



AKR 313

Anafe/Encimera a Gas
Manual de Instrucciones

Table de Cuisson à Gaz
Manuel de Instructions

Gas Cooktop
Instruction Manual

Por favor lea atentamente el Manual de Instrucciones antes de operar el producto.

S'il vous plaît lire le Manuel d'Instructions avant d'utiliser le produit.

Please read the Instructions Manual before operating the product.

Para Chile:

La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles.

Español pg. 3

Français pg. 19

English pag. 35

¡Felicitaciones!

Whirlpool agradece la confianza que usted ha depositado en nuestros productos.

El manual de instrucciones de este Anafe fue hecho pensando en usted y todos aquellos que aman el arte de cocinar.

Contiene un listado de instrucciones sencillas para que pueda aprovechar al máximo todos los beneficios de su producto, deleitando a su familia con los platos más deliciosos, con pleno confort y seguridad.

Le sugerimos que lo lea atentamente a fin de conocer todos los aspectos relacionados con la instalación, uso y mantenimiento.



Tabla de Contenido

1. Advertencias preliminares	5
1.1 Precauciones y consejos generales	7
2. Instrucciones técnicas para la instalación y ajuste	8
2.1 Montaje.....	9
2.2 Dimensiones y distancias que deben respetarse.....	9
2.3 Conexión del gas	10
2.4 Conexión eléctrica.....	10
2.5 Características técnicas.....	11
3. Instrucciones de uso y mantenimiento	12
3.1 Descripción del producto.....	13
3.2 Consejos prácticos para utilizar los quemadores	13
3.3 Limpieza de la superficie de la placa de cocción.....	14
3.4 Limpieza de las piezas de la placa de cocción.....	15
3.5 Guía para solución de problemas	15
3.6 Consejos para la protección del medio ambiente.....	16
3.7 Servicio de asistencia técnica	16
4. Instrucciones para conversión a diferentes gases	17
4.1 Sustitución de los inyectores	17
4.2 Ajustes del suministro de gas al mínimo.....	18

1. Advertencias preliminares

		WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. COMERCIO ITALY		
MODELO AKR 313IX COCINA A GAS				
CATEGORIA: I12H3B/P		TIPO: A		
TIPO DE GAS/PRESIÓN DE SUMINISTRO GLP / 29 mbar GAS NATURAL / 20 mbar				
POTENCIA NOMINAL: 28,8 MJ/h (GLP) 27,7 MJ/h (GN)				
• ESTE ARTEFACTO NO DEBE INSTALARSE EN BAÑOS NI DORMITORIOS • ESTE ARTEFACTO ESTÁ AJUSTADO PARA SER INSTALADO DE 0 A 2700 METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR				
Hecho en Polonia VOLTAJE Y FRECUENCIA: 220-240 V - 50/60Hz				

Información sobre seguridad

Su seguridad y la de terceros son muy importantes.

Este manual y su producto tienen muchos mensajes de seguridad importantes. Siempre lea y siga los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás. Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de alerta de seguridad y de la palabra “PELIGRO” o “ADVERTENCIA”. Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

⚠ ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

- La instalación eléctrica de este producto debe ser realizada por el servicio autorizado Whirlpool o por un técnico capacitado de su confianza.
- Leer las instrucciones técnicas antes de instalar este gasodoméstico.

- Leer las instrucciones de uso antes de encender este gasodoméstico.
- Se requiere de personal calificado para instalar y ajustar la cocina. La adaptación para utilizar otro tipo de gas, debe ser realizada también por un instalador, la compañía de gas o un representante del fabricante.

- Desconecte el interruptor automático o desenchufe de la corriente antes de efectuar cualquier manutención en el producto.
- Recoloque todos los componentes antes de encender el producto.
- No remueva el cable de la conexión a tierra.
- Conecte el cable a un enchufe de pared con conexión a tierra.
- No use un adaptador o triple.
- No use un cable eléctrico de extensión.
- Utilice siempre mangueras y reguladores de presión certificados.
- Averigüe los plazos de validez de mangueras y reguladores de mangueras y reguladores de presión y si es necesario reemplácelos.
- Fije y apriete adecuadamente todas las conexiones de gas durante la instalación.
- Instale el producto de acuerdo con las especificaciones descritas en el manual de instrucciones.
- La instalación y el mantenimiento deben ser ejecutados por un técnico especializado según las instrucciones del fabricante y de conformidad con las normas locales vigentes en materia de seguridad. No realizar reparaciones o sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual de instrucciones.
- No seguir estas instrucciones puede ocasionar explosiones, incendios, choque eléctrico o daños a la integridad física de las personas.

Qué hacer si huele a gas:

- Cierre la llave de paso del gas.
- No intente encender ningún aparato.

- No toque ningún conmutador eléctrico.
- No utilice ningún teléfono del edificio.
- Llame de inmediato a su compañía de gas, desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
- Si no puede ponerse en contacto con su compañía de gas, llame a los bomberos.

Importante:

No almacene ni utilice gasolina ni otros gases o líquidos inflamables cerca de este aparato.

Las conexiones eléctricas y de gas deben cumplir la normativa local.

- Al instalar la placa de cocción, coloque un interruptor de circuito de varios polos con una separación del contacto de al menos 3 mm que ofrezca una desconexión total.
- La normativa exige que el aparato incluya toma de tierra.
- El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, empotrado en el mueble, a la toma de red.
- Para las conexiones de gas, use sólo tuberías flexibles o rígidas de metal.
- Si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio pos venta o por personal calificado, similar con el fin de evitar un peligro.
- El fabricante no se hará responsable de lesiones a personas o animales ni de daños a la propiedad derivados del incumplimiento de estos requisitos.

- Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
- No toque el aparato con partes del cuerpo húmedas y no lo utilice con los pies descalzos.
- Esta placa (clase 3) se ha diseñado para utilizarse exclusivamente para la cocción de alimentos en ambientes domésticos. No use este aparato para calentar la casa. Si lo hace, podría provocar un envenenamiento por monóxido de carbono y recalentar la placa. El fabricante declina toda responsabilidad derivada del uso indebido o el ajuste incorrecto de los mandos.
- Este aparato no está destinado al uso de personas (Incluyendo niños) con reducida capacidad física, sensorial o mental, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que les hayan sido dadas instrucciones o una supervisión al respecto del uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.
- Los niños deben mantenerse a distancia y vigilados para que no jueguen con el aparato.
- Los niños no deberán realizar labores de limpieza o mantenimiento en el aparato.
- El uso de un aparato de gas genera calor y humedad en la habitación. Asegúrese de que la habitación este bien ventilada o instale una campana extractora con conducto de salida.

1.1 Precauciones y consejos generales

Para utilizar la placa correctamente, lea atentamente estas instrucciones y guárdelas para consultas futuras.

- Mantenga el material de embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliuretano, etc.) fuera del alcance de los niños, puede ser potencialmente peligroso.
- Compruebe que la placa no ha sufrido daños durante el transporte y quite la película protectora de las piezas.
- Este aparato sólo debe instalarse y utilizarse en lugares bien ventilados y de acuerdo con las normas vigentes. Lea las instrucciones detenidamente antes de instalar y utilizar el aparato.
- Los ajustes de gas y la presión de alimentación se indican en la placa de características aplicada sobre el fondo de la placa de cocción. Si se utiliza un tipo de gas distinto, consulte la sección "Instrucciones para conversión a diferentes gases".

Notas:

- EL uso inadecuado de las rejillas puede dañar la superficie de la placa. No las coloque boca abajo ni las arrastre sobre la placa.
- Si la placa tiene una superficie de vitrocerámica, no utilice:
 - Planchas de hierro colado, sartenes ni ollas de barro.
 - Difusores de calor (p. ej. rejillas metálicas).
 - Dos quemadores para el mismo recipiente.

En caso de uso prolongado, puede ser necesaria una ventilación adicional (abrir una ventana o aumentar la potencia del extractor).

2. Instrucciones técnicas para la instalación y ajuste

Tras desembalar la placa, compruebe que no se ha dañado durante el transporte. Si se observa algún problema, contactar con el distribuidor o el servicio de asistencia más cercano.

Información técnica para el instalador:

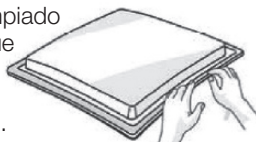
- Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del gasodoméstico sean compatibles.
- Las condiciones de reglaje para este gasodoméstico se encuentran en la etiqueta (o placa de datos).
- Este gasodoméstico no está diseñado para ser conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con los requisitos de instalación vigentes. Se debe dar especial atención a los requisitos pertinentes sobre ventilación.
- El recinto donde se va a instalar, debe contemplar las condiciones de ventilación, contenidas según corresponda, en la norma NTC 3631
1ª actualización: 2003-08-26.
- Esta placa de cocción se puede empotrar en una encimera de entre 20 y 50 mm de grosor.
- El método para verificar el funcionamiento correcto de los quemadores está indicado en el ítem "Guía para solución de problemas".
- Si no hay horno instalado debajo de la placa, inserte un panel de separación con una superficie que, como mínimo, sea igual al tamaño de la abertura en la encimera. Este panel debe estar situado a una distancia máxima de 150 mm por debajo de la parte superior de la superficie

de trabajo y en ningún caso, a menos de 20 mm de la parte inferior de la placa.

- Antes de la instalación, asegúrese de lo siguiente:
 - Las superficies de muebles o aparatos adyacentes a la placa son térmicamente resistentes, de acuerdo con las normas vigentes.
 - Las sustancias de la combustión se eliminan al exterior a través de las campanas extractoras o ventiladores eléctricos montados en ventanas o paredes.
 - La circulación natural del aire se asegura a través de una abertura en la pared de al menos 100 cm² que debe estar:
- a) Situada en una pared que comunique con el exterior de la habitación que se va a ventilar y ser permanente.
- b) Construida de manera que no se pueda obstruir desde el interior ni el exterior (ni siquiera accidentalmente).
- c) Protegida por rejillas de plástico, metal o red, etc. que no reduzcan el área real mencionada anteriormente.
- d) Situada cerca del suelo y colocada de manera que no interfiera con el buen funcionamiento del dispositivo de aspiración.
- Para la instalación y adecuado, funcionamiento del gasodoméstico se debe dar cumplimiento a las siguientes normas:
 - NTC2505 (Instalaciones para suministros de gas en edificaciones residenciales y comerciales).
 - NTC2832-1 (Gasodomésticos para la cocción de alimentos. Requisitos de seguridad).
 - NTC3632 (Instalación de gasodomésticos para cocción de alimentos.)

2.1 Montaje

Una vez se haya limpiado el perímetro, coloque la junta en la placa como se muestra en la figura.

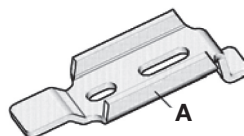


Coloque la placa en la abertura realizada en la encimera respetando las dimensiones indicadas en las instrucciones de instalación.

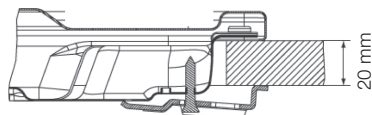
Nota:

El cable de alimentación debe tener la longitud suficiente para que se pueda extraer hacia arriba.

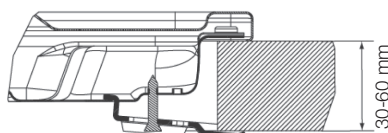
Para fijar la placa, utilice las abrazaderas (A) suministradas. Coloque las abrazaderas en las ranuras correspondientes indicadas por las flechas y fíjelas mediante tornillos apropiados para el grosor de la mesada (consulte las siguientes figuras).



Cubierta de 20 mm



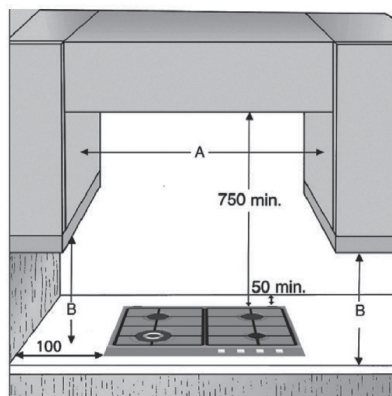
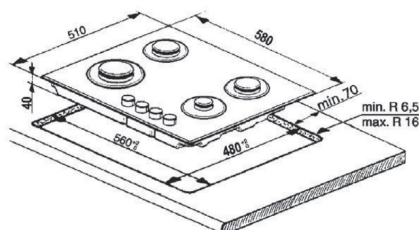
Cubierta de 30 - 60 mm



2.2 Dimensiones y distancias que deben respetarse

Notas:

- Si la distancia (A) entre los armarios de la pared está entre 600 mm y 730 mm, la altura (B) debe ser un mínimo de 530 mm.
- Si la distancia (A) entre los armarios de la pared es superior al ancho de la superficie de cocción, la altura (B) debe ser de un mínimo de 400 mm.
- Si se instala un extractor sobre la superficie de cocción, consulte las instrucciones del extractor para averiguar cuál es la distancia correcta.



Dimensiones en mm

2.3 Conexión del gas

⚠ ADVERTENCIA



Riesgo de Incendio

Siempre utilice tubos y reguladores de presión de acuerdo a las normas locales.

Verifique la validez de los tubos y reguladores de presión y sustitúyalos si fuere necesario.

Apriete adecuadamente todas las conexiones de gas durante la instalación.

Instale la cocina de acuerdo a las especificaciones descriptas en el manual de instrucciones.

Si no se siguen estas instrucciones puede causar explosión, incendio o posibles daños a la integridad física de las personas.

Importante:

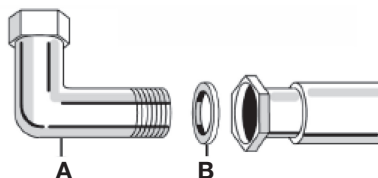
Esta operación debe realizarla un profesional calificado.

- El sistema de suministro de gas debe ser conforme con las normas locales.
- La conexión de la encimera de cocción al sistema de gas natural o a la bombona debe hacerse mediante un tubo de cobre o acero rígido que cuente con acoplamientos conformes con las normas locales, o mediante una manguera con superficie continua de acero inoxidable conforme con la normativa local. Interponga una junta (B) en la conexión en codo (A). La longitud máxima del tubo es de 2 m.

Importante:

Sí se utiliza tubería flexible de acero inoxidable o manguera flexible de acuerdo a las normas locales, debe instalarse de modo que no toque las partes móviles del mueble. Debe pasar por una zona sin obstrucciones y en la que sea posible inspeccionarlo en toda su longitud.

- Tras realizar la conexión con el suministro de gas, compruebe si hay fugas mediante la aplicación de agua jabonosa. Encienda los quemadores y gire los mandos de la posición máxima 🔥 a la posición mínima 🔥 para comprobar la estabilidad de la llama.



2.4 Conexión eléctrica

⚠ ADVERTENCIA



Riesgo de Choque Eléctrico

Desconecte el disyuntor o desconecte el producto de la corriente antes de efectuar cualquier manutención o limpieza en él.

Reposicione todos los componentes antes de encender el producto.

No remueva el cable de la conexión a tierra.

Conecte el cable de tierra a un tierra efectivo.

No use un adaptador o triple.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar muerte, incendio o choque eléctrico.

- La instalación eléctrica de este producto debe ser realizada por el servicio autorizado Whirlpool o por un técnico capacitado de su confianza.
- La información relativa a voltaje se encuentra en la placa de características.

- Al instalar la placa de cocción, coloque un interruptor de circuito de varios polos con una separación del contacto de al menos 3 mm que ofrezca una desconexión total.

2.5 Características técnicas

Tabla de los inyectores

Categoría II2H3B/P Tipo A

Tipo de gas empleado	Tipo de quemador	Referencia del inyector	Potencia nominal MJ/h	Consumo nominal	Potencia reducida MJ/h	Presión del gas (mbar)		
						mín.	nom.	máx.
Gas natural (Metano) G20	Quemador de alta potencia	138 A	11,5	333 l/h	5,58	17	20	25
	Semirápido	97 Z	6,3	167 l/h	1,37			
	Auxiliar	72 X	3,6	95 l/h	1,08			
Gas Licuado de Petróleo (Butano) G30	Quemador de alta potencia	P 93	12,6	254 g/h	5,58	20	28-30	35
	Semirápido	63	6,3	127 g/h	1,48			
	Auxiliar	50	3,6	73 g/h	1,19			
Gas Licuado de Petróleo (Propano) G31	Quemador de alta potencia	P 93	12,6	250 g/h	5,58	25	37	45
	Semirápido	63	6,3	125 g/h	1,48			
	Auxiliar	50	3,6	71 g/h	1,19			

Tipo de gas empleado	Configuración del modelo 4 quemadores	Potencia nominal MJ/h	Consumo total nominal	Aire necesario (m³) para la combustión de 1 m³ de gas
G20 20 mbar	1 PB 2C - 2SR - 1 AUX	27,7	762 l/h	9,52
G30 28-30 mbar	1 PB 2C - 2SR - 1 AUX	28,8	581 g/h	30,94
G31 37 mbar	1 PB 2C - 2SR - 1 AUX	28,8	571 g/h	23,80

Suministro eléctrico: 220 V /60 Hz

3. Instrucciones de uso y mantenimiento

Importante:

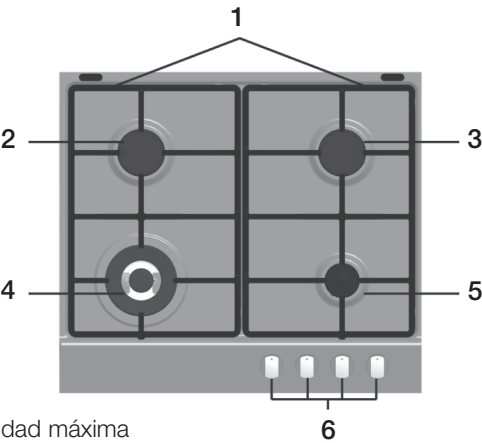
- Asegúrese que la cocina esté bien ventilada; mantenga abiertos los espacios naturales para ventilación.
- No deje que la llama del quemador supere el borde de la sartén.
- Cuando esté usando la placa, toda el área de la placa se puede poner caliente.
- Sólo utilice la cocina a gas con el montaje correcto de las rejillas. Observe el montaje correcto en la imagen del ítem "Descripción del producto".
- Después de usar la placa, compruebe que los mandos están en posición de cerrado (off) y cierre la válvula de suministro de gas o la válvula de la bombona.
- El aceite y la grasa sobrecalentados pueden arder con facilidad.
- Vigilar la cocción de los alimentos ricos en grasa y aceite.
- Antes de proceder a su limpieza, espere a que la placa se enfríe.
- Para encender un de los quemadores, gire el mando correspondiente en dirección contraria a la de las agujas del reloj hasta la posición de llama al máximo.
- Presione el mando contra el panel de control para encender el quemador.
- Una vez encendido el quemador, mantenga el mando presionado durante unos 5-10 segundos para activar el dispositivo de seguridad.
- La finalidad del dispositivo de seguridad es cortar el suministro de gas al quemador si la llama se apaga accidentalmente (debido a corrientes de aire, interrupciones del suministro de gas, rebosamiento de líquidos, etc).
- El mando no debe mantenerse pulsando más de 15 segundos. Si transcurrido este tiempo el quemador no permanece encendido, espere al menos un minuto antes de intentar encenderlo de nuevo.

Nota:

Si debido a las condiciones del gas suministrado localmente es difícil encender el quemador, se aconseja repetir la operación con el mando en la posición del símbolo de la llama pequeña. El quemador puede apagarse al soltar el mando. Esto significa que el dispositivo de seguridad no se ha calentado lo suficiente. En tal caso, repita los pasos anteriores.

3.1 Descripción del producto

- 1. Rejillas amovibles
- 2. Quemador rápido
- 3. Quemador semirrápido
- 4. Quemador semirrápido
- 5. Quemador auxiliar
- 6. Mandos de control



Símbolos

- Disco lleno ● Salida cerrada
- Llama grande 🔥 Apertura o capacidad máxima
- Llama pequeña 🔥 Apertura o capacidad mínima
- Encendido eléctrico

3.2 Consejos prácticos para utilizar los quemadores

La placa dispone de fogones de distintos diámetros. Para conseguir un rendimiento óptimo de los quemadores se recomienda respetar las normas siguientes:

- Utilice recipientes cuya base tengan un diámetro igual o ligeramente superior al de los fogones (consulte la tabla siguiente).
- Utilice exclusivamente ollas y sartenes con fondo plano.
- Utilice la cantidad de agua correcta para cocinar alimentos con el recipiente tapado.
- No utilice ollas que sobresalgan por el borde de la placa.

Importante:

El uso inadecuado de las parrillas puede dañar la placa: no coloque las parrillas boca abajo ni las arrastre sobre la placa.

No utilice:

- Planchas de hierro colado ni cacerolas u ollas de piedra o barro.
- Difusores de calor como rejillas metálicas o de otro tipo.
- Dos quemadores simultáneamente para un recipiente (por ejemplo, un recipiente para pescado).

Quemador	Ø de recipiente
Quemador de alta potencia	de 24 a 26 cm
Semirrápido	de 16 a 22 cm
Auxiliar	de 8 a 14 cm

3.3 Limpieza de la superficie de la placa de cocción

⚠ ADVERTENCIA



Riesgo de Choque Eléctrico

Desconecte el disyuntor o desconecte el producto de la corriente antes de efectuar cualquier manutención o limpieza en él.

Reposicione todos los componentes antes de encender el producto.

No remueva el cable de la conexión a tierra.

Conecte el cable a un enchufe de pared con conexión a tierra.

No use un adaptador o triple.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar muerte, incendio o choque eléctrico.

- Todas las partes esmaltadas y vitrificadas deben limpiarse con agua tibia y una solución de jabón neutro.
- Las superficies de acero inoxidable pueden mancharse debido a la cal del agua o al uso de detergentes abrasivos que se dejan en contacto durante mucho tiempo. Limpie los restos de alimentos (agua, salsas, café, etc.) antes de que se sequen.
- Lave la placa con agua tibia y detergente neutro y séquela a fondo con un paño suave o una gamuza. Limpie los restos de alimentos quemados con productos específicos para superficies de acero inoxidable.

Nota:

Para las superficies de acero inoxidable utilice sólo un paño suave o una esponja.

- No utilice productos abrasivos o corrosivos, limpiadores con cloro ni estropajos metálicos.
- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- No emplee productos inflamables.
- No deje sustancias ácidas o alcalinas, como vinagre, mostaza, sal, azúcar o zumo de limón sobre la placa.

3.4 Limpieza de las piezas de la placa de cocción

- Para limpiarlas, es necesario quitar las parrillas, las tapas y los quemadores.
- Limpie estos accesorios a mano con agua tibia y detergente no abrasivo, quite con cuidado los residuos de alimentos y compruebe que las aberturas de los quemadores no están obstruidas.
- Enjuague y seque con cuidado. Vuelva colocar los quemadores y las tapas en su sitio.
- Al colocar las parrillas, asegúrese de que el área de las parrillas donde se apoyan las ollas está alineada con el quemador.

- Los modelos equipados con dispositivo de encendido eléctrico y dispositivos de seguridad requieren una limpieza exhaustiva del extremo de la bujía para asegurarse un funcionamiento correcto. Compruebe estos elementos con frecuencia y si fuera necesario, límpielos con un paño húmedo. Los restos de alimentos quemados deben eliminarse con un palillo o una aguja.

Nota:

Para evitar daños al dispositivo de encendido eléctrico, no lo utilice si los quemadores están fuera de su alojamiento.

3.5 Guía para solución de problemas

Si la placa no funciona bien, antes de llamar al **Servicio de Asistencia Técnica**, consulte los problemas y las soluciones siguientes:

1. El quemador no enciende o la llama no es uniforme.

Compruebe que:

- Se ha cortado el suministro de gas o eléctrico y en concreto, si el mando del gas está abierto.
- La bombona de gas está vacía.
- Las aberturas de los quemadores están obstruidas.
- El extremo del dispositivo de encendido está sucio.
- Las piezas de los quemadores están colocadas correctamente.
- Hay corrientes de aire alrededor de la placa.

2. El quemador no permanece encendido.

Compruebe que:

- Al encender el quemador, el mando se ha mantenido presionado durante el tiempo suficiente para activar el sistema de protección.
- Las aberturas de quemador no están obstruidas junto al termopar.
- El extremo del termopar no está sucio.
- Si el ajuste de gas mínimo es correcto (consulte la sección correspondiente).

3. Los recipientes no son estables.

Compruebe que:

- La parte inferior del recipiente es completamente plana.
- El recipiente está centrado en el quemador.
- Se han colocado de forma incorrecta las parrillas.

Si después de realizar la comprobación no consigue resolver el problema, póngase en contacto con el **Servicio de Asistencia Técnica**.

3.6 Consejos para la protección del medio ambiente

Embalaje

En sus nuevos proyectos, Whirlpool S.R.L. utilizó en sus embalajes material reciclable y de fácil separación, posibilitando que el consumidor efectúe el desecho de las bolsas plásticas, de las piezas de isopor y del cartón de forma consciente, destinándolos preferiblemente a los recicladores.

Desecho

Al deshacerse de este producto, al final de su vida útil, requerimos que observe íntegramente la legislación local vigente

en su región para que el desecho se efectúe en total conformidad con la reglamentación existente.

No debe eliminar el producto junto con los residuos domésticos generales.

Para mas información ponerse en contacto con la autoridad local o con la tienda donde adquirió el producto.

Antes de eliminar el producto antiguo corte el cable de alimentación para evitar accidentes.



3.7 Servicio de asistencia técnica

Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, asegúrese de que dispone de la siguiente información:

- Tipo de problema o fallo.
- Modelo exacto (se indica en la etiqueta de las instrucciones y la garantía del producto).

4. Instrucciones para conversión a diferentes gases

Importante:

- El cambio de los inyectores de gas debe ser realizado por un instalador, la compañía de gas o un representante del fabricante.
- Este aparato es predispuesto para funcionar a gas de petróleo líquido (GLP) con presión de suministro 29 mbar.

Utilice reguladores de presión adecuados para las presiones de gas que se indican en las instrucciones de instalación.

- Si no se incluyen los inyectores con el aparato, solicítelos al **Servicio de Asistencia Técnica**.

- Ajuste el suministro al mínimo.

Nota:

Si se utiliza gas de petróleo líquido (G30/G31), el tornillo para ajustar el suministro al mínimo debe apretarse al máximo.

Importante:

Si tiene dificultades para girar los mandos de los quemadores, póngase en contacto con el **Servicio de Asistencia Técnica** para que sustituyan las tapas del quemador.

4.1 Sustitución de los inyectores

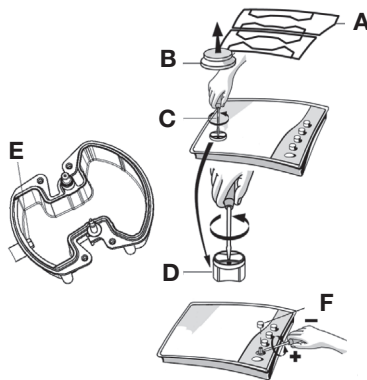
Importante:

Esta operación debe ser realizada por un instalador, la compañía de gas o un representante del fabricante.

(Consulte la tabla de inyectores en las instrucciones de instalación).

- Retire las parrillas (**A**).
- Extraiga los quemadores (**B**).
- Con una llave de cubo del tamaño adecuado (**C**), desenrosque el inyector que va a sustituir.
- Sustituyalo por el inyector correspondiente al nuevo tipo de gas.
- Vuelva a montar el inyector en (**D**).
- Si la placa tiene un quemador de triple corona, utilice el lado del cubo para cambiar el inyector (**E**).

Antes de instalar la placa, recuerde fijar la placa de calibración del gas suministrada con los inyectores, de modo que incluya la información existente relativa a la calibración de gas.



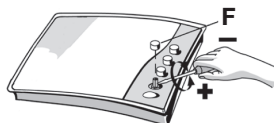
4.2 Ajuste del suministro de gas al mínimo

Para asegurarse de que el suministro mínimo está ajustado correctamente, quite el mando y realice lo siguiente:

- Apriete el tornillo para reducir la altura de la llama (-).
- Afloje el tornillo para aumentar la altura de la llama (+).
- El ajuste debe realizarse con la posición de suministro de gas en el mínimo (llama pequeña).
- No es necesario ajustar el aire principal de los quemadores.

- Encienda los quemadores y gire los mandos de la posición máxima  a la posición mínima  para comprobar la estabilidad de la llama.

Después de realizar el ajuste, vuelva a sellar la junta con cera o un material similar.



Félicitations!

Whirlpool remercie la confiance déposée dans nos produits

Le manuel de instructions de ce Table de Cuisson a été élaboré en pensant à vous et à tous ceux qui aiment l'art de cuisiner.

Il contient des instructions simples et objectives pour que vous obteniez le maximum de profit de tous les bénéfices de votre produit, satisfaisant votre famille avec les plats les plus délicieux, avec confort et sécurité.

Nous suggérons que vous lisiez attentivement ce mode d'emploi afin de connaître tous les aspects concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien.



Sommaire

1 Avertissements préliminaires.....	21
1.1 Précautions et recommandations générales	23
2. Instructions techniques pour l'installation et le réglage	24
2.1 Montage	25
2.2 Dimensions et distances à respecter	25
2.3 Raccordement du gaz.....	26
2.4 Raccordement électrique	26
2.5 Caractéristiques techniques.....	27
3. Instructions d'utilisation et d'entretien	28
3.1 Description du produit	29
3.2 Recommandations pratiques pour utiliser les brûleurs	29
3.3 Nettoyage de la surface de la table de cuisson	30
3.4 Nettoyage des pièces de la table de cuisson	31
3.5 Solutions de problèmes	31
3.6 Recommandations pour préserver l'environnement	32
3.7 Service d'assistance technique.....	32
4. Instructions pour adaptation à différents types de gaz.....	33
4.1 Remplacements des injecteurs	33
4.2 Réglage de l'alimentation minimale du gaz	34

1. Avertissements préliminaires

		WHIRLPOOL EUROPA s.r.l. COMMERCE ITALIE		
MODÈLE AKR 313IX CUISSON À GAZ				
CATÉGORIE: I12H3B/P		TYPE: A		
TYPE DE GAZ/PRESSION DE L'ALIMENTATION GLP / 29 mbar GAZ NATUREL / 20 mbar				
PUISSANCE NOMINALE: 28,8 MJ/h (GLP) 27,7 MJ/h (GN)				
• CE PRODUIT NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ DANS DES SALLES DE BAINS OU CHAMBRES • CE PRODUIT DOIT ÊTRE INSTALLÉ DANS UN LOCAL A UNE ALTITUDE ENTRE 0 ET 2.700 MÈTRES AU-DESSUS DU NIVEAU DE LA MER.				
Fabriqué en Pologne		TENSION ET FRÉQUENCE: 220-240 V - 50/60Hz		

Informations sur la sécurité

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient:

DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non respect des instructions.

- L'installation électrique de ce produit doit être effectuée par le service autorisé Whirlpool ou par un technicien qualifié de votre confiance.
- Lisez les instructions techniques avant d'installer votre produit à gaz.
- Lisez les instructions d'utilisation avant d'allumer votre produit à gaz.
- Il est nécessaire de faire appel à un professionnel qualifié pour installer et adapter la table de cuisson. L'adaptation pour utiliser un autre type de gaz doit aussi être faite par un professionnel qualifié, par la compagnie de gaz ou un représentant du fabricant.

- Débranchez le produit du réseau électrique avant d'effectuer tout entretien.
- Remplacez tous les composants avant de brancher le produit.
- N'enlevez pas le fil terre.
- Reliez le fil terre à un terre effectif.
- N'utilisez pas d'adaptateurs ou de T's.
- N'utilisez pas de rallonges.
- Utilisez toujours des tuyaux et des régulateurs de pressions certifiés.
- Vérifiez la validité des tuyaux, des régulateurs de tuyaux et régulateurs de pression et remplacez-les si nécessaire.
- Fixez et serrez correctement toutes les connexions de gaz pendant l'installation.
- Installez le produit selon les instructions décrites dans ce manuel de instructions.
- L'installation et l'entretien doivent être exécutés par un technicien spécialisé, selon les instructions du fabricant et selon les normes de sécurité en vigueur dans le pays. Ne réparez pas ou ne remplacez aucune pièce du produit, à moins que cela soit spécifiquement recommandé dans ce manuel de instructions.
- Le non-respect à ces instructions peut occasionner des explosions, des incendies, un choc électrique ou le risque de décès.

Que faire si vous sentez une odeur de gaz:

- Fermez le robinet du gaz.
- Ne branchez aucun appareil électrique.
- Ne touchez aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone.

- Appelez immédiatement la compagnie de gaz, du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions de la compagnie de gaz. Siga las instrucciones de la compañía de gaz.
- Si vous n'arrivez pas à contacter la compagnie de gaz, appelez les pompiers.

Important:

Ne stockez ou n'utilisez jamais d'essence ou d'autres liquides ou des gaz inflammables près de votre produit.

Les raccordements électriques et de gaz devront suivre les normes locales en vigueur dans le pays.

- Lors de l'installation de la table de cuisson, utilisez un interrupteur de circuit à une distance minimale de 3 mm entre les contacts.
- La norme exige de relier le produit à un fil terre.
- Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le raccordement au réseau électrique quand le produit est embouti dans un meuble.
- Utilisez des tuyaux flexibles ou rigides en métal pour les connexions de gaz.
- S'il est nécessaire de remplacer le cordon d'alimentation électrique, assurez-vous de le changer par un neuf aux mêmes caractéristiques de l'original fourni par le fabricant. L'installation doit être faite par un professionnel qualifié qui connaisse les normes d'installation et de sécurité en vigueur.
- Le fabricant ne se responsabilise pas des blessures causées à des personnes ou animaux, ni du dommage matériel résultant du non-respect aux orientations et recommandations de ce manuel de instructions.

- Après l'installation, l'utilisateur ne doit pas avoir accès aux composants.
- Ne touchez pas à la table de cuisson avec des parties du corps humides, ne l'utilisez pas pieds nus.
- Ce produit (classe 3) a été conçu exclusivement comme appareil de cuisson. Ne l'utilisez pas pour chauffer la maison. Il existe le risque d'empoisonnement par monoxyde de carbone et surchauffage de la table de cuisson. Le fabricant ne se responsabilise pas en cas d'utilisation indue et de réglage incorrect des boutons de commande.
- Ce produit ne peut être utilisé par des personnes (enfants compris) ayant des capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites ou ne possédant ni l'expérience ni la connaissance du produit, à moins qu'une personne adulte responsable de leur sécurité ne les surveille.
- Il est recommandé que les enfants se maintiennent à distance et qu'ils soient surveillés pour garantir qu'ils ne jouent pas avec le produit.
- L'utilisation de la table de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans l'ambiance. Assurez-vous que l'ambiance soit bien ventilée ou installez une hotte sur la table de cuisson.

1.1 Précautions et recommandations générales

Pour utiliser la table de cuisson correctement, lisez attentivement ces instructions et gardez-les pour de futures consultations.

- Maintenez les matériaux de l'emballage (sacs plastiques, polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants. Risque d'accidents.
- Vérifiez si la table de cuisson n'a souffert aucun dommage pendant le transport et enlevez la pellicule protectrice des pièces.
- Installez la table de cuisson dans des endroits bien ventilés et selon les normes en vigueur dans le pays. Lisez les instructions attentivement avant d'installer et d'utiliser votre table de cuisson.
- Les réglages de gaz et pression d'alimentation sont indiqués sur la plaque de caractéristiques, localisée à la partie inférieure de la table de cuisson. Pour utiliser un gaz différent, voyez le point "Instructions pour adaptation à différents types de gaz".

Notes:

- L'utilisation inappropriée des grilles peut endommager la surface de la table de cuisson. Ne les mettez pas à l'envers et ne les glissez pas sur la surface de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson a une surface vitrocéramique, n'utilisez pas de:
 - Plaques en fonte, de récipients ou de casseroles en argile.
 - Des dissipateurs de chaleur (par exemple grilles métalliques).
 - Deux brûleurs pour le même récipient.

En cas d'utilisation prolongée, une ventilation additionnelle peut être nécessaire (ouvrez la fenêtre ou augmentez la puissance de la hotte).

2. Instructions techniques pour l'installation et le réglage

Quand vous ouvrez l'emballage, vérifiez si la table de cuisson n'a souffert aucun dommage pendant le transport.

Si vous observez des dommages, contactez le distributeur ou le Service d'Assistance le plus proche.

Information technique pour l'installateur:

- Avant l'installation, assurez-vous que la distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage du produit soient compatibles.
- Les conditions de réglage de ce produit sont décrites sur l'étiquette (ou plaque d'identification).
- La table de cuisson ne doit pas être reliée à un dispositif d'évacuation de produits provenant de la combustion. L'installation et la connexion doivent être en accord avec les normes en vigueur dans le pays. Faites attention aux exigences de ventilation.
- L'ambiance où la table de cuisson sera installée doit observer les conditions de ventilation de la norme NTC 3631 1ère actualisation: 2003-08-26.
- Cette table de cuisson peut être emboutie sur un plan de travail de 20 à 50 mm d'épaisseur.
- La méthode pour vérifier le fonctionnement correct des brûleurs est indiquée au point "Solutions de problèmes".
- S'il n'y a pas de four sous la table de cuisson, insérez un panneau de séparation aux mêmes dimensions que l'ouverture du plan de travail.
Ce panneau doit être à une distance maximale de 150 mm sous la partie supérieure de la surface de travail et en aucun cas à moins de 20 mm de la partie inférieure de la table de cuisson.

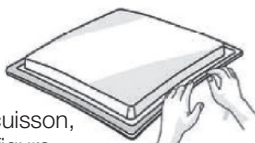
- Avant de l'installer assurez-vous que:

- Les surfaces des meubles et appareils doivent résister à la chaleur, selon les normes en vigueur.
- Les substances de la combustion soient supprimées vers l'extérieur par des hottes ou des ventilateurs électriques, installés aux fenêtres ou au murs.
- La circulation naturelle de l'air est faite par une ouverture dans le mur, d'au moins 100 cm², qui doit être:

- a) Localisée dans un mur qui se communique avec l'extérieur de l'ambiance, ventilée et permanente.
 - b) Construite de façon à qu'elle ne puisse être obstruée de l'intérieur ou de l'extérieur (ni accidentellement).
 - c) Protégée par des grilles de ventilation permanentes, qui ne réduisent pas l'espace antérieurement mentionné.
 - d) Située près du sol et positionnée de façon à ce qu'elle n'intervienne pas dans le fonctionnement du dispositif d'épuisement.
- Pour l'installation et le fonctionnement correct de la table de cuisson à gaz, suivez les normes suivantes:
 - NTC2505 (Installations par le fournisseur de gaz dans des immeubles résidentiels et commerciaux).
 - NTC2832-1 (Table de cuisson à gaz pour la cuisson d'aliments. Exigence de sécurité).
 - NTC3632 (Installation de tables de cuisson à gaz pour la cuisson d'aliments).

2.1 Montage

Après avoir nettoyé l'emplacement, fixez le joint à la table de cuisson, comme le montre la figure.

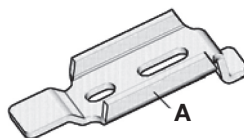


Installez la table de cuisson dans l'ouverture du plan de travail respectant les dimensions indiquées dans les instructions d'installation.

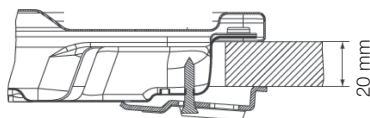
Note:

Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour qu'elle puisse être enlevée par le haut.

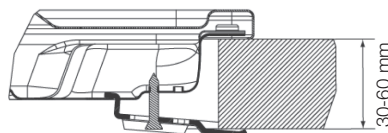
Pour fixer la table de cuisson, utilisez les agrafes (A) fournies. Mettez les agrafes dans les fentes correspondantes, indiquées par les flèches, et fixez-les avec les vis appropriées à l'épaisseur du plan de travail (voyez les figures).



Plateau de 20 mm



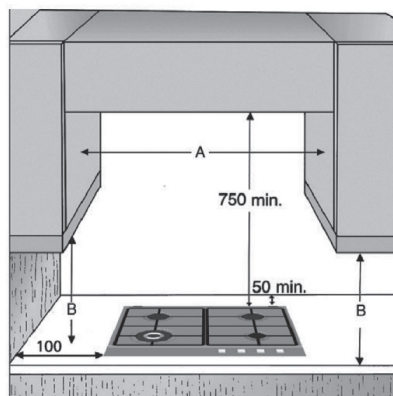
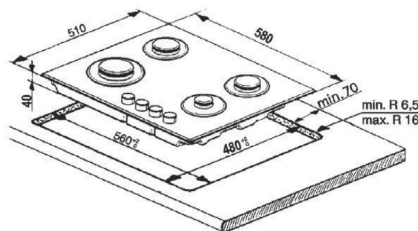
Plateau de 30-60 mm



2.2 Dimensions et distances à respecter

Notes:

- Si la distance (A) entre les armoires a entre 600 mm et 730 mm, la hauteur (B) doit être d'au moins 530 mm.
- Si la distance (A) entre les armoires est supérieure à la largeur de la surface de cuisson, la hauteur doit être d'au moins 400 mm.
- Pour installer une hotte sur la surface de cuisson, consultez les instructions de la hotte pour vérifiez la distance correcte.



Dimensions en mm

2.3 Raccordement du gaz

⚠ Avertissement



Risque d'Incendie

Utilisez toujours des tuyaux et régulateurs de pression certifiés.

Vérifiez la validité des tuyaux, des régulateurs de tuyau et régulateurs de pression et remplacez-les si nécessaire.

Fixez et serrez correctement toutes les connexions de gaz pendant l'installation.

Installez le produit selon les instructions décrites dans ce manuel de instructions.

Le non-respect des instructions peut occasionner une explosion, un incendie ou le risque de décès.

Important:

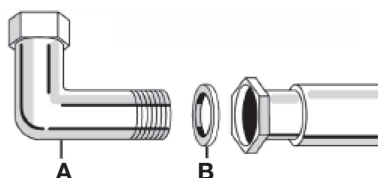
Cette opération devra être exécutée par un professionnel qualifié.

- Le système d'alimentation du gaz doit être en accord avec les normes de sécurité en vigueur dans le pays.
- Le raccordement de la table de cuisson au système de gaz naturel ou de bouteille de gaz, devra être fait par un tube de cuivre ou en acier rigide et des accouplements selon les normes locales ou par un tuyau en acier inoxydable conforme aux normes locales interposez un joint (B) à la connexion à coude (A). La longueur maximale du tube devra être de 2 m.

Important:

Si vous utilisez un tube flexible en acier inoxydable ou un tuyau flexible selon les normes locales, vous devez les installer de façon à ce qu'ils ne touchent pas les parties mobiles du meuble, et que le tuyau passe par la surface, permettant son inspection dans toute sa longueur.

- Le branchement au gaz effectué, assurez-vous qu'il n'existe pas de fuites avec l'aide d'eau et de savon. Allumez les brûleurs et tournez les boutons de commande de la position maximum 🔥 à la position minimum 🔥 pour confirmer la stabilité de la flamme.



2.4 Raccordement électrique

⚠ Avertissement



Risque de Choc Électrique

Débranchez le disjoncteur ou la prise avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage du produit.

Remplacez tous les composants avant de brancher le produit.

Ne retirez pas le fil terre.

Branchez le fil terre à un terre effectif.

N'utilisez pas d'adaptateurs ou de T's.

N'utilisez pas de rallonges.

Il existe risque de vie, d'incendie ou de choc électrique si les instructions ne sont pas suivies.

- L'installation électrique de ce produit doit être effectuée par le service autorisé Whirlpool ou par un technicien qualifié de votre confiance.
- La tension du produit est indiquée sur la place de caractéristiques.

- Lors de l'installation de la table de cuisson, utilisez un interrupteur de circuit qui ait une distance minimale de 3 mm entre les contacts.

2.5 Caractéristiques techniques

Tableau des injecteurs

Catégorie II2H3B/P Typo A

Type de gaz utilisé	Type de brûleur	Référence d'injecteur	Puissance nominale MJ/h	Consommation nominale	Puissance réduite MJ/h	Pression du gaz (mbar)		
						min.	nom.	máx.
Gaz naturel (Méthane) G20	Brûleur puissance élevée	138 A	11,5	333 l/h	5,58	17	20	25
	Semi-rápido	97 Z	6,3	167 l/h	1,37			
	Auxiliaire	72 X	3,6	95 l/h	1,08			
Gás líquido de petróleo (Butane) G30	Brûleur puissance élevée	P 93	12,6	254 g/h	5,58	20	28-30	35
	Semi-rápido	63	6,3	127 g/h	1,48			
	Auxiliaire	50	3,6	73 g/h	1,19			
Gz líquido de petróleo (Propane) G31	Brûleur puissance élevée	P 93	12,6	250 g/h	5,58	25	37	45
	Semi-rápido	63	6,3	125 g/h	1,48			
	Auxiliaire	50	3,6	71 g/h	1,19			

Type de gaz utilisé	Configuration du modèle 4 brûleurs	Puissance nominale MJ/h	Consommation totale nominale	Air nécessaire (m³) pour la combustion de 1 m³ de gaz
G20 20 mbar	1 PB 2C - 2SR - 1 AUX	27,7	762 l/h	9,52
G30 28-30 mbar	1 PB 2C - 2SR - 1 AUX	28,8	581 g/h	30,94
G31 37 mbar	1 PB 2C - 2SR - 1 AUX	28,8	571 g/h	23,80

Alimentation électrique: 220 V /60 Hz

3. Instructions d'utilisation et d'entretien

Important:

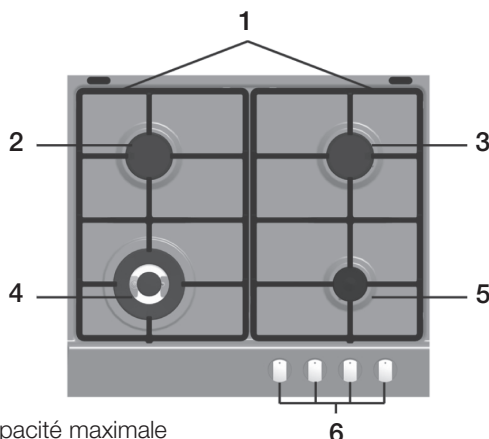
- Assurez-vous que l'ambiance de la cuisine soit toujours bien ventilée, maintenez les ouvertures naturelles toujours ouvertes pour la ventilation.
 - Ne laissez pas que la flamme du brûleur dépasse le bord du récipient.
 - Pendant l'utilisation, toute la surface de la table de cuisson peut s'échauffer.
 - Utilisez seulement la table de cuisson à gaz avec les grilles correctement placées. Observez le montage correct à la figure du point "Description du produit".
-
- Après utilisation de la table de cuisson, assurez-vous que les boutons de commande soient à la position arrêt (Off) et fermez le robinet d'alimentation du gaz ou la bouteille de gaz.
 - L'huile et les graisses surchauffés peuvent s'incendier facilement.
 - Surveillez la cuisson des aliments riches en graisses et huile.
 - Avant de nettoyer la table de cuisson, attendez qu'elle refroidisse.
 - Pour allumer un des brûleurs, tournez le bouton de commande dans le sens anti-horaire, jusqu'à la position de flamme maximale.
-
- Pour allumer le brûleur, appuyez le bouton de commande contre le tableau de commande.
 - Après avoir allumé le brûleur, maintenez le bouton de commande appuyé pendant 5 à 10 secondes pour activer le dispositif de sécurité.
 - La finalité du dispositif de sécurité est de couper l'alimentation de gaz du brûleur si la flamme s'éteint accidentellement (en raison de courants d'air, d'interruptions de l'alimentation de gaz, de débordement de liquides, etc.).
 - N'appuyez pas sur le bouton de commande plus de 15 secondes pour allumer le brûleur. Si après ce temps le brûleur ne s'allume pas, attendez au moins 1 seconde et essayez de nouveau.

Nota:

Si vous avez des difficultés pour allumer les brûleurs dû à l'alimentation locale de gaz, répétez l'opération le bouton de commande à la position de flamme minimale. En lâchant le bouton de commande, le brûleur pourra s'éteindre, cela signifie que le dispositif de sécurité n' a pas assez chauffé. Dans ce cas répétez les pas antérieurs.

3.1 Description du produit

1. Grilles amovibles
2. Brûleur rapide
3. Brûleur semi-rapide
4. Brûleur semi-rapide
5. Brûleur auxiliaire
6. Boutons de commande



Symboles

- Disque plein ● Sortie fermée
- Flamme maximale 🔥 Ouverture ou capacité maximale
- Flamme minimale 🔥 Ouverture ou capacité minimale
- Allumeur électrique

3.2 Recommandations pratiques pour utiliser les brûleurs

La table de cuisson a des brûleurs de tailles différentes. Pour obtenir la meilleure performance des brûleurs nous vous recommandons de suivre les instructions:

- Utilisez des récipients dont la base ait le même diamètre ou soit légèrement plus grand que les brûleurs (voir le tableau ci-dessous).
- Utilisez exclusivement des récipients à fond plat.
- Utilisez la quantité correcte d'eau pour cuire les aliments, un couvercle sur le récipient.
- N'utilisez pas de casseroles trop grandes qui dépassent le bord de la table de cuisson.

Important:

L'utilisation incorrecte des grilles peut endommager la table de cuisson. Ne les mettez pas à l'envers et ne les glissez pas sur la table de cuisson.

N'utilisez pas:

- De plaques en fonte, de récipients ou de casseroles en pierre ou argile.
- De dissipateurs de chaleur comme des grilles métalliques ou d'autres types.
- Deux brûleurs pour le même récipient (par exemple pour du poisson).

Brûleur	Ø du récipient
Brûleur haute puissance	de 24 a 26 cm
Semi-rapide	de 16 a 22 cm
Auxiliaire	de 8 a 14 cm

3.3 Nettoyage de la surface de la table de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de Choc Électrique

Débranchez le disjoncteur ou la prise avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage du produit.

Remplacez tous les composants avant de brancher le produit.

Ne retirez pas le fil terre.

Branchez le fil terre à un terre effectif.

N'utilisez pas d'adaptateurs ou de T's.

N'utilisez pas de rallonges.

Il existe risque de vie, d'incendie ou de choc électrique si les instructions ne sont pas suivies.

- Toutes les parties émaillées et vitrifiées doivent être nettoyées avec de l'eau tiède et savon neutre.
- Les surfaces en acier inoxydable peuvent se tâcher en contact prolongé avec de l'eau très alcaline ou l'utilisation de détergents abrasifs. Nettoyez les déchets d'aliments (eau, sauces, café, etc.) avant qu'ils séchent.
- Nettoyez votre table de cuisson avec de l'eau tiède et un détergent neutre et séchez la avec un chiffon propre et doux. Nettoyez les résidus d'aliments brûlés avec des produits spécifiques pour surfaces en acier inoxydable.

Note:

Pour les surfaces en acier inoxydable utilisez seulement un chiffon doux ou une éponge.

- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés et ni d'éponges métalliques.
- N'utilisez jamais de machines ou de nettoyeur-vapeur.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage inflammables.
- Ne laissez pas des substances acides ou alcalines telles que vinaigre, moutarde, sel, sucre ou jus de citron sur la table de cuisson.

3.4 Nettoyage des pièces de la table de cuisson

- Enlevez les grilles, les chapeaux et les brûleurs de votre table de cuisson avant d'en faire le nettoyage.
- Nettoyez les accessoires à la main avec de l'eau tiède et un détergent neutre, enlevez les résidus d'aliments et assurez-vous que les brûleurs ne soient pas bouchés.
- Rincez et séchez-la avec attention. Remplacez les brûleurs et les chapeaux à leur place.
- En remplaçant les grilles, assurez-vous que la zone des grilles où les récipients s'appuient soit alignée avec le brûleur.

- Les modèles équipés de dispositif allumeur électrique et dispositif de sécurité exigent un nettoyage constant du dispositif d'ignition pour fonctionner correctement. Vérifiez-le avec fréquence et nettoyez-le avec un chiffon humide si nécessaire. Enlevez les restes d'aliments du dispositif d'ignition à l'aide d'un cure-dents ou d'une aiguille.

Note:

Pour éviter d'endommager le dispositif allumeur électrique, ne l'utilisez pas sans que les brûleurs soient en place.

3.5 Solutions de problèmes

Si la table de cuisson ne fonctionne pas correctement, avant de contacter le **Service d'Assistance Technique**, consultez les problèmes et les solutions qui suivent:

1. Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme n'est pas uniforme.

Vérifiez si:

- L'alimentation du gaz ou de l'électricité n'a pas été coupée et si le robinet de gaz est ouvert.
- La bouteille de gaz n'est pas vide.
- Les ouvertures des brûleurs ne sont pas bouchées.
- Le dispositif d'ignition est sale.
- Les pièces des brûleurs sont correctement placées.
- Il y a des courants d'air dans l'ambiance où se trouve la table de cuisson.

2. Le brûleur ne reste pas allumé.

Vérifiez si:

- Lors de l'allumage du brûleur, vous appuyez assez longtemps pour activer le système de sécurité.
- Les ouvertures du brûleur ne sont pas bouchées par le thermocouple.
- L'extrémité du thermocouple n'est pas sale.
- Le réglage minimal du gaz est correct (voir le point "Réglage de l'alimentation minimale du gaz").

3. Les récipients ne sont pas stables.

Vérifiez si:

- La partie inférieure du récipient est plate.
- Le récipient est posé au centre du brûleur.
- Les grilles sont correctement placées.

Si, après avoir vérifié ces solutions, le problème persiste, contactez le **Service d'Assistance Technique**.

3.6 Recommandations pour préserver l'environnement

Emballage

Pour ses nouveaux projets Whirlpool S.R.L. utilise dans ses emballages des matériaux recyclables et de séparation facile, permettant au consommateur d'effectuer la mise au rebut des sacs plastiques, pièces en polystyrène et boîte en carton de façon consciente, les destinant de préférence à des recycleurs.

Mise au rebut

Lors de la mise au rebut de ce produit à la fin de sa vie utile, nous vous demandons d'observer les

réglementations locales existantes et en vigueur dans votre région, faisant la mise au rebut de la façon la plus correcte possible.

N'éliminez pas le produit avec les produits domestiques en général. Pour plus d'informations, contactez l'autorité locale ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Avant d'éliminer l'ancien produit coupez le cordon d'alimentation pour éviter des accidents.



3.7 Service d'assistance technique

Avant de contacter le Service d'Assistance Technique, assurez-vous d'avoir les informations:

- Type de problème ou faille.
- Modèle du produit indiqué sur l'étiquette d'instructions et garantie du produit.

4. Instructions pour adaptation à différents types de gaz

Important:

- Le remplacement des injecteurs à gaz doit être fait par un professionnel qualifié, compagnie de gaz ou par un représentant du fabricant.
- Ce produit est prédisposé à fonctionner avec du gaz de pétrole liquifié (GPL) avec une pression d'alimentation de 29 mbar.

Utilisez des régulateurs de pression appropriés aux pressions de gaz indiquées dans les instructions d'installation.

- Si les injecteurs pour l'adaptation de gaz ne sont pas inclus avec le produit, contactez et commandez-les au **Service d'Assistance Technique**.

- Réglage de l'alimentation au minimum.

Note:

Si vous utiliserez du gaz de pétrole liquifié (G30/G31), la vis qui règle l'alimentation au minimum, doit être serrée au maximum.

Important:

Si vous avez des difficultés pour tourner les boutons de commande des brûleurs, contactez le **Service d'Assistance Technique** pour le remplacement.

4.1 Remplacements des injecteurs

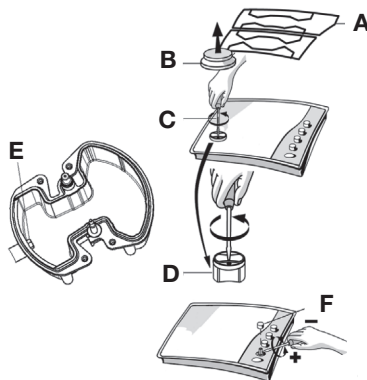
Important:

Cette opération doit être faite par un professionnel qualifié, la compagnie de gaz ou par un représentant du fabricant.

(Consultez le tableau des injecteurs aux instructions d'installation).

- Enlevez les grilles (A).
- Enlevez les brûleurs (B).
- Avec une clé à pipe appropriée (C), dévissez l'injecteur à remplacer.
- Remplacez-le par un injecteur correspondant au nouveau type de gaz.
- Remontez l'injecteur (D).
- S'il s'agit d'un brûleur en couronne triple, utilisez le côté du tube pour remplacer l'injecteur (E).

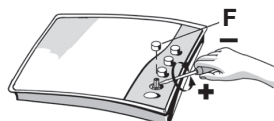
Avant d'installer votre table de cuisson, fixez la plaque de calibrage du gaz fourni avec les injecteurs, de façon à inclure l'information existante concernant le calibrage du gaz.



Pour garantir que l'alimentation minimale du gaz soit réglée correctement, enlevez le bouton de commande et faites le suivant:

- Serrez la vis pour réduire la hauteur de la flamme (petite flamme) (-).
- Desserrez la vis pour augmenter la hauteur de la flamme (+).
- Le réglage doit être fait le gaz étant à la position minimale de l'alimentation du gaz (petite flamme).
- Il n'est pas nécessaire de régler l'air principal des brûleurs.

- Après avoir réalisé le réglage, fermez avec un sceau ou un matériel similaire.



Congratulations!

Whirlpool thanks you for trusting our products.

This Cooktop instruction manual has been made for you and for those who love the art of cooking.

It contains a list of simple instructions so you can enjoy all the benefits this appliance has to offer, and so you can safely cook delicious dishes for your family.

Please carefully read this guide to be aware of installation, use and maintenance aspects.



Content

1. Preliminary warnings	37
1.1 Precautions and general recommendations	39
2. Technical instructions for installation and adjustment	40
2.1 Assembly	41
2.2 Dimensions and distances that must be respected	41
2.3 Gas connection	42
2.4 Electrical connection	42
2.5 Technical characteristics	43
3. Use and maintenance instructions	44
3.1 Product description	45
3.2 Practical recommendations to use burners	45
3.3 Cleaning cooktop surface	46
3.4 Cleaning cooktop parts	47
3.5 Troubleshooting guide	47
3.6 Safeguarding the environment	48
3.7 After-sales service	48
4. Instructions to convert to a different type of gas	49
4.1 Replacing injectors	49
4.2 Adjusting minimum gas supply	50

1. Preliminary warnings

		WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. COMMERCE ITALY		
MODEL AKR 313IX GAS COOKTOP				
CATEGORY: I12H3B/P TYPE: A				
TYPE OF SUPPLY GAS/PRESSURE GLP / 29 mbar NATURAL GAS / 20 mbar				
RATED POWER: 28,8 MJ/h (GLP) 27,7 MJ/h (GN)				
• THIS APPLIANCE SHALL NOT BE INSTALLED IN BATHROOMS AND BEDROOMS • THIS APPLIANCE SHALL BE INSTALLED IN A PLACE OF ALTITUDE BETWEEN 0 AND 2,700 METERS ABOVE SEA LEVEL				
Made in Poland VOLTAGE AND FREQUENCY : 220-240 V - 50/60Hz				

Safety warnings

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING". These words mean:

⚠ DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

⚠ WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

- The electrical installation of this product should be performed by authorized service Whirlpool or by a trained technician of your trust.
- Read technical instructions before installing your gas appliance.
- Read use instructions before turning on your gas appliance.
- This cooktop shall be installed by a qualified technician. Adaptation to use another type of gas must be made either by a qualified technician, by the gas supplier or by a manufacturer's representative.

- Disconnect the electrical supply before servicing the cooktop.
- Replace all components before turning the appliance on.
- Do not remove grounding wire.
- Connect grounding wire to an effective ground.
- Do not use an adapter or T.
- Do not use an extension cord.
- Always use certified hoses and pressure regulators.
- Check expiration date of hoses, hose and pressure regulators and replace them if necessary.
- Properly secure and tighten all gas connections during installation.
- Install appliance according to the instructions described in this instructions manual.
- Installation and maintenance must be performed by a qualified technician, following the manufacturer's instructions and in compliance with current local safety regulations. Do neither repair nor replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual.
- Failure to follow these instructions can result in fire, explosion, electrical shock or death.

What to do if you smell gas:

- Close the shut-off valve.
- Do not try to light any electrical appliance.

- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in the environment.
- Immediately call your gas supplier; use your neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Important:

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this appliance.

The electrical and gas connections must comply with local regulations.

- When installing the cooktop, provide a circuit breaker which must have a minimum gap of 3 mm among contacts.
- Regulations require that the appliance is grounded.
- The power supply cord must be long enough to connect the appliance to the main power supply when it is built in.
- Only use flexible or rigid metal hoses for gas connection.
- If necessary, the power supply cord must be replaced exclusively with a power supply cord having identical characteristics to the original supplied by the manufacturer. This operation must be performed by a qualified technician who knows installation and safety regulations in force.
- The manufacturer cannot be held responsible for any injury to persons or animals or damage to property arising from failure to comply with these requirements.

- When installation is completed, electrical components must not be accessible to users.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This appliance (class 3) has been designed for domestic cooking purposes only. Never use it to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the cooktop. The manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of knobs.
- This appliance must not be used by people with reduced physical, sensorial or mental capacity (including children) or who lack knowledge or experience unless they are supervised or instructed by the person responsible for their safety.
- Children must be watched not to play with the appliance.
- The use of a gas cooktop produces heat and humidity in the room. Make sure the room is well-ventilated, or install a hood.

1.1 Precautions and general recommendations

To use the cooktop correctly, read these instructions and keep them for future reference.

- Keep the packaging materials (plastic bags, polystyrene foam, etc.) out of the reach of children. Accident hazard.
- Check whether the cooktop has not been damaged during transport and remove protective film from parts.
- Install the cooktop in a well-ventilated room according to local regulations. Carefully read instructions before installing and using your cooktop.
- Gas and supply pressure adjustments are indicated on the data plate/characteristics located under the cooktop. To use a different type of gas refer to "Instructions to convert to different types of gases".

Notes:

- Improper use of grids can result in damage to the surface of the cooktop. Do not position the grids upside down or slide them across the cooktop.
- If the cooktop has a ceramic glass surface, do not use:
 - Cast iron griddles, terracotta pots and pans.
 - Heat diffusers (for example, metal mesh).
 - Two burners simultaneously for one receptacle.

When using the cooktop for long periods, additional ventilation may be necessary (open a window or increase hood power).

2. Technical instructions for installation and adjustment

When unpacking, check cooktop for damage during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-Sales Service.

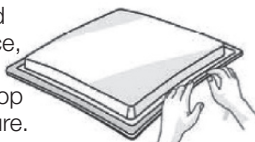
Technical information for the installer:

- Before installation, make sure that the local gas delivery conditions (nature and pressure) are compatible with the settings of the appliance.
- Adjustment conditions of this appliance are described on the label (or data plate).
- This cooktop shall not be connected to a fume exhaust device. It shall be installed in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- The room where the cooktop is to be installed must have proper ventilation according to standard NTC 3631 1st update: 2003-08-26.
- This product can be embedded in a worktop 20 to 50 mm thick.
- See "Troubleshooting Guide" to check for proper operation of burners.
- If there is no oven beneath the cooktop, insert a separator panel that has a surface at least equal to the opening in the work surface. This panel must be positioned at a maximum distance of 150 mm below the upper surface of the work surface but, in no case, less than 20 mm from the bottom of the cooktop.

- Before installation, make sure that:
 - The outer surfaces of the furniture or appliances adjacent to the cooktop are heat resistant according to local regulations.
 - Combustion products are discharged outdoors through specific hoods or wall and/or window mounted electrical fans.
 - Air natural circulation is ensured through a wall opening of at least 100 cm² which shall:
 - a) Be located on an exterior wall, be ventilated and permanent.
 - b) Be constructed so that it is not obstructed (nor even accidentally).
 - c) Be protected by permanent vent grids that do not reduce the area previously mentioned.
 - d) Be next to the floor in such a way that it does not interfere with the exhaust device.
- For proper installation and operation of the gas cooktop, follow the following standards:
 - NTC2505 (Installations to supply gas to residential and commercial buildings).
 - NTC2832-1 (Gas cooktops. Safety requirements).
 - NTC3632 (Installation of gas cooktops).

2.1 Assembly

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

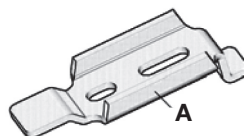


Position the cooktop in the worktop opening made respecting the dimensions indicated in the installation instructions.

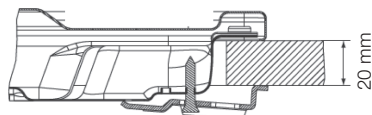
Note:

The power supply cord must be long enough to permit its upward extraction.

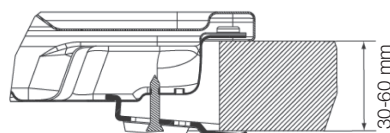
To secure the cooktop, use brackets **(A)** provided with it. Fit the brackets into the relevant bores shown by the arrows and fasten them by means of their screws in accordance with the thickness of the worktop (see the following figures).



Top 20 mm



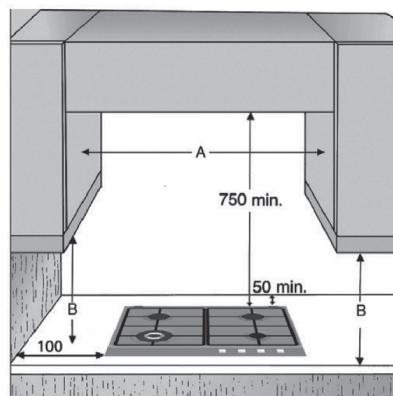
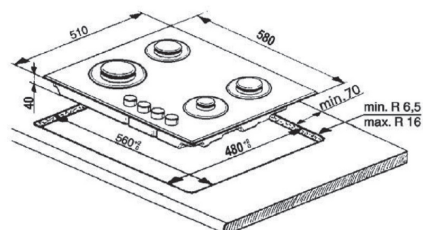
Top 30-60 mm



2.2 Dimensions and distances that must be respected

Notes:

- If the distance **(A)** between the wall cabinets is between 600 mm and 730 mm, height **(B)** must be a minimum of 530 mm.
- If the distance **(A)** between the wall cabinets is greater than the width of the cooktop, height **(B)** must be a minimum of 400 mm.
- When installing a hood above the cooktop, refer to the hood instructions for the correct distance.



Dimensions in mm

ENGLISH

2.3 Gas connection

⚠ ADVERTENCIA



Fire hazard

Always use certified hoses and pressure regulators.

Check expiration date of hoses, hose and pressure regulators and replace them if necessary.

Properly secure and tighten all gas connections during installation.

Install the appliance according to the instructions described in this manual.

Failure to do so can result in explosion, fire or death.

Important:

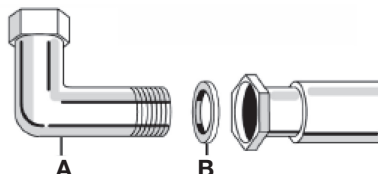
This operation must be carried out by a qualified professional.

- The gas supply system must comply with local regulations.
- The connection of the cooktop to the gas pipe network or gas cylinder must be made by means of a rigid copper or steel pipe with fittings complying with local safety regulations, or by means of a continuous-surface stainless steel hose complying with local regulations. Interpose gasket (**B**) in the elbow connection (**A**). The maximum length of the hose is 2 m.

Important:

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

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



2.4 Electrical Connection

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Disconnect the electrical supply before servicing or cleaning the cooktop.

Replace all components before the cooktop on.

Do not remove grounding wire.

Connect grounding wire to an effective ground.

Do not use an adapter or T.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in fire, electrical shock or death.

- The electrical installation of this product should be performed by authorized service Whirlpool or by a trained technician of your trust.
- Appliance voltage is indicated on the data plate.

- When installing the cooktop, provide a circuit breaker which must have a minimum gap of 3 mm among contacts.

2.5 Technical characteristics

Table of injectors

Category II2H3B/P Type A

Type of gas used	Type of burner	Injector marking	Rated power MJ/h	Rated consumption	Reduced power MJ/h	Gas pressure (mbar)		
						min.	rat.	max.
Natural gas (Methane) G20	Power burner	138 A	11,5	333 l/h	5,58	17	20	25
	Semi-rapid	97 Z	6,3	167 l/h	1,37			
	Auxiliary	72 X	3,6	95 l/h	1,08			
Liquefied petroleum gas (Butane) G30	Power burner	P 93	12,6	254 g/h	5,58	20	28-30	35
	Semi-rapid	63	6,3	127 g/h	1,48			
	Auxiliary	50	3,6	73 g/h	1,19			
Liquefied petroleum gas (Propane) G31	Power burner	P 93	12,6	250 g/h	5,58	25	37	45
	Semi-rapid	63	6,3	125 g/h	1,48			
	Auxiliary	50	3,6	71 g/h	1,19			

Type of gas used	Model configuration 4 burners	Rated power MJ/h	Total rated consumption	Air required (m³) for burning 1 m³ of gas
G20 20 mbar	1 PB 2C - 2SR - 1 AUX	27,7	762 l/h	9,52
G30 28-30 mbar	1 PB 2C - 2SR - 1 AUX	28,8	581 g/h	30,94
G31 37 mbar	1 PB 2C - 2SR - 1 AUX	28,8	571 g/h	23,80

Electric supply: 220 V / 60 Hz

3. Use and maintenance instructions

Important:

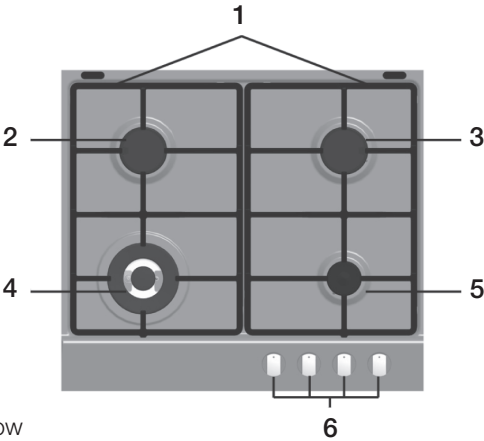
- Make sure the kitchen is well-ventilated and keep windows open for good ventilation.
- Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.
- When in use, the entire area of the cooktop may become hot.
- Only use the gas cooktop with the grids properly positioned. Observe proper assembly in the figure under "Product description".
- After use, make sure the knobs are in off position and shut off the main gas supply valve or the gas cylinder valve.
- Overheated oils and fats catch fire easily.
- Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.
- Before cleaning, wait for the cooktop to cool down.
- To ignite one of the burners, turn the relative knob counterclockwise to the maximum flame setting.
- Press the knob against the control panel to ignite the burner.
- After the burner has ignited, keep the knob pressed for about 5-10 seconds to actuate the safety device.
- The safety device shuts off the gas supply to the burner if the flame accidentally goes out (due to sudden draft, gas supply interruption, spillovers, etc.).
- The knob must not be pressed for more than 15 seconds. If after that period of time the burner does not light, wait one minute and try again.

Note:

If having problems when lighting the burner due to local gas supply, repeat the operation with the knob in low flame position. When releasing the knob, the flame may go out. That means the safety device has not heated enough. Repeat previous steps.

3.1 Product description

- 1. Removable grids
- 2. Fast burner
- 3. Semi-rapid burner
- 4. Semi-rapid burner
- 5. Auxiliary burner
- 6. Control knobs



Symbols

- Shaded circle Tap closed
- Large flame Maximum opening/flow
- Small flame Minimum opening/flow
- Electrical ignition plug

3.2 Practical recommendations to use burners

The cooktop has different sizes of burners. For better performance follow the recommendations below:

- Use cookware with bottoms the same width as that of burners or slightly larger (see table below).
- Use flat bottom cookware only.
- Use the correct amount of water for cooking foods and keep cookware covered.
- Do not use cookware that protrudes beyond the edge of the cooktop.

Important:

Improper use of the grids can result in damage to the cooktop. Do not position the grids upside down or slide them across the cooktop.

Do not use:

- Cast iron griddles, ollar stone or terracotta cookware.
- Heat diffusers such as metal mesh or any other type.
- Two burners simultaneously for one pan (e.g., fish kettle).

Burner	Pot Ø
Power burner	from 24 to 26 cm
Semi-rapid	from 16 to 22 cm
Auxiliary	from 8 to 14 cm

3.3 Cleaning cooktop surface

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Disconnect the electrical supply before servicing or cleaning the cooktop.

Replace all components before the cooktop on.

Do not remove grounding wire.

Connect grounding wire to an effective ground.

Do not use an adapter or T.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in fire, electrical shock or death.

- All the enameled and glass parts should be cleaned with lukewarm water and mild soap.
- Stainless steel surfaces may be stained by calcareous water or aggressive detergents if left in contact for too long. Food spills (water, sauce, coffee etc.) should be wiped away before they dry.
- Clean the cooktop with lukewarm water and mild detergent and then dry with a clean and soft cloth. Remove baked-on dirt with specific cleaners for stainless steel surfaces.

Note:

Clean stainless steel surfaces with soft cloth or sponge only.

- Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.
- Do not use steam cleaning appliances.
- Do not use flammable products to clean the appliance.
- Do not leave acid or alkaline substances, such as vinegar, mustard, salt, sugar or lemon juice on the cooktop.

3.4 Cleaning cooktop parts

- Remove grids, caps and burners from the cooktop before cleaning.
- Clean them by hand with lukewarm water and mild detergent; remove any food residues and make sure burners are not clogged.
- Rinse and dry carefully. Place burners and caps back in their respective place.
- When replacing the grids, make sure that the pan stand area is aligned with the burner.

- Models equipped with electrical ignition plugs and safety device require constant cleaning of the ignition plugs to work properly. Check frequently, and if necessary, clean with a damp cloth. Remove any baked-on food with a toothpick or needle.

Note:

To avoid damaging the electrical ignition plug, do not use it when burners are not in place.

3.5 Troubleshooting guide

If the cooktop does not work properly, try the solutions suggested here before calling the **After-Sales Service**.

1. The burner will not operate or flames are uneven.

Check whether:

- The gas or electrical supplies are not shut off and whether the knob is in open position.
- The gas cylinder is empty.
- The burner ports are not clogged.
- The ignition plug end is dirty.
- The burner parts have been properly positioned.
- There is draft in the room the cooktop is in.

2. 1. The burner does not stay lit.

Check whether:

- The knob is pressed long enough to actuate the protection device when lighting the burner.
- Burner ports are not clogged near the thermocouple.
- The ignition plug end (thermocouple) is dirty.
- The minimum gas setting is correct (see "Adjusting minimum gas supply").

3. Cookware is not stable.

Check whether:

- The bottom of the cookware is flat.
- The cookware is centered on the burner.
- The grids are properly placed.

If after the above checks the failure persists, get in touch with the nearest **After-Sales Service**.

3.6 Safeguarding the environment

Packaging

In their new projects, Whirlpool S.R.L. uses recyclable materials in the packages. Plastic bags, polystyrene foam and cardboard can be easily separated and disposed of, preferably be recycled.

Scrapping the appliance

When scrapping this appliance at the end of life, please observe local disposal regulations.
Do not dispose of the appliance together with general domestic products.

For further information, please get in touch with the competent local authority or the store where you purchased the appliance. Before disposing of the old appliance, cut off the power supply cord to prevent accidents from happening.



3.7 After-Sales Service

Before calling the After-Sales Service, make sure you have the following information:

- Type of problem or failure.
- Appliance model, on label and product warranty.

4. Instructions to convert to a different type of gas

Important:

- The replacement of gas injectors shall be made by a qualified professional or by a manufacturer's representative.
- This cooktop is set for use with liquefied petroleum gas (LPG), supply pressure of 29 mbar.

Use pressure regulators adequate to the gas pressures indicated in the installation instructions.

- If gas conversion injectors are not included, get in touch with the **After-Sales Service** and ask for them.

- Adjust minimum supply.

Note:

If liquefied petroleum gas is used (G30/G31), the minimum gas setting screw must be tightened as far as it will go.

Important:

Should you experience difficulty in turning the burner knobs, please get in touch with the **After-Sales Service** for replacement.

4.1 Replacing injectors

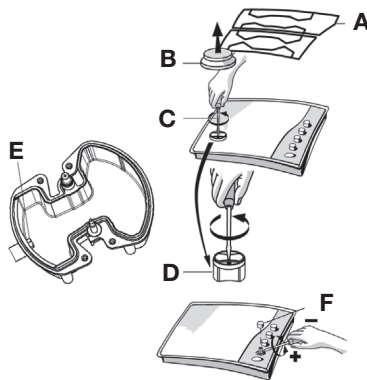
Important:

This operation shall be made by a qualified professional, by the gas supplier or by a manufacturer's representative.

(See injectors table under "Technical characteristics").

- Remove grids (**A**).
- Remove burners (**B**).
- Using a socket spanner of appropriate size (**C**), unscrew the injector to be replaced.
- Replace it with an injector suitable for the new type of gas.
- Reassemble the injector in (**D**).
- If you have a multiple crown burner, use side spanner to replace the injector (**E**).

Before installing the cooktop, affix the gas calibration plate supplied with the injectors so that it covers the existing information relating to gas calibration.

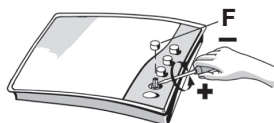


To ensure minimum gas supply is correctly adjusted, remove the knob and proceed as follows:

- Tighten screw to reduce flame height (-).
- Loosen screw to increase flame height (+).
- The adjustment must be performed with minimum gas supply setting (small flame).
- The primary air of the burners does not need to be adjusted.

- Light up the burners and turn the knobs from max position 🔥 to min 🔥 to check flame stability.

Upon completion of the adjustment, reseal using wax or an equivalent material.







COD: W10777749

REVISIÓN: 00

08/04/2015