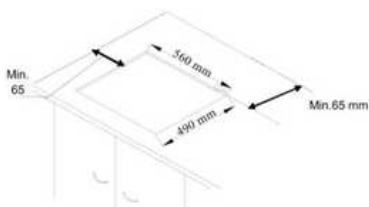


Figure 07

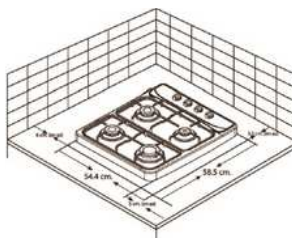


Figure 07

La cuisinière est équipée d'un joint pour empêcher les liquides de pénétrer dans le coffret à travers les cavités. Afin de placer ce joint, collez-le comme indiqué sur les figures ci-dessus. Retournez la cuisinière, retirez le ruban protecteur du joint en caoutchouc et collez-le sur la cuisinière ; les deux extrémités du joint doivent se rencontrer. Installez les feuilles de montage comme indiqué sur la figure 5 à l'aide de vis. Et placez la cuisinière dans l'ouverture du comptoir.

La figure 7 montre la taille à laquelle le comptoir sera coupé pour l'installation de la cuisinière. Placez la cuisinière préparée dans le comptoir coupé à ces tailles. Si vous utilisez la cuisinière sur le four encastré, respectez les figures 9 et 10 pour une bonne circulation de l'air entre le four et la cuisinière.

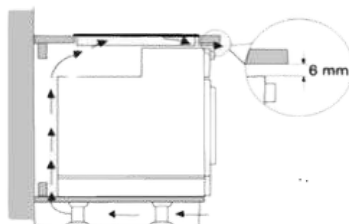


Figure 08

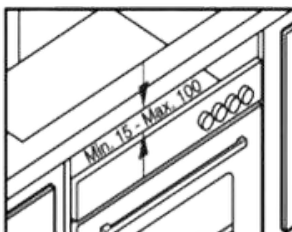


Figure 09

- i** Commencez à utiliser après avoir retiré le film protecteur sur la surface Inox.

3- Câblage

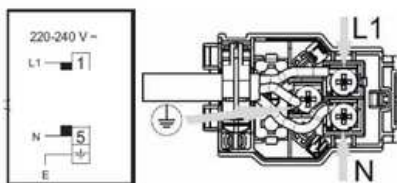
- i** Vous devez absolument utiliser une ligne de terre pour le produit !
Le fabricant ne sera pas responsable des dommages qui pourraient survenir si le produit est utilisé sans terre.

- !** Risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie résultant de l'installation effectuée par des personnes non professionnelles ! Le produit doit être connecté au secteur uniquement par une personne autorisée et qualifiée et la garantie du produit ne commence qu'après une installation correcte.

- !** Risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie dû à un câble d'alimentation endommagé ! Le câble d'alimentation doit être écrasé, froissé ou pincé ou ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes du produit. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié.

- Les données d'alimentation secteur doivent être les mêmes que celles indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. Vous pouvez trouver la plaque signalétique à l'arrière ou sous le produit.
- Le câble de connexion du produit doit être conforme aux spécifications techniques et à la consommation électrique.

- !** Risque de choc électrique! Avant d'effectuer des travaux sur l'installation électrique, veuillez débrancher l'alimentation électrique du produit.



4- Raccordement gaz

- i** Tout travail sur les équipements et systèmes à gaz doit être effectué par des personnes qualifiées et autorisées.

Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (type de gaz et pression du gaz) sont conformes aux réglages du produit.

Connexion GPL

Assurez-vous que le tuyau de gaz et le réducteur de pression de gaz que vous utilisez sur la cuisinière sont sécuritaires. Connectez le tuyau d'alimentation en gaz au tuyau derrière la cuisinière et serrez-le à l'aide d'un collier de serrage et d'un tournevis (figure 10). Assurez-vous qu'il est fermement serré. Le tuyau d'alimentation en gaz de l'équipement ne doit pas mesurer plus de 1 500 mm. La pression du réducteur de pression à utiliser pour le GPL doit être de 300 mmSS et certifiée.

⚠ Le tuyau d'alimentation en gaz ne doit pas traverser la partie chaude située derrière l'équipement. La température du tuyau de gaz ne doit pas dépasser 90° C (degrés).

Avant utilisation, assurez-vous que le système ne fuit aucun gaz.

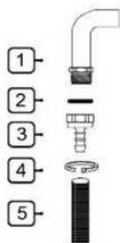


Figure 10

1	Mamelon G1/2
2	Joint en silicone
3	Entrée de tuyau G1/2 (entrée de gaz)
4	Pince métallique
5	Tuyau de gaz (diamètre intérieur 8 mm)

Raccordement GN (gaz naturel)

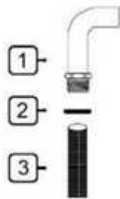


Figure 11

1	Mamelon G1/2
2	Joint en silicone
3	Tuyau G1/2 NG (tuyau gaz naturel conforme EN 14800)

Si votre équipement est réglé pour le gaz naturel, faites raccorder l'équipement par l'entreprise d'installation de l'entreprise de distribution de gaz naturel concernée. Le raccordement au gaz naturel de votre équipement est de ½". Si vous souhaitez convertir votre équipement du GPL au gaz naturel ou du gaz naturel au GPL, contactez le centre de service le plus proche et faites-lui effectuer les réglages de conversion de gaz requis.

5- Contrôle de l'étanchéité

Ouvrir le réducteur de pression ou la vanne de gaz naturel et contrôler en appliquant beaucoup d'eau moussieuse sur le raccord pour déceler toute fuite de gaz.

Ne jamais contrôler par la flamme.

6- Inspection finale

1. Branchez le câble d'alimentation dans la prise et activez le fusible de l'équipement.
2. Contrôlez les fonctions.

Conversion GPL-NG / NG-GPL

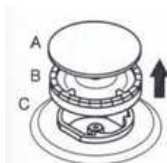


Figure 12

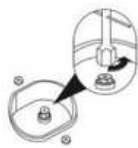


Figure 12.1



Figure 12.2

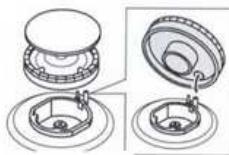


Figure 12.3



Figure 12.4

- Retirez le couvercle du brûleur et le brûleur comme indiqué sur la figure 12.
- Retirez l'injecteur à l'aide d'un tournevis à douille 7 comme indiqué sur la figure 12.1.
- Fixez l'injecteur (D) à convertir comme indiqué sur la Figure 12.2. (voir tableau 1).
- Remplacez le brûleur comme indiqué sur la figure 12.3.
- Allumez respectivement les brûleurs après la conversion et retirez le bouton du panneau de commande et réglez la longueur de la flamme en serrant ou desserrant la vis sur la vanne de gaz (robinet 12.4) ou dans l'arbre de la vanne.

7- Élimination du produit

Destruction du colis

Les matériaux d'emballage sont dangereux pour les enfants. Conservez les matériaux d'emballage dans un endroit inaccessible aux enfants.

L'emballage du produit est composé de matériaux recyclés. Et jetez-les à la poubelle en les court-circuitant selon les instructions sur les déchets. Ne les jetez pas avec les ordures ménagères normales.

Opérations de transport futures

- Conservez le produit dans sa boîte d'origine et transportez le produit dans cette boîte.
- Respecter les instructions indiquées sur la boîte. Si le dessin original n'est pas disponible, enveloppez le produit avec le matériau d'emballage blister ou un carton épais et collez-le fermement.
- Fixez fermement les têtes et les supports de casseroles avec du ruban adhésif.
- Ne posez aucun objet sur le produit. Le produit doit être transporté debout.
- Contrôler l'apparence générale du produit pour tout dommage qui aurait pu survenir pendant le transport.

Élimination de l'ancien produit

Jetez l'ancien produit de manière à ne pas nuire à l'environnement.

Un marquage (DEEE) est présent sur ce produit, indiquant que les déchets d'équipements électriques et électroniques doivent être collectés séparément. Cela signifie que l'équipement doit être traité conformément à la directive européenne 2002/96/CE pour être recyclé ou désintégré en pièces afin de minimiser son effet sur l'environnement. Pour plus d'informations, veuillez contacter les autorités locales et régionales.

Les produits électroniques qui ne sont pas soumis au processus de collecte contrôlée des déchets constituent un risque potentiel pour l'environnement et la santé humaine en raison des substances nocives qu'ils contiennent. Vous pouvez contacter votre revendeur agréé ou le centre de collecte des déchets municipal pour obtenir des informations sur la façon dont vous pouvez éliminer le produit. Avant de jeter le produit à la poubelle, coupez la fiche électrique et cassez le verrou du couvercle, le cas échéant, afin que les enfants ne soient exposés à aucun risque.

PRÉPARATION PRÉLIMINAIRE

1- Première utilisation

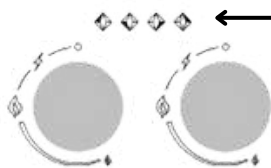
Commencez à utiliser l'équipement après avoir retiré le film protecteur sur la surface Inox.

2- Premier nettoyage

i Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface.

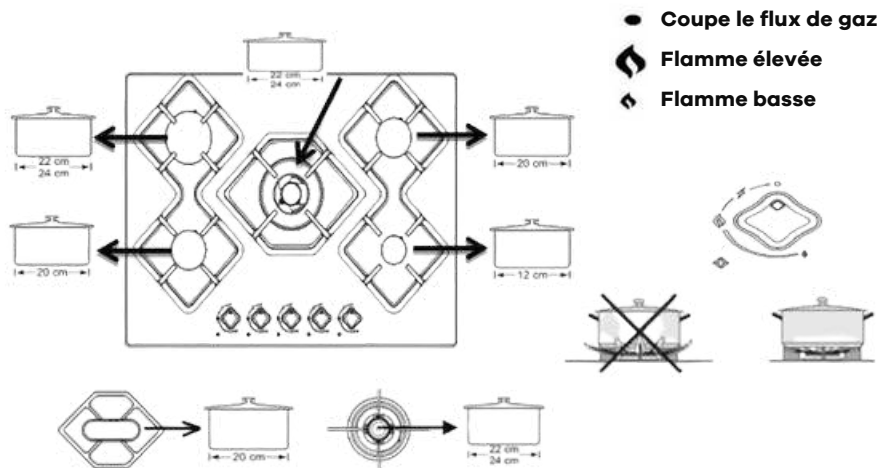
1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez la surface du produit avec un chiffon ou une éponge humide et essuyez avec un chiffon sec.

3- Description d'utilisation de la cuisinière à gaz



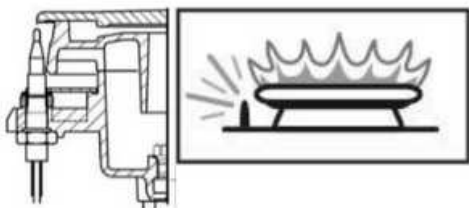
Les sérigraphies sur le panneau de commande montrent la position du bouton correspondant.

1. Appuyez et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton de la cuisinière à gaz pour régler la flamme élevée.
2. Allumez le briquet en fonction des caractéristiques de votre cuisinière.
3. Réglez-le sur la position de flamme souhaitée.
4. Lorsque la cuisson souhaitée est terminée, amenez le bouton de la cuisinière au point haut en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour éteindre le brûleur.



La taille du récipient et la flamme du gaz doivent correspondre.
La flamme du gaz doit être réglée de manière à ne pas s'étendre depuis la base du récipient.
Placez le récipient centré sur le porte-pot.

4- Dispositif de sécurité de coupure de gaz

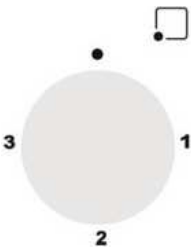


L'élément thermique active le mécanisme de sécurité qui active et coupe immédiatement le gaz contre l'extinction des brûleurs supérieurs en raison d'un débordement de liquide.

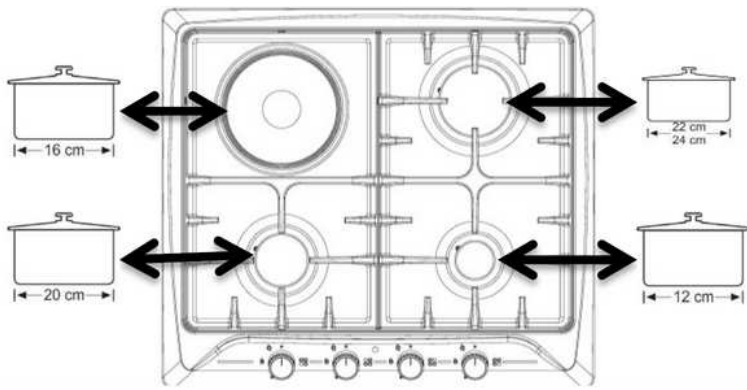
1. Appuyez et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton de la cuisinière à gaz pour régler la flamme élevée.
2. Allumez le briquet en fonction des caractéristiques de votre cuisinière.
3. Une fois allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes et assurez-vous que le mécanisme de sécurité s'active.
4. S'il ne s'allume pas après avoir appuyé et relâché le bouton, répétez la même action en maintenant le bouton enfoncé pendant 15 secondes.
5. Réglez sur la position de flamme souhaitée.
6. Lorsque la cuisson souhaitée est terminée, amenez le bouton de la cuisinière au point haut en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour éteindre le brûleur.

5- Utilisation de la partie électrique de la table de cuisson

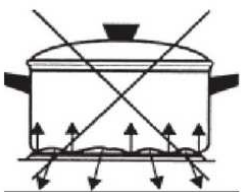
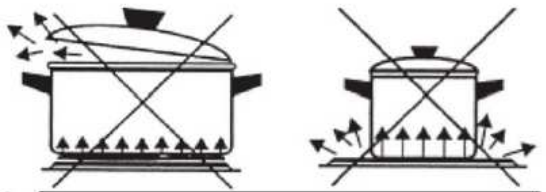
Si votre produit est équipé d'une table de cuisson électrique, le système d'interrupteur à utiliser est le suivant :

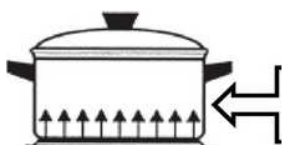


Position du commutateur	Ø145 1000w	Ø 145 Rapide 1500W	Ø180 1500W	Ø 145 Rapide 2000W
1	250W	400W	400W	750W
2	750W	1100W	1100W	1250W
3	1000W	1500W	1500W	2000W



afin de tirer le meilleur parti de la cuisinière électrique ; il est recommandé d'utiliser un pantalon d'un diamètre de 16 à 20 cm.

	
Si le fond de la casserole ne touche pas complètement la surface chauffante, cela entraîne une consommation d'énergie élevée et la chaleur ne se répartit pas également.	Le récipient Pan ar est très grand et très petit. Si la flamme dépasse les bords du verre résistant à la chaleur, elle risque de se briser. Les casseroles de petit diamètre ne sont pas rentables car elles consomment beaucoup d'énergie.



Mode d'emploi approprié

		
Une fois la table de cuisson utilisée, attendez qu'elle refroidisse et essuyez-la avec un chiffon humide. S'il est excessivement sale, nettoyez-le soigneusement à l'eau.	Après avoir nettoyé la table de cuisson, chauffez-la pendant plusieurs minutes pour vous assurer qu'elle sèche. Si vous ne l'utilisez pas pendant une période prolongée, lubrifiez la partie supérieure avec de l'huile pour machine afin de former une fine pellicule d'huile.	Utilisez des casseroles à semelles sèches sur la table de cuisson. Ne placez pas le couvercle de la casserole, en particulier les couvercles mouillés, sur la table de cuisson.
La feuille d'acier inoxydable autour de la table de cuisson électrique peut changer en raison de la chaleur. Il n'a aucun effet indésirable à l'usage.		

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1- Informations générales

Si le produit est nettoyé régulièrement, sa durée de vie se prolonge et les problèmes fréquemment rencontrés diminuent.



Risque de choc électrique!

Avant le nettoyage, coupez l'alimentation du produit pour éviter tout risque de choc électrique.



Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

Attendez que le produit refroidisse avant de nettoyer le produit.

- Vous devez nettoyer soigneusement le produit après chaque utilisation. Ainsi, les restes de nourriture sont facilement nettoyés et vous évitez que ces restes ne soient brûlés lors d'une utilisation ultérieure du produit.
- Aucun agent de nettoyage spécial n'est requis pour nettoyer le produit. Nettoyez le produit à l'aide de liquide vaisselle, d'eau tiède et d'un chiffon doux ou d'une éponge et essuyez avec un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout liquide restant après le nettoyage et de nettoyer immédiatement tout aliment éclaboussé pendant la cuisson.
- N'utilisez aucun agent de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et la poignée en acier inoxydable ou en inox. Nettoyer en essuyant dans un seul sens à l'aide d'un chiffon doux avec du savon et un détergent liquide (non grattant).



Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface.

N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres/crèmes de nettoyage ou d'objets pointus.



N'utilisez pas de produits de nettoyage à la vapeur pour le nettoyage.

2- Nettoyage du panneau de commande

Nettoyez le panneau de commande et le bouton de commande avec un chiffon humide et essuyez-les avec un chiffon sec.



Le panneau de commande pourrait être endommagé ! Ne retirez pas le bouton de commande pour nettoyer le panneau de commande.

3- Nettoyer la cuisinière

Il n'est pas nécessaire d'utiliser un nettoyeur pour cuisinière ou un autre agent de nettoyage spécial pour nettoyer la cuisinière. Il est recommandé d'essuyer la cuisinière avec un chiffon humide lorsqu'elle est encore tiède.



SOLUTIONS SUGGÉRÉES AUX PROBLÈMES

Le produit ne fonctionne pas.	Le produit n'est pas branché (mis à la terre) à la prise. Assurez-vous que l'équipement est branché.
	Le fusible est grillé ou cassé. Vérifiez le fusible dans la boîte à fusibles. Si le fusible est grillé, réactivez-le.
Le produit s'enflamme mais ne brûle pas.	Le gaz, c'est fini.
	Le robinet de la bouteille ou le robinet de gaz naturel est fermé.
	Dans le cas de maisons alimentées en gaz naturel, s'il y a un détecteur de fuite de gaz, la fuite peut être détectée et le gaz coupé.
	L'injecteur est bouché.
La flamme est faible.	Le cylindre est terminé.
	L'injecteur est bouché.
Lorsque le produit chauffe et refroidit, des sons métalliques se font entendre.	Les pièces métalliques se dilatent lorsqu'elles sont chauffées et provoquent du bruit. Ce n'est pas une cause d'échec.

Si vous suivez toutes les instructions, mais que le problème n'est pas résolu, vous pouvez soumettre votre demande ici :

<https://wiggo.eu/support/services/>

GAS TYPE & PRESSURE

Rm Burner Group									
	G20 13 mbar	G20 20 mbar	G20 25 mbar	G25 25mbar	G25,3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
Small Burner	1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW
	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50
	0,109 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,100 m³/h	0,097 m³/h	65 g/h	80 g/h	65 g/h	64 g/h
Middle Burner	1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW
	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65
	0,167 m³/h	0,148 m³/h	0,157 m³/h	0,183 m³/h	0,179 m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
Big Burner	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80
	0,267 m³/h	0,238 m³/h	0,267 m³/h	0,266 m³/h	0,260 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
Wok Burner	2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 1,15	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80
	0,219 m³/h	0,219 m³/h	0,238 m³/h	0,244 m³/h	0,249 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h

	G20 13 mbar	G20 20 mbar	G20 25 mbar	G25 25mbar	G25,3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
Small Burner	1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW
	Ø 0,92	Ø 0,72(X)	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,43 (H2)	Ø 0,50
	0,109 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,105 m³/h	0,103 m³/h	65 g/h	80 g/h	65 g/h	64 g/h
Middle Burner	1,75 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW
	Ø 1,10	Ø 0,97(Z)	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,58 (M)	Ø 0,65
	0,167 m³/h	0,162 m³/h	0,162 m³/h	0,188 m³/h	0,184 m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
Big Burner	2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,50 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,80 kW
	Ø 1,40	Ø 1,15(Y)	Ø 1,10	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,85	Ø 0,80	Ø 0,75 (S)	Ø 0,85
	0,267 m³/h	0,276 m³/h	0,276 m³/h	0,277 m³/h	0,271 m³/h	204 g/h	189 g/h	204 g/h	200 g/h
Wok Burner Sabaf	2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 1,15	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,73 (S)	Ø 0,80
	0,219 m³/h	0,219 m³/h	0,238 m³/h	0,244 m³/h	0,249 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h

WIGGO

Conditions générales de service et de garantie (mai 2024)

Ces conditions de service et de garantie s'appliquent aux achats d'appareils de cuisine Wiggo dans la région du Benelux après le 1er mai 2024. Nous nous engageons à offrir un excellent service client et une qualité de produit excellente ; pour toute demande de renseignements ou conditions sur les achats précédents, visitez www.wiggo.eu.

Article 1 : Garantie

Chez Wiggo, nous nous engageons à l'excellente qualité et à la durabilité de nos appareils de cuisine, et nous nous efforçons d'offrir une expérience client fluide. En cas de problème, nous proposons une solution adaptée, de la réparation au remplacement, pour garantir votre satisfaction.

Vous avez trouvé un défaut ? Signalez-le via notre portail de service sur www.wiggo.eu/services pour une assistance rapide. Nos conditions de garantie vous offrent cinq ans d'assurance après l'achat de nos appareils.

Article 2 : Exclusions de la Garantie

Bien que nous soyons garants de la qualité de nos appareils de cuisine, il existe certains cas où la garantie ne s'applique pas :

- a. Appareils de cuisine qui n'ont pas été achetés comme « neufs ».
- b. Défauts ou dommages sur un appareil électroménager signalés à Wiggo après la période de garantie de 5 ans.
- c. Utilisation dans un environnement non domestique ou à des fins commerciales.
- d. Sur la fourniture de consommables, pièces et accessoires.
- e. Réparations non autorisées et/ou utilisation de pièces non officielles.
- f. Appareils de cuisine : sans numéro d'identification lisible, achetés en dehors du Benelux, vendus en qualité B ou en modèles showroom.
- g. Dommages, usure normale ou écarts mineurs qui n'affectent pas la fonctionnalité.
- h. Dommages ou défauts des accessoires, des joints de porte et des éléments fragiles tels que le verre, le plastique et les lampes.
- i. Dommages ou défauts dus à des dégâts d'eau ou à d'autres substances auxquelles le produit n'est pas résistant, comme l'utilisation d'un mauvais produit de nettoyage.
- j. Dommages ou défauts dus à une utilisation, un fonctionnement, un chargement, un assemblage et/ou un entretien inappropriés.
- k. Dommages ou défauts extérieurs à l'appareil, y compris les dommages consécutifs et indirects.
- l. Dommages ou défauts causés par des actions non conformes au manuel.
- m. Dommages ou pertes normalement couverts par l'assurance habitation.
- n. Dommages ou défauts dus à des fluctuations de puissance et de tension dépassant la plage de tolérance indiquée par Wiggo.
- o. Dommages ou défauts causés par la négligence de l'utilisateur.
- p. Dommages causés par ou résultant d'une cause extérieure.

Article 3: Demande de garantie

- a. Des problèmes avec votre produit ? Signalez-le rapidement, au plus tard dans les 48 heures, via

Conditions de garantie

www.wiggo.eu/services

- b. Envoyez-nous une copie de votre preuve d'achat, car elle est nécessaire pour votre demande de garantie.
- c. Nous vous tiendrons informés du processus de traitement par e-mail ou par téléphone.
- d. En cas de remplacement, la période de garantie d'origine reste valable.
- e. Les pièces et appareils remplacés deviennent la propriété de Wiggo.

Article 4 : Service après garantie

- a. Un problème avec vos appareils de cuisine après la période de garantie ? Remplissez le formulaire de service sur www.wiggo.eu/services.
- b. Les frais d'expédition et/ou les frais d'intervention pour inspection, réparation ou pièces sont à votre charge.
- c. Nous fournissons une estimation des coûts d'inspection et de réparation à l'avance. Après approbation, nous enverrons une demande de paiement puis fixerons un rendez-vous.
- d. Tous les frais supplémentaires seront clairement communiqués après la réparation.
- e. Le paiement au technicien de service agréé est facile à effectuer via un code QR ou une demande de paiement.

Article 5 : Réclamations

Outre les droits découlant des garanties légales ou autres garanties que vous avez souscrites, vous n'avez droit à aucune autre réclamation que celles mentionnées dans cette garantie.

Article 6 : Utilisation internationale

Si vous transportez votre appareil Wiggo au-delà des frontières, la garantie ne s'appliquera plus. Vérifiez les garanties locales et assurez-vous que votre appareil répond aux exigences techniques (telles que la tension, la fréquence, le type de gaz, etc.) et aux conditions climatiques.

Article 7 : Visite de service et maintenance

- a. Si le technicien détermine qu'il n'y a pas de problème réel (le produit fonctionne comme il se doit), la visite du technicien vous sera facturée. Ces coûts sont basés sur les tarifs en vigueur à ce moment-là.
- b. Les appareils qui ne fonctionnent pas ou sont défectueux doivent être vidés et propres lorsque le technicien de service agréé vient pour réparation ou remplacement. Si ce n'est pas le cas, le technicien ou le transporteur pourra refuser le remplacement et le facturer.
- c. Le paiement au technicien de service agréé est facile à effectuer via un code QR ou une demande de paiement.

Article 8 : Responsabilité

Nous ne sommes responsables qu'à hauteur du montant couvert par notre assurance. Remarque : pour les appareils de cuisine non Wiggo ou les annulations tardives (au moins 24 heures à l'avance), des frais s'appliqueront. Ces frais sont basés sur les tarifs en vigueur à ce moment-là.

Article 9 : Protection des données

Lors de la prestation de services, Wiggo collecte et traite des données personnelles. De plus amples informations à ce sujet peuvent être trouvées sur www.wiggo.eu.

Article 10 : Loi et litiges

Ces conditions de garantie et de service sont soumises au droit néerlandais, à l'exception de la Convention de Vienne sur les ventes. Les litiges seront réglés par le tribunal néerlandais compétent.

[illegible]



www.wiggo.eu

Visitez notre site Internet!

WIGGO



Piani cottura a gas freestanding Manuale

- Istruzioni di sicurezza
- Istruzioni per l'installazione
- Utilizzo del prodotto

Modelli

WH-G604F

Manuale d'uso

Wiggo.eu

5 ANNI
GARANZIA



REGISTRATI



SUPPORTO

Un grande saluto!



Unisciti alla nostra comunità!

Grazie per averci permesso di cucinare con te e di far parte della tua cucina accogliente. Siamo estremamente felici di averti nella nostra comunità di Wiggo e non vediamo l'ora di portare più positività nel tuo spazio.

Sii creativo e scatta un selfie con il tuo nuovo compagno di cucina per vincere fantastici premi con noi.

Non dimenticare di taggarci! @wiggo_eu

A pasti freschi!

I NOSTRI SERVIZI

Consegna
veloce



Manutenzione



Riparazioni
e veloci



Installazione



Si prega di leggere prima il manuale utente!

Gentile Cliente,

Vogliamo che tu ottenga il massimo da questo prodotto che è fabbricato in strutture moderne sulla base di alta qualità.

Per questo motivo, leggere attentamente e attentamente questo manuale prima di utilizzare il prodotto e conservarlo per riferimento futuro. Se cedi il prodotto a qualcun altro, restituiscilo insieme al manuale dell'utente.

Il manuale utente ti aiuta a utilizzare il prodotto in modo corretto e sicuro.

- Leggere il manuale dell'utente prima di installare e utilizzare il prodotto.
- È imperativo rispettare le istruzioni di sicurezza.
- Si prega di conservare il manuale dell'utente in un luogo comodo per eventuali esigenze future.
- Leggere anche gli altri documenti forniti con il prodotto.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni o incendi causati da possibili problemi derivanti dalla mancata osservanza delle istruzioni riportate nel presente manuale.

Per qualsiasi domanda contattare il centro assistenza autorizzato.

Si prega di ricordare che questo manuale utente può applicarsi anche ad altre versioni.

Potrebbero esserci differenze tra le versioni dovute ai diversi produttori, ma le condizioni di pulizia e manutenzione sono le stesse.

Per legge, il cliente/acquirente è tenuto a consultare l'ultima versione del manuale disponibile online su docs.wiggo.eu, poiché il manuale viene aggiornato regolarmente.

Simboli utilizzati nel manuale utente e loro significato corrispondente:

Spiegazione dei simboli:

Nel presente manuale utente vengono utilizzati i seguenti simboli.



Informazioni importanti o istruzioni utili sull'utilizzo di questo dispositivo



Avvertenza per superfici calde



Avviso di scossa elettrica



Avvertimento di situazioni pericolose per la vita e danni materiali



Avviso di pericolo di incendio

Contenuti

- **IL TUO PRODOTTO**

1. Vista generale
2. Specifiche tecniche

- **IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA**

1. Sicurezza generale
2. Sicurezza per i bambini
3. Sicurezza delle operazioni elettriche
4. Uso previsto

- **INSTALLAZIONE**

1. Prima dell'uso del prodotto
2. Installazione e collegamenti
3. Collegamento Elettrico-Gas
4. Controllo della sigillatura
5. Conversione GPL-GN
6. Smaltimento del prodotto – Distruzione della confezione
7. Operazioni di trasporto future
8. Smaltimento del vecchio prodotto

- **USO DELLA PORTATA**

1. Primo utilizzo – Prima pulizia
2. Descrizione dell'utilizzo della cucina a gas

- **UTILIZZO DELLA SEZIONE ELETTRICA DELLA**

GAMMA

- **MANUTENZIONE E PULIZIA**

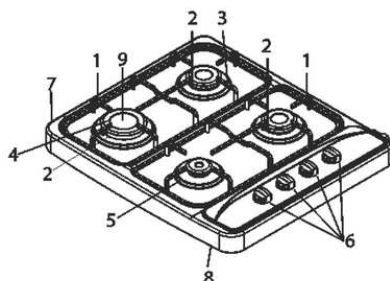
- **SOLUZIONE SUGGERITA PER I PROBLEMI**

IL TUO PRODOTTO

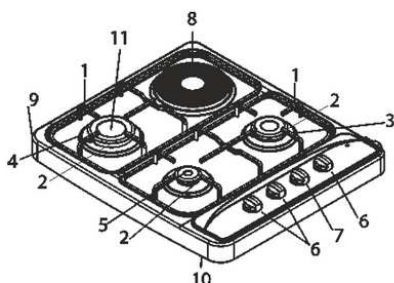
1. VISTA GENERALE

Specifiche tecniche del piano cottura

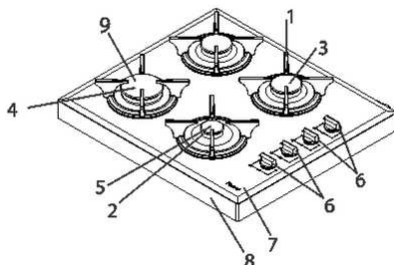
Cucina da banco a 4 fuochi GPL o GN (gas naturale).	
1	Ripiano per piano cottura
2	Candela di accensione
3	Bruciatore normale
4	Bruciatore potente
5	Bruciatore ausiliario
6	Manopole di controllo della combustione a gas
7	Vassoio superiore del piano cottura
8	Vassoio inferiore del piano cottura
9	Copertura del bruciatore



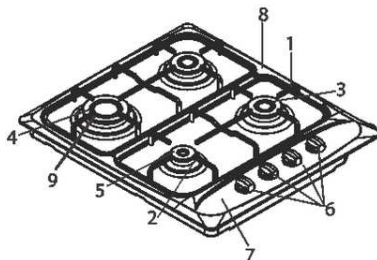
Piano cottura 30 1 GPL o GN (gas naturale).	
1	Ripiano per piano cottura
2	Candela di accensione
3	Bruciatore normale
4	Bruciatore potente
5	Bruciatore ausiliario
6	Manopole di controllo della combustione a gas
7	Manopole di controllo del piano cottura elettrico
8	Piano cottura elettrico
9	Vassoio superiore del piano cottura
10	Vassoio inferiore del piano cottura
11	Copertura del bruciatore



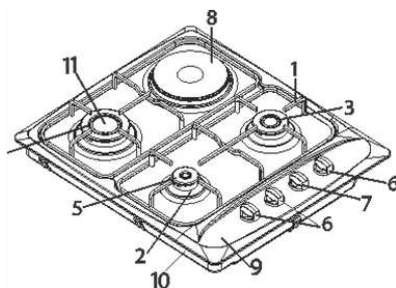
Piano cottura a 4 fuochi GPL o GN (gas naturale).	
1	Ripiano per piano cottura
2	Candela di accensione
3	Bruciatore normale
4	Bruciatore potente
5	Bruciatore ausiliario
6	Manopole di controllo della combustione a gas
7	Vassoio superiore del piano cottura
8	Vassoio inferiore del piano cottura
9	Copertura del bruciatore



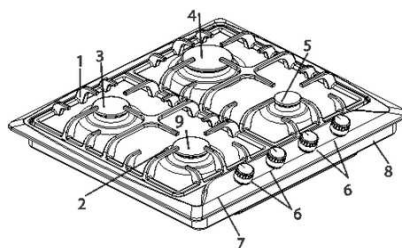
Piano cottura da incasso a 4 fuochi GPL o GN (gas naturale).	
1	Ripiano per piano cottura
2	Candela di accensione
3	Bruciatore normale
4	Bruciatore potente
5	Bruciatore ausiliario
6	Manopole di controllo della combustione a gas
7	Vassoio superiore del piano cottura
8	Vassoio inferiore del piano cottura
9	Copertura del bruciatore

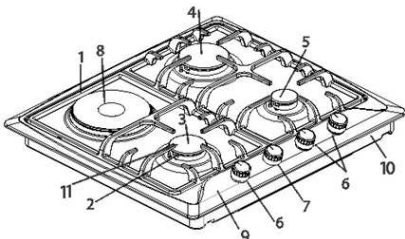


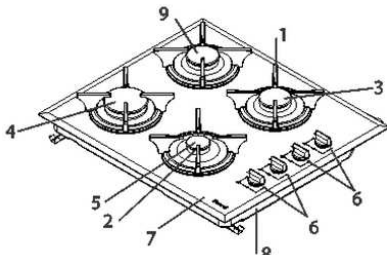
Piano cottura da incasso 3® 1 GPL o GN (gas naturale).	
1	Ripiano per piano cottura
2	Candela di accensione
3	Bruciatore normale
4	Bruciatore potente
5	Bruciatore ausiliario
6	Manopole di controllo della combustione a gas
7	Manopole di controllo del piano cottura elettrico
8	Piano cottura elettrico
9	Vassoio superiore del piano cottura
10	Vassoio inferiore del piano cottura
11	Copertura del bruciatore



Piano cottura da incasso a 4 fuochi GPL o GN (gas naturale).	
1	Ripiano per piano cottura
2	Candela di accensione
3	Bruciatore normale
4	Bruciatore potente
5	Bruciatore ausiliario
6	Manopole di controllo della combustione a gas
7	Vassoio superiore del piano cottura
8	Vassoio inferiore del piano cottura
9	Copertura del bruciatore



Piano cottura da incasso 3® 1 GPL o GN (gas naturale).		
1	Ripiano per piano cottura	
2	Candela di accensione	
3	Bruciatore normale	
4	Bruciatore potente	
5	Bruciatore ausiliario	
6	Manopole di controllo della combustione a gas	
7	Manopole di controllo del piano cottura elettrico	
8	Piano cottura elettrico	
9	Vassoio superiore del piano cottura	
10	Vassoio inferiore del piano cottura	
11	Copertura del bruciatore	

Piano cottura da incasso a 4 fuochi GPL o GN (gas naturale).		
1	Ripiano per piano cottura	
2	Candela di accensione	
3	Bruciatore normale	
4	Bruciatore potente	
5	Bruciatore ausiliario	
6	Manopole di controllo della combustione a gas	
7	Vassoio superiore del piano cottura	
8	Vassoio inferiore del piano cottura	
9	Copertura del bruciatore	

Specifiche tecniche del piano cottura elettrico	
Fornitura	220-240 V 50-60 Hz
Stufa elettrica	1000 W 230 V
Accensione	1 W automatico

- ❶ • L'azienda può apportare modifiche alle specifiche tecniche per migliorare la qualità del prodotto senza preavviso.
- ❷ • Le figure fornite nel manuale sono schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto in uso.
- ❸ • I valori riportati sui contrassegni sul prodotto o negli altri documenti stampati forniti con il prodotto sono valori ottenuti in condizioni di laboratorio secondo gli standard applicabili. Questi valori possono variare a seconda dell'uso e delle condizioni ambientali del prodotto.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza che aiutano a prevenire lesioni fisiche o danni materiali. Il mancato rispetto di queste istruzioni invalida qualsiasi garanzia.

1- Sicurezza generale

- Questo prodotto non è progettato per l'uso da parte di persone (compresi i bambini) prive di conoscenza o esperienza e con capacità fisiche, sensoriali o cognitive carenti, a meno che non siano assistite da una persona che si prenda cura della loro sicurezza o dia le istruzioni necessarie per l'uso del Prodotto. I bambini devono essere sorvegliati e non devono mai essere autorizzati a giocare con il prodotto.
- Collegare il prodotto ad una presa/rete protetta da un fusibile di valore indicato nella tabella "Specifiche tecniche". In caso di utilizzo con o senza trasformatore, ricordarsi di far eseguire l'impianto di messa a terra da un elettricista qualificato. Se il prodotto viene utilizzato senza un'adeguata messa a terra secondo le normative locali applicabili, la nostra azienda non sarà responsabile per eventuali perdite risultanti.
- Se il cavo/spina di alimentazione è danneggiato, non utilizzare il prodotto. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Se il prodotto è danneggiato e presenta danni evidenti, non utilizzare il prodotto.
- Non eseguire alcuna riparazione o modifica sul prodotto. Tuttavia, potresti risolvere alcuni problemi; vedere le soluzioni suggerite per i problemi, pagina 18.
- Non lavare mai il prodotto spruzzando o versandovi sopra acqua! Pericolo di scossa elettrica!
- Non utilizzare il prodotto in condizioni in cui la propria capacità di giudizio è influenzata dall'effetto di farmaci e/o alcol.
- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica durante le operazioni di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
- Affidare sempre le operazioni di installazione e riparazione a un centro di assistenza autorizzato. L'azienda produttrice non potrà essere ritenuta responsabile per eventuali perdite che potrebbero derivare da operazioni eseguite da persone non autorizzate e di conseguenza decade la garanzia del prodotto.

- Fare attenzione quando si utilizza alcol nel cibo. L'alcol evapora ad alta temperatura e quando entra in contatto con superfici calde può infiammarsi e provocare un incendio.
- Non riscaldare le lattine sigillate e i barattoli di vetro. La pressione risultante potrebbe causare lo scoppio del barattolo.
- Poiché i bordi del prodotto saranno caldi durante il funzionamento, non avvicinare sostanze infiammabili.
- Mantenere aperti tutt'intorno i canali di ventilazione.
- Il prodotto potrebbe essere caldo durante l'uso. Non toccare le parti calde, gli elementi riscaldanti, ecc.
- Assicurarsi che il prodotto sia spento dopo ogni utilizzo.
- Il prodotto e le parti accessibili del prodotto sono calde durante l'uso.
- Non toccare il prodotto in uso
- Non utilizzare strumenti taglienti e perforanti durante la pulizia del vetro; tali materiali potrebbero danneggiare il prodotto.
- Poiché l'olio surriscaldato può causare incendi, prestare sempre attenzione quando il prodotto è in uso.
- In caso di possibile incendio non tentare di spegnere l'incendio con acqua; scollegare immediatamente la connessione elettrica del prodotto e coprire l'incendio con l'aiuto di una coperta bagnata.
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- Se il vetro del prodotto è rotto: spegnere immediatamente tutti i bruciatori e gli eventuali elementi riscaldanti elettrici e scollegare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura; non toccare la superficie dell'apparecchiatura e non utilizzare l'apparecchiatura.
- Per pulire il vetro della cucina non utilizzare mai agenti abrasivi o raschietti metallici taglienti che potrebbero distruggere la superficie e causare la rottura del vetro.
- Non utilizzare il prodotto su nylon, materiali infiammabili e sensibili al calore.
- Le pentole posizionate sui riscaldatori della cucina devono essere di dimensioni adeguate.
- Non strofinare i pulsanti e le superfici inox della gamma con oggetti di scarto; non utilizzare Scotch-Brite.

- Se la fiamma del bruciatore si spegne accidentalmente, il bruciatore si spegne in modo controllato e non viene acceso per almeno 1 minuto.

2- Sicurezza per i bambini

Le parti esposte del prodotto si riscalderanno durante l'uso e dopo l'uso finché non si raffredderà; tenere lontani i bambini

- **ATTENZIONE:** Durante l'utilizzo del grill le parti accessibili potrebbero essere calde. È necessario tenere i bambini lontani dal prodotto.
- I bambini sotto gli 8 anni non devono toccare il prodotto quando non sono sorvegliati da un adulto.
- Questa attrezzatura può essere utilizzata da bambini di età superiore a 8 anni e/o persone con handicap fisico, sensoriale o cognitivo se debitamente informati sui rischi e sull'uso sicuro del prodotto.
- I bambini non devono giocare con il prodotto. La pulizia e la manutenzione dell'attrezzatura non possono essere eseguite dai bambini incustoditi.
- I materiali di imballaggio possono essere pericolosi per i bambini. Conservare i materiali dell'imballaggio in un luogo non accessibile ai bambini o gettarli nella spazzatura facendo la raccolta differenziata secondo le istruzioni sui rifiuti.

3- Sicurezza delle opere elettriche

- Tutti gli interventi sulle apparecchiature e sui sistemi elettrici devono essere eseguiti da una persona autorizzata e qualificata.
- Questo prodotto non è adatto a te con un sistema remoto.
- In caso di danni, spegnere il prodotto o scollegare l'alimentazione. A tal fine, spegnere il fusibile della casa.
- Assicurarsi che il valore nominale del fusibile sia lo stesso della corrente del prodotto.

4- Destinazione d'uso

Questo prodotto è progettato per uso domestico. Non è consentito per uso industriale.

“ATTENZIONE: questo prodotto deve essere utilizzato solo per cucinare. Non deve essere utilizzato per scopi diversi come riscaldare una stanza, ecc.”

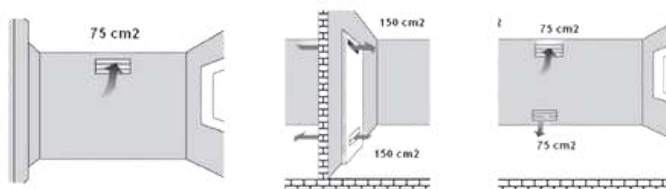
Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali perdite che potrebbero verificarsi a causa di un uso improprio o durante il trasporto. La durata del prodotto acquistato è di 10 anni. Questo è il tempo durante il quale il produttore deve mettere a disposizione i pezzi di ricambio necessari per il funzionamento del prodotto nel modo specificato.

INSTALLAZIONE

1- Prima dell'uso del prodotto

-  Assicurarsi che l'impianto elettrico e/o del gas sia idoneo. In caso contrario, provvedere ai necessari accorgimenti avvalendosi di tecnico ed installatore qualificato.
-  Il cliente sarà responsabile della predisposizione del luogo in cui verrà collocato il prodotto nonché dell'impianto elettrico e/o gas.
-  Per l'installazione del prodotto è necessario attenersi alle norme specificate nelle normative locali relative all'energia elettrica e/o al gas.
-  Controllare il prodotto prima dell'installazione per verificare se sono presenti danni o meno. Se il prodotto è danneggiato, non effettuare l'installazione. I prodotti danneggiati possono causare rischi per la vostra sicurezza.
-  Qualsiasi intervento sull'apparecchiatura e sull'impianto del gas deve essere eseguito da personale autorizzato e qualificato.
-  I prodotti non sono dotati di sistema per lo scarico dei gas che potrebbero verificarsi a seguito della combustione. Il prodotto deve essere installato e collegato secondo le normative applicabili in materia di installazione. È necessario rispettare i requisiti relativi alla ventilazione.
-  L'aria necessaria alla combustione viene prelevata dall'aria ambiente ed i gas emessi vengono immessi direttamente nell'ambiente.
-  Per un funzionamento sicuro del prodotto è necessaria una buona ventilazione nella stanza. Se non sono presenti finestre o porte da utilizzare per la ventilazione della stanza, è necessario installare un sistema di ventilazione aggiuntivo.

- ⚠ La superficie della cucina dovrebbe essere maggiore di 8 m².
Il volume della cucina dovrebbe essere maggiore di 20 m³.
- ⚠ L'uscita del camino deve essere ad un'altezza di 1,80 m dal pavimento e con un diametro di 150 mm con apertura diretta nell'atmosfera.
- ⚠ La presa d'aria dovrebbe trovarsi vicino al pavimento della cucina e ad almeno 75 cm², con apertura verso l'atmosfera esterna



2- Installazione e collegamenti

Preparazione della gamma built-it prima dell'installazione

Passaggio 01:

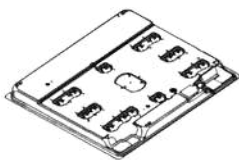


Figura 01

Capovolgere la portata nel polistirolo contenuto nella confezione e applicare il silicone.

Passaggio 02:

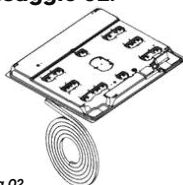


Figura 02

In caso di prodotti inox, applicare il silicone sulla superficie inox, mentre in caso di prodotti in vetro applicare sulla superficie in vetro.

Passaggio 03:

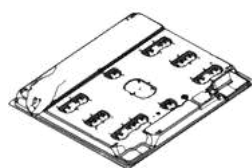


Figura 03

Applicare il silicone fornito nella confezione attorno alla portata come mostrato in figura.

Passaggio 04:

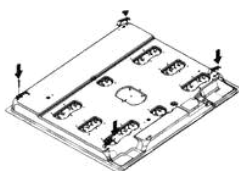


Figura 04

Gambe di montaggio fuori di collegamento.

Passaggio 05:

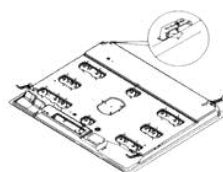


Figura 05

Posizionare le gambe di montaggio come mostrato nella figura.

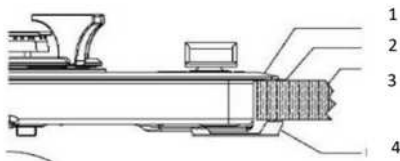


Figura 06

- 1- Vetro
- 2- Guarnizione in silicone
- 3- Vassoio
- 4- Elemento di connessione

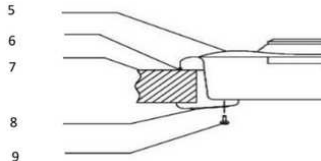


Figura 06

- 5- Vassoio superiore
- 6- Guarnizione in silicone
- 7- Superficie del bancone
- 8- Clip di collegamento
- 9- Vite

Installazione della gamma

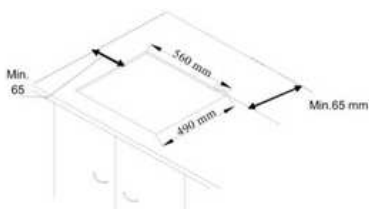


Figura 07

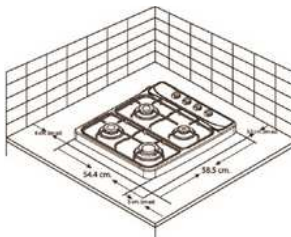


Figura 07

La gamma è dotata di una guarnizione per impedire ai liquidi di penetrare nelle cavità del mobile. Per posizionare questo sigillo, far aderire il sigillo come mostrato nelle figure sopra. Capovolgere la cucina e rimuovere il nastro protettivo della guarnizione in gomma e farla aderire alla cucina; entrambe le estremità del sigillo dovrebbero incontrarsi. Installare le piastre di montaggio come mostrato nella figura 5 con l'aiuto della vite. E posiziona la gamma nell'apertura sul bancone. La Figura 7 mostra la dimensione alla quale verrà tagliato il bancone per l'installazione della gamma. Posizionare la gamma preparata nel controtaglio a queste dimensioni. Se si utilizzerà la cucina sul forno da incasso, osservare le figure 9 e 10 per una corretta circolazione dell'aria tra forno e cucina.

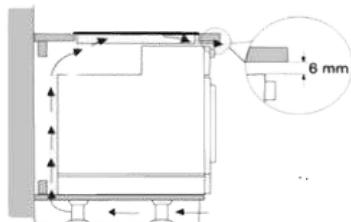


Figura 08



Figura 09

- i** **Iniziare a utilizzare dopo aver rimosso la pellicola protettiva sulla superficie Inox.**

3- Cablaggio

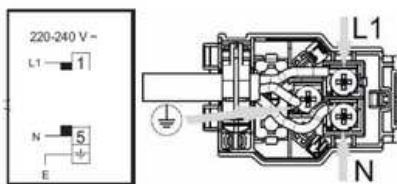
- i** Dovresti assolutamente utilizzare una linea con messa a terra per il prodotto! L'azienda produttrice non sarà responsabile per eventuali danni che potrebbero verificarsi se il prodotto viene utilizzato senza messa a terra.

! Rischio di scossa elettrica, cortocircuito o incendio derivante dall'installazione eseguita da persone non professionali! Il prodotto deve essere collegato alla rete elettrica solo da persona autorizzata e qualificata e la garanzia del prodotto decorre solo dopo una corretta installazione.

! Pericolo di scossa elettrica, cortocircuito o incendio derivante da un cavo di alimentazione danneggiato! Il cavo di alimentazione deve essere schiacciato, spiegazzato o pizzicato o non deve entrare in contatto con le parti calde del prodotto. Se il cavo di alimentazione viene danneggiato, deve essere sostituito da un elettricista qualificato.

- I dati di alimentazione di rete devono corrispondere ai dati indicati sulla targhetta dell'unità. È possibile trovare la targhetta sul retro o sotto il prodotto.
- Il cavo di collegamento del prodotto deve essere conforme alle specifiche tecniche e al consumo energetico.

! Rischio di scossa elettrica! Prima di eseguire qualsiasi intervento sull'impianto elettrico, scollegare l'alimentazione elettrica del prodotto.



4- Collegamento gas

- i** Qualsiasi intervento sulle apparecchiature e sui sistemi del gas deve essere eseguito da personale qualificato e autorizzato.

Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locale (tipo di gas e pressione del gas) siano conformi alle impostazioni del prodotto.

Collegamento GPL

Assicurati che il tubo del gas e la valvola di riduzione della pressione del gas che usi sulla cucina siano sicuri. Collegare il tubo di mandata del gas con il tubo dietro la cucina e serrarlo utilizzando una fascetta e un cacciavite (figura 10). Assicurarsi che sia stretto saldamente.

Il tubo di mandata del gas dell'apparecchiatura non deve essere più lungo di 1500 mm. La pressione della valvola riduttrice di pressione da utilizzare per il GPL deve essere di 300 mmSS e certificata.

 **Il tubo di mandata del gas non deve passare attraverso la parte calda dietro l'apparecchiatura. La temperatura del tubo del gas non deve superare i 90° C (gradi).**

Prima dell'uso, assicurarsi che il sistema non perda gas.

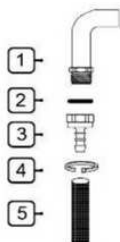


Figura 10

1	Nipplo G1/2
2	Guarnizione in silicone
3	G1/2 Ingresso tubo (ingresso gas)
4	Morsetto in metallo
5	Tubo del gas (diametro interno 8 mm)

Collegamento NG (gas naturale).

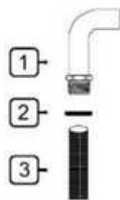


Figura 11

1	Nipplo G1/2
2	Guarnizione in silicone
3	Tubo G1/2 NG (tubo per gas naturale conforme EN 14800)

Se la vostra apparecchiatura è predisposta per il gas naturale, fatela collegare dall'impresa installatrice dell'azienda di distribuzione del gas naturale interessata. Il collegamento del gas naturale della vostra attrezzatura è di ½". Se desideri convertire la tua apparecchiatura da GPL a gas naturale o da gas naturale a GPL, contatta il centro assistenza più vicino e fai eseguire le impostazioni di conversione del gas richieste.

5- Ispezione della tenuta

Aprire il riduttore di pressione o la valvola del gas naturale e controllare applicando molta acqua schiumosa sul collegamento per individuare eventuali perdite di gas.

Non controllare mai con la fiamma.

6- Ispezione finale

1. Collegare il cavo di alimentazione alla presa e attivare il fusibile dell'apparecchiatura.
2. Controllare le funzioni.

Conversione GPL-GN/GN-GPL

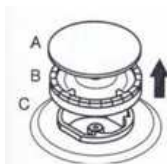


Figura 12

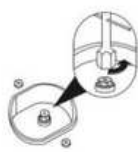


Figura 12.1



Figura 12.2

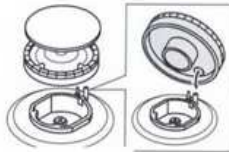


Figura 12.3



Figura 12.4

- Rimuovere il coperchio del bruciatore e il bruciatore come mostrato nella Figura 12.
- Rimuovere l'iniettore con l'aiuto del cacciavite a bussola da 7 come mostrato nella Figura 12.1
- Fissare l'iniettore (D) da convertire come mostrato nella Figura 12.2. (vedi tabella 1).
- Sostituire il bruciatore come mostrato nella Figura 12.3.
- Accendere i bruciatori rispettivamente dopo la conversione e rimuovere il pulsante sul pannello di controllo e impostare la lunghezza della fiamma serrando o allentando la vite sulla valvola del gas (rubinetto 12,4) o nell'albero della valvola.

7- Smaltimento del prodotto

Distruzione del pacco

I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Conservare i materiali di imballaggio in un luogo non accessibile ai bambini.

L'imballaggio del prodotto è costituito da materiali riciclati. E gettateli nella spazzatura mandandoli in corto secondo le istruzioni sui rifiuti. Non smaltirli insieme ai normali rifiuti domestici.

Operazioni di trasporto future

- Conservare il prodotto nella sua scatola originale e trasportarlo in questa scatola.
- Rispettare le istruzioni riportate sulla scatola. Se il cartone originale non è disponibile, avvolgere il prodotto con il materiale di imballaggio in blister o con un cartone spesso e fissarlo saldamente con nastro adesivo.
- Fissare saldamente le teste e i supporti delle pentole con un nastro adesivo.
- Non appoggiare alcun oggetto sul prodotto. Il prodotto deve essere trasportato in posizione verticale.
- Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.

Smaltimento del vecchio prodotto

Smaltire il vecchio prodotto in modo tale da non arrecare danni all'ambiente. Su questo prodotto è presente un marchio (RAEE) che indica che i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere raccolti separatamente. Ciò significa che l'apparecchiatura deve essere trattata secondo la Direttiva UE 2002/96/CE per il riciclo o la disintegrazione in parti per ridurre al minimo il suo effetto sull'ambiente. Per ulteriori informazioni rivolgersi agli enti locali e regionali. I prodotti elettronici che non sono sottoposti al processo di raccolta controllata dei rifiuti costituiscono un potenziale rischio sia per l'ambiente che per la salute umana a causa delle sostanze nocive che contengono. È possibile contattare il proprio rivenditore autorizzato o il centro comunale di raccolta rifiuti per ottenere informazioni su come smaltire il prodotto.

Prima di gettare il prodotto tra i rifiuti, tagliare la spina elettrica e rompere la serratura del coperchio, se presente, in modo che i bambini non siano esposti ad alcun rischio.

PREPARAZIONE PRELIMINARE

1- Primo utilizzo

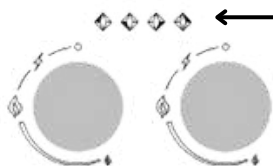
Iniziare a utilizzare l'attrezzatura dopo aver rimosso la pellicola protettiva sulla superficie Inox.

2- Prima pulizia

i Alcuni detersivi o detergenti potrebbero danneggiare la superficie.

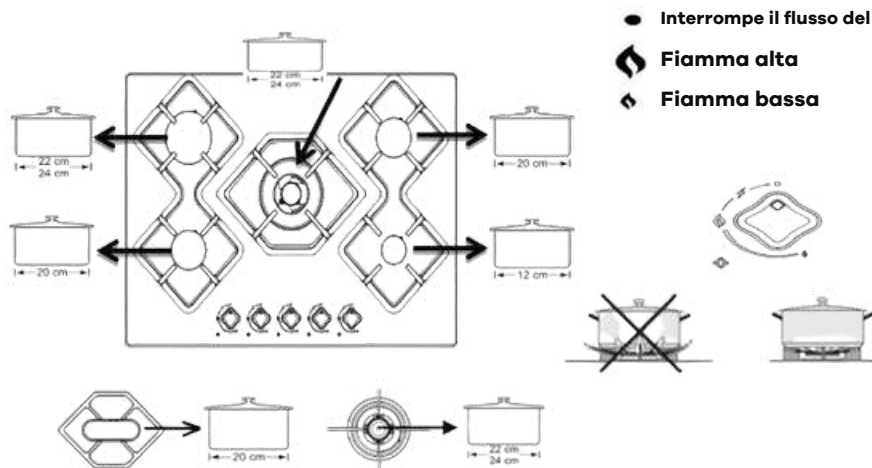
1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Pulisci la superficie del prodotto con un panno umido o una spugna e asciugala con un panno asciutto.

3- Descrizione d'uso della cucina a gas



Le serigrafie sul pannello di controllo mostrano la posizione del rispettivo pulsante.

1. Premere e ruotare in senso antiorario il pulsante della gamma gas per impostare la fiamma alta.
2. Accendi l'accendino a seconda delle caratteristiche della tua gamma.
3. Impostare sulla posizione della fiamma desiderata.
4. Una volta terminata l'operazione di cottura desiderata, portare il pulsante della cucina al punto più alto ruotandolo in senso orario per spegnere il bruciatore.

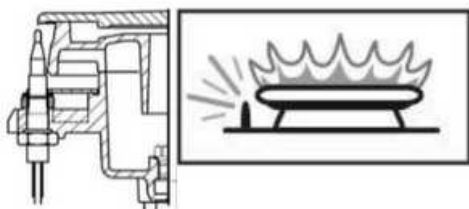


Le dimensioni del contenitore e la fiamma del gas devono corrispondere tra loro.

La fiamma del gas deve essere regolata in modo tale da non estendersi dal fondo del contenitore.

Posizionare il contenitore centrato sul supporto del vaso.

4- Dispositivo di sicurezza per l'interruzione del gas

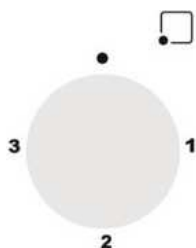


Interviene l'elemento termico, il meccanismo di sicurezza si attiva ed interrompe immediatamente il gas contro lo spegnimento dei bruciatori superiori per traboccamento di liquido.

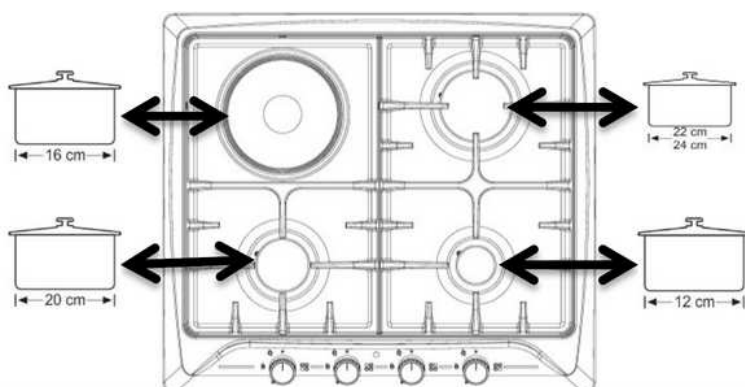
1. Premere e ruotare in senso antiorario il pulsante della gamma gas per impostare la fiamma alta.
2. Accendi l'accendino a seconda delle caratteristiche della tua gamma.
3. Dopo l'accensione, tenere premuto il pulsante per 3-5 secondi e assicurarsi che il meccanismo di sicurezza si attivi.
4. Se non si accende dopo aver premuto e rilasciato il pulsante, ripetere la stessa azione tenendo premuto il pulsante per 15 secondi.
5. Impostare sulla posizione della fiamma desiderata.
6. Una volta completata la cottura desiderata, portare il pulsante della cucina nel punto più alto ruotandolo in senso orario per spegnere il bruciatore.

5- Utilizzo della parte elettrica del piano cottura

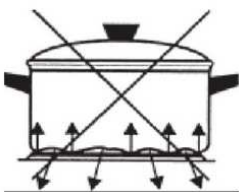
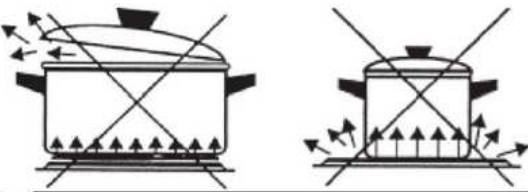
Se il tuo prodotto è dotato di un piano cottura elettrico, il sistema di interruttori da utilizzare è come mostrato di seguito:

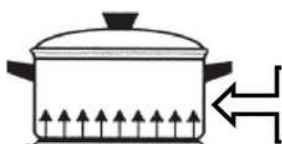


Cambia posizione	Ø145 1000w	Ø 145 Rapido 1500W	Ø180 1500W	Ø145 Rapido 2000W
1	250 W	400W	400W	750W
2	750W	1100W	1100W	1250 W
3	1000 W	1500W	1500W	2000W



per sfruttare al meglio la stufa elettrica; si consiglia di utilizzare pantaloni con un diametro di 16-20 cm.

	
Se il fondo della pentola non tocca completamente la superficie del riscaldatore, si verifica un elevato consumo di energia e il calore non viene distribuito uniformemente.	Il contenitore della padella è molto grande o molto piccolo. Se la fiamma supera i bordi del vetro resistente al calore, potrebbe rompersi. Le pentole con diametro piccolo non sono economiche perché consumano molta energia.



Modalità d'uso corretta

		
Dopo aver utilizzato il piano cottura, attendere che si raffreddi e pulirlo con un panno umido. Se è eccessivamente sporco, pulirlo accuratamente con acqua.	Dopo aver pulito il piano cottura, scaldarlo per alcuni minuti per assicurarne l'asciugatura. Se non lo utilizzerete per un lungo periodo, lubrificate la parte superiore con olio per macchine fino a formare un sottile velo d'olio.	Sul piano cottura utilizzare pentole con la suola asciutta. Non appoggiare il coperchio della pentola, soprattutto quello bagnato, sul piano di cottura.
La lamiera inossidabile attorno al piano cottura elettrico potrebbe deformarsi a causa del calore. Non ha effetti negativi per l'uso.		

MANUTENZIONE E PULIZIA

1- Informazioni generali

Se il prodotto viene pulito regolarmente, la sua durata si allunga e i problemi riscontrati di frequente si riducono.



Rischio di scossa elettrica!

Prima della pulizia, spegnere il prodotto per evitare il rischio di scosse elettriche.



Le superfici calde possono causare ustioni!

Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo.

- È necessario pulire accuratamente il prodotto dopo averlo utilizzato ogni volta. In questo modo i resti di cibo vengono puliti facilmente e si evita che questi resti vengano bruciati quando il prodotto viene utilizzato successivamente.
- Non è necessario alcun detergente speciale per pulire il prodotto. Pulire il prodotto utilizzando detersivo per piatti, acqua tiepida e un panno morbido o una spugna e pulire con un panno asciutto.
- Assicurarsi di eliminare completamente eventuali liquidi rimasti dopo la pulizia e di pulire immediatamente eventuali schizzi di cibo durante la cottura.
- Non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro per pulire le superfici e la maniglia in acciaio inossidabile o inox. Pulire strofinando in un'unica direzione con l'aiuto di un panno morbido con sapone e detergente liquido (non graffiante).



Alcuni detersivi o detergenti potrebbero danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri/creme detergenti o oggetti appuntiti.



Non utilizzare detergenti a vapore per la pulizia.

2- Pulizia del pannello di controllo

Pulire il pannello di controllo e il pulsante di controllo con un panno umido e asciugare con un panno asciutto.



Il pannello di controllo potrebbe danneggiarsi! Non rimuovere il pulsante di controllo per pulire il pannello di controllo.

3- Pulizia della gamma

Non è necessario alcun detergente o altro detergente speciale per pulire la cucina. Si consiglia di pulire la cucina con un panno umido quando è ancora tiepida.



SOLUZIONI SUGGERITE AI PROBLEMI

Il prodotto non funziona.	Il prodotto non è collegato (messo a terra) alla presa. Assicurarsi che l'apparecchiatura sia collegata.
	Il fusibile è bruciato o rotto. Controllare il fusibile nella scatola dei fusibili. Se il fusibile è bruciato, attivarlo nuovamente.
Il prodotto si accende, ma non brucia.	La benzina è finita.
	La valvola della bombola o la valvola del gas naturale è chiusa.
	In caso di case con fornitura di gas naturale, se è presente un rilevatore di perdite di gas, è possibile rilevare la perdita e interrompere il gas.
La fiamma brucia bassa.	L'iniettore è ostruito.
	Il cilindro è finito.
	L'iniettore è ostruito.
Quando il prodotto si riscalda e si raffredda, si sentono suoni metallici.	Le parti metalliche si espandono quando vengono riscaldate e causano rumore. Questa non è una causa di fallimento.

Se segui tutte le istruzioni, ma il problema non viene risolto, puoi inviare la tua richiesta qui:

<https://wiggo.eu/support/services/>

GAS TYPE & PRESSURE

Rm Burner Group									
	G20 13 mbar	G20 20 mbar	G20 25 mbar	G25 25mbar	G25,3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
Small Burner	1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW
	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50
	0,109 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,100 m³/h	0,097 m³/h	65 g/h	80 g/h	65 g/h	64 g/h
Middle Burner	1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW
	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65
	0,167 m³/h	0,148 m³/h	0,157 m³/h	0,183 m³/h	0,179 m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
Big Burner	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80
	0,267 m³/h	0,238 m³/h	0,267 m³/h	0,266 m³/h	0,260 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
Wok Burner	2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 1,15	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80
	0,219 m³/h	0,219 m³/h	0,238 m³/h	0,244 m³/h	0,249 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h

	G20 13 mbar	G20 20 mbar	G20 25 mbar	G25 25mbar	G25,3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
Small Burner	1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW
	Ø 0,92	Ø 0,72(X)	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,43 (H2)	Ø 0,50
	0,109 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,105 m³/h	0,103 m³/h	65 g/h	80 g/h	65 g/h	64 g/h
Middle Burner	1,75 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW
	Ø 1,10	Ø 0,97(Z)	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,58 (M)	Ø 0,65
	0,167 m³/h	0,162 m³/h	0,162 m³/h	0,188 m³/h	0,184 m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
Big Burner	2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,50 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,80 kW
	Ø 1,40	Ø 1,15(Y)	Ø 1,10	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,85	Ø 0,80	Ø 0,75 (S)	Ø 0,85
	0,267 m³/h	0,276 m³/h	0,276 m³/h	0,277 m³/h	0,271 m³/h	204 g/h	189 g/h	204 g/h	200 g/h
Wok Burner Sabaf	2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 1,15	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,73 (S)	Ø 0,80
	0,219 m³/h	0,219 m³/h	0,238 m³/h	0,244 m³/h	0,249 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h

WIGGO

Termini e condizioni generali di assistenza e garanzia (maggio 2024)

I presenti termini e condizioni di assistenza e garanzia si applicano agli acquisti di elettrodomestici da cucina Wiggo nella regione del Benelux dopo il 1 maggio 2024. Ci impegniamo a fornire un servizio clienti e una qualità del prodotto eccellenti; per richieste o termini su acquisti precedenti, visitare www.wiggo.eu.

Articolo 1: Garanzia

Noi di Wiggo ci dedichiamo all'eccellente qualità e alla durata dei nostri elettrodomestici da cucina e ci impegniamo a garantire un'esperienza cliente senza soluzione di continuità. In caso di problemi, forniamo una soluzione adeguata, dalla riparazione alla sostituzione, per garantire la vostra soddisfazione.

Hai scoperto un difetto? Segnalalo tramite il nostro portale di servizio all'indirizzo www.wiggo.eu/services per un supporto tempestivo. I nostri termini di garanzia ti offrono cinque anni di garanzia dopo l'acquisto dei nostri elettrodomestici.

Articolo 2: Esclusioni dalla Garanzia

Anche se garantiamo la qualità dei nostri elettrodomestici da cucina, ci sono alcuni casi in cui la garanzia non si applica:

- A. Elettrodomestici da cucina che non sono stati acquistati come "nuovi".
- B. Difetti o danni a un elettrodomestico segnalati a Wiggo dopo il periodo di garanzia di 5 anni.
- C. Utilizzo in ambiente non domestico o per scopi commerciali.
- D. Sulla fornitura di materiali di consumo, parti e accessori.
- E. Riparazioni non autorizzate e/o utilizzo di parti non ufficiali.
- F. Elettrodomestici da cucina: senza numeri di identificazione leggibili, acquistati al di fuori del Benelux, venduti come modelli di categoria B o da showroom.
- G. Danni, normale usura o piccole deviazioni che non influiscono sulla funzionalità.
- H. Danni o difetti ad accessori, guarnizioni delle porte ed elementi fragili come vetro, plastica e lampade.
- I. Danni o difetti dovuti a danni dovuti all'acqua o ad altre sostanze a cui il prodotto non è resistente, come l'utilizzo di un detergente sgrassatore.
- J. Danni o difetti dovuti a uso, funzionamento, caricamento, assemblaggio e/o manutenzione impropri.
- K. Danni o difetti esterni all'apparecchio, compresi danni consequenziali e indiretti.
- L. Danni o difetti causati da azioni non conformi al manuale.
- M. Danni o perdite normalmente coperti dall'assicurazione domestica.
- N. Danni o difetti dovuti a fluttuazioni di potenza e tensione che superano l'intervallo di tolleranza indicato da Wiggo.
- O. Danni o difetti causati dalla negligenza dell'utente.
- P. Danni causati o derivanti da una causa esterna.

Articolo 3: Richiesta di garanzia

- A. Problemi con il tuo prodotto? Segnalatelo tempestivamente, entro e non oltre 48 ore, tramite www.wiggo.eu/services.
- B. Inviaci una copia della prova d'acquisto, poiché è

Condizioni di garanzia

necessaria per la tua richiesta di garanzia.

C. Ti terremo informato sul processo di gestione tramite e-mail o telefono.

D. In caso di sostituzione resta valido il periodo di garanzia originale.

E. Le parti e gli apparecchi sostituiti diventano di proprietà di Wiggo.

Articolo 4: Servizio post-garanzia

A. Problemi con i tuoi elettrodomestici da cucina dopo il periodo di garanzia? Compila il modulo di servizio su www.wiggo.eu/services.

B. Le spese di spedizione e/o le spese di intervento per ispezione, riparazione o parti sono a tuo carico.

C. Forniamo un preventivo di costo per l'ispezione e la riparazione in anticipo. Dopo l'approvazione, invieremo una richiesta di pagamento e quindi fissiamo un appuntamento.

D. Eventuali costi aggiuntivi verranno chiaramente comunicati dopo la riparazione.

E. Il pagamento al tecnico dell'assistenza autorizzato può essere effettuato facilmente tramite un codice QR o una richiesta di pagamento.

Articolo 5: Reclami

Oltre a qualsiasi diritto derivante dalle garanzie legali o da altre garanzie stipulate, non hai diritto a nessun altro diritto oltre a quelli menzionati nella presente garanzia.

Articolo 6: Uso internazionale

Se porti il tuo elettrodomestico Wiggo oltre confine, la garanzia non sarà più valida. Controlla le garanzie locali e assicurati che il tuo apparecchio soddisfi i requisiti tecnici (come tensione, frequenza, tipo di gas, ecc.) e le condizioni climatiche locali.

Articolo 7: Visita di servizio e manutenzione

A. Se il tecnico determina che non esiste alcun problema reale (il prodotto funziona come dovrebbe), ti verrà addebitato il costo della visita del tecnico. Questi costi si basano sulle tariffe prevalenti in quel momento.

B. Gli apparecchi non funzionanti o difettosi devono essere vuoti e puliti quando il tecnico dell'assistenza autorizzato viene per la riparazione o la sostituzione. In caso contrario il tecnico o il corriere potranno rifiutare la sostituzione e addebitarla.

C. Il pagamento al tecnico dell'assistenza autorizzato può essere effettuato facilmente tramite un codice QR o una richiesta di pagamento.

Articolo 8: Responsabilità

Siamo responsabili solo fino all'importo coperto dalla nostra assicurazione. Nota: per elettrodomestici da cucina non Wiggo o cancellazioni tardive (con almeno 24 ore di anticipo), verranno applicati dei costi. Tali addebiti si basano sulle tariffe prevalenti in quel momento.

Articolo 9: Protezione dei dati

Durante la fornitura del servizio, Wiggo raccoglie e tratta dati personali. Maggiori informazioni a riguardo sono disponibili sul sito www.wiggo.eu.

Articolo 10: Legge e controversie

Le presenti condizioni di garanzia e servizio sono soggette alla legge olandese, ad eccezione della Convenzione di Vienna sulle vendite. Le controversie saranno risolte dal tribunale olandese competente.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



www.wiggo.eu

Visita il nostro sito web!