

Piani di cottura
Installazione e uso

Built-in cooking tables
Installation and use

Plans de cuisson à encastrement
Installation et emploi

Inbouw-kookvlakken
Installatie en gebruik

Encimera empotrable
Instalación y uso

Placas de encastre
Instalação e uso

Einbaukochmulden
Installation un gebrauch

Indbyggnings-kogeblade
Installering og brug

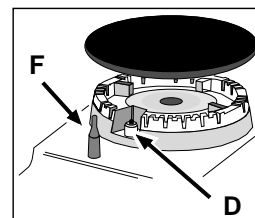
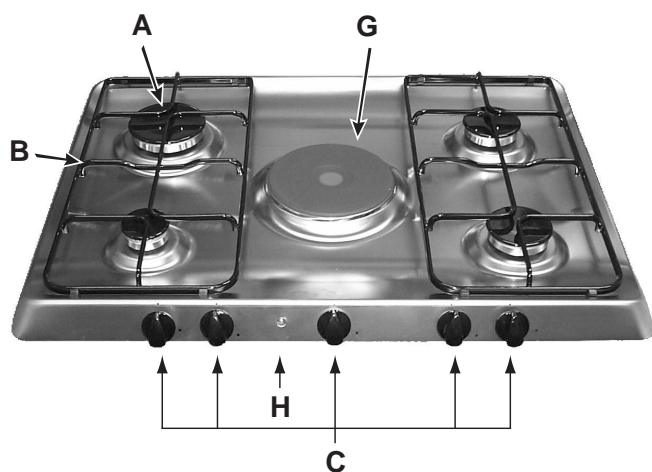
P 740 AS
P 741 AS
P 750 AS
P 750 AST



Ⓜ	IT	Piani di cottura da incasso 60		
		Istruzioni per l'installazione e l'uso	3	
Ⓜ	GB	Built-in cooking tables 60		
		Instructions for installation and use	11	
Ⓜ	BE	FR	Plans de cuisson à encastrément 60	
Ⓜ	NL	LU	Instruction pour l'installation et l'emploi	18
Ⓜ	NL	BE	Inbouw-kookvlakken 60	
		Gebbruiksaanwijzingen voor de plaatsing en gebruik	27	
Ⓜ	ES	Encimera empotrable 60		
		Instrucciones para la instalación y uso	35	
Ⓜ	PT	Placas de encastre 60		
		Instruções para a instalação e o uso	42	
Ⓜ	BE	Einbaukochmulden 60		
		Informationen für installation un gebrauch	49	
Ⓜ	DK	Indbygnings-kogeflade 60		
		Oplysninger om installering og brug	57	

La ringraziamo per aver scelto un prodotto Indesit, sicuro e davvero facile da usare. Per conoscerlo, utilizzarlo al meglio e a lungo, le consigliamo di leggere questo manuale. Grazie

Visto da vicino



- A. **Bruciatori gas**
- B. **Griglie di appoggio per recipienti di cottura**
- C. **Manopole di comando dei bruciatori gas o della piastra elettrica**
- D. **Candela di accensione dei bruciatori gas** (presente solo su alcuni modelli)

- F. **Dispositivo di sicurezza** (presente solo su alcuni modelli) - Interviene in caso di spegnimento accidentale della fiamma (trabocco di liquidi, correnti d'aria, ...) bloccando l'erogazione del gas al bruciatore.
- G. **Piastra elettrica** (presente solo su alcuni modelli)
- H. **Spia di funzionamento piastra elettrica** (presente solo su alcuni modelli)



Come utilizzarlo

Su ciascuna manopola è indicata la posizione del bruciatore gas corrispondente o della piastra elettrica (ove presente).

Bruciatori gas


Sono di diverse dimensioni e potenze. Scegliete quello più adatto al diametro del recipiente da utilizzare.

Il bruciatore prescelto può essere regolato dalla manopola corrispondente come segue:

- Spento
-  Massimo
-  Minimo

Per accendere uno dei bruciatori, avvicinare allo stesso una fiamma o un accenditore, premere a fondo e ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino alla posizione di massima potenza.

Nei modelli dotati di dispositivo di sicurezza "F", è necessario mantenere premuta la manopola per circa 6 secondi finché non si scalda il dispositivo che mantiene automaticamente accesa la fiamma.

Nei modelli dotati di candela di accensione "D", per accendere il bruciatore prescelto, prima premere il pulsante di accensione "E", identificato dal simbolo , poi premere a fondo e ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino alla posizione di massima potenza.

Alcuni modelli sono dotati di accensione integrata all'interno della manopola.

Per accendere il bruciatore prescelto è sufficiente prima premere a fondo la manopola corrispondente, poi ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di massima potenza, tenendola premuta fino alla avvenuta accensione.

Avvertenza: nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola di comando e ritentare l'accensione dopo almeno 1 minuto.

Per spegnere il bruciatore occorre ruotare la manopola in senso orario fino all'arresto (corrispondente al simbolo "•").

Piastra elettrica (presenti solo su alcuni modelli)

Possono essere: "normali" o "rapide", quest'ultime si riconoscono dalle altre per la presenza di un bollo rosso al centro.

La regolazione può essere effettuata ruotando la manopola corrispondente in senso orario o anti-orario su 6 posizioni diverse:

- 0 Spento
- 1 Potenza minima
- 2÷5 Potenze intermedie
- 6 Potenza massima

Nel capitolo "Consigli pratici per l'uso" sono riportate le corrispondenze fra le posizioni indicate sulle manopole e l'uso per il quale le piastre sono consigliate.

Per qualsiasi posizione della manopola diversa da quella di spento, si ha l'accensione della spia di funzionamento "H".

Come tenerlo in forma

Prima di ogni operazione disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

Per una lunga durata del piano è indispensabile eseguire frequentemente una accurata pulizia generale, tenendo presente che:

- **per la pulizia non utilizzare apparecchi a vapore**
- le parti smaltate ed il coperchio in vetro, se presenti, vanno lavati con acqua tiepida senza usare polveri abrasive e sostanze corrosive che potrebbero rovinarli;
- gli elementi mobili dei bruciatori vanno lavati frequentemente con acqua calda e detersivo avendo cura di eliminare le eventuali incrostazioni;
- nei piani dotati di accensione automatica occorre procedere frequentemente ad una accurata pulizia della parte terminale dei dispositivi di accensione istantanea elettronica e verificare che i fori di uscita del gas non siano ostruiti;

- le piastre elettriche si puliscono con uno strofinaccio umido e si ungono con un pò d'olio quando sono ancora tiepide;
- l'acciaio inox può rimanere macchiato se a contatto per lungo tempo con acqua fortemente calcarea o con detersivi aggressivi (contenenti fosforo). Si consiglia di sciacquare abbondantemente ed asciugare dopo la pulizia. E' inoltre opportuno asciugare eventuali trabocchi d'acqua.

Ingrassaggio dei rubinetti

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.

N.B.: Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.

Consigli d'uso

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

Al fine di ottenere il massimo rendimento è utile ricordare quanto segue:

- utilizzare recipienti adeguati a ciascun bruciatore (vedere tabella) al fine di evitare che le fiamme fuoriescano dal fondo dei recipienti.
- utilizzare sempre recipienti a fondo piatto e con coperchio.
- al momento dell'ebollizione ruotare la manopola fino alla posizione di minimo.

Bruciatore	∅ Diametro Recipienti (cm)
Rapido Ridotto (RR)	24 - 26
Semi Rapido (S)	16 - 20
Ausiliario (A)	10 - 14
Tripla Corona (TC)	24 - 26
Ultra Rapido (UR)	24 - 26

Consigli pratici per l'uso delle piastre elettriche

Per evitare dispersioni di calore e danni alla piastra è bene usare recipienti con fondo piano e di diametro non inferiore a quello della piastra.

Pos.	Piastra normale o rapida
0	Spento
1	Cottura di verdure, pesci
2	Cottura di patate (a vapore) minestre, ceci, fagioli
3	Proseguimento di cottura di grandi quantità di cibi, minestrone
4	Arrostire (medio)
5	Arrostire (forte)
6	Rosolare o raggiungere bollitura in poco tempo

Prima di utilizzarle per la prima volta, è necessario riscaldare le piastre di cottura alla massima temperatura per circa 4 minuti, senza pentola. Durante questa fase iniziale, il rivestimento protettivo si indurisce e raggiunge la massima resistenza.

C'è qualche problema?

Può accadere che il piano non funzioni o non funzioni bene. Prima di chiamare l'assistenza, vediamo che cosa si può fare.

Innanzitutto verificare che non ci siano interruzioni nelle reti di alimentazione gas ed elettrica, ed in particolare i rubinetti gas a monte del piano siano aperti.

Il bruciatore non si accende o la fiamma non è uniforme.

Avete controllato se:

- Sono ostruiti i fori di uscita del gas del bruciatore.
- Sono montate correttamente tutte le parti mobili che compongono il bruciatore.
- Ci sono correnti d'aria nelle vicinanze del piano.

La fiamma non rimane accesa nelle versioni con sicurezza.

Avete controllato se:

- Non avete premuto a fondo la manopola.
- Non avete mantenuto premuta a fondo la manopola per un tempo sufficiente ad attivare il dispositivo di sicurezza.
- Sono ostruiti i fori di fuoriuscita del gas in corrispondenza del dispositivo di sicurezza.

Il bruciatore in posizione di minimo non rimane acceso.

Avete controllato se:

- Sono ostruiti i fori di fuoriuscita del gas.
- Ci sono correnti d'aria nelle vicinanze del piano.
- La regolazione del minimo non è corretta (Vedi paragrafo "Regolazione minimi").

I recipienti sono instabili.

Avete controllato se:

- Il fondo del recipiente è perfettamente piano.
- Il recipiente è centrato sul bruciatore o sulla piastra elettrica.
- Le griglie sono state invertite.

Se, nonostante tutti i controlli, il piano non funziona e l'inconveniente da voi rilevato persiste, chiamate il Centro Assistenza Tecnica Merloni Elettrodomestici più vicino, comunicando queste informazioni:

- Il tipo di guasto.
- La sigla del modello (Mod. ...) riportata sul certificato di garanzia.

Non ricorrete mai a tecnici non autorizzati e rifiutate sempre l'installazione di pezzi di ricambio non originali.

La sicurezza una buona abitudine

Per garantire l'efficienza e la sicurezza di questo elettrodomestico:

- rivolgetevi esclusivamente a centri di assistenza tecnica autorizzati
- richiedete sempre l'utilizzo di parti di ricambio originali

- Questo libretto riguarda un piano di cottura da incasso di classe 3.
- L'apparecchio è concepito per uso non professionale nelle abitazioni e le sue caratteristiche non vanno modificate.
- Le istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola.
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza.

Trattandosi di fonti di pericolo, evitare che bambini e incapaci abbiano contatti con:

- i comandi e l'apparecchio in genere;
- gli imballaggi (sacchetti, polistirolo, chiodi ecc.);
- l'apparecchio, durante e subito dopo il funzionamento, visto il surriscaldamento;
- l'apparecchio inutilizzato (in questo caso vanno rese innocue le parti che potrebbero essere pericolose).

Vanno evitate le seguenti operazioni:

- toccare l'apparecchio con parti del corpo umide;
- l'uso quando si è a piedi nudi;
- tirare l'apparecchio o il cavo di alimentazione per staccarli dalla presa di corrente;
- operazioni improprie e pericolose;
- ostruire le aperture di ventilazione o smaltimento calore;
- che il cavo di alimentazione di piccoli elettrodomestici finisca su parti calde dell'apparecchio;
- l'esposizione ad agenti atmosferici (pioggia, sole);
- l'utilizzo di liquidi infiammabili nei pressi;
- l'impiego di adattatori, prese multiple e/o prolunghe;
- l'impiego di pentole instabili o deformate;
- lasciare accese le piastre elettriche senza pentole;

- chiudere il coperchio in vetro (se presente) con i bruciatori gas o le piastre elettriche ancora caldi;
- tentativi di installazione o riparazione senza l'intervento di personale qualificato.

Occorre assolutamente rivolgersi a personale qualificato nei seguenti casi:

- installazione (secondo le istruzioni del costruttore);
- quando si hanno dubbi sul funzionamento;
- sostituzione della presa in caso di incompatibilità con la spina dell'apparecchio.

Occorre rivolgersi a centri di assistenza autorizzati dal costruttore nei seguenti casi:

- in caso di dubbio sull'integrità dell'apparecchio dopo aver tolto l'imballaggio;
- danneggiamento o sostituzione del cavo di alimentazione;
- in caso di guasto o cattivo funzionamento, richiedendo i ricambi originali.

È opportuno effettuare le seguenti operazioni:

- solo la cottura dei cibi evitando altre operazioni;
- verificare l'integrità dopo aver tolto l'imballaggio;
- disconnettere l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica in caso di cattivo funzionamento e prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione;
- quando inutilizzato, disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica e chiudere il rubinetto del gas (se previsto);
- controllare sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato;
- tagliare il cavo di alimentazione dopo averlo disconnesso dalla rete elettrica quando si decide di non utilizzare più l'apparecchio.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da: errata installazione, usi impropri, erronei ed irragionevoli.

Installazione dei piani da incasso

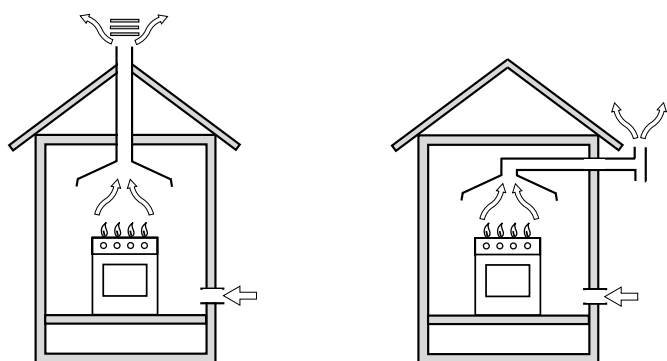
Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinché compia le operazioni di installazione, regolazione e manutenzione tecnica nel modo più corretto e secondo le norme in vigore.

Importante: qualsiasi intervento di regolazione, manutenzione etc. deve essere eseguito con il piano elettricamente disinserito.

Posizionamento

Importante: questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le prescrizioni delle Norme UNI-CIG 7129 e 7131 in vigore. Debbono essere osservati i seguenti requisiti:

- a) Il locale deve prevedere un sistema di scarico all'esterno dei fumi della combustione, realizzato tramite una cappa o tramite un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio.



In camino o in canna fumaria ramificata
(riservata agli apparecchi di cottura)

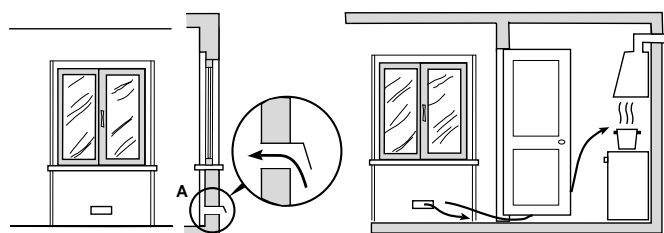
Direttamente all'esterno

- b) Il locale deve prevedere un sistema che consenta l'afflusso dell'aria necessaria alla regolare combustione. La portata di aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a $2 \text{ m}^3/\text{h}$ per kW di potenza installata. Il sistema può essere realizzato prelevando direttamente l'aria dall'esterno dell'edificio tramite un condotto di almeno 100 cm^2 di sezione utile e tale che non possa essere accidentalmente ostruito. Per gli apparecchi privi sul piano di lavoro, del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma, le aperture di ventilazione debbono essere maggiorate nella misura del 100%, con un minimo di 200 cm^2 (Fig. A). Ovvero, in maniera indiretta da locali adiacenti, dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come sopra descritto, e che non siano parti comuni dell'immobile, o ambienti con pericolo di incendio, o camere da letto (Fig. B).

Particolare A

Locale
adiacente

Locale da
ventilare



Esempi di aperture di ventilazione
per l'aria comburente

Fig. A

Maggiorazione della fessura fra
porta e pavimento

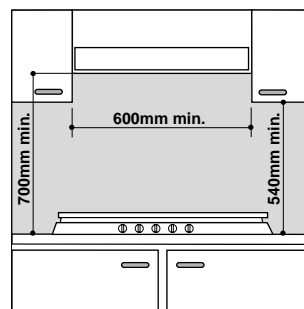
Fig. B

- c) Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare per esempio l'apertura di una finestra o una aerazione più efficace aumentando la potenza di spirazione meccanica se essa esiste.
- d) I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano verso il basso. Quindi i locali contenenti bidoni di GPL debbono prevedere delle aperture verso l'esterno così da permettere l'evacuazione dal basso delle eventuali fughe di gas. Pertanto i bidoni di GPL, siano essi vuoti o parzialmente pieni, non debbono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). È opportuno tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, collocato in modo da non essere soggetto all'azione diretta di sorgenti di calore (forni, camini, stufe, ecc.) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C .

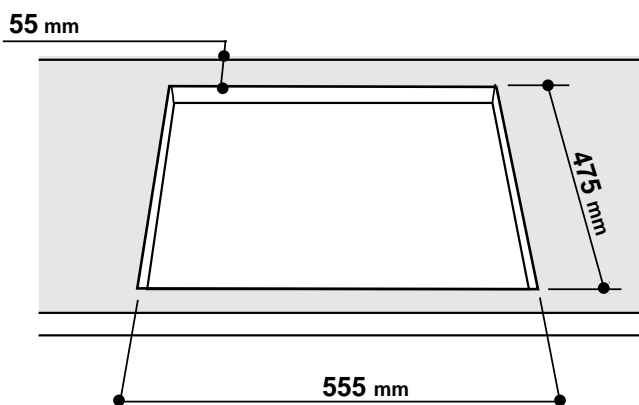
Installazione dei piani da incasso

È possibile l'installazione a fianco di mobili la cui altezza non superi quella del piano di lavoro. La parete a contatto con la parete posteriore della cucina deve essere in materiale ininfiammabile. Durante il funzionamento la parete posteriore della cucina può raggiungere una temperatura di 50°C superiore a quella ambiente. Per una corretta installazione del piano di cottura vanno osservate le seguenti precauzioni:

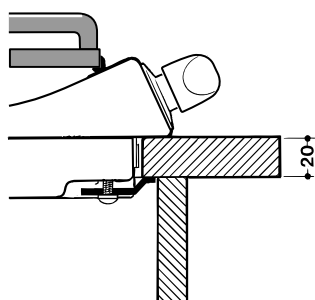
- a) I mobili situati a fianco, la cui altezza superi quella del piano di lavoro, debbono essere situati ad almeno 110 mm. dal bordo del piano stesso.
- b) Le cappe debbono essere installate secondo i requisiti richiesti nei libretti istruzioni delle cappe stesse, comunque ad una distanza minima di 650 mm.
- c) Nel caso di cappe larghe 600 mm., oltre a rispettare quanto specificato al punto b), è necessario posizionare i pensili adiacenti alla cappa ad un'altezza minima dal top di 540 mm., tale da consentire l'eventuale installazione del coperchio e la sua corretta manovrabilità, e in ogni caso ad una distanza dal top tale da permettere un'agevole uso delle pentole sull'apparecchio.
- d) Allorché il piano di cottura venga installato sotto un pensile, quest'ultimo dovrà mantenere una distanza minima dal top pari a 700 mm (millimetri).



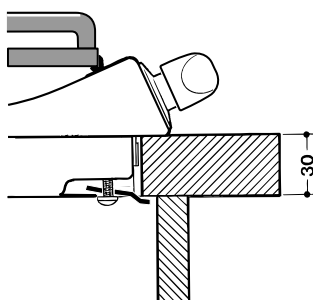
- e) Il vano del mobile dovrà avere le dimensioni indicate nella figura. Sono previsti dei ganci di fissaggio che consentono di fissare il piano su top da 20 a 40 mm. di spessore. Per un buon fissaggio del piano è consigliabile usare tutti i ganci a disposizione.



Schema di fissaggio dei ganci

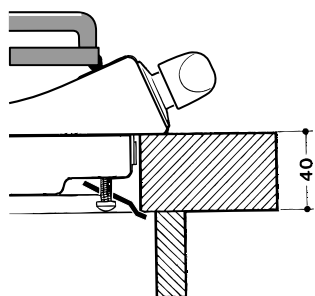


Posizione gancio per top H=20mm

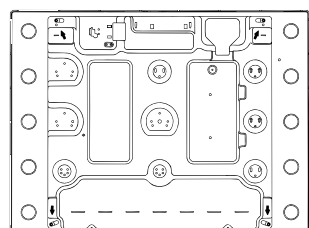


Posizione gancio per top H=30mm

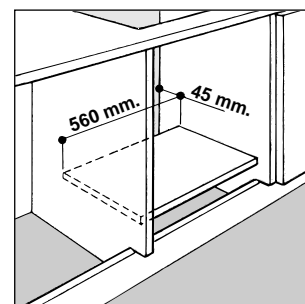
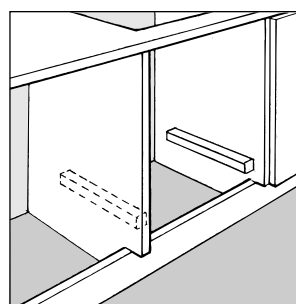
Avanti



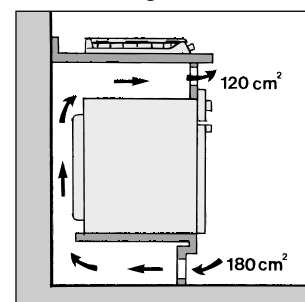
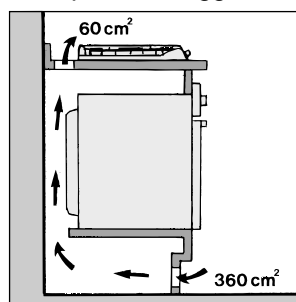
Posizione gancio per top H=40mm



Dietro



Nel caso di installazione sopra un forno da incasso senza ventilazione forzata di raffreddamento, per consentire un'adeguata areazione all'interno del mobile vanno garantite delle prese d'aria di ingresso e di uscita. Possibili esempi di montaggio sono illustrati nelle figure sottostanti.



Collegamento gas

Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme UNI-CIG 7129 e 7131, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate al paragrafo "Adattamento ai diversi tipi di gas". Nel caso di alimentazione con gas liquido, da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle Norme UNI-CIG 7432. **Importante:** per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e maggiore durata dell'apparecchiatura, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

Allaccio con tubo rigido (rame o acciaio)

L'allaccio all'impianto gas deve essere effettuato in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere all'apparecchio. Sulla rampa di alimentazione dell'apparecchio è presente un raccordo a "L" orientabile, la cui tenuta è assicurata da una guarnizione. Nel caso risulti necessario ruotare il raccordo sostituire tassativamente la guarnizione di tenuta (in dotazione con l'apparecchio). Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico.

Allaccio con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati

Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico. Utilizzare esclusivamente tubi conformi alla Norma UNI-CIG 9891 e guarnizioni di tenuta conformi alla UNI-CIG 9264. La messa in opera di tali tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2000 mm. Ad allacciamento avvenuto assicurarsi che il tubo metallico flessibile non venga a contatto con parti

mobili o schiacciato.

Controllo tenuta

Ad installazione ultimata controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

Collegamento elettrico

I piani dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate sulla targhetta caratteristiche (posta sulla parte inferiore del piano). Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo-verde. Nel caso di installazione sopra un forno da incasso l'allaccio elettrico del piano e quello del forno deve essere realizzato separatamente, sia per ragioni di sicurezza elettrica che per facilitare l'eventuale estraibilità del forno.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato sulla targhetta caratteristiche, nel caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore omipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm. dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedi targhetta caratteristiche);
- l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge;
- la presa o l'interruttore omipolare siano facilmente raggiungibili con il piano installato.

N.B.: non utilizzare riduzioni, adattatori o derivatori in quanto essi potrebbero provocare riscaldamenti o bruciature.

Adattamento ai diversi tipi di gas

Per adattare il piano ad un tipo di gas diverso da quello per il quale esso è predisposto (indicato sulla etichetta fissata nella parte inferiore del piano o sull'imballo), occorre sostituire gli ugelli dei bruciatori effettuando le seguenti operazioni:

- togliere le griglie del piano e sfilare i bruciatori dalle loro sedi.
- svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7mm. e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli").
- rimontare le parti eseguendo all'inverso le operazioni.
- al termine dell'operazione, sostituire la vecchia etichetta taratura con quella corrispondente al nuovo gas d'utilizzo, reperibile presso i Nostri Centri Assistenza Tecnica.

Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione di ingresso, un appropriato regolatore di pressione, secondo UNI-CIG 7430 (regolatori per gas canalizzati).

Regolazione aria primaria dei bruciatori

I bruciatori non necessitano di nessuna regolazione dell'aria primaria.

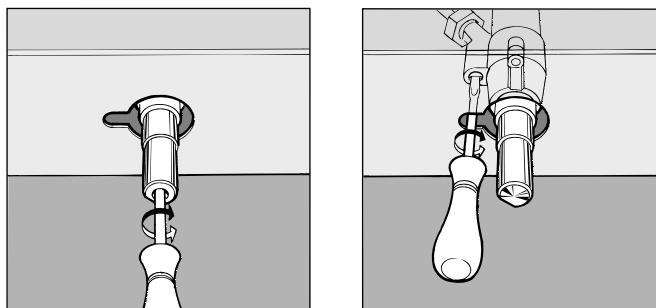
Regolazione minimi

- Portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
- Togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino ad ottenere una piccola fiamma regolare.

N.B.: nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.

- Verificare che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo non si abbiano spegnimenti dei bruciatori.
- Negli apparecchi provvisti del dispositivo di sicurezza (termocoppia), in caso di mancato funzionamento del dispositivo con bruciatori al minimo aumentare la portata dei minimi stessi agendo sulla vite di regolazione.

Effettuata la regolazione, ripristinate i sigilli posti sui bypass con ceralacca o materiali equivalenti.



Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli

Tabella 1

Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*)		Gas liquido				Gas naturale		Gas città	
		Nomin.	Ridot.	By-Pass 1/100 (mm)	ugello 1/100 (mm)	portata* g/h		ugello 1/100 (mm)	portata* l/h	ugello 1/100 (mm)	portata* l/h
						***	**				
Rapido Ridotto (RR)	100	2,60	0,70	41	80	189	186	110	248	260	589
Semi Rapido (S)	75	1,90	0,40	30	70	138	136	106	181	200	431
Ausiliario (A)	55	1,00	0,40	30	50	73	71	79	95	145	227
Tripla Corona (TC)	130	3,60	1,30	57	94	262	257	137	343	—	—
Ultra Rapido (UR)	100	3,40	0,70	41	91	240	236	123	314	—	—
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar)						28-30	37	20		8
	Minima (mbar)						20	25	17		6
	Massima (mbar)						35	45	25		15

* A 15°C e 1013 mbar-gas secco

** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Naturale P.C.S. = 37,78 MJ/m³

Città P.C.S. = 15,87 MJ/m³

Attenzione: Conformemente alla Direttiva CEE 90/396 l'adattabilità al Gas Città è consentita solo per apparecchi con dispositivo di sicurezza contro le fughe di gas (riferimento F). Per la trasformazione a gas città, richiedere il kit ugelli presso un centro di assistenza Tecnica Merloni Elettrodomestici.

N.B.: l'adattabilità al gas città non è comunque consentita per i modelli con 5 o più bruciatori.

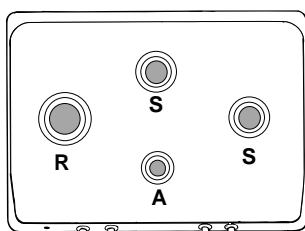


Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

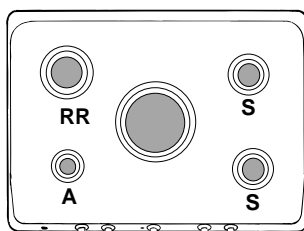
- 73/23/CEE del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni;
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni;
- 90/396/CEE del 29/06/90 (Gas) e successive modificazioni;
- 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni.
- 2002/96/CE

La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.

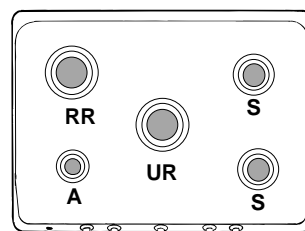
Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.



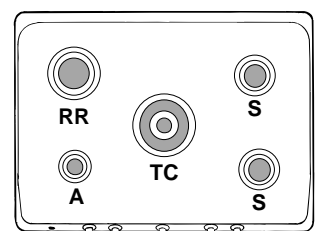
P 740 AS



P 741 AS



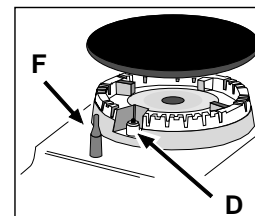
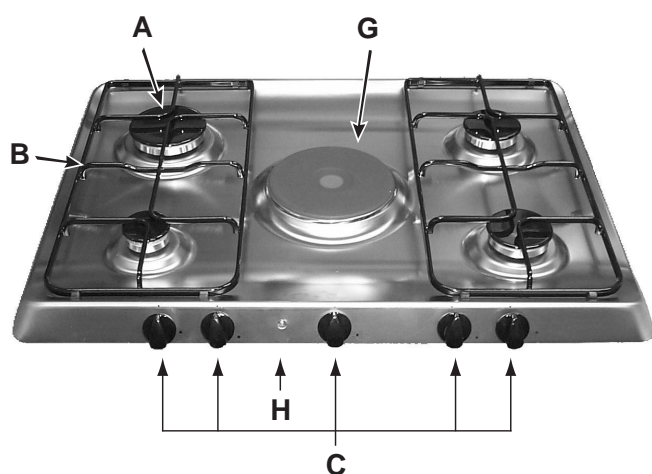
P 750 AS



P 750 AST

Congratulations on choosing an Indesit appliance, which you will find is dependable and easy to use. We recommend that you read this manual for best performance and to extend the life of your appliance. Thank you.

Close-up View



- A. Gas Burners
- B. Support Grid for Cookware
- C. Control Knobs for Gas Burners and Electric Hot Plate
- D. Ignitor for Gas Burners (only on certain models)
- E. Ignition Button for Gas Burners (only on certain models)

- F. Safety Device (only on certain models) - Activates if the flame accidentally goes out (spills, drafts, etc.), interrupting the delivery of gas to the burner.
- G. Electric Hot Plate (only on certain models)
- H. Indicator Light for Electric Hot Plate (only on certain models)

How To Use Your Appliance

The position of the corresponding gas burner or electric hot plate (if present) is indicated on each control knob.

Gas Burners

The burners differ in size and power. Choose the most appropriate one for the diameter of the cookware being used.

The burner can be regulated with the corresponding control knob by using one of the following settings:

- Off
- 🔥 High
- 🔥 Low

To turn on one of the burners, place a lighted match or lighter near the burner, press the knob all the way in and turn it anti-clockwise to the "High" setting.

On those models fitted with a safety device (F), the knob must be pressed in for about 6 seconds until the device that keeps the flame lit warms up.

On those models fitted with an ignitor (D), the "E" ignition button, identified by the ☆ symbol, must first be pressed and then the corresponding knob pushed all the way in and turned anti-clockwise to the "High" setting.

Some models are equipped with an ignitor button incorporated into the control knob. If this is the case, the ignitor (D) is present, but not the "E" button.

To light a burner, simply press the corresponding knob all the way in and then turn it anti-clockwise to the "High" setting, keeping it pressed in until the burner lights.

Caution: If the burner accidentally goes out, turn off the gas on the control knob and wait at least 1 minute before you try to light it again.

To turn off a burner, turn the knob clockwise until it stops (it should be on the "•" setting).

Electric Hot Plate (only on certain models)

The hot plate can be: "normal" and "fast". The latter can be identified by a red boss in the center of the hot plate itself.

The hot plate can be regulated by turning the corresponding knob in the clockwise or counter-clockwise direction to any one of the 6 different settings:

- 0 Off
- 1 Low
- 2-5 Medium
- 6 High

The section entitled, "Practical Cooking Advise", provides information on the recommended settings for various types of food or cooking processes.

When the knob is on any of the settings other than "Off", the "H" operating light comes on.

How to Keep Your Hob in Shape

Before cleaning or performing maintenance on your appliance, disconnect it from the electrical power supply.

To extend the life of the hob, it is absolutely indispensable that it be cleaned carefully and thoroughly on a frequent basis, keeping in mind the following:

- **Do not use steam equipment to clean the appliance.**
- The enamelled parts and the glass top, if present, must be washed with warm water without using abrasive powders or corrosive substances which could ruin them;
- The removable parts of the burners should be washed frequently with warm water and soap, making sure to remove caked-on substances;
- On hobs with automatic ignition, the end of the electronic ignition device must be cleaned carefully and frequently, making sure that the gas holes are not clogged;

- The electric hobs should be cleaned using a damp cloth and then rubbed with oil while still warm;
- Stainless steel can be stained if it remains in contact with highly calcareous water or aggressive detergents (containing phosphorous) for an extended period of time. It is recommended that these parts be rinsed thoroughly with water and then dried well. It is also a good idea to clean up any spills.

Greasing the Taps

The taps may jam in time or they may become difficult to turn. If so, the tap itself must be replaced.

N.B.: This operation must be performed by a technician authorised by the manufacturer.

Practical Advice

Practical Advice on Using the Burners

For best performance, follow these general guidelines:

- Use the appropriate cookware for each burner (see table) in order to prevent the flame from reaching the sides of the pot or pan;
- Always use cookware with a flat bottom and keep the lid on;
- When the contents come to a boil, turn the knob to "Low".

Burner	∅ Cookware diameter (cm)
Reduced Rapid (RR)	24 - 26
Semi-Rapid (S)	16 - 20
Auxilliary (A)	10 - 14
Triple Crown (TC)	24 - 26
Ultrarapid (UR)	24 - 26

Practical Advice on Using the Electric Hot Plates

In order to avoid heat loss and damage to the hot plate, use cookware with a flat bottom the diameter of which is not less than that of the hot plate.

Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Cooking vegetables, fish
2	Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans.
3	Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone
4	For roasting (average)
5	For roasting (above average)
6	For browning and reaching a boil in a short time.

Before using the hot plates for the first time, you should heat them at maximum temperature for approximately 4 minutes, without any pans. During this initial stage, their protective coating hardens and reaches its maximum resistance.

Is there a problem?

It may occur that the cooktop does not function or does not function properly. Before calling customer service for assistance, let's see what can be done.

First of all, check to see that there are no interruptions in the gas and electrical supplies, and, in particular, that the gas valves for the mains are open.

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

Check to make sure that:

- The gas holes on the burner are not clogged;
- All of the movable parts that make up the burner are mounted correctly;
- There are no draughts around the cooking surface.

The flame does not stay lighted on the model with the safety device.

Check to make sure that:

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

The burner does not remain on when set to "Low".

Check to make sure that:

- The gas holes are not clogged.
- There are no draughts near the cooking surface.
- The minimum has been adjusted correctly (see the section entitled, "Minimum Regulation").

The cookware is not stable.

Check to make sure that:

- The bottom of the cookware is perfectly flat.
- The cookware is centered correctly on the burner or electric hot plate.
- The support grids have not been inverted.

If, despite all of these checks, the cooktop does not function properly and problem persists, call the nearest Merloni Elettrodomestici Customer Service Centre, informing them of:

- The type of problem.
- The abbreviation used to identify the model (Mod. ...) as indicated on the warranty.

Never call upon technicians not authorized by the manufacturer, and refuse to accept spare parts that are not original.

Safety Is a Good Habit to Get Into

To maintain the EFFICIENCY and SAFETY of this appliance, we recommend:

- **call only the Service Centers authorized by the manufacturer**
- **always use original Spare Parts**

- This manual is for a class 3 built-in cooktop.
- This appliance is designed for non-professional use in the home and its features and technical characteristics must not be modified.
- These instructions are only valid for the countries the symbols for which appear on the manual and the serial plate.
- The electrical system of this appliance is safe only when it is correctly connected to an adequate earthing system, as required by current safety standards.

Prevent children and the disabled from coming into contact or having access to the following, as they are possible sources of danger:

- The controls and the appliance in general;
- The packaging (plastic bags, polystyrene, nails, etc.);
- The appliance, during and immediately after use given the heat generated by its use;
- The appliance when no longer in installed (in this case, all potentially dangerous parts must be made safe).

The following should be avoided:

- Touching the appliance with wet parts of the body;
- Using the appliance with bare feet;
- Pulling on the appliance or the power supply cord to disconnect them from the electrical outlet;
- Improper and/or dangerous use;
- Obstructing the ventilation or heat dissipation slots;
- Allowing the power supply cord of small appliances to

- come into contact with the hot parts of the cooktop;
- Exposure to atmospheric agents (rain, sun);
- Using flammable liquids nearby;
- Using adaptors, multiple outlet plugs and/or extensions;
- Using unstable or deformed cookware;
- Leaving the electric hobs on without cookware on top of them;
- Closing the glass top (if present) while the gas burners or electrical hot plates are still hot;
- Trying to install or repair the appliance without the assistance of qualified personnel.

The assistance of qualified personnel must be called upon in the following cases:

- Installation (in accordance with the manufacturer's instructions);
- When in doubt about the operation of the appliance;
- Replacement of the electrical outlet because it is incompatible with the plug.

Contact service centers authorized by the manufacturer in the following cases:

- When in doubt about the condition of the appliance after having removed the packing;
- Damage to or replacement of the power supply cord;
- In the case of a breakdown or malfunction: ask for original spare parts.

It is recommended that you follow the guidelines below:

- Only use the appliance to cook food, avoiding all other uses;
- Check the condition of the appliance after it has been unpacked;
- Disconnect the appliance from the power supply in the event of malfunction and always before cleaning or maintenance;
- When not in use, disconnect the appliance from the power supply and turn off the gas valve (if present);

- Always check to make sure that the control knobs are on the “•/”o” setting when the appliance is not in use;
- Cut the power supply cord after disconnecting it from the electrical mains when you decide to no longer use the appliance.
- The manufacturer will not be held liable for any damages arising out of : incorrect installation or improper, incorrect or unreasonable use..

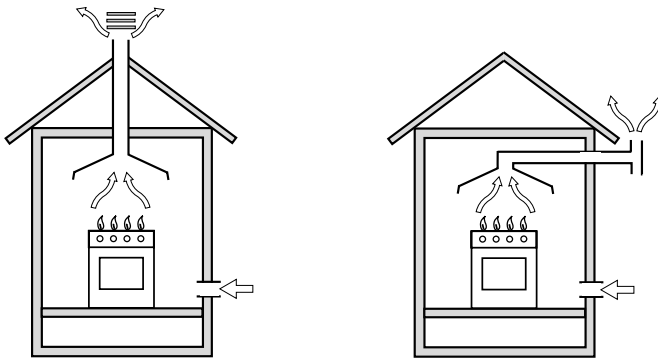
Installation Instructions for built-in

The following instructions are intended for the installer so that the installation and maintenance procedures may be followed in the most professional and expert manner possible. **Important: Disconnect the appliance from the electrical supply before performing any maintenance or regulation upkeep work.**

Positioning the Cooktop

Important: this unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms in accordance with British Standard Codes Of Practice: B.S. 6172 / B.S. 5440, Par. 2 and B.S. 6891 Current Editions. The following requirements must be observed:

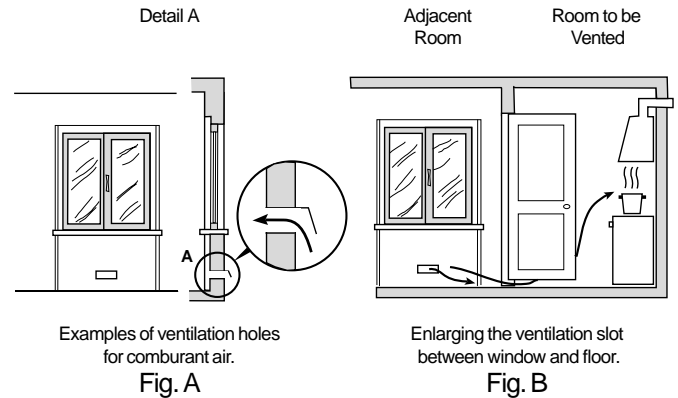
- a) The room must be fitted with a ventilation system which vents smoke and gases from combustion to the outside. This must be done by means of a hood or electric ventilator that turns on automatically each time the hood is operated.



In a chimney stack or branched flue.
(exclusively for cooking appliances)

Directly to the Outside

- b) The room must also allow for the influx of the air needed for proper combustion. The flow of air for combustion purposes must not be less than 2 m³/h per kW of installed capacity. The supply of said air can be effected by means of direct influx from the outside through a duct with a inner cross section of at least 100 cm² which must not be able to be accidentally blocked. Those appliances which are not fitted with a safety device to prevent the flame from accidentally going out must have a ventilation opening twice the size otherwise required, i.e. a minimum of 200 cm² (Fig. A). Otherwise, the room can be vented indirectly through adjacent rooms fitted with ventilation ducts to the outside as described above, as long as the adjacent rooms are not shared areas, bedrooms or present the risk of fire (Fig. B).



Examples of ventilation holes for comburant air.

Fig. A

Enlarging the ventilation slot between window and floor.

Fig. B

- c) Intensive and prolonged use of the appliance may necessitate supplemental ventilation, e.g. opening a window or increasing the power of the air intake system (if present).
- d) Liquidified petroleum gases are heavier than air and, as a result, settle downwards. Rooms in which LPG tanks are installed must be fitted with ventilation openings to the outside in order to allow the gas to escape in the event of a leak. Therefore, LPG tanks, whether empty or partially full, must not be installed or stored in rooms or spaces below ground level (cellars, ect.). It is also a good idea to keep only the tank currently being used in the room, making sure that it is not near sources of heat (ovens, fireplaces, stoves, etc.) that could raise the internal temperature of the tank above 50°C.

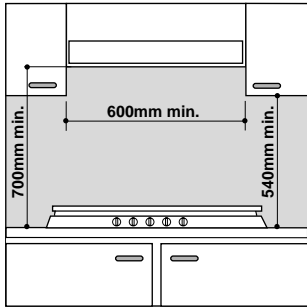
Installation of Built-in Cooktops

The appliance can be installed next to furniture units which are no taller than the top of the cooker hob. The wall in direct contact with the back panel of the cooker must be made of non-flammable material. During operation the back panel of the cooker could reach a temperature of 50°C above room temperature. For proper installation of the cooktop, the following guidelines must be followed:

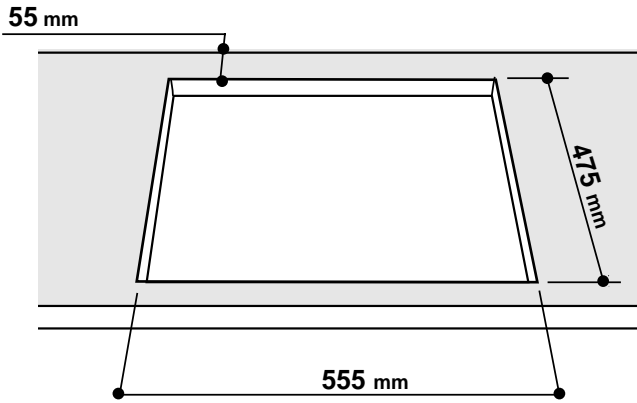
- If the cabinet(s) located next to the cooktop are higher than the cooktop itself, the cabinet(s) must be installed at least 110 mm from the edge cooktop;
- Hoods must be installed in accordance with the instructions contained in the installation manual for the hoods themselves, and no less than 650 mm from the cooktop;
- In the case of the 600 mm cooker hoods, besides following the recommendations in point b), the cabinets should be positioned next to the hood at a height of at least 540 mm from the top since this will make it possible to install the lid and move it correctly. The cabinet should always be installed

at a height from the top which allows easy use of pots and pans on the cooker.

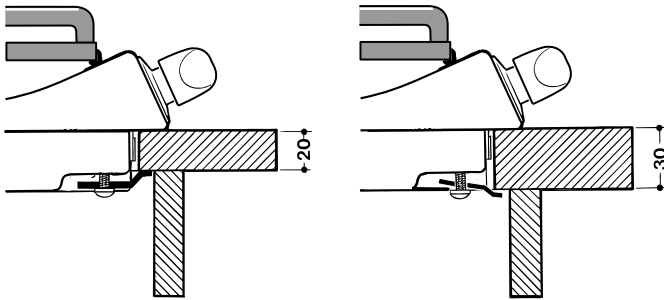
- d) Should the cooktop be installed directly under a cupboard, the latter should be at least 700 mm (millimetres) from the top, as shown in Figure.



- e) The dimensions of the cutout for the appliance must be those indicated in the figure. Clamps are provided to fasten the cooktop to counters measuring from 20 to 40 mm in thickness. To fasten the cooktop securely, it is recommended that all the clamps be used.

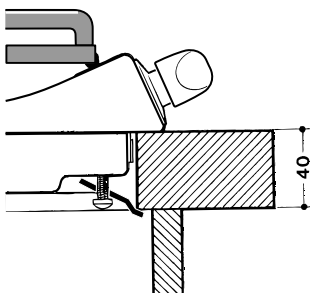


Fastening Clamps - Assembly Diagram

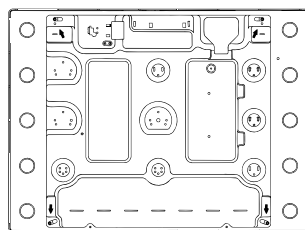


Clamp Position for H=20mm top

Clamp Position for H=30mm top
Front



Clamp Position for H=40mm top

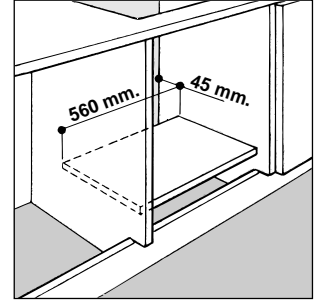
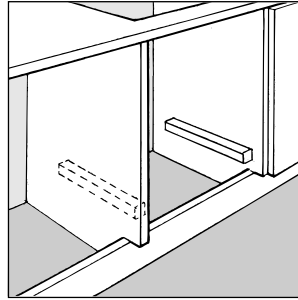


Back

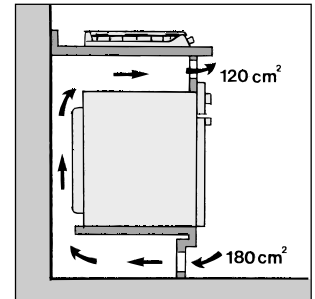
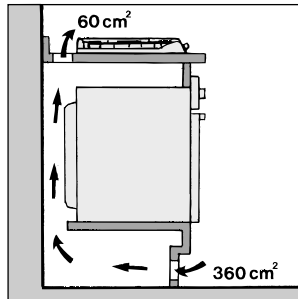
N.B: Use the clamps contained in the "accessory kit."

- f) In the event the cooktop is not installed above a built-in oven, a wood panel must be inserted as insulation. This panel must be placed at least 20 mm from the bottom of the cooktop itself.

Important: When installing the cooktop above a built-in oven, the oven should be placed on two wooden strips; in the case of a joining cabinet surface, remember to leave a space of at least 45 x 560 mm at the back.



When installing the cooktop above a built-in oven without forced ventilation, ensure that there are air inlets and outlets for ventilating the interior of the cabinet adequately.



Gas Connection for Cooktop

The cooktop should be connected to the gas supply by an authorized installer. During installation of this product it is essential to fit an approved gas tap to isolate the supply from the appliance for the convenience of any subsequent removal or servicing. Connection of the appliance to the gas mains or liquid gas tanks must be carried out according to the safety standards currently in force, and only after it is ascertained that it is suitable for the type of gas to be used. If not, follow the instructions indicated in the section entitled, "Adapting the Cooktop for Different Types of Gas". If the cooktop is to be connected to tanks containing liquid gas, use pressure regulators that comply with current safety standards.

Important: To insure that the appliance operates safely, the gas is regulated correctly and your appliance lasts over time, make sure that gas pressure levels comply with the indications given in Table 1, "Nozzle and Burner Specifications".

Gas Connection to Non-flexible Pipe

(copper or steel)

Connection to the gas source must be done in such a way as to not create any stress points at any part of the appliance.

The appliance is fitted with an adjustable, "L" shaped connector and a gasket for the attachment to the gas supply. Should this connector have to be turned, the gasket must be replaced (supplied with the appliance).

The gas feed connector to the appliance is a threaded, male 1/2" connector for round gas pipe.

Gas Connection to Flexible Steel Pipe

The gas feed connector to the appliance is a threaded, male 1/2" connector for round gas pipe. Only use pipes, tubes and gaskets that comply with current safety codes. The maximum length of the flexible pipes must not exceed 2000 mm. Once the connection has been made, ensure that the flexible metal tube does not touch any moving parts and is not crushed.

Check the Seal

Once the appliance has been installed, make sure all the connections are properly sealed, using a soapy water solution. Never use a flame.

Electrical Connection

The cooktops fitted with a tripolar electrical supply cord are designed to be used with alternating current according to the indications on the rating plate located under the cooktop. The earthing wire can be identified by its yellow-green colour. In the case of installation over a built-in electric oven, the electrical connections for the cooktop and oven should be independent, not only for safety purposes, but also to facilitate removal of one or both in the future.

Electrical Connection for Gas Cooktop

Fit the supply cord with a standard plug for the demand rate indicated on the rating plate or connect it directly to the electrical mains. In the latter case, a single pole switch must be placed between the appliance and the mains, with a minimum opening between the contacts of 3 mm in compliance with current safety codes (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The power supply cord must be positioned so that it does not reach a temperature in excess of 50°C above room temperature at any point.


Before making the actual connection, make sure that:

- The fuse and electrical system can withstand the load required by the appliance;
- That the electrical supply system is equipped with an efficient earth hook-up according to the norms and regulations prescribed by law;
- That the plug or switch is easily accessible.

Important: the wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green & Yellow	- Earth
Blue	- Neutral
Brown	- Live

As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

Connect the Green & Yellow wire to the terminal marked "E" or  or coloured Green or Green & Yellow.

Connect the Brown wire to the terminal marked "L" or coloured Red.

Connect the Blue wire to the terminal marked "N" or coloured Black.

Adapting the Cooktop for Different Types of Gas

To adapt the cooktop to a different type of gas than that for which it was designed, (see the sticker under the hob or on the packaging), the burner nozzles must be changed, as follows:

- Remove the pan supports and slide the burners out of the cooktop.
- Unscrew the nozzles using a 7mm socket wrench and replace them with those for the new type of gas. (See table 1, "Burner and Nozzle Specifications").
- Reassemble the parts following the instructions in reverse order.
- On completing the operation, replace the old rating label with the one showing the new type of gas; the sticker is available from our Service Centres.

If the gas pressure is different than that prescribed, a pressure regulator must be installed at the source, in compliance with national standards governing the use of piped gas regulators.

Regulation of Air Supply to the Burner

The burners do not need a primary air regulator.

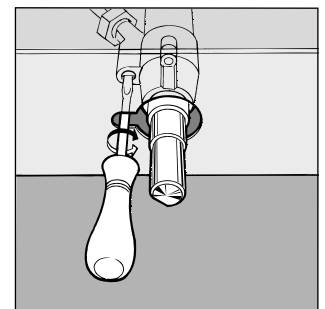
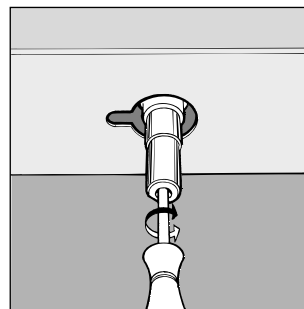
Minimum Regulation

- Turn the gas valve to minimum.
- Remove the knob and turn the regulator screw (positioned either on the side of the top or inside the shaft) clockwise until the flame becomes small but regular.

N.B.: In the case of liquid gas, the regulation screw must be fully screwed in (clockwise).

- Make sure that, when the knob is turned rapidly high to low, the flame does not go out.
- In the event of a malfunction on appliances with the security device (thermocouple) when the gas supply is set at minimum, increase the minimum supply levels using the regulator screw.

Once the adjustment has been made, apply sealing wax, or a suitable substitute, to the old seals on the by-pass.



Characteristic of the burners and nozzles

Table 1

Burner	Diameter (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*)		Liquid Gas				Natural Gas	
		Nomin.	Ridot.	By-Pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
						***	**		
Reduced Fast (RR)	100	2,60	0,70	41	80	189	186	110	248
Semi Fast (S)	75	1,90	0,40	30	70	138	136	106	181
Auxiliary (A)	55	1,00	0,40	30	50	73	71	79	95
Triple Crown (TC)	130	3,60	1,30	57	94	262	257	137	343
Ultrarapid (UR)	100	3,40	0,70	41	91	240	236	123	314
Supply Pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* At 15°C and 1013 mbar-dry gas

** Propane P.C.S. = 50.37 MJ/kg.

*** Butane P.C.S. = 49.47 MJ/kg.

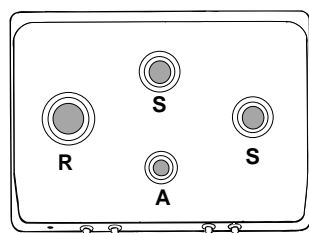
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³



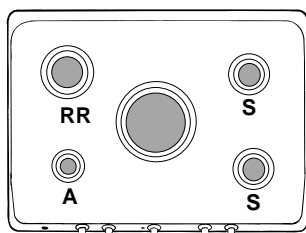
This appliance complies with the following European Economic Community directives:

- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 90/396/EEC of 29/06/90 (Gas) and subsequent modifications;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.
- 2002/96/EEC

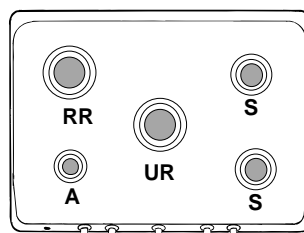
The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.



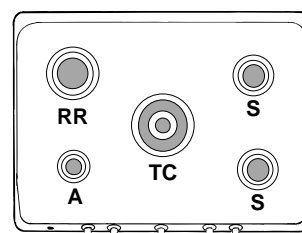
P 740 AS



P 741 AS



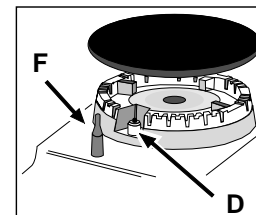
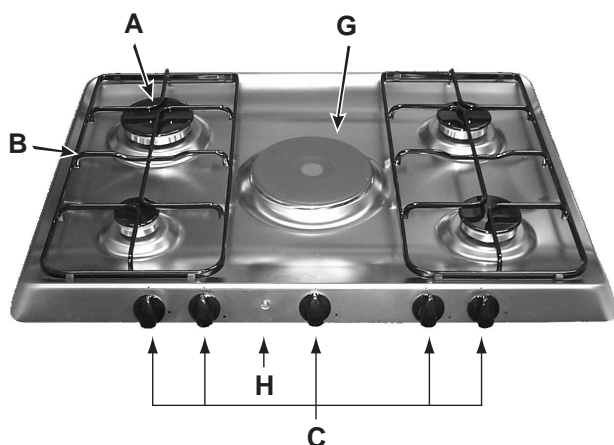
P 750 AS



P 750 AST

Merci d'avoir choisi un produit Indesit, fiable et facile à utiliser. Pour mieux le connaître et l'utiliser le plus longtemps possible, nous vous conseillons de lire attentivement ce livret. Merci.

Vu de près



- A. **Brûleurs gaz**
- B. **Grilles support de casseroles**
- C. **Manettes de commande des brûleurs gaz ou des plaque électriques**
- D. **Bougie d'allumage des brûleurs gaz** (présente uniquement sur certains modèles)
- E. **Bouton d'allumage des brûleurs gaz** (présent uniquement sur certains modèles)
- F. **Dispositif de sécurité** (n'existe que sur certains modèles) - Intervient en cas d'extinction accidentelle de la flamme (débordement de liquides, courants d'air, ...) en interrompant automatiquement l'arrivée de gaz.
- G. **Plaque électriques** (présent uniquement sur certains modèles)
- H. **Voyant de fonctionnement des plaque électriques** (présent uniquement sur certains modèles)

Comment l'utiliser

Sur chaque manette il y a indication de la position du brûleur gaz correspondant ou de la plaque électrique (quand il y en a une).

Brûleurs gaz


Ils ont des dimensions et des puissances différentes. Choisissez-en un en fonction du diamètre de la casserole utilisée.

Pour le réglage du brûleur choisi, servez-vous de la manette correspondante, comme suit:

- Eteint
- 1 Maximum
- 0 Minimum

Pour allumer un brûleur, approchez une flamme ou un allume-gaz, appuyez à fond sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position: puissance maximum.

Pour les modèles équipés de dispositif de sécurité "F", appuyez sur la manette pendant 6 secondes environ jusqu'à ce que le dispositif gardant automatiquement la flamme allumée se réchauffe.

Pour les modèles équipés de bougie d'allumage "D", allumez le brûleur choisi en appuyant d'abord sur le bouton d'allumage "E", portant le symbole  puis appuyez à fond sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position: puissance maximum.

Certains modèles sont équipés d'un allumage intégré à l'intérieur de la manette, dans ce cas, il y a une bougie d'allumage "D" mais pas de bouton "E".

Pour allumer le brûleur choisi, appuyez d'abord à fond sur la manette correspondante et tournez-la ensuite dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position puissance maximum, continuez à appuyer jusqu'à ce qu'il y ait allumage.

Conseil: en cas d'extinction accidentelle de la flamme du brûleur, fermez la manette de commande et ne tentez de rallumer qu'au bout d'une minute au moins.

Pour éteindre le brûleur tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son point d'arrêt (correspondant au symbole "•").

Plaque électriques (uniquement sur certains modèles)

Elles peuvent avoir: "normales" ou "rapides", ces dernières se distinguent des autres par la pastille rouge qu'elles ont au centre.

Pour leur réglage, tournez la manette correspondante dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire, 6 positions sont possibles:

- 0 Eteint
- 1 Puissance minimum
- 2÷5 Puissances intermédiaires
- 6 Puissance maximum

Le chapitre "Conseils d'utilisation pratiques" vous indique les correspondances entre les positions indiquées sur les manettes et une bonne utilisation des plaques.

Toute position de la manette autre que la position "éteint" entraîne l'allumage du voyant de fonctionnement "H".

Comment le garder en forme

Avant toute opération, coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Pour prolonger la durée de vie de votre table nettoyez-la fréquemment, en n'oubliant pas que:

- **pour le nettoyage, ne pas utiliser d'appareils à vapeur**
- les parties émaillées et le couvercle en verre, quand il y en a, doivent être lavés à l'eau tiède en évitant toute utilisation de poudres abrasives ou de produits corrosifs qui pourraient les endommager;
- les pièces amovibles des brûleurs doivent être lavées souvent avec de l'eau chaude et du détergent en veillant à éliminer toute incrustation possible;
- pour les tables équipées d'un dispositif d'allumage automatique, procédez à un nettoyage fréquent de la partie terminale des dispositifs d'allumage électronique instantané en vérifiant que les orifices de sortie du gaz ne soient pas bouchés;

- nettoyez les plaques électriques avec un chiffon humide et graissez-les avec un peu d'huile quand elles sont encore tièdes;
- des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau fortement calcaire ou de détergents agressifs (contenant du phosphore). Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Il vaut également mieux essuyer aussitôt tout débordement d'eau.

Graissage des robinets

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.

N.B.: Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

Conseils d'utilisation

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour obtenir un maximum de rendement, n'oubliez pas de:

- utiliser des casseroles appropriées pour chaque brûleur (voir tableau), vous éviterez ainsi que les flammes ne dépassent du fond des casseroles.
- utiliser toujours des casseroles à fond plat et avec couvercle.
- au moment de l'ébullition, tourner la manette jusqu'à la position minimum.

Brûleur	∅ Diamètre Récipients(cm)
Rapide Réduit (RR)	24 - 26
Semi-Rapide (S)	16 - 20
Auxiliaire (A)	10 - 14
Triple Couronne (TC)	24 - 26
Ultra-Rapide (UR)	24 - 26

Conseils pratiques pour l'utilisation des plaques électriques

Afin d'éviter toute déperdition de chaleur et d'endommager la plaque, utilisez des casseroles à fond plat et d'un diamètre au moins égal à celui de la plaque.

Position	Plaque normale ou rapide
0	Eteint
1	Cuisson de légumes verts, poissons
2	Cuisson de pommes de terre (à la vapeur) soupes, pois chiches, haricots
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone
4	Rôtir (moyen)
5	Rôtir (fort)
6	Rissoler ou rejoindre l'ébullition en peu de temps

Avant d'utiliser vos plaques de cuisson pour la première fois, faites-les chauffer pendant 4 minutes à leur température maximum sans casserole. Au cours de cette phase initiale, le revêtement protecteur durcit et atteint sa résistance maximum.

Quelque chose ne va pas?

Il peut arriver que la table ne fonctionne pas ou ne fonctionne pas très bien. Avant d'appeler le service après-vente, voyons ensemble que faire.

Vérifiez avant tout qu'il n'y ait pas de coupure de gaz ou de courant, et que les robinets du gaz en amont de la table soient bien ouverts.

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

Avez-vous contrôlé si:

- les orifices de sortie du gaz ne sont pas par hasard bouchés.
- les pièces amovibles composant le brûleur sont bien montées correctement.
- il y a des courants d'air dans les environs de la table.

La flamme ne reste pas allumée dans les versions avec dispositif de sécurité.

Avez-vous contrôlé si:

- vous avez bien appuyé à fond sur la manette.
- vous avez bien appuyé à fond sur la manette pendant un laps de temps suffisant pour permettre au dispositif de sécurité d'être branché.
- les orifices de sortie du gaz situés en face du dispositif de sécurité ne sont pas par hasard bouchés.

Le brûleur s'éteint quand il est réglé sur la position de minimum.

Avez-vous contrôlé si:

- les orifices de sortie du gaz ne sont pas par hasard bouchés.
- il y a des courants d'air dans les environs de la table.
- Le minimum n'a pas été correctement réglé (Voir paragraphe "Réglage minimum").

Les casseroles sont instables.

Avez-vous contrôlé si:

- Le fond de la casserole est parfaitement plat.
- la casserole est bien placée au centre du brûleur ou de la plaque électrique.
- Les grilles n'ont pas par hasard été inverties.

Si, malgré tous ces contrôles, votre table ne fonctionne toujours pas et l'inconvénient persiste, appelez le Service Après-vente Merloni Elettrodomestici le plus proche en précisant:

- le type de panne.

- le sigle du modèle (Mod. ...) indiqué dans le certificat de garantie.

Ne faites jamais appel à des techniciens non agréés et refusez toujours l'installation de pièces détachées non originales...

La sécurité, une bonne habitude

Pour garantir l'efficacité et la sécurité de ce produit:

- **adressez-vous exclusivement aux Centres d'assistance technique agréés**
- **demandez toujours l'utilisation de pièces détachées originales.**

- Ce livret concerne une table de cuisson à encastrer classe 3.
- Cet appareil a été conçu pour un usage non professionnel, à domicile, ses caractéristiques ne peuvent être modifiées.
- Les instructions fournies ne sont applicables qu'aux pays dont les symboles sont reportés dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation.
- La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que si ce dernier a été correctement raccordé à une installation de mise à la terre efficace conforme aux normes de sécurité..

Ce dernier pouvant représenter un danger, évitez que des enfants ou des incapables aient accès:

- aux commandes et à l'appareil en général;
- aux emballages (sachets, polystyrène, clous etc.);
- à l'appareil, pendant et tout de suite après son fonctionnement, à cause de la surchauffe;
- à l'appareil inutilisé dans ce cas il faut rendre inoffensives les parties pouvant s'avérer dangereuses).

Evitez:

- de toucher l'appareil avec des parties du corps humides;
- de l'utiliser pieds nus;
- de tirer sur l'appareil ou sur le cordon d'alimentation pour le débrancher de la prise de courant;
- toute opération inappropriée ou dangereuse;
- de boucher les fentes d'aération ou de déperdition de la chaleur;
- que le cordon d'alimentation de petits électroménagers touchent à des parties chaudes de l'appareil;

- l'exposition aux agents atmosphériques (pluie, soleil);
- d'utiliser des liquides inflammables à proximité;
- d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et/ou des rallonges;
- de laisser les plaques électriques allumées sans casserole dessus;
- de fermer le couvercle en verre (quand il y en a un) quand les brûleurs à gaz ou les plaques électriques sont encore chauds;
- toute tentative d'installation ou de réparation sans l'intervention de personnel qualifié.

Faites toujours appel à des techniciens qualifiés dans les cas suivants:

- installation (conforme aux instructions du fabricant);
- quand vous avez des doutes sur son fonctionnement;
- remplacement de la prise en cas d'incompatibilité avec la fiche de l'appareil.

Faites appel aux centres de service après-vente agréés par le fabricant dans les cas suivants:

- en cas de doute sur le bon état de l'appareil lors de son déballage;
- endommagement ou remplacement du cordon d'alimentation;
- en cas de panne ou de mauvais fonctionnement, exigez des pièces détachées originales..

Effectuez les opérations suivantes:

- évitez toute opération autre que la cuisson;

- vérifiez le bon état de l'appareil lors de son déballage;
- débranchez l'appareil de la prise de courant en cas de mauvais fonctionnement et avant toute opération de nettoyage ou d'entretien;
- quand il est inutilisé, débranchez-le de la prise et fermez le robinet du gaz (s'il y en a un de prévu);

- veillez à ce que les manettes soient toujours sur la position "•"/"o" quand l'appareil est inutilisé;
- coupez le cordon d'alimentation après l'avoir débranché de la prise quand vous décidez de ne plus utiliser votre appareil.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dûs à: une mauvaise installation, à des usages impropres, incorrects et déraisonnables.

Installation des tables à encastrer

Les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié pour lui permettre d'effectuer correctement les opérations d'installation, de réglage et d'entretien technique conformément aux normes en vigueur.

Important: avant toute opération de réglage, d'entretien etc, débrancher la table de cuisson.

Les appareils réglés en usine pour (voir la plaquette d'immatriculation et la plaquette prédisposition gaz de l'appareil):

- gaz Naturel Catégorie I12E+3+ pour la France;
- gaz Naturel Catégorie I12E+3+ pour la Belgique;
- gaz Naturel Catégorie I2E pour le Luxembourg;
- gaz Naturel Catégorie I2L pour la Hollande.

Un ultérieur réglage n'est donc pas nécessaire.

Conditions réglementaires d'installation (Pour la France)

Le raccordement gaz devra être fait par un technicien qui assurera la bonne alimentation en gaz et le meilleur réglage de la combustion des brûleurs. Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et primordiales pour que votre table de cuisson vous rende le meilleur service. L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- Arrêté du 2 août 1977. Règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydro-carbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- Norme DTU P45-204. Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1-installations de gaz - Avril 1982 + additif n°1 Juillet 1984).
- Règlement sanitaire départemental.

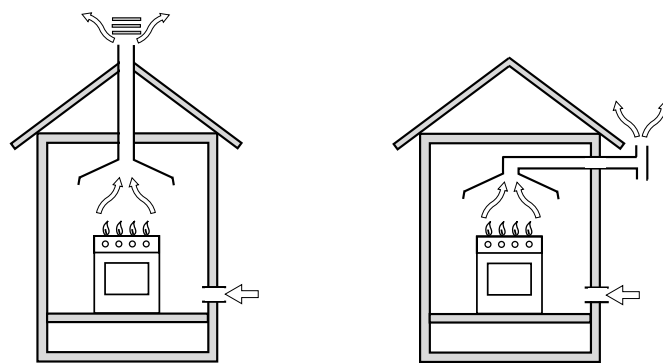
Positionnement

Cet appareil peut être installé et fonctionner seulement dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les prescriptions des Normes:

- Pour la France selon les Normes Nationales en vigueur.
- Pour la Belgique NBN D51-003 et NBN D51-001 en vigueur.
- Pour le Luxembourg selon les Normes Nationales en vigueur.
- Pour la Hollande NEN-1078 en vigueur.

Il faut observer les conditions suivantes:

- a) La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'externe des fumées de combustion, réalisé au moyen d'une hotte ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès que l'on allume l'appareil.



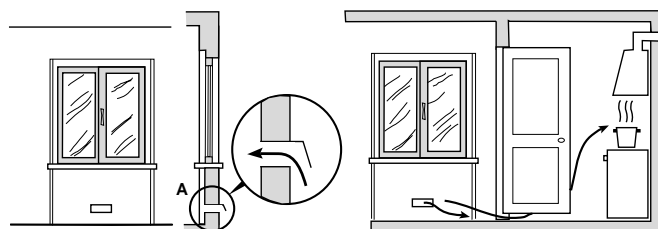
En cas de cheminée ou conduit de fumée ramifié Directement à l'externe (réservé aux appareils de cuisson)

- b) La pièce doit être équipée d'un système permettant l'apport d'air indispensable à une bonne combustion. La quantité d'air comburant ne doit pas être inférieure à 2 m³/h par kW de puissance installée. Le système peut être du type prélevant directement l'air de l'extérieur de l'immeuble au moyen d'un conduit devant avoir au moins 100 cm² de section utile et ne risquant pas d'être accidentellement bouché. Pour les tables de cuisson dépourvues de dispositif de sécurité en cas d'extinction de la flamme, il faut prévoir des ouvertures d'aération agrandies de 100%, le minimum prévu est de toute manière de 200 cm² (Fig. A). Ou bien du type prélevant indirectement l'air de locaux adjacents équipés d'un conduit d'aération vers l'extérieur comme sus indiqué et qui ne soient pas des parties communes de l'immeuble, des pièces à risque d'incendie ou des chambres à coucher (Fig. B).

Détail A

Local adjacent

Local à ventiler



Exemples d'ouverture de ventilation pour l'air comburant

Fig. A

Agrandissement de la fessure entre la porte et le sol

Fig. B

- c) En cas d'utilisation intensive et prolongée de l'appareil, une aération supplémentaire pourrait être nécessaire; dans ce cas, ouvrez une fenêtre ou augmentez la puissance de l'aspiration mécanique si vous disposez d'une hotte.

d) (Pour la France et la Belgique)

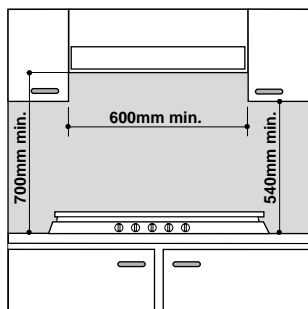
Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent vers le bas. Les locaux qui contiennent donc des bidons de GPL doivent prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation par le bas, des fuites éventuelles de gaz. Les bidons de GPL, qu'ils soient vides ou partiellement pleins, ne devront donc pas être installés ou déposés dans des locaux qui se trouvent au dessous du niveau du sol (caves etc.).

Il est opportun de tenir dans le local, uniquement le bidon que vous êtes en train d'utiliser, placé de façon à ne pas être sujet à l'action directe des sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) pouvant lui faire atteindre des températures dépassant 50°C.

Installation des tables à encastrer

Possibilité d'installation côte à côte avec des meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de travail. La paroi en contact avec la paroi postérieure de la cuisinière doit être réalisée en matériel non inflammable. Pendant le fonctionnement, la paroi postérieure de la cuisinière peut atteindre une température de 50°C supérieure à celle ambiante. Il faut observer les précautions suivantes pour une installation correcte des tables de cuisson:

- a) Les meubles adjacents ayant une hauteur dépassant celle du plan de travail, doivent être situés à au moins 110 mm du bord du plan.
- b) Les hottes doivent être installées conformément aux indications fournies par les notices d'instructions de ces dernières et en tous cas, à au moins 650 mm de distance.
- c) En cas de hottes ayant une largeur de 600 mm; outre à respecter ce qui est spécifié au point b), il faut positionner les meubles adjacents à la hotte au moins à 540 mm. de hauteur du top, de manière à permettre l'éventuelle installation du couvercle et sa correcte manoeuvrabilité; mais de toutes façons il faut les installer à une distance du top qui permette l'usage des casseroles sur la cuisinière.
- d) Si la table est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 700 mm (millimètres) de distance du plan comme indiqué figure.



- e) La niche pratiquée dans le meuble devra avoir les dimensions indiquées figure. Des crochets de fixation sont prévus pour fixer le plan sur des dessus de meuble de 20 à 40 mm d'épaisseur. Il est conseillé d'utiliser tous les crochets fournis pour obtenir une bonne fixation de la table.

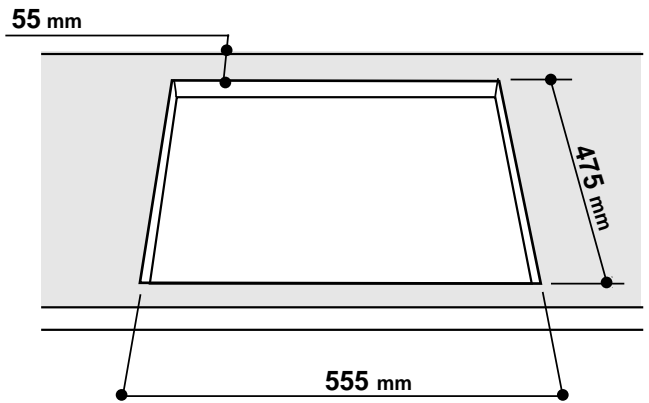
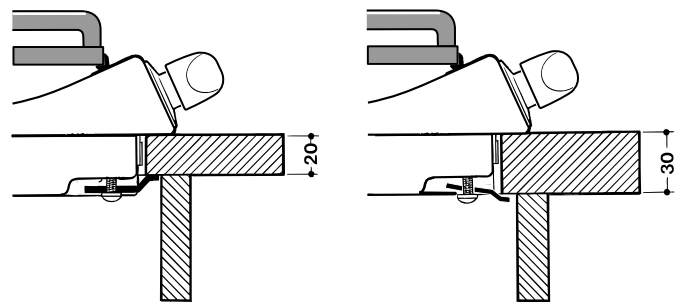
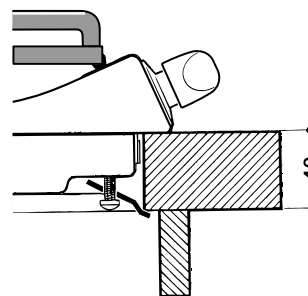


Schéma de fixation des crochets

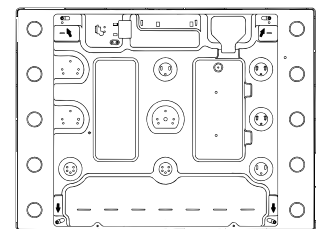


Position crochet pour top H=20mm

Position crochet pour top H=30mm
Devant



Position crochet pour top H=40mm

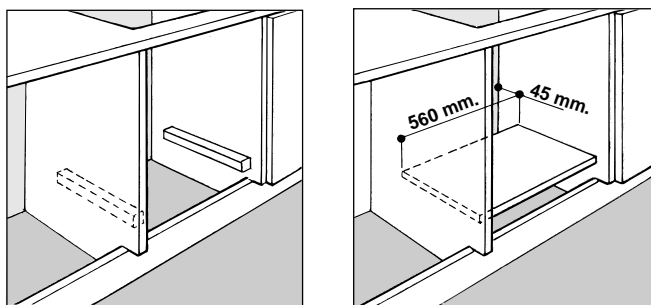


Derrière

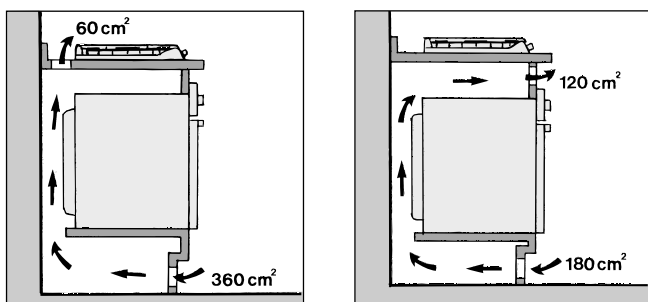
N.B: Utilisez les crochets inclus dans le "sachet accessoires"

- f) Si la table de cuisson n'est pas installée au-dessus d'un four encastré, il faut intercaler un panneau en bois servant d'isolation. Ce dernier doit être installé à au moins 20 mm. de distance du bas de la table.

Note: si la table de cuisson est installée au dessus d'un four encastré, il vaut mieux installer le four de façon à ce qu'il repose sur deux cales en bois; si le plan d'appui est un plan continu, ce dernier doit avoir à l'arrière une ouverture d'au moins 45x560 mm.



En cas d'installation au dessus d'un four encastré sans refroidissement à ventilation forcée, il faut prévoir des prises d'air d'entrée et de sortie pour avoir une bonne aération à l'intérieur du meuble. Les figures ci dessous illustrent des possibilités de montage.



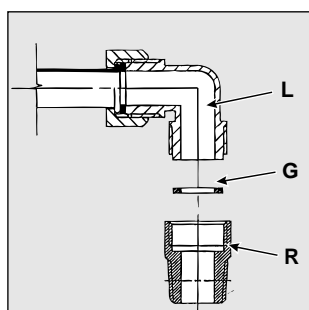
Raccordement gaz (Pour la France)

Raccorder l'appareil à la bouteille ou à la canalisation du gaz conformément aux normes en vigueur, uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Dans le cas contraire, effectuer les opérations décrites au paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Pour l'alimentation en gaz liquide, utiliser des régulateurs de pression conformes aux Normes en vigueur.

Important: pour un fonctionnement en toute sécurité, pour l'emploi correct de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifier si la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

Raccordement gaz

(Pour la Belgique - Le Luxembourg - la Hollande)



Raccorder l'appareil à la canalisation du gaz conformément aux normes en vigueur (pour la Belgique NBN D04-002) uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Dans le cas contraire, (pour la Belgique) effectuer les opérations décrites au paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Pour l'alimentation en gaz liqui-

de, utiliser des régulateurs de pression conformes aux Normes en vigueur. Pour relier l'appareil à la canalisation du gaz Naturel, I2E+3+ pour la Belgique, I2E pour la Luxembourg et I2L pour la Hollande, il faut avant tout installer le raccord "R" (fourni comme accessoire) avec son étanchéité "G" sur le raccord en forme de "L" situé sur le tuyau de raccordement gaz (voir figure). Le raccord est fourni de filetage conique mâle avec pas 1/2 gaz.

Le raccordement doit être réalisé au moyen:

- ou d'un tuyau rigide (pour la Belgique selon les Normes NBN D51-003
- ou d'un tuyau flexible en acier inox, sans interruption, et équipé de raccords filetés.

En amont de l'appareil il faut installer un robinet d'arrêt de gaz (pour la Belgique marqué A.G.B); il devra être installé de manière à pouvoir facilement le manoeuvrer. Pour le Luxembourg et la Hollande selon les Normes Nationales en vigueur.

Raccordement du tube rigide (cuivre ou acier)

Le raccordement à la canalisation du gaz doit être effectué de façon à ne provoquer aucune contrainte à l'appareil. La rampe d'alimentation de l'appareil est munie d'un raccord en "L" orientable avec joint d'étanchéité. S'il est nécessaire de faire tourner le raccord, il faut impérativement remplacer le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil). Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté G 1/2 taraud cylindrique.

Raccordement du tuyau flexible en acier

Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté G 1/2 taraud cylindrique. Utiliser exclusivement des tuyaux et des joints d'étanchéité conformes à la norme en vigueur. La mise en service de ces tuyaux doit être effectuée de façon à ce que leur longueur ne dépasse pas 2000 mm, en extension maximum. Après avoir effectué le branchement, veillez à ce que le tuyau métallique flexible ne soit pas écrasé ni placé contre des parties mobiles.

Contrôle étanchéité

Une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse et jamais une flamme.

Branchement électrique

Les tables équipées de cordon d'alimentation tripolaire sont prévues pour fonctionnement par courant alternatif, avec tension et fréquence d'alimentation figurant sur la plaquette des caractéristiques (située sous la table de cuisson) Le conducteur de terre du cordon se distingue par sa couleur jaune-vert. Pour l'installation au dessus d'un four encastré, le branchement électrique de la table et celui du four doivent être faits séparément et pour des raisons de sécurité et pour simplifier l'extraction du four s'il y a lieu.

Branchement du cordon d'alimentation à la ligne électrique

Monter sur le cordon une fiche normalisée pour la charge figurant sur la plaquette des caractéristiques; en cas de branchement direct sur la ligne électrique, intercaler entre l'appareil et l'installation électrique un interrupteur omnipolaire, avec ouverture minimum de 3 mm entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux

normes en vigueur (le fil de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le cordon d'alimentation doit être placé de façon à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température dépassant la température ambiante de plus de 50°C. Avant de procéder au branchement, assurez-vous que:

- le plomb réducteur et l'installation de l'appartement puissent supporter la charge de l'appareil (voir plaquette des caractéristiques);
- l'installation électrique soit bien équipée d'une mise à la terre efficace dans le respect des normes et des dispositions prévues par la loi;
- la prise ou l'interrupteur omnipolaire puissent être aisément atteints après installation.

N.B.: n'utiliser ni réducteurs, ni adaptateurs, ni dérivations car ils pourraient provoquer des surchauffes ou des brûlures.

Adaptation aux différents types de gaz

(Pour la France et la Belgique)

Pour adapter la table à un type de gaz différent de celui pour lequel elle a été conçue (indiqué sur la plaquette fixée sous la table ou sur l'emballage) remplacer les injecteurs de tous les brûleurs et, pour ce faire, procéder comme suit:

- enlever les grilles de la table de cuisson et sortir les brûleurs de leur logement;
- dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm. et les remplacer par les injecteurs appropriés au nouveau type de gaz (cf. tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs").
- remonter les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.
- en fin d'opération, remplacez l'ancienne étiquette de calibrage par la nouvelle, correspondant au nouveau gaz utilisé, que vous trouverez dans nos centres de Service Après-vente.

Uniquement pour la Belgique:

- en fin d'opération, remplacez l'ancienne étiquette de réglage par celle correspondant au nouveau gaz utilisé qui se trouve dans le sachet des injecteurs fournis avec le produit.

Si la pression du gaz utilisé est différente (ou variable) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la canalisation d'arrivée, un régulateur de pression approprié conforme aux normes sur les régulateurs de gaz canalisés en vigueur dans le pays.

Réglage de l'air primaire des brûleurs

(Pour la France et la Belgique)

Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

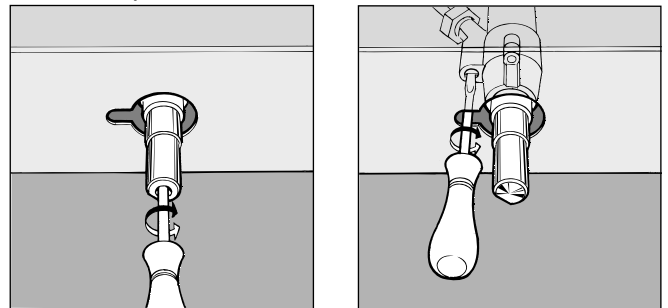
Réglage des minima (Pour la France et la Belgique)

- Placer le robinet sur la position minimum;
- enlever la manette du brûleur correspondant et agir sur la vis de réglage située à l'intérieur ou bien à côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme régulière.

N.B.: en cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.

- vérifier si, en tournant rapidement la manette du maximum au minimum les brûleurs ne s'éteignent pas.
- Sur les appareils équipés de dispositif de sécurité (thermocouple), si le dispositif ne fonctionne pas lorsque les brûleurs sont au minimum, augmenter le débit des minima en agissant sur la vis de réglage.

Après avoir effectué le réglage, remettez en place cachets situés sur le by-pass avec de la cire à cacheter ou tout matériel équivalent.



Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1 (Pour la France et la Belgique)

Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Gaz liquidés				Gaz naturel		
				By-pass 1/100 (mm)	Injecteur 1/100 (mm)	Débit* (g/h)		Injecteur 1/100 (mm)	Débit* (l/h)	
						Nomin.	Rédu.		Butane	Propane
Rapide Réduit (RR)	100	2,60	0,70	41	80	189	186	110	248	288
Semi Rapide (S)	75	1,90	0,40	30	70	138	136	106	181	218
Auxiliaire (A)	55	1,00	0,40	30	50	73	71	79	95	111
Triple Couronne (TC)	130	3,60	1,30	57	94	262	257	137	343	399
Ultra-Rapide (UR)	100	3,40	0,70	41	91	240	236	123	314	365
Pressions d'alimentation (Pour la France)	Nominale (mbar)					28-30	37		20	25
	Minimum (mbar)					20	25		17	20
	Maximum (mbar)					35	45		25	30
Pressions d'alimentation (Pour la Belgique)	Nominale (mbar)					28-30	37		20	25
	Minimum (mbar)					20	25		15	15
	Maximum (mbar)					35	45		25	30

Pour la Luxembourg

Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Cat. I2E (1)		
				Gaz Naturels		
				Injecteur 1/100 (mm)	Débit* (l/h)	
		Nom	Réd		G20	
Rapide Réduit (RR)	100	2,60	0,70	110	248	
Semi Rapide (S)	75	1,90	0,40	106	181	
Auxiliaire (A)	55	1,00	0,40	79	95	
Triple Couronne (TC)	130	3,60	1,30	137	343	
Ultra-Rapide (UR)	100	3,40	0,70	123	314	
Pression de alimentation	Nominale (mbar)					20
	Minimum (mbar)					17
	Maximum (mbar)					25

Pour la Hollande

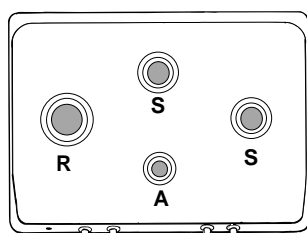
Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s. *)		Gaz Naturels	
		Nominal	Réduit	Injecteur 1/100 (mm)	Débit* (l/h) G 25
Rapide Réduit (RR)	100	2,60	0,70	110	288
Semi Rapide (S)	75	1,90	0,40	106	218
Auxiliaire (A)	55	1,00	0,40	79	111
Triple Couronne (TC)	130	3,60	1,30	137	399
Ultra-Rapide (UR)	100	3,40	0,70	123	365
Pression de alimentation	Nominale (mbar)				25
	Minimum (mbar)				20
	Maximum (mbar)				30

* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec
 Propane P.C.S. = 50,37 MJ/kg
 Butane P.C.S. = 49,47 MJ/kg
 Naturele G20 P.C.S. = 37,78 MJ/m³
 Naturele G25 P.C.S. = 32,49 MJ/m³

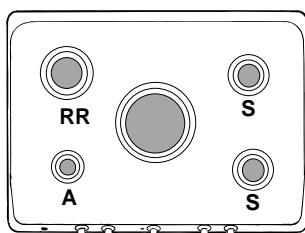
Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:

- 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives;
- 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives;
- 90/396/CEE du 29/06/90 (Gaz) et modifications successives;
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.

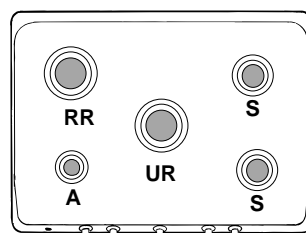
(1) Voir la plaquette d'immatriculation de l'appareil.



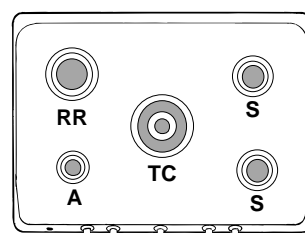
P 740 AS



P 741 AS



P 750 AS



P 750 AST

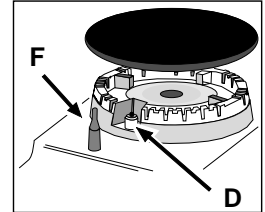
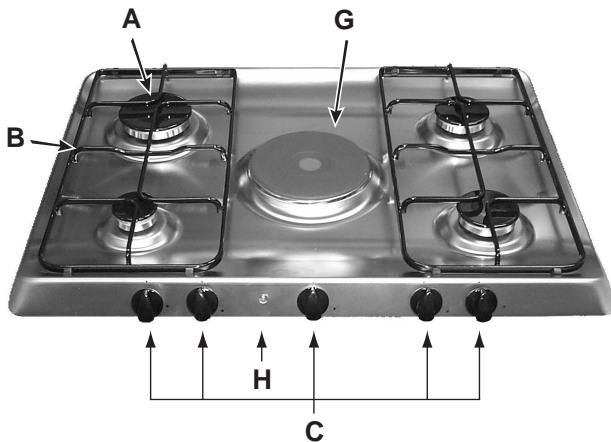


La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Wij danken u dat u een Indesit product heeft gekozen, veilig en gemakkelijk in het gebruik. Om het fornuis te leren kennen moet het langdurig en zo goed mogelijk gebruikt worden. Wij raden u aan deze gebruiksaanwijzing te lezen. Dank u.

Van dichtbij gezien



- A. **Gasbranders**
- B. **Roosters voor de pannen**
- C. **Bedieningsknoppen van de gasbranders of elektrische kookplaten**
- D. **Ontsteking gasbranders** (slechts op enkele modellen aanwezig)
- E. **Knop ontsteking gasbranders** (slechts op enkele modellen aanwezig)
- F. **Veiligheidsmechanisme** (slechts op enkele modellen aanwezig) - Dit treedt in werking als de vlam per ongeluk is uitgegaan (overkoken, tocht enz.) door de gastoevoer van de brander te blokkeren
- G. **Electrische kookplaten** (slechts op enkele modellen aanwezig)
- H. **Controlelampje kookplaten** (slechts op enkele modellen aanwezig)

Hoe het fornuis te gebruiken

Op iedere knop is de positie van de betreffende gasbrander of elektrische kookplaat (indien aanwezig) aangegeven.

Gasbranders

Deze verschillen in afmeting en sterkte. Kies de brander die het beste past bij de doorsnede van de pan die u gaat gebruiken.

De bedieningsknop werkt als volgt:

- Uit
- ☞ Maximum
- ☞ Minimum

Voor het aansteken van één van de gasbranders houdt u er een vlammetje bij of een gasaansteker, drukt u de knop in en draait u hem tegen de klok in tot aan de positie van maximum sterkte.

Bij de modellen met veiligheidsmechanisme "F" is het noodzakelijk de knop voor ongeveer 6 seconden ingedrukt te houden totdat het veiligheidsmechanisme dat **Bij de modellen met ontsteking "D": voor het aansteken van de gekozen gasbrander drukt u eerst op het knopje van de ontsteking "E" met het symbool ☆, vervolgens drukt en draait u de betreffende bedieningsknop tegen de klok in tot aan de positie van maximum sterkte.**

Enkele modellen zijn voorzien van ontsteking in de bedieningsknoppen zelf; in dit geval is er de ontsteking "D" maar ontbreekt het knopje "E".

Voor het aansteken van de gekozen gasbrander drukt u de betreffende knop in, u draait hem tegen de klok in tot aan de positie van maximum sterkte en u houdt hem ingedrukt totdat hij aan gaat.

Belangrijk: in het geval dat een gasvlam per ongeluk uit gaat, draait u de knop op uit en wacht u tenminste een minuut voordat u hem weer aansteekt.

Voor het uitdoven van de gasbrander moet u de knop met de klok mee draaien totdat hij niet verder kan (correspondeert met symbool "•").

Electrische kookplaten (slechts op enkele modellen aanwezig)

Deze verschillen in : "normale" of "snelle"; deze laatsten herkent u aan een rood teken in het midden.

Voor het regelen van de sterkte draait u de betreffende knop met de klok mee of tegen de klok in op 6 verschillende posities:

- 0 Uit
- 1 Minimum sterkte
- 2÷5 Middelsterkten
- 6 Maximum sterkte

In het hoofdstuk "Practische raadgevingen voor het gebruik" zijn de verhoudingen tussen de posities van de knoppen en het gebruik van de kookplaten aangegeven. Het controlelampje "H" gaat aan bij iedere positie van de knop behalve de "uit"-positie.

Het onderhoud

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u overgaat tot reinigen of onderhoud.

Voor lange duurzaamheid van uw fornuis is het belangrijk dat dit regelmatig wordt schoongemaakt.

Onthoud het volgende:

- **Gebruik voor het reinigen geen stoomapparaat.**
- de geëmailleerde delen en de glazen dekplaat, indien aanwezig, worden gewassen met lauw water; gebruik geen schuurmiddelen of bijtende middelen die het kunnen beschadigen;
- de losse delen van de gasbranders moeten vaak in een lauw sop worden gewassen; verwijder eventueel aangekoekte resten.
- bij de kookvlakken met automatische ontsteking moet het uiteinde van de elektronische ontstekingsmechanismen vaak zorgvuldig worden schoongemaakt. Controleer dat de gaten voor de gastoevoer niet verstopt zijn;

- de elektrische kookplaten worden met een vochtige doek schoongemaakt waarna ze met een beetje olie worden ingewreven als ze nog lauw zijn;
- roestvrij staal, als het lang in contact is met kalkhoudend water of sterke wasmiddelen (fosforhoudend), kan vlekken vertonen. Spoel met ruim water en droog na het reinigen. Verwijder altijd gemorst water.

Het smeren van de kranen

Met verloop van tijd kan een kraan stroef worden of vast blijven zitten; in dat geval is het noodzakelijk de kraan te vervangen.

N.B.: Dit moet worden uitgevoerd door een door de fabrikant bevoegde installateur.

Raadgevingen voor het gebruik

Practische raadgevingen voor het gebruik van de gasbranders

Onthoud het volgende voor het verkrijgen van maximum rendement:

- gebruik op iedere gasbrander de pannen die erop passen (zie tabel) zodat er geen vlammen onderuit steken.
- gebruik altijd pannen met een platte bodem en met een deksel.
- draai op het moment van het aan de kook raken de knop op de minimum stand.

Brander	∅ Diameter pan (cm)
Gereduceerd snel (RR)	24 - 26
Half snel (S)	16 - 20
Hulpvlam (A)	10 - 14
Drievoudige ring (TC)	24 - 26
Extra snel (UR)	24 - 26

Practische raadgevingen voor het gebruik van de elektrische kookplaten

Voor het vermijden van warmteverlies en schade aan de platen moet u pannen gebruiken met een platte bodem en met een diameter die niet kleiner is dan die van de plaat.

Positie	Normale of snelle plaat
0	Uit
1	Groenten en vis
2	Aardappelen (gestoomd), soep, capucijners, bonen
3	Doorkoken van grote hoeveelheden, minestrone enz.
4	Braden (medium)
5	Braden (hard)
6	Bruin bakken of snel aan de kook brengen

Vóór het eerste gebruik moeten de kookplaten voor ongeveer 4 minuten op maximum worden verwarmd, zonder pannen. Gedurende deze beginfase wordt de beschermlaag hard en maximaal resistent.

Zijn er problemen?

Het kan gebeuren dat het kookvlak niet functioneert of niet goed functioneert. Laten wij zien wat eraan gedaan kan worden voordat u er hulp bij haalt.

Om te beginnen moet u controleren of er wel stroom en gastoevoer is, en vooral of de gaskranen boven het fornuis niet dicht zijn.

De brander gaat niet aan of de vlam is niet gelijkmatig

Heeft u gecontroleerd of:

- de gaten voor de gastoevoer van de brander zijn verstopt;
- alle onderdelen van de brander goed in elkaar gepast zijn;
- er tocht is nabij het kookvlak.

De vlam blijft niet aan in de versies met veiligheidsmechanisme

Heeft u gecontroleerd of:

- u de knop goed heeft ingedrukt;
- u de knop voldoende tijd ingedrukt heeft gehouden voor het activeren van het veiligheidsmechanisme;
- de gaten voor de gastoevoer nabij het veiligheidsmechanisme verstopt zijn.

De brander blijft niet aan als hij op minimum staat

Heeft u gecontroleerd of:

- de gaten van de gastoevoer verstopt zijn;
- er tocht is nabij het kookvlak;
- de minimum stand niet goed is ingesteld (zie paragraaf "Het regelen van de minimum stand").

De pannen staan wankel

Heeft u gecontroleerd of:

- de bodem van de pan perfect plat is;
- de pan in het midden van de brander of kookplaat staat;
- de roosters verkeerd staan.

Als ondanks deze controles het kookvlak niet functioneert en de storing blijft bestaan dan moet u de Merloni Technische Dienst voor Keukenapparatuur er bijhalen met opgave van:

- het soort storing;
- het nummer van het model (Mod. ...) dat op uw garantiebewijs staat.

Roep er nooit een niet-erkende installateur bij en weiger altijd niet-originele onderdelen.

Veiligheid is een goede gewoonte

Om de doelmatigheid en veiligheid van dit toestel te garanderen raden wij u aan:

- voor reparaties alleen de Service Centers te bellen die door de fabrikant gemachtigd zijn.
- altijd gebruik te maken van originele onderdelen.

- Deze gebruiksaanwijzing betreft een inbouwkeukerklasse 3.
- Het apparaat is ontworpen voor niet-professioneel gebruik en zijn kenmerken mogen niet veranderd worden.
- De instructies zijn alleen geldig voor de landen van bestemming waarvan de symbolen voorkomen in dit boekje en op het etiket met het registratienummer.
- De elektrische veiligheid van dit apparaat is slechts dan gegarandeerd als het op de juiste wijze is geaard zoals voorgeschreven door de geldende veiligheidsnormen.

Vermijd dat kinderen en onbekwame personen in aanraking komen met:

- de bedieningsknoppen en het apparaat in het algemeen;
- de verpakking (plastic zakken, polystyreen, spijkers enz.);
- het apparaat, gedurende en net na gebruik, gezien de hitte ervan;
- het niet meer in gebruik zijnde apparaat; in dit geval worden de onderdelen die gevaar kunnen opleveren ontkleurd gemaakt.

De volgende handelingen moeten vermeden worden:

- het apparaat aanraken met vochtige lichaamsdelen;
- het gebruik van het fornuis als u blootvoets bent;
- aan het apparaat of de voedingskabel trekken om deze uit het stopcontact te trekken;
- verkeerde en gevaarlijke handelingen;
- het afsluiten van de ventilatie-openingen of hitte-afvoer;
- dat de snoer van kleine keukenapparatuur op de warme delen van het apparaat terecht komen;
- het blootstellen aan atmosferische invloeden (regen, zon);

- het gebruik van ontvlambare vloeistoffen in de nabijheid;
- het gebruik van adapters, dubbelstekkers en/of verlengsnoeren;
- het gebruik van wankel of vervormde pannen;
- de elektrische kookplaten aan laten staan zonder pannen erop;
- de dekplaat (indien aanwezig) dicht doen als de branders of kookplaten nog warm zijn;
- het trachten te installeren of repareren zonder tussenkomst van een erkende installateur.

In de volgende gevallen is het absoluut noodzakelijk zich tot een erkende installateur te wenden:

- het installeren (volgens de instructies van de fabrikant);
- als er twijfel bestaat betreffende het functioneren;
- het vervangen van het stopcontact in het geval de stekker van het apparaat er niet in past.

In de volgende gevallen wendt u zich tot de door de fabrikant erkende technische dienst:

- als u na het uitpakken onzeker bent over de conditie van het apparaat;
- schade of vervanging van de voedingskabel;
- bij een storing of slecht functioneren; eis altijd originele onderdelen;

Houd u zich aan de volgende regels:

- gebruik het fornuis alleen voor koken en voor niets anders;
- controleer na het uitpakken dat het apparaat onbeschadigd is;
- sluit de stroom altijd af in het geval van slecht functioneren

- en voordat u gaat schoonmaken en onderhoud uitvoeren;
- als het apparaat niet in gebruik is moet u de stroom afsluiten en de gaskraan dicht doen (indien aanwezig);
- controleer altijd of de knoppen in de positie "●"/"○" staan als het fornuis niet in gebruik is;

- snijd de voedingskabel door na het afsluiten van de stroom in het geval u het apparaat niet meer gebruikt.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan foute installatie of onjuist en onredelijk gebruik.

Instructies voor het installeren

Deze instructies zijn voor de bevoegde installateur, zodat deze het installeren, regelen en onderhoud op de juiste wijze uitvoert en volgens de geldende normen.

Belangrijk: sluit altijd eerst de stroom af voordat U tot onderhoud of regelen overgaat.

De apparaten zijn gebruiksklaar gemaakt in de fabriek voor de functies (zie typeplaatje en plaatje van de gas instelling van het apparaat) :

Natuurlijk gas Categorie II2E+3+ voor België;

Natuurlijk gas Categorie I2L voor Nederland.

Het is dus niet nodig verdere regelingen uit te voeren.

Het plaatsen

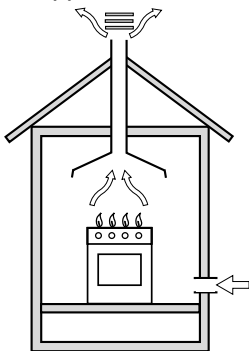
Belangrijk: dit apparaat mag alleen geïnstalleerd worden en functioneren in goed geventileerde vertrekken volgens de voorschriften van de van kracht zijnde Normen:

NBN D51-003 e NBN D51-001 (voor België);

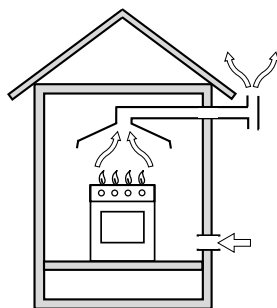
NEN-1078 (voor Nederland).

De volgende eisen moeten in acht genomen worden:

- a) Het vertrek moet een afvoersysteem naar buiten toe hebben voor de verbrandingsrook. Dit kan door middel van een afzuigkap of door middel van een elektrische ventilator, die automatisch aangaat, wanneer men de apparatuur aanzet.

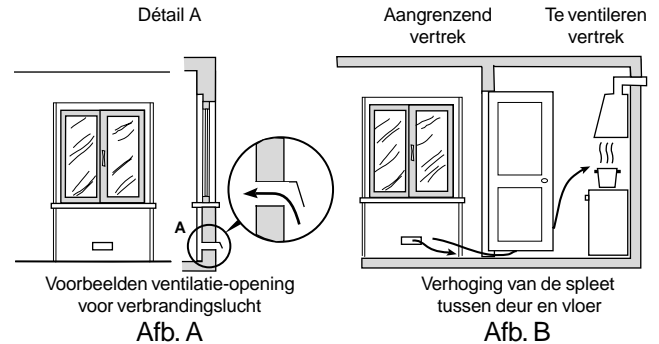


In het geval van een schoorsteen of vertakte rookleiding
(gereserveerd voor fornuizen)



Rechtstreeks naar buiten

- b) Het vertrek moet voorzien zijn van een systeem van luchttoevoer die noodzakelijk is voor de verbranding. De luchttoevoer mag niet minder zijn dan 2 m³/h per kW. Het systeem kan worden uitgevoerd door rechtstreeks lucht van buiten aan te voeren door een leiding met een doorsnede van minstens 100 cm² en zodanig dat deze niet belemmerd kan worden. Bij fornuizen zonder veiligheidsmechanisme moeten de ventilatie-openingen 100% groter zijn, met een minimum van 200 cm² (afb.A). Of op indirecte wijze vanuit aangrenzende vertrekken met ventilatie naar buiten, die niet zijn: algemene ruimte van het gebouw, ruimten met brandgevaar of slaapkamers (afb.B).



- c) Als U het apparaat intensief en lang achter elkaar gebruikt kan het nodig zijn het vertrek te luchten, b.v. door het raam te openen of de afzuigkap, indien aanwezig, op hoog te zetten.

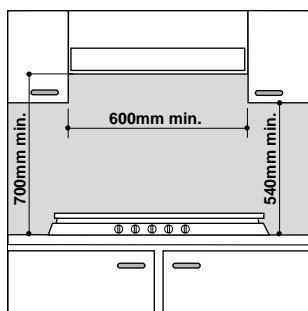
- d) (voor België)
Vloeibaar gas, dat zwaarder is dan de lucht, zakt naar beneden. De vertrekken die GPL flessen bevatten moeten dus voorzien zijn van laagliggende openingen naar buiten voor afvoer van eventuele gaslekken. De GPL flessen, leeg of gedeeltelijk vol, mogen dus niet geïnstalleerd of bewaard worden in vertrekken die lager zijn dan het niveau van de vloer (kelders enz.). Houd in het vertrek alleen de fles die u aan het gebruiken bent, zodanig geplaatst dat hij niet is blootgesteld aan warmtebronnen (oven, open haard, kachel enz.) die een temperatuur kunnen bereiken die hoger is dan 50°C.

Het installeren van inbouwkookplaten

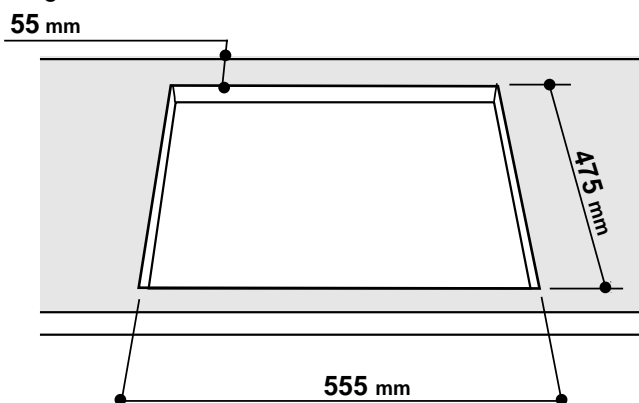
Het is mogelijk het fornuis te installeren naast keukenkastjes als het niet hoger is dan de aanrecht. De muur die in contact staat met de achterkant van het fornuis mag niet van brandbaar materiaal zijn gemaakt. Tijdens werking kan de achterwand van het fornuis een warmte bereiken van 50°C hoger dan de kamertemperatuur. De volgende voorzorgen voor de installatie van de kookplaten moeten in acht worden genomen.

- a) De meubels die direkt naast de kookplaat geplaatst zijn en hier boven uitsteken, moeten op minstens 110 mm van de rand van de plaat staan.
- b) De afzuigkappen moeten geïnstalleerd worden volgens de vereisten die te vinden zijn in het instructie-boekje dat bij de afzuigkap hoort, maar in ieder geval op een afstand van minstens 650 mm.
- c) Als de afzuigkap 800 mm breed is, volgt u de aanwijzingen van punt b) op en dient u de hangkastjes naast de afzuigkap zo te plaatsen, dat er tussen de hangkastjes en het werkblad een afstand van minstens 540 mm zit. Op deze manier is het mogelijk om een eventuele gasforhuis-deksel te installeren die zich gemakkelijk kan openen en sluiten. In elk geval staat deze afstand toe om de pannen comfortabel en gemakkelijk te gebruiken.

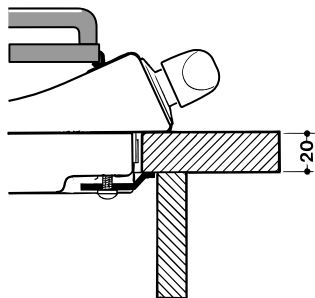
- d) Als het kookvlak onder een keukenkastje wordt geïnstalleerd dan moet de afstand tussen de twee minstens 700 mm (milimeter).



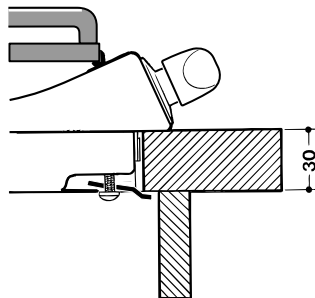
- e) De ruimte die het meubel inneemt moet de afmetingen hebben die op de figuren. Met behulp van bijgeleverde haken kan de kookplaat op een keukenblad met een dikte van 20 tot 40 mm vastgezet worden. Om de plaat goed vast te zetten is het aan te raden alle beschikbare haken te gebruiken.



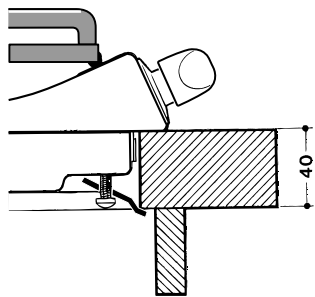
Bevestigingsschema van het kookvlak



Positie van de haak voor top hoogte **H=20mm**

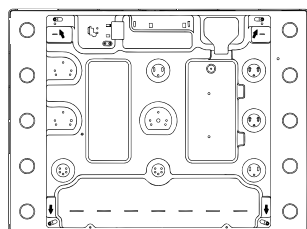


Positie van de haak voor top hoogte **H=30mm**



Positie van de haak voor top hoogte **H=40mm**

Á frente

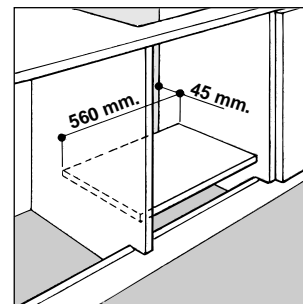
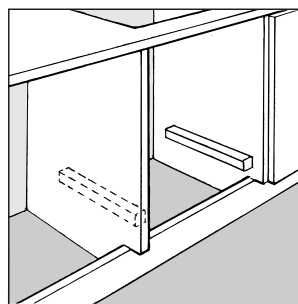


Atrás

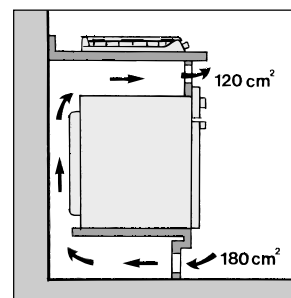
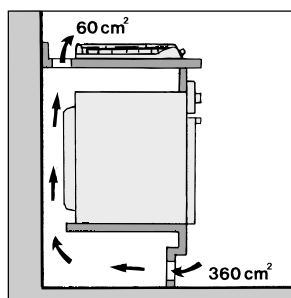
N.B: Gebruik de haken die zich in de "doos met onderdelen" bevinden.

- f) Als het kookvlak niet wordt geïnstalleerd op een inbouwoven, dan is het noodzakelijk een houten paneel aan te brengen als isolatie. Dit moet geplaatst worden op een minimum afstand van 20 mm van de onderkant van het kookvlak.

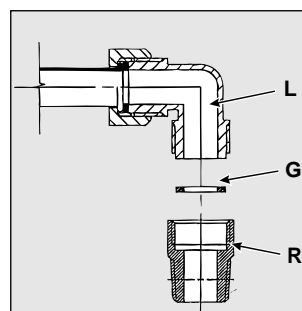
N.B: Als het fornuis boven een ingebouwde oven wordt geïnstalleerd, dan moet men de oven zodanig installeren dat hij op twee houten lijsten rust; mocht hij op een doorlopende plank rusten, dan moet deze aan de achterkant tenminste 45x560 mm ruimte laten.



In het geval dat het fornuis wordt geïnstalleerd boven een ingebouwde oven zonder geforceerde afkoelingsventilatie, dan moet men in een luchtingang en uitgang voorzien om voldoende ventilatie te garanderen.



Aansluiten gas



De aansluiting van het apparaat aan de gasbuizen moet worden uitgevoerd zoals voorgeschreven door de geldende normen, en nadat men er zeker van is dat het fornuis is ingesteld voor het type gas dat men gaat gebruiken. In het omgekeerde geval (**voor België**) gaat u te werk zoals beschreven in de paragraaf "Aanpassing aan verschillende types gas". Om het apparaat aan de gasbuizen aan te sluiten (natuurlijk gas I2E+3+ voor België en I2L voor Nederland), dient men eerst de verbinder te monteren. "R" (bijgeleverd) Tevens dient men zijn pakking op de verbinder "G", die er uit ziet als een "L", van de voedings-structuur te monteren. De verbinder is gedraad: rond mannelijk 1/2 gas.

De aansluiting voert men uit met behulp van:

- een onbuigbare buis (voor België volgens de normen NBN D51-003)

- of met een flexibele buis van roestvrij staal die in de muur zit en voortzet met bedradingsverbinder.

Daarbij dient het apparaat uitgerust te zijn van een gaskraantje (voor België A.G.B.) die gemakkelijk draaibaar dient te zijn. Voor Nederland dient dit gaskraantje aan de huidige Nationale Normen te voldoen.

Aansluiting met harde buis (koper of staal)

De aansluiting aan het gas moet zodanig worden uitgevoerd dat het geen enkele druk uitoefent op het apparaat. Op de voedingsingang van het fornuis zit een L-aansluiting, die gericht kan worden, met pakking. Als men de aansluiting moet draaien, dan moet men de pakking vervangen (bijgeleverd bij het fornuis). De aansluiting van het gas aan het fornuis is gedraad: rond mannelijk 1/2 gas.

Aansluiting met stalen flexibele buis

Verwijder het rubberbuisje, dat zich op het apparaat bevindt. Het verbindingsstuk waardoor het gas toegang krijgt tot het apparaat is gedraad: kegelvormig mannelijk 1/2 gas. Gebruik uitsluitend buizen en pakkingen, die voldoen aan de voorgeschreven nationale normen. Het in werking stellen van deze buizen moet zodanig worden uitgevoerd dat de lengte van de buizen, geheel uitgestrekt, niet meer dan 2000 mm is. Nadat de aansluiting heeft plaats gevonden moet U controleren dat de metalen slang niet in contact is met beweegbare delen of dat hij knel zit.

Controle van de dichting

Als het apparaat geïnstalleerd is moet men de perfecte luchtdichtheid van de aansluitingen controleren met zeepsop, nooit met een vlam.

Elektrische aansluiting

De fornuizen met een drie-polige voedingskabel zijn ingesteld op het gebruik van wisselstroom met een verzorgingsspanning en frequentie zoals aangegeven op het typeplaatje (aan de onderkant van het apparaat). De geel/groene draad is voor het aarden. In het geval van installeren boven een ingebouwde oven, moet de elektrische aansluiting van het apparaat en van de oven apart worden uitgevoerd, zowel voor veiligheidsredenen als om het eventueel uittrekken van de oven mogelijk te maken.

Het aansluiten aan het net

Monteer een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje; bij directe aansluiting aan het net moet men een veel-polige schakelaar aanbrengen tussen het net en het fornuis met een minimum afstand van 3 mm tussen de contactpunten, die is aangepast aan de lading en aan de geldende normen (de draad voor het aarden mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig geplaatst worden dat hij nergens een temperatuur bereikt van meer dan 50°C. Voor het aansluiten controleert men dat:

- de zekering en het net de lading van het apparaat kunnen verdragen (zie typeplaatje);
- het net op efficiënte wijze is geaard volgens de normen en voorschriften van de wet; e le disposizioni di legge;
- het stopcontact of de schakelaar gemakkelijk bereikbaar zijn.

N.B.: gebruik geen adaptors, dubbelstekkers of dergelijke, aangezien deze oververhitting en branden kunnen veroorzaken.

Aanpassing aan verschillende types gas (voor België)

Voor het aanpassen van het kookvlak aan een ander type gas dan waarvoor het gebruiksklaar is (aangegeven op het typeplaatje onderaan het kookvlak of op de verpakking) moeten de straalpijpen van de branders vervangen worden op de volgende wijze:

- verwijder de roosters en de branders;
- schroef de straalpijpen los met een buissleutel van 7mm en vervang ze met straalpijpen die geschikt zijn voor het nieuwe type gas (zie tabel 1 “Kenmerken van branders en straalpijpen”);
- monteer de onderdelen weer;
- aan het einde van deze handelingen moet u het oude etiket dat de gasinstelling aangeeft vervangen met het etiket dat correspondeert met het nieuwe gas dat u gaat gebruiken; u vindt dit in het zakje met de bijgeleverde straalpijpjes.

Als de druk van het gebruikte gas verschillend is (of variabel) van wat is voorzien moet op de toevoerbuizen een drukregelaar worden aangebracht die voldoet aan de geldende Nationale Normen (regulatoren voor gekanaliseerd gas).

Regulatie primaire lucht van de branders (voor België)

De branders hebben geen regulatie van de primaire lucht nodig.

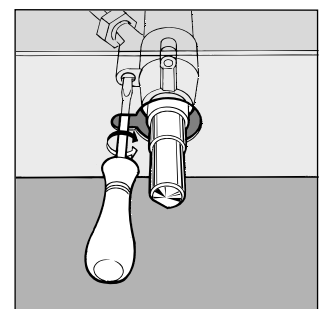
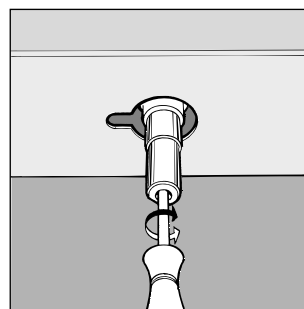
Het regelen van de minimum stand (voor België)

- Zet het kraantje op minimum;
- Neem de knop eraf en draai aan het regelschroefje in of naast het staafje van het kraantje totdat u een regelmatige vlam heeft;

N.B.: bij vloeibaar gas moet het regelschroefje geheel worden aangedraaid.

- Draai de knop snel van maximum op minimum om te zien of de vlammen blijven branden;
- Als, bij apparaten die een veiligheidsmechanisme hebben (thermo-element), dit niet functioneert met de branders op minimum, dan moet de minimum gastoevoer verhoogd worden door aan het regelschroefje te draaien.

Als de regulatie is uitgevoerd moeten de zegels op de bypass weer worden aangebracht met lak of gelijksoortig materiaal.



Kenmerken van de gaspitten en straalpijpen

Table 1 (Voor België)

Gaspit	Doorsnee (mm)	Thermisch vermogen kW (p.c.s.*)		Vloeibaar gas				Natuurlijk gas		
				By-pas- s 1/100 (mm)	Straal. 1/100 (mm)	Bereik* (g/h)		Straal. 1/100 (mm)	Bereik* (l/h)	
						Nomin.	Gered.		Butane	Propane
Gered.-Snel (RR)	100	2,60	0,70	41	80	189	186	110	248	288
Halp Snel (S)	75	1,90	0,40	30	70	138	136	106	181	218
Hulp (A)	55	1,00	0,40	30	50	73	71	79	95	111
Drievoudige ring (TC)	130	3,60	1,30	57	94	262	257	137	343	399
Extra snel (UR)	100	3,40	0,70	41	91	240	236	123	314	365
Spanning van voeding	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 15 25	25 15 30

* A 15°C en 1013 mbar-droog gas
 P.C.S. Natuurlijk gas G20 = 37,78 MJ/m³
 P.C.S. Natuurlijk gas G25 = 32,49 MJ/m³
 P.C.S. du Butane = 49,47 MJ/Kg
 P.C.S. du Propane = 50,37 MJ/Kg

Tabel 1 (Voor Nederland)

Gaspit	Doorsnee (mm)	Thermisch vermogen kW (p.c.s. *)		Natuurlijk gas	
				Straal. 1/100 (mm)	Bereik* (l/h)
Gered.-Snel (RR)	100	2,60	0,70	110	288
Half Snel (S)	75	1,90	0,40	106	218
Hulp (A)	55	1,00	0,40	79	111
Drievoudige ring (TC)	130	3,60	1,30	137	399
Extra snel (UR)	100	3,40	0,70	123	365
Spanning van voeding	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)				25 20 30

* A 15°C en 1013 mbar-droog gas
 P.C.S. Natuurlijk gas G25 = 32,49 MJ/m³

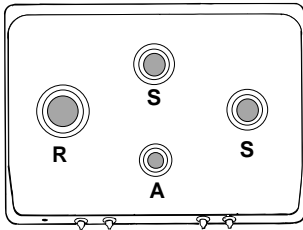


Deze apparatuur voldoet aan de volgende richtlijnen van de gemeenschap:

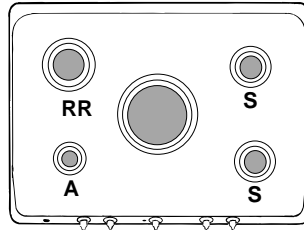
- EEG/73/23 van 19/02/73 (Laagspanning) en successievelijke modificaties;
- EEG/89/336 van 03/05/89 (Electromagnetische compatibiliteit) en successievelijke modificaties;
- EEG/90/396 van 29/06/90 (Gas) en successievelijke modificaties;
- EEG/93/68 van 22/07/93 en successievelijke modificaties.
- 2002/96/EC

De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Electriche en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de "afvalcontainer met een kruis erdoor" herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld.

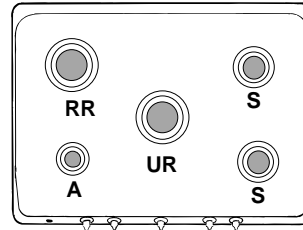
Consumenten moeten contact opnemen met de lokale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.



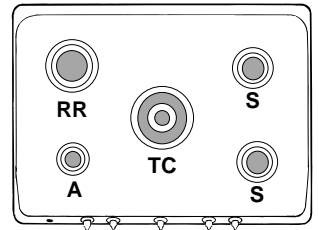
P 740 AS



P 741 AS



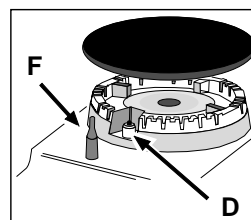
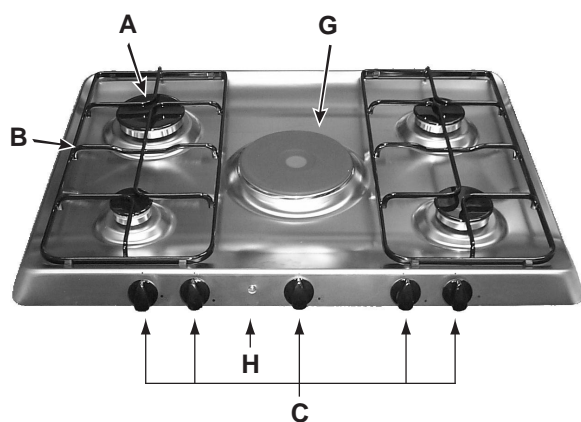
P 750 AS



P 750 AST

Le agradecemos por haber elegido un producto Indesit, seguro y verdaderamente fácil de usar. Para conocerlo, utilizarlo lo mejor posible y por mucho tiempo, le aconsejamos leer este manual. Gracias.

Visto de cerca



- A. **Mecheros de gas**
- B. **Parrillas de apoyo de recipientes de cocción**
- C. **Botones de mando de los mecheros de gas o de las placa eléctricas**
- D. **Encendedor de los mecheros de gas** (presente sólo en algunos modelos)
- E. **Pulsador de encendido de los mecheros de gas** (presente sólo en algunos modelos)

- F. **Dispositivo de seguridad** (presente sólo en algunos modelos) - Interviene si se apaga accidentalmente la llama (derrame de líquidos, corrientes de aire, ...) bloqueando el suministro de gas al mechero.
- G. **Placa eléctricas** (presente sólo en algunos modelos)
- H. **Luz indicadora de funcionamiento de las placa eléctricas** (presente sólo en algunos modelos)

Como utilizarlo

En cada uno de los botones está indicada la posición del mechero de gas correspondiente o de la placa eléctrica (si existe).

Mecheros de gas


Son de distintas dimensiones y potencias. Elegir el más adecuado al diámetro del recipiente a utilizar.

El mechero elegido puede ser regulado con el botón correspondiente del siguiente modo:

- Apagado
- 🔥 Máximo
- 🔥 Mínimo

Para encender uno de los mecheros, acercar al mismo una llama o un encendedor, apretar a fondo y girar el botón correspondiente en sentido antihorario hasta la posición de máxima potencia.

En los modelos dotados del dispositivo de seguridad "F", es necesario mantener apretado el botón durante 6 segundos aproximadamente hasta que se caliente el dispositivo que mantiene encendida la llama automáticamente.

En los modelos dotados de encendedor "D", para encender el mechero elegido, apretar primero el pulsador de encendido "E", identificado con el símbolo , luego apretar a fondo y girar el botón correspondiente en sentido antihorario hasta la posición de máxima potencia.

Algunos modelos están dotados de encendido integrado dentro del botón, en este caso existe el encendedor "D" pero no el pulsador "E".

Para encender el mechero elegido es suficiente primero apretar a fondo el botón correspondiente, luego girarlo en sentido antihorario hasta la posición de máxima potencia, manteniéndolo apretado hasta que se produzca el encendido.

Advertencia: en el caso de una extinción accidental de la llama del mechero, cerrar el botón de mando e intentar nuevamente el encendido después de 1 minuto como mínimo.

Para apagar el mechero se debe girar el botón en sentido horario hasta su detención (correspondiente al símbolo "•").

Placa eléctricas (presentes sólo en algunos modelos)

Pueden ser: "normales" o "rápidas", estas últimas se distinguen de las otras por la presencia de un círculo rojo en el centro.

La regulación se puede realizar girando el botón correspondiente en sentido horario o antihorario en 6 posiciones distintas:

- 0 Apagado
- 1 Potencia mínima
- 2÷5 Potencias intermedias
- 6 Potencia máxima

En el capítulo "Consejos prácticos para el uso" se indica la relación entre las posiciones indicadas en los botones y el uso para el cual las placas son aconsejadas.

Para cualquier posición del botón, diferente de la de apagado, se produce el encendido de la luz indicadora de funcionamiento "H".

Como mantenerlo en buenas condiciones

Antes de cada operación desconectar el aparato de la alimentación eléctrica.

Para obtener una gran duración del plano es indispensable realizar frecuentemente una cuidadosa limpieza general, teniendo presente que:

- **Para la limpieza no utilice aparatos a vapor.**
- las partes esmaltadas y la tapa de vidrio, si existen, se deben lavar con agua tibia sin usar polvos abrasivos ni sustancias corrosivas que podrían arruinarlas;
- los elementos móviles de los mecheros se deben lavar frecuentemente con agua caliente y detergente prestando atención a eliminar las eventuales incrustaciones;
- en los planos de cocción dotados de encendido automático se debe proceder frecuentemente a una cuidadosa limpieza de la parte terminal de los dispositivos de encendido instantáneo electrónico y verificar que los orificios de salida del gas no estén obstruidos;

- las placas eléctricas se limpian con un trapo húmedo y se untan con un poco de aceite cuando todavía están tibias;
- el acero inox se puede manchar si permanece por mucho tiempo en contacto con agua fuertemente calcárea o con detergentes agresivos (que contienen fósforo). Después de la limpieza se aconseja enjuagar bien y secar. Además, es oportuno secar eventuales derrames de agua.

Lubricación de las llaves

Con el tiempo puede suceder que una llave se bloquee o presente dificultad para girar, en esos casos será necesario proceder a la sustitución de dicha llave.

Nota: Esta operación debe ser efectuada por un técnico autorizado por el fabricante.

Consejos para el uso

Consejos prácticos para el uso de los mecheros

Con la finalidad de obtener un máximo rendimiento, es importante recordar lo siguiente:

- utilizar recipientes adecuados para cada mechero (ver la tabla) para evitar que las llamas sobresalgan del fondo de los mismos.
- utilizar siempre recipientes con fondo plano y con tapa.
- en el momento de la ebullición girar el botón hasta la posición de mínimo.

Quemador	∅ Diámetro Recipientes(cm)
Rápido Reducido (RR)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Corona Triple (TC)	24 - 26
Ultrarrápido (UR)	24 - 26

Consejos prácticos para el uso de las placas eléctricas

Para evitar dispersiones de calor y daños a la placa es importante usar recipientes con fondo plano y de un diámetro superior al de la placa.

Posición	Placa normal o rápida
0	Apagado
1	Cocción de verduras, pescados
2	Cocción de papas (a vapor) sopas, garbanzos, porotos
3	Para continuar la cocción de grandes cantidades de alimentos, minestrone
4	Asar (mediano)
5	Asar (fuerte)
6	Dorar o alcanzar el hervor en poco tiempo

Antes de utilizarlas por primera vez, es necesario calentar las placas de cocción a la máxima temperatura durante 4 minutos, sin olla. Durante esta fase inicial, el revestimiento protector se endurece y alcanza la máxima resistencia.

Algunos problemas

Puede suceder que el plano de cocción no funcione o no funcione bien. Antes de llamar la asistencia, veamos que se puede hacer.

Antes que nada verificar que no hayan interrupciones en las redes de alimentación de gas y eléctrica, y en particular, que los mecheros de gas aguas arriba del plano estén abiertos.

El mechero no se enciende o la llama no es uniforme.

Controlar si:

- Están tapados los orificios de salida de gas del mechero.
- Están montadas correctamente todas las partes móviles que componen el quemador.
- Hay corrientes de aire cerca del plano de cocción.

La llama no permanece encendida en las versiones con seguridad.

Controlar si:

- No se ha apretado a fondo el botón.
- No se ha mantenido apretado a fondo el botón durante el tiempo suficiente para activar el dispositivo de seguridad.
- Están tapados los orificios de salida del gas a la altura del dispositivo de seguridad.

El mechero en la posición de mínimo no permanece encendido.

Controlar si:

- Están tapados los orificios de salida de gas.
- Hay corrientes de aire cerca del plano de cocción.
- La regulación del mínimo no es correcta (Ver el párrafo "Regulación de mínimos").

Los recipientes son inestables.

Controlar si:

- El fondo del recipiente es perfectamente plano.
- El recipiente está centrado en el mechero o en la placa eléctrica.
- Las parrillas no hayan sido invertidas.

Si, no obstante todos los controles realizados, el plano no funciona y el problema detectado persiste, llamar el Centro de Asistencia Técnica Merloni Elettrodomestici más cercano, comunicando estas informaciones:

- El tipo de avería.
- La sigla del modelo (Mod. ...) indicada en el certificado de garantía.

No llamar nunca a técnicos no autorizados y rechazar siempre la instalación de repuestos no originales..

La seguridad una buena costumbre

Para garantizar la eficacia y seguridad de este electrodoméstico:

- **Diríjase exclusivamente al Servicio Técnico Oficial del Fabricante.**
- **Solicite siempre la utilización de recambios originales.**

- Este manual se refiere a una superficie de cocción empotrable clase 3.
- El aparato ha sido concebido para un uso no profesional en las viviendas y no se deben modificar sus características.
- Las instrucciones son válidas sólo para los países de destino cuyos símbolos figuran en el manual y en la chapa de matrícula.
- La seguridad eléctrica de este aparato está garantizada sólo cuando el mismo está conectado correctamente a una eficiente instalación de puesta a tierra, como prevén las normas vigentes de seguridad.

Tratándose de fuentes de peligro, evitar que niños e incapaces se pongan en contacto con:

- los mandos y el aparato en general;
- los embalajes (bolsas, poliestireno, clavos etc.);
- el aparato, durante su funcionamiento e inmediatamente después, debido al sobrecalentamiento;
- el aparato inutilizado (en este caso se vuelven inocuas las partes que podrían ser peligrosas).

Evitar las siguientes operaciones:

- tocar el aparato con partes del cuerpo húmedas;
- el uso con los pies desnudos;
- tirar del aparato o del cable de alimentación eléctrica para desconectarlo del toma de corriente;

- operaciones impropias y peligrosas;
- obstruir las aberturas de ventilación o de eliminación del calor;
- que el cable de alimentación eléctrica de pequeños electrodomésticos toque las partes calientes del aparato;
- la exposición a agentes atmosféricos (lluvia, sol);
- el uso de líquidos inflamables en las cercanías;
- el uso de adaptadores, enchufes múltiples y/o prolongaciones;
- el uso de ollas inestables o deformadas;
- dejar encendidas las placas eléctricas sin ollas;
- cerrar la tapa de vidrio (si existe) con los quemadores de gas o las placas eléctricas todavía calientes;
- intentos de instalación o reparación sin la intervención de personal especializado.

Es absolutamente necesario llamar al personal especializado en los siguientes casos:

- instalación (según las instrucciones del fabricante);
- cuando se tienen dudas sobre el funcionamiento;
- sustitución del enchufe en caso de incompatibilidad con la clavija del aparato.

Es necesario llamar a los centros de asistencia autorizados por el fabricante en los siguientes casos:

- en caso de dudas sobre la integridad del aparato después de haber quitado el embalaje;

- daño o sustitución del cable de alimentación;
- en caso de avería o de mal funcionamiento, solicitando los repuestos originales.

Es conveniente efectuar las siguientes operaciones:

- sólo la cocción de comidas evitando otras operaciones;
- verificar la integridad después de haber quitado el embalaje;
- desconectar el aparato de la red de alimentación eléctrica en caso de mal funcionamiento y antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento;

- si se inutiliza, desconectar el aparato de la red eléctrica y cerrar la llave del gas (si ha sido prevista);
- controlar siempre que los botones estén en la posición "●"/"o" cuando no se utiliza el aparato;
- Cuando se decide no utilizar más el aparato, cortar el cable de alimentación después de haberlo desconectado de la red eléctrica.
- El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de: errada instalación, usos impropios, erróneos e irracionales.

Instalación de las encimeras empotrables

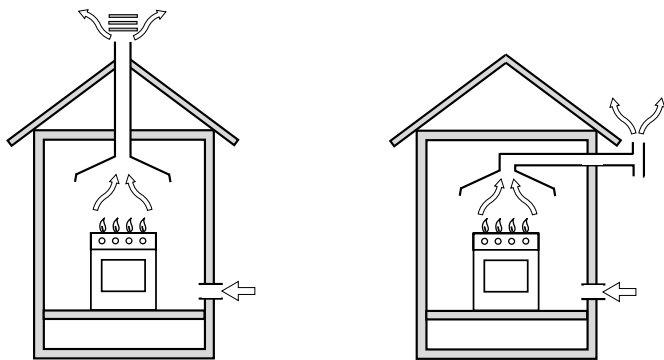
Las siguientes instrucciones van dirigidas al instalador calificado a fin de que cumpla las operaciones de instalación, regulación y mantenimiento técnico de la forma más correcta y conforme a las normas en vigor.

Importante: cualquier intervención de regulación, mantenimiento etc., deberá efectuarse con la encimera desconectada.

Ubicación

Importante: Este aparato puede ser instalado y funcionar sólo en lugares ventilados permanentemente, de acuerdo a las prescripciones de l'Orden de 29.03.1974. Deben ser observados los siguientes requisitos:

- a) El local debe prever un sistema de descarga de los humos de combustión hacia el externo, realizado a través de una campana o de un electroventilador que entren automáticamente en funcionamiento, cada vez que se enciende el aparato.

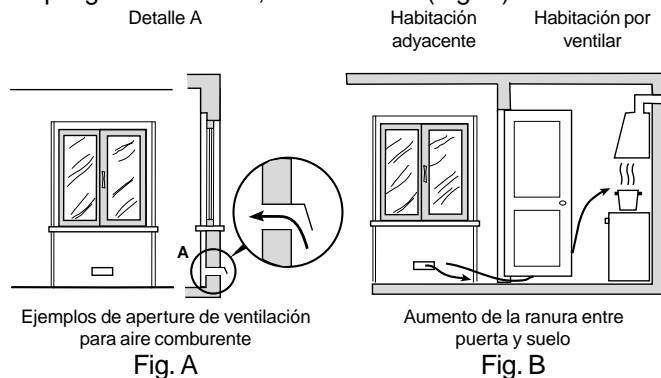


En chimenea o tubo de chimenea ramificado (reservado a los aparatos de cocción)

Directamente al externo

- b) El local debe prever un sistema que permita la llegada del aire necesario para la regular combustión. El caudal de aire necesario para la combustión no debe ser inferior a 2 m³/h por kW de potencia instalada. El sistema se puede realizar tomando directamente el aire del exterior del edificio mediante un tubo de 100 cm² de sección útil y que no pueda ser accidentalmente obstruido. Para los aparatos que no poseen, en la superficie de trabajo, el dispositivo de seguridad por falta de llama, las aperturas de ventilación se deben aumentar en un 100%, con un tamaño mínimo de 200 cm² (Fig. A). O sino, de modo indirecto desde locales adyacentes, dotados de un ducto de aireación con el exterior como se describe más arriba,

y que no formen parte del inmueble, o ambientes con peligro de incendio, o dormitorios (Fig. B).



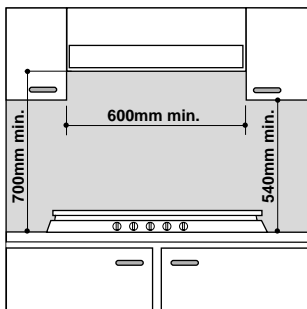
- c) El uso intensivo y prolongado del aparato puede hacer necesaria una aireación adicional, como por ejemplo, abrir una ventana o una aireación más eficiente como puede ser el aumento de la potencia de una aspiración mecánica, si existe.
- d) El gas de petróleo licuado, más pesado que el aire, se estanca a nivel del suelo. Por lo tanto, los locales que contienen bidones de GPL, deben prever aperturas hacia el externo, de tal manera que se permita la evacuación desde el nivel del suelo de eventuales fugas de gas. Es por esto que los bidones de GPL, estén vacíos o parcialmente llenos, no deben ser instalados o depositados en locales o espacios situados a nivel más bajo del suelo (sótanos, etc.). Es conveniente tener en el local sólo el bidón que se está utilizando, colocado de tal manera que no esté expuesto a la acción directa de fuentes de calor (hornos, chimeneas, hornillas, etc.) que puedan llevarlo a temperaturas superiores a los 50°C.

Instalación de los planos comensurables

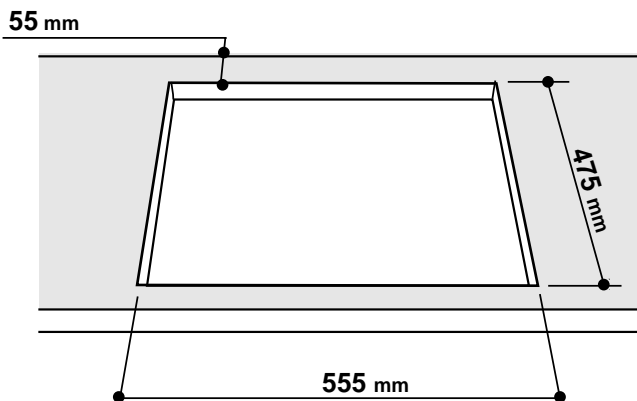
Es posible realizar la instalación al lado de muebles cuya altura no supere la de la superficie de trabajo. Durante el funcionamiento, la pared posterior de la cocina puede alcanzar una temperatura de 50°C mayor que la del ambiente. Para una correcta instalación del plano de cocina se deben observar las siguientes precauciones.

- a) Los muebles situados a un costado, cuya altura supera la de la superficie de trabajo, deben estar situados a 110 mm como mínimo del borde de la superficie.
- b) Las campanas deben ser instaladas de acuerdo a los requisitos establecidos en los manuales de instrucción de las campanas y de todos modos manteniendo una distancia mínima de 650 mm.

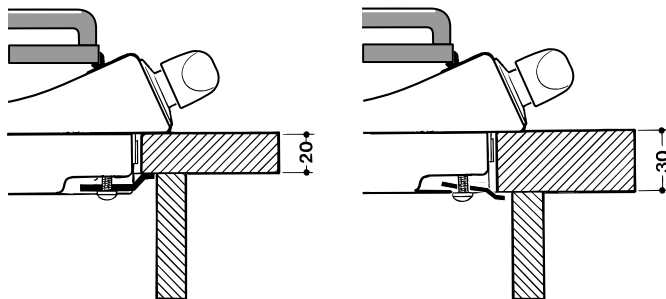
- c) En caso de campanas de 600 mm. de ancho, además de tener en cuenta lo dicho en b), es bueno acomodar los armarios murales adyacentes a la campana a una altura mínima de 540 mm. de la encimera, de manera que sea posible la eventual colocación de una tapa y su correspondiente desplazamiento y en todo caso dejando un espacio que facilite el uso de las cacerolas.
- d) En el caso en que los mecheros se instalen debajo de un mueble de cocina, se deberá mantener entre ellos (mueble y mecheros), una distancia mínima de 700 mm (milímetros) como se ve en la Figura.



- e) El espacio para el mueble deberá tener la dimensiones indicadas en las figura. Son previstos ganchos de fijación que permiten fijar el plano en top 20 a 40 mm de espesor. Para una buena fijación del plano es aconsejable usar todos los ganchos a disposición.

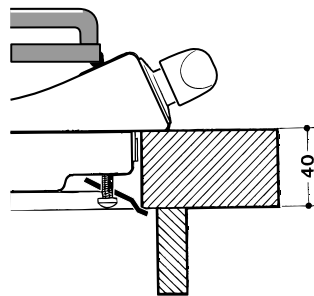


Esquema fijación ganchos encimeras

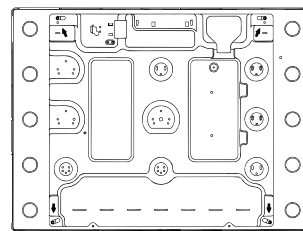


Posición gancho para top H=20mm

Posición gancho para top H=30mm
Delante



Posición gancho para top H=40mm

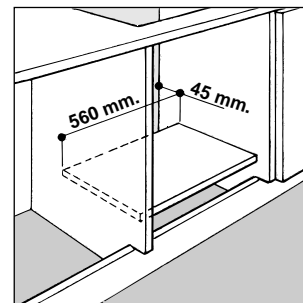
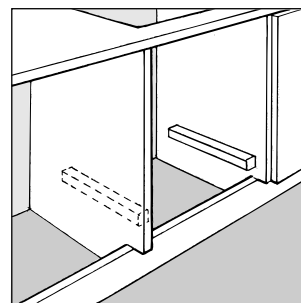


Detrás

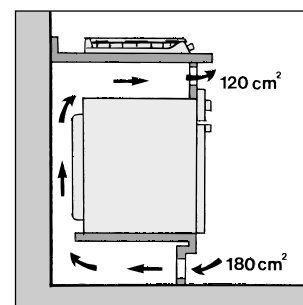
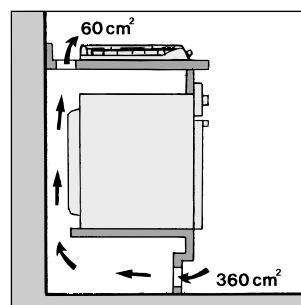
Nota: Utilizar los ganchos contenidos en la "bolsa para accesorios".

- f) En el caso en que el plano no se instale sobre un horno empotrable, es necesario introducir un panel de madera como aislamiento. Este se deberá colocar a una distancia mínima de 20 mm. de la parte inferior de dicho plano.

Advertencia: Cuando la encimera se instala sobre un horno empotrable, es preferible instalar el horno de manera tal que apoye sobre dos listones de madera; cuando se trata de una encimera de apoyo continua, ésta debe tener una apertura posterior de por lo menos 45 x 560 mm.



Cuando se trate de instalación sobre un horno empotrable sin ventilación forzada de refrigeración, para permitir una adecuada ventilación en el interior del mueble, se garantizan tomas de aire de ingreso y de salida.



Conexión gas

La conexión del aparato a la tubería o a la bombona de gas, deberá efectuarse conforme a lo prescrito por las Normas UNE 53-539, sólo después de haberse asegurado que el mismo está regulado por el mismo tipo de gas con el que será alimentado. En caso contrario, efectuar las operaciones indicadas en el párrafo "Adaptación a los distintos tipos de gas".

En caso de alimentación con gas líquido, mediante bombona, utilizar reguladores de presión conforme a las Normas en vigor.

Importante: para un funcionamiento seguro, un adecuado uso de la energía y mayor duración del aparato, asegurarse que la presión de alimentación respete los valores indicados en la tabla 1 “Características de los quemadores y toberas”.

Conexión con tubo rígido (cobre o acero)

La conexión a la instalación de gas debe efectuarse de manera tal que no provoque al aparato esfuerzos de ningún tipo. En la rampa de alimentación del aparato se encuentra presente un empalme en forma de “L” orientable, cuyo sellado está asegurado por una junta. En el caso en que resulte necesario girar el empalme reemplazar taxativamente la junta de sellado (en dotación con el aparato). El empalme de entrada de gas al aparato, es fileteado 1/2 gas macho cilíndrico.

Conexión con tubo flexible de acero.

El empalme de entrada de gas al aparato es fileteado 1/2 gas macho cilíndrico. Utilizar exclusivamente tubos y juntas de sellado conforme a la Normas en vigor. La instalación de dichos tubos debe efectuarse de manera tal que su longitud, en condiciones de máxima extensión, no sea superior a 2000 mm.

Una vez realizada la conexión, asegurarse que el tubo metálico flexible no permanezca en contacto con partes móviles o no quede aplastado.

Control partes estancas

Finalizada la instalación, controlar el perfecto sellado de todos los empalmes utilizando una solución jabonosa y nunca una llama.

Conexión eléctrica

Las encimeras dotadas de cable de alimentación tripolar, están predispuestas para el funcionamiento con corriente alternada, con la tensión y frecuencia de alimentación indicadas en la placa de características (colocada en la parte inferior de la encimera). El conductor de tierra del cable se distingue por los colores amarillo-verde. Cuando se trate de instalación sobre un horno empotrable la conexión eléctrica de la encimera y la del horno debe realizarse por separado, ya sea por razones de seguridad eléctrica como para facilitar la eventual extraíbilidad del horno.

Conexión del cable de alimentación a la red

Montar en el cable la clavija normalizada para la carga indicada en la placa características, en caso de conexión directa a la red será necesario colocar entre el aparato y la red un interruptor omnipolar con apertura mínima entre los contactos de 3 mm. dimensionado a la carga y conforme a las normas en vigor (el cable de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación debe ser colocado de manera tal que no alcance en ningún punto una temperatura superior a los 50°C respecto a la temperatura ambiente.

Antes de efectuar la conexión asegurarse que:

- la válvula limitadora y la instalación doméstica puedan soportar la carga del equipo (ver placa características);
- la instalación de alimentación resulte dotada de una eficaz conexión a tierra según las normas y las disposiciones de ley;
- la toma o el interruptor omnipolar resulten de fácil alcance con la encimera instalada

Advertencia: no utilizar reducciones, adaptadores o derivadores puesto que estos podrían provocar recalentamientos o quemaduras.

Adaptación a los diferentes tipos de gas

Para adaptar la encimera a un tipo de gas diferente a aquel para el cual la misma fue predispuesta (indicado en la etiqueta colocada en la parte inferior del plano o en el embalaje), es necesario sustituir las toberas de los quemadores, efectuando las siguientes operaciones:

- quitar las rejillas de la encimera y sacar los quemadores de sus sedes
- aflojar las toberas, sirviéndose de una llave de tubo de 7 mm. y sustituir las por aquellas que resulten aptas para el nuevo tipo de gas (ver tabla 1 “Características de los quemadores y toberas”).
- volver a montar las partes efectuando las operaciones inversamente.
- Al finalizar la operación, sustituir la chapa de homologación anterior, con aquella correspondiente al nuevo gas que se utiliza, que se puede encontrar en Nuestros Centros de Asistencia Técnica.

En el caso en que la presión del gas utilizado sea distinta de la prevista (o variable), es necesario instalar, en la tubería de entrada, un apropiado regulador de presión, según las normas nacionales en vigor para los reguladores para red de distribución del gas.

Regulación aire primario de los quemadores

Los quemadores no necesitan ninguna regulación de aire primario.

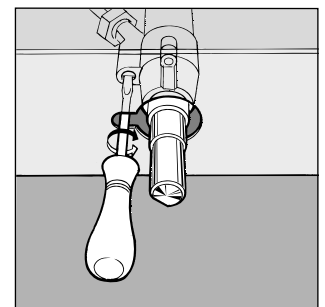
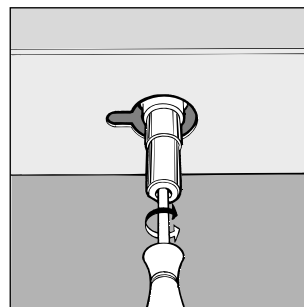
Regulación mínimos

- Llevar la llave a la posición de mínimo;
- Quitar el pomo y accionar el tornillo de regulación colocado al interior o a un lado de la varilla de la llave, hasta obtener una pequeña llama regular.

Nota: en presencia de gases líquidos, el tornillo de regulación se atarraxará muy ajustado.

- Verificar que al rotar rápidamente el pomo, de la posición de máximo a aquella de mínimo, los quemadores no se apaguen.
- En los aparatos dotados de dispositivo de seguridad (termopar), en caso de que el dispositivo no funcione con quemadores al mínimo aumentar la capacidad de los mínimos mismos accionando los tornillos de regulación.

Después de efectuar la regulación, reponer los sellos sobre los by-pass, usando una barrita de lacre o material equivalente.



Características de quemadores y boquillas

Tabla 1

Quemador	Diámetro (mm)	Potencia térmica kW (p.c.s.*)		Gas líquido				Gas natural		Gas ciudad	
		Nomin.	Reduc.	By-Pass 1/100 (mm)	pico 1/100 (mm)	capacid.* g/h		pico 1/100 (mm)	capacid.* l/h	pico 1/100 (mm)	capacid.* l/h
						***	**				
Rápido Reduc. (RR)	100	2,60	0,70	41	80	189	186	110	248	260	589
Semi Rápido (S)	75	1,90	0,40	30	70	138	136	106	181	200	431
Auxiliari (A)	55	1,00	0,40	30	50	73	71	79	95	145	227
Corona Triple (TC)	130	3,60	1,30	57	94	262	257	137	343	—	—
Ultrarrápido (UR)	100	3,40	0,70	41	91	240	236	123	314	—	—
Presiones de suministro	Nominal (mbar)						28-30	37	20		8
	Mínimo (mbar)						20	25	17		6
	Máximo (mbar)						35	45	25		15

* A 15°C y 1013 mbar-gas seco

** Propano P.C.S. = 50.37 MJ/kg.

*** Butano P.C.S. = 49.47 MJ/kg.

Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³

Ciudad P.C.S. = 15.87 MJ/m³

Cuidado: conforme los dictados de la Directiva CEE 396/90 la adaptación al gas Ciudad es factible únicamente para aquellos aparatos con dispositivos de seguridad contra fugas de gas (referencia F). Para la transformación a gas de ciudad, solicitar el kit de picos en un centro de asistencia Técnica Merloni Elettrodomestici.

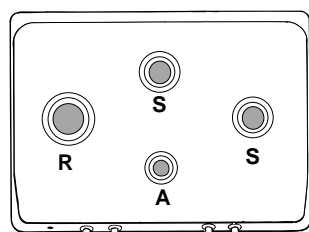
Nota: la adaptabilidad al Gas de ciudad no es viable para modelos con 5 o más quemador.



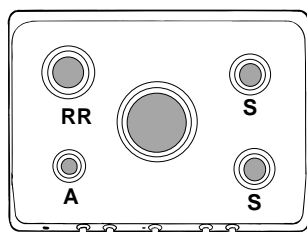
Estos aparatos han sido construidos de conformidad con las siguientes Normas Comunitarias:

- 73/23/CEE del 19/02/73 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones;
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones;
- 90/396/CEE del 29/06/90 (Gas) y sucesivas modificaciones;
- 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.
- 2002/96/CE

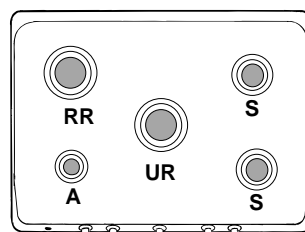
En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.



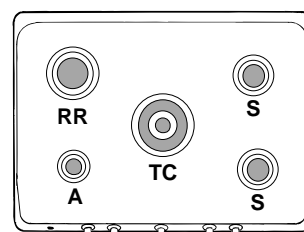
P 740 AS



P 741 AS



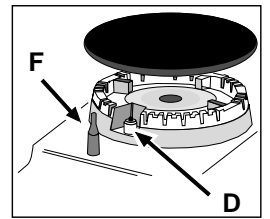
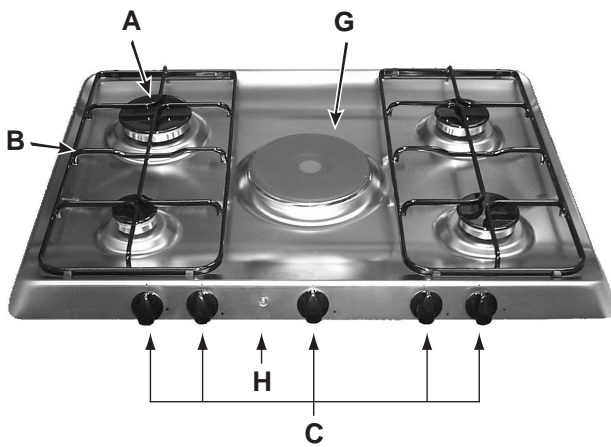
P 750 AS



P 750 AST

Agradecemos a sua escolha de um produto Indesit, seguro e realmente fácil de utilizar. Para conhecê-lo e utilizá-lo da melhor maneira e mais tempo, aconselhamos que leia este manual. Obrigado.

Visto de perto



- A. **Queimadores de gás.**
- B. **Grelhas de apoio para recipientes para cozedura.**
- C. **Manípulos de comando dos queimadores de gás ou da chapa eléctrica.**
- D. **Dispositivo para acender os queimadores de gás** (existente somente em alguns modelos).
- E. **Dispositivo para acender os queimadores de gás** (existente somente em alguns modelos).
- F. **Dispositivo de segurança** (existente somente em alguns modelos) - Intervém caso a chama apagar-se acidentalmente (líquidos derramados, correntes de ar etc.) bloqueando a alimentação de gás ao queimador.
- G. **Chapa eléctrica** (existentes somente em alguns modelos).
- H. **Indicador luminoso do funcionamento da chapa eléctrica** (existente somente em alguns modelos)

Como utilizar

Em cada manípulo está indicada a posição do respectivo queimador de gás ou chapa eléctrica (se houver).

Queimadores de gás.

São de diferentes dimensões e potências. Escolher o mais adequado ao diâmetro do recipiente que for utilizar.

O queimador escolhido pode ser regulado mediante o respectivo botão da seguinte maneira :

- Apagado
- 1 Máximo
- 0 Mínimo

Para acender um dos queimadores, aproximar a ele uma chama ou um acendedor, premer até o fundo e girar o respectivo manípulo no sentido anti-horário até a posição de máxima potência.

Nos modelos dotados com o dispositivo de segurança “F”, é preciso manter o manípulo premido durante cerca de 6 segundos, até que se aqueça o dispositivo que mantém automaticamente a chama acesa.

Nos modelos dotados de dispositivo para acender “D”, para acender o queimador escolhido, em primeiro lugar apertar o botão para acender “E”, identificado com o símbolo ☆, em seguida premer até o fundo e girar o respectivo manípulo no sentido anti-horário até a posição de máxima potência.

Alguns modelos são dotados de acendedor integrado internamente ao botão, neste caso contém o dispositivo para acender “D” e não o botão “E”.

Para acender o queimador escolhido basta premer até o fundo e girar o respectivo manípulo no sentido anti-horário até a posição de máxima potência e mantê-lo premido até que se acenda.

Advertência: caso a chama do queimador apagar-se acidentalmente, fechar o manípulo de comando e tentar acender novamente depois de pelos menos 1 minuto.

Para apagar o queimador é necessário girar o manípulo no sentido horário até o fim (correspondendo ao símbolo “•”).

Chapa eléctrica (existentes somente em alguns modelos) Pode ser: “normal” ou “rápida”, esta última distingue-se da outra por ter um círculo vermelho ao centro.

A regulação pode efectuada ao girar no sentido horário ou anti-horário o respectivo manípulo para 6 posições diferentes :

- 0 Apagado
- 1 Potência mínima
- 2÷5 Potências intermediárias
- 6 Potência máxima.

No capítulo “Conselhos práticos para a utilização” são apresentadas as correspondências entre as posições indicadas nos manípulos e a utilização para a qual as chapas são aconselhadas.

Para qualquer posição do manípulo diferente de apagado, acende-se o indicador luminoso de funcionamento “H”.

Como mantê-lo em forma

Antes de qualquer operação, desligar o aparelho da alimentação eléctrica.

Para que o plano de cozedura dure muito, é indispensável efectuar frequentemente uma cuidadosa limpeza geral, lembrando-se que:

- **Para a limpeza não utilizar aparelhos a vapor.**
- as partes esmaltadas e a tampa de vidro, se houver, devem ser lavadas com água morna, sem utilizar pós abrasivos ou substâncias corrosivas que poderiam estragá-las;
- as peças móveis dos queimadores devem ser lavadas frequentemente com água quente e detergente, tendo o cuidado de eliminar eventuais crostas;
- nos planos dotados de acendimento automático é preciso proceder frequentemente a uma cuidadosa limpeza da parte final dos dispositivos de acendimento instantâneo electrónico e verificar que os furos de saída de gás não estejam obstruídos;

- limpam-se as chapas eléctricas com um trapo húmido e se untam com pouco de óleo enquanto ainda estiverem mornas;
- o aço inoxidável pode manchar-se se permanecer muito tempo em contacto com água com muito calcário ou com detergentes muito agressivos (que contém fósforo). É aconselhável enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Além disso é conveniente enxugar a água que por acaso se derramar.

Lubrificação das torneiras

Com o tempo pode ocorrer o caso de uma torneira que se bloqueie ou apresente dificuldades na rotação, portanto será necessário substituir a torneira mesma.

Obs.: esta operação deve ser efectuada por um técnico autorizado pelo fabricante.

Conselhos para a utilização

Conselhos práticos para a utilização dos queimadores.

A fim de o rendimento máximo é conveniente recordar-se do seguinte:

- utilizar recipientes adequados para cada um dos queimadores (ver a tabela) a fim de evitar que as chamas estejam para além das bordas dos recipientes.
- utilizar sempre recipientes com fundo chato e com tampa.
- no momento em que ferver, girar o manípulo até a posição de mínimo.

Conselhos práticos para a utilização das chapas eléctricas.

Para evitar dispersão de calor e danos à chapa, é melhor utilizar recipientes com fundo plano e de diâmetro não inferior ao da chapa.

Queimador	∅ Diâmetro Recipientes(cm)
Rápido Reduzido (RR)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Coroa Tripla (TC)	24 - 26
Ultra-Rápido (UR)	24 - 26

Posição	Placa normal ou rápida
0	Apagado
1	Cozedura de legumes, verdes ou de peixe
2	Cozedura de batatas (em vapor), sopas, grão de bico, feijão
3	Para continuar a cozedura de grandes quantid. de alimentos, minestrone
4	Estufar (médio)
5	Estufar (forte)
6	Tostar ou ferver em pouco tempo

Antes da primeira utilização, é necessário aquecer as chapas de cozedura na temperatura máxima durante aproximadamente 4 minutos, sem panela. Durante esta fase inicial, o forro de protecção endurece-se e obtém a máxima resistência.

Há um problema

Pode acontecer que o plano de cozedura não funcione ou não funcione bem. Antes de chamar a assistência técnica, vejamos o que pode-se fazer.

Em primeiro lugar verificar se não há interrupções nas redes de alimentação do gás ou eléctrica, especialmente verificar se as válvulas do gás antes da entrada no aparelho estão abertas.

O queimador não se acende ou a chama não é uniforme.

Controlou se:

- Estão obstruídos os furos da saída de gás do queimador.
- Estão montadas correctamente todas as peças que compõem o queimador.
- Há correntes de ar próximas ao plano de cozedura.

A chama não permanece acesa, nos modelos com dispositivo de segurança.

Controlou se:

- Não premiu o manípulo até o fundo.
- Não manteve premido o manípulo no fundo durante um tempo suficiente para activar o dispositivo de segurança.
- Estão obstruídos os furos para vazamento de gás do dispositivo de segurança.

O queimador na posição de mínimo não permanece aceso.

Controlou se:

- Estão obstruídos os furos da saída de gás do queimador.
- Há correntes de ar próximas ao plano de cozedura.
- A regulação do mínimo não é correcta (Ver o parágrafo "Regulação mínimos").

Os recipientes não estão estáveis.

Controlou se:

- O fundo do recipiente (da panela) é perfeitamente plano.
- O recipiente está centrado em relação ao queimador ou chapa eléctrica.
- As grelhas estão invertidas.

Se, apesar de todos os controlos, o plano de cozedura não funcionar e a anomalia que notou continuar a verificar-se, chamar o Centro de Assistência Técnica Merloni Electrodomésticos mais próximo, comunicando as seguintes informações:

- O tipo de avaria.
- A sigla do modelo (Mod. ...) que está escrita no certificado de garantia.

Nunca recorrer a técnicos não autorizados e recusar sempre a instalação de peças sobresselentes não originais.

A segurança, um bom hábito

Para garantir a eficiência e a segurança deste electrodoméstico:

- **dirija-se exclusivamente a centros de assistência técnica autorizados**
- **solicite sempre a utilização de peças originais**

- Este livrete se refere a um plano para cozedura de encaixe da classe 3.
- Este aparelho foi concebido para uma utilização não profissional em habitações e as suas características não devem ser modificadas.
- Estas instruções são válidas somente para os países de destino cujos símbolos constam no livrete e na placa de identificação.
- A segurança eléctrica deste aparelho é garantida somente quando o mesmo for correctamente ligado a um eficiente sistema de conexão à terra, da maneira prevista pelas normas de segurança em vigor.

Trata-se de uma fonte de perigo, portanto evitar que crianças e incapazes tenham contacto com:

- os comandos e o aparelho em geral;
- as embalagens (sacos, poliestírol, pregos etc.) ;
- o aparelho durante e logo depois do seu funcionamento, por causa do superaquecimento;
- o aparelho inutilizado (neste caso devem ser neutralizadas as partes que poderiam ser perigosas).

As seguintes operações devem ser evitadas :

- tocar o aparelho com partes do corpo húmidas;
- a utilização com os pés descalços;
- puxar o aparelho ou o cabo de alimentação para soltá-los da tomada de corrente;
- operações impróprias e perigosas;

- obstruir as aberturas de ventilação ou de eliminação de calor;
- que os cabos de alimentação eléctrica de pequenos electrodomésticos entrem em contacto com partes quentes do aparelho;
- a exposição aos elementos atmosféricos (chuva, sol);
- a utilização de líquidos inflamáveis nas proximidades;
- a utilização de adaptadores, fichas múltiplas e/ou extensões;
- a utilização de painéis instáveis ou deformados;
- deixar as chapas eléctricas acesas sem painéis;
- fechar a tampa de vidro (se houver) enquanto os aquecedores ou as chapas eléctricas ainda estiverem quentes;
- as tentativas de instalação ou conserto sem a intervenção de pessoal qualificado.

É absolutamente necessário recorrer a pessoal qualificado nos seguintes casos:

- instalação (segundo as instruções do fabricante);
- quando houver dúvidas acerca do funcionamento;
- substituição da ficha no caso de incompatibilidade do aparelho com a tomada.

É necessário recorrer aos centros de assistência técnica autorizados pelo fabricante nos seguintes casos:

- dúvida sobre o bom estado do aparelho depois de ter

- removido a embalagem;
- dano ou substituição do cabo de alimentação;
- avaria ou mal funcionamento, pedir peças sobresselentes originais.

É apropriado efectuar as seguintes operações:

- cozer somente alimentos, evitar outras operações;
- verificar o bom estado do aparelho depois de ter removido a embalagem;
- desligar a aparelho da rede de alimentação eléctrica no caso de mal funcionamento e antes que qualquer operação de limpeza ou manutenção;

- quando inutilizado, desligar o aparelho da rede eléctrica e fechar a válvula de gás (se for dotado);
- controlar sempre se os manípulos estão na posição “•”/”o” quando o aparelho não estiver a ser utilizado;
- cortar o cabo de alimentação depois de desligá-lo da rede eléctrica, quando tiver decidido não utilizar mais o aparelho.
- O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de : errada instalação; utilizações não apropriadas, erradas ou não razoáveis.

Instruções para instalação dos planos de encaixar

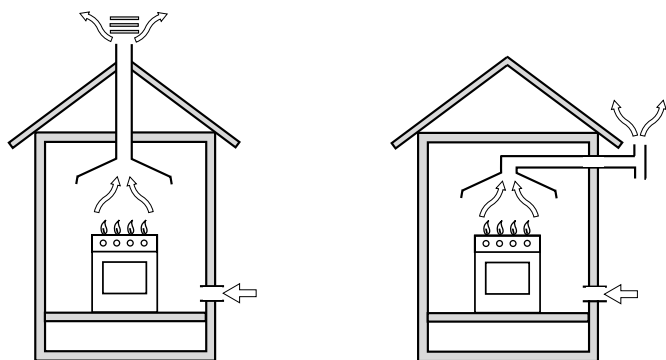
As instruções seguintes destinam-se ao instalador qualificado para que possa efectuar as operações de instalação, regulação e assistência técnica corretamente, conforme as normas em vigor.

Importante: qualquer intervenção para regulação, manutenção, etc., deve ser efectuada com o plano elèctricamente desligado.

Posição

Importante: este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em local permanentemente ventilado segundo a posição de Normas em vigor. Devem ser observados os seguintes requisitos:

- a) O local deve prever um sistema de descarga ao externo para a fumaça da combustão, realizado através de uma capa ou um electroventilador o qual entre automaticamente em função cada vez que se liga o aparelho.

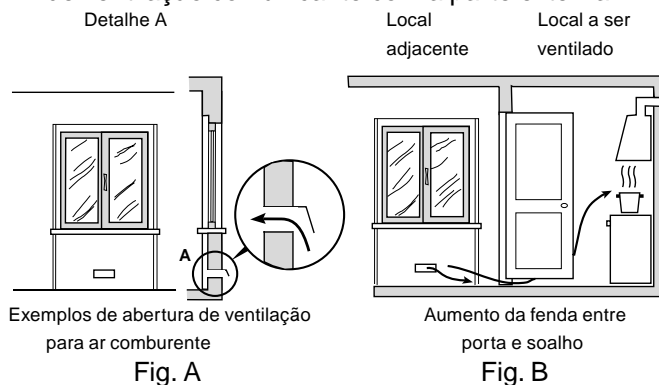


Em chaminé ou tubo de chaminé ramificado (reservado aos aparelhos de cocção)

Directamente para fora

- b) O local deve prever um sistema que permita a entrada de ar necessário para regular a combustão. O fluxo de ar necessário à combustão não deve ser inferior a 2 m³/h por kW de potência instalada. O sistema pode ser realizado capturando o ar directamente desde a parte externa do edifício através de um tubo de pelo menos 100 cm² de secção útil que não se entupa acidentalmente. Nos aparelhos que não estão equipados com o dispositivo de segurança para a falta de chama sobre o plano de cozedura, as aberturas para ventilação devem ser 100% aumentadas com um mínimo de 200 cm² (Fig. A). Outro sistema possível, seria o de capturar o ar em forma indireta, a partir de locais adjacentes que não constituam partes comuns

do imóvel, ambientes com perigo de incêndio, nem quartos de dormir (Fig. B), que possuam um conduto de ventilação comunicante com a parte externa.



Exemplos de abertura de ventilação para ar comburente

Fig. A

Aumento da fenda entre porta e soalho

Fig. B

- c) Para um emprego intensivo e longo do aparelho pode-se precisar de ventilação suplementar, por exemplo, a abertura de uma janela ou uma ventilação mais eficaz aumentando a potencia de aspiração mecânica se existir
- d) O gás de petróleo liquefado, mais pesado do ar, estagnam para baixo. Então o local em que estiverem os bidões de GPL devem existir aberturas para o externo e assim permitir a evacuação para baixo de um eventual escapamento de gás. Portanto os bidões de GPL, sejam vazios ou meio cheios, não devem ser instalados ou depositados em locais ou vãos com nível baixo que o solo (porão etc.). É bom ter no local somente o bidão que se utiliza, colocando em modo que não seja sujeito a ação directa de sorgente de calor (fornos, etc.) capaz de fazer aumentar a temperatura superior ao 50°C.

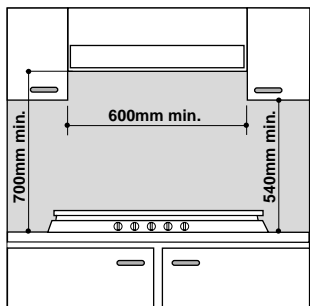
Instalação de planos da encaixe

É possível instalar o fogão ao lado de móveis cuja altura não ultrapasse a do plano de trabalho. A parede em contacto com o lado posterior do fogão deve ser de material não inflamável. Durante o funcionamento a parede posterior do fogão pode alcançar uma temperatura 50°C mais elevada que a do ambiente. Para uma correcta instalação dos planos vão observadas as seguintes precauções:

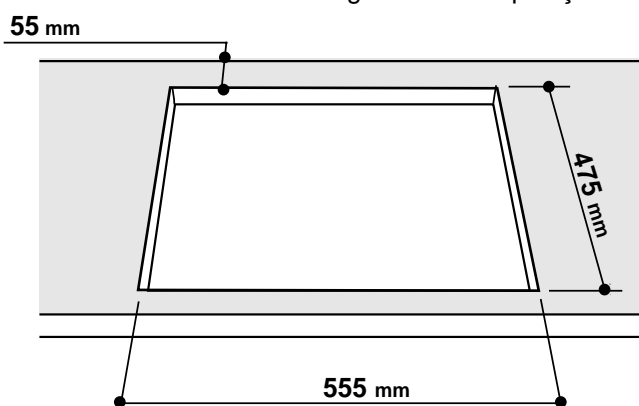
- a) Os moveis situados ao lado, com altura superior aquela do plano de trabalho, devem ser situados ao menos 110 mm do bordo do mesmo plano.
- b) As capas devem ser instaladas segundo os requisitos pedidos nos livrinhos de instruções das mesmas

capas, de todas formas, a uma distância mínima de 650 mm.

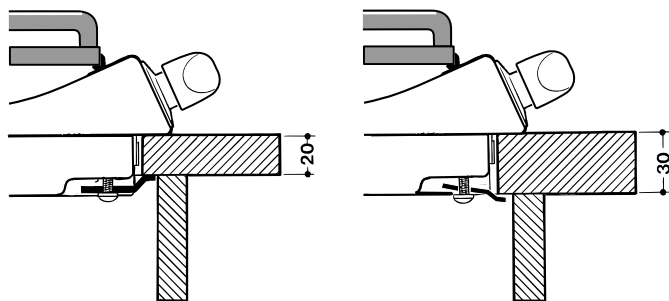
- c) No caso de exaustores com 600 mm de largura, além de se respeitar o que foi especificado no ponto b) é necessário colocar os suportes laterais a uma altura mínima de 540 mm com relação à parte superior do fogão, de modo a permitir a eventual instalação da tampa e uma correta utilização, mas em qualquer hipótese à uma altura tal que possibilite a manipulação das painéis sem estorvo.
- d) Se o plano de cozedura for instalado por baixo de um móvel suspenso, deverá ficar a uma distância mínima do top igual a 700 mm (milímetros).



- e) O vão do imóvel deverá ser de dimensão indicada na figura. São previstos alguns ganchos de fixação que consentem de fixar o plano sobre top de 20 a 40 mm de espessura. Para uma boa fixação de planos é aconselhável usar todos os ganchos a disposição.

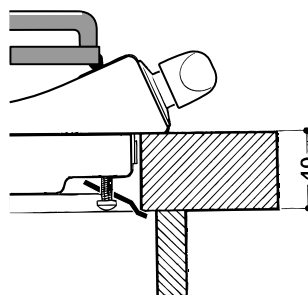


Esquema de aplicação dos fixadores



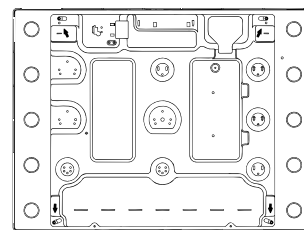
Posição do gancho para topos $H=20\text{mm}$

Posição do gancho para topos $H=30\text{mm}$



Posição do gancho para topos $H=40\text{mm}$

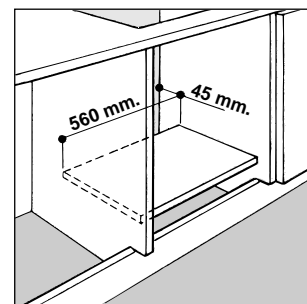
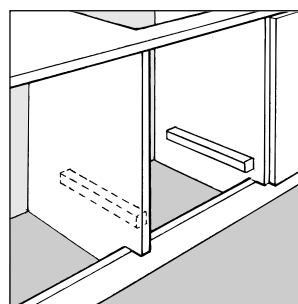
À frente



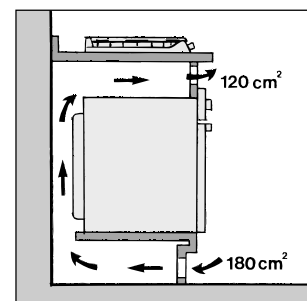
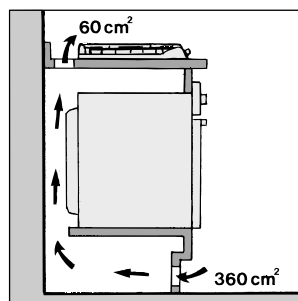
Atrás

- N.B:** Usar os ganchos incluídos na "caixa dos acessórios"
- f) Se o plano não for instalado sobre um forno de encaixar é necessário inserir um painel de madeira como isolamento, a uma distância mínima de 20 mm da parte inferior do próprio plano.

Nota: Se o plano for instalado sobre um forno de encaixar é melhor instalar o forno em modo que esteja apoiado sobre dois filetes de madeira; se houver um plano contínuo de apoio o mesmo deve ter uma abertura posterior de pelo 45 x 560 mm.



Se for instalado sobre um forno de encaixar sem ventilação forçada de esfriamento, para que haja uma ventilação apropriada dentro do móvel é preciso instalar tomadas de ar de entrada e de saída. Exemplos de montagem podem ser vistos nas figuras.



Ligação ao gás

A ligação do aparelho à tubagem ou à botija de gás deverá ser efectuada como prescrito nas Normas em vigor. Sòmente após ter a certeza que o mesmo está regulado para o tipo de gás que o vai alimentar. Em caso contrário efectuar as operações indicadas no parágrafo "Adaptação a diferentes tipos de gás". Em caso de alimentação com gás líquido de botija, utilizar reguladores de pressão con-

forme as Normas em vigor.

Importante: para ter um funcionamento seguro, um uso de energia adequado e maior duração do aparelho, verificar que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na tabela 1 “Características dos queimadores e dos injectores”.

Conexão com tubo rígido (cobre ou aço)

A ligação à instalação do gás deve ser feita em modo que o aparelho não seja solicitado de forma alguma. Na rampa de alimentação do aparelho há uma junção a “L” orientável com uma guarnição estanque. Se for necessário rodar a junção, substituir obrigatoriamente a guarnição estanque (em dotação com o aparelho). A junção de entrada de gás ao aparelho tem uma rosca de 1/2 gas macho cilíndrica.

Ligação com tubo flexível de aço

A junção de entrada de gás ao aparelho tem uma rosca de 1/2 gas macho cilíndrica. Utilizar exclusivamente tubos e guarnições estanques conforme as Normas em vigor. A instalação destes tubos deve ser feita de modo tal que o seu comprimento, em condições de máxima extensão, não seja superior a 2000 mm. Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo metálico flexível não entre em contacto com as partes móveis ou fique amassado

Controle da vedação

Ao terminar a instalação controlar a estanqueidade de todas as junções empregando sabão e jamais uma chama.

Ligação eléctrica

Os planos que possuem um cabo de alimentação tripolar, estão previstos para funcionar com corrente alternada cuja tensão e frequência de alimentação figuram no quadro das características (colocado na parte inferior do plano). O condutor de terra do cabo se diferencia pelas cores verde e amarela. Em caso de instalação sobre um forno de encaixar, a ligação eléctrica do plano e do forno deve ser efectuada separadamente por motivos de segurança eléctrica e também para facilitar a extração do forno.

Ligação do cabo de alimentação à rede

Montar sobre o cabo uma ficha normalizada para a carga indicada no quadro das características, em caso de ligação direta com a rede, é necessário interpor entre o aparelho e a rede um interruptor omnipolar com uma abertura mínima de 3mm entre os contatos, dimensionado à carga e conforme as normas em vigor (o fio de terra não deve ser interrompido pelo interruptor). O cabo de alimentação deve estar colocado de maneira a não alcançar em nenhum ponto uma temperatura superior de 50°C àquela do ambiente.

Antes de efectuar a ligação verificar o seguinte:

- que a válvula limitadora e a instalação doméstica suportem a carga da aparelhagem (ver quadro das características);
- que a instalação de alimentação possua uma ligação eficaz com a terra conforme as normas e as disposições da lei;
- que a tomada e o interruptor omnipolar estejam ao alcance uma vez instalado o fogão.

Atenção: não use reduções, adaptadores ou derivadores porque poderiam provocar aquecimentos e ou queimaduras.

Adaptação a diferentes tipos de gás

Para adaptar o plano a um tipo de gás diferente daquele para o qual foi previsto (indicado na etiqueta fixada na parte inferior do plano ou na embalagem), é preciso substituir os injectores dos queimadores efectuando as seguintes operações:

- tirar as grelhas do plano e retirar os queimadores do lugar.
- desatarraxar os injectores com uma chave a tubo de 7 mm e substituí-los com os que forem apropriados ao novo tipo de gás (ver tabela 1 “Características dos queimadores e injectores”)
- montar de novo as peças efectuando as operações ao contrário
- Ao terminar a operação, substitua a etiqueta de tara velha com a que corresponde ao novo gás empregado, que se encontra nos nossos centros de Assistência Técnica.

Se a pressão do gás utilizado for diferente (ou variável) daquela prevista, é preciso instalar na tubagem de entrada um regulador de pressão apropriado conforme as normas nacionais em vigor para os reguladores para gás canalizado.

Regulação do ar primário dos queimadores

Os queimadores não precisam de nenhuma regulação de ar primário.

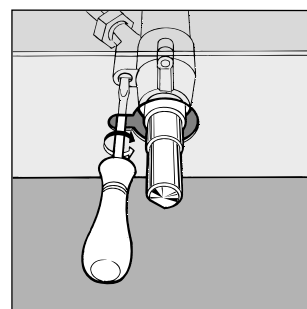
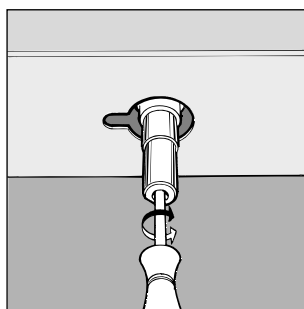
Regulação mínimos

- Colocar a torneira na posição de mínimo;
- tirar o botão e mexer no parafuso de regulação colocado dentro ou ao lado da varinha da torneira até obter uma pequena chama regular.

N.B.: em caso de uso de gás liquefeito, o parafuso de regulagem deve ser apertado até o fim.

- verificar que ao rodar rapidamente o botão da posição de máximo para aquela de mínimo não se apaguem os queimadores.
- Nos aparelhos provistos com dispositivos de segurança (termocópia), se o dispositivo não funcionar com os queimadores no mínimo, aumentar a capacidade dos mínimos mexendo no parafuso de regulação.

Depois de efectuar a regulação recolque os selos nos by-pass com lacre ou um material equivalente.



Características dos queimadores e dos injectores

Tabela 1

Queimador	Diâmetro (mm)	Potência térmica kW (p.c.s.*)		Gás liquefeito				Gás natural	
		Nomin.	Reduz.	By-Pass 1/100 (mm)	bico 1/100 (mm)	capacid.* g/h		bico 1/100 (mm)	capacid.* l/h
Rápido Reduz. (RR)	100	2,60	0,70	41	80	189	186	110	248
Semi Rápido (S)	75	1,90	0,40	30	70	138	136	106	181
Auxiliar (A)	55	1,00	0,40	30	50	73	71	79	95
Coroa Tripla (TC)	130	3,60	1,30	57	94	262	257	137	343
Ultra-Rápido (UR)	100	3,40	0,70	41	91	240	236	123	314
Pressões de alimentação	Nominal (mbar)					28-30	37	20	
	Mínima (mbar)					20	25	17	
	Máxima (mbar)					35	45	25	

- * A 15°C em 1013 mbar-gás seco
 ** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
 *** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
 Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³

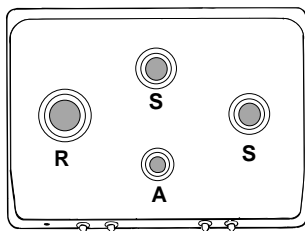


Este equipamento é conforme as seguintes normas comunitárias:

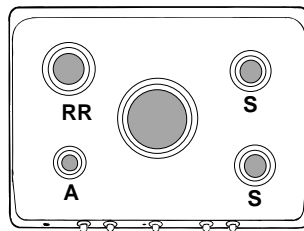
- 73/23/CEE de 19.02.73 (baixa tensão) e modificações sucessivas;
- 89/336/CEE de 03/05/89 (compatibilidade electromagnética) e modificações sucessivas;
- 90/396/CEE de 29/06/90 (Gaz) e modificações sucessivas;
- 93/68/CEE de 22/07/93 e modificações sucessivas.
- 2002/96/CE

A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.

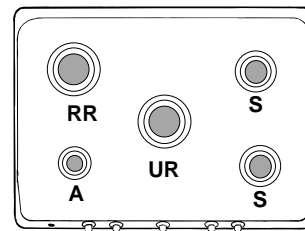
Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.



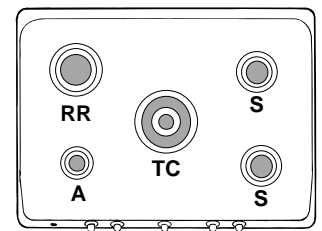
P 740 AS



P 741 AS



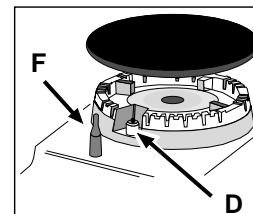
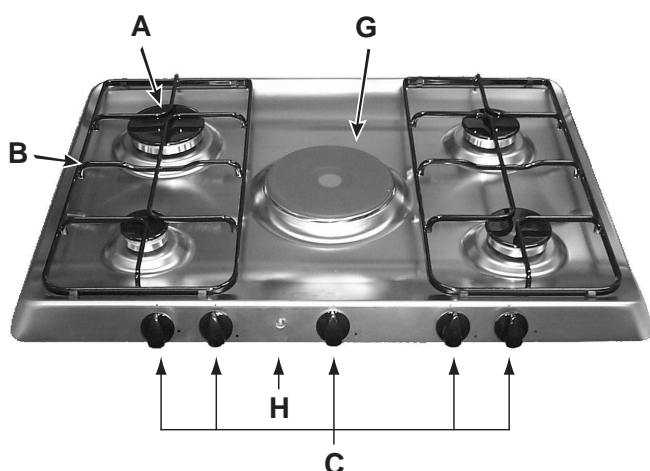
P 750 AS



P 750 AST

Wir danken Ihnen, daß Sie dieses sichere und wirklich leicht zu bedienende Ariston-Gerät gewählt haben. Um sich mit diesem vertraut zu machen und es auf optimale Art zu gebrauchen lernen, raten wir Ihnen, dieses Handbuch aufmerksam durchzulesen. Danke.

Aus der Nähe betrachtet



- A. **Gasbrenner**
- B. **Kochmuldenroste**
- C. **Reglerknöpfe Gasbrenner bzw. Elektroplatten**
- D. **Zündkerze Gasbrenner** (nur an einigen Modellen)
- E. **Elektronische Zündung Gasbrenner** (nur an einigen Modellen)

- F. **Sicherheitsvorrichtung** (nur an einigen Modellen) - Diese spricht an, wenn die Flamme unversehens erlöschen sollte (durch Überlaufen von Flüssigkeiten, Durchzug usw.) und unterbricht automatisch die Gaszufuhr.
- G. **Elektroplatten** (nur an einigen Modellen)
- H. **Kontrolleuchte Elektroplatten** (nur an einigen Modellen)

Inbetriebnahme des Gerätes

Auf einem jeden Reglerknopf ist der diesem Knopf entsprechende Gasbrenner bzw. die entsprechende Elektroplatte (soweit damit bestückt) angezeigt.

Gasbrenner

Diese sind unterschiedlicher Größe und Leistung. Verwenden Sie den Brenner, der größtmäßig am besten zu dem jeweilig verwendeten Topf paßt.

Mittels des entsprechenden Reglerknopfes kann der jeweilige Brenner wie folgt reguliert werden:

- Aus
- ☉ Maximum
- ☾ Minimum

Zum Anzünden der Gasflamme führen Sie ein brennendes Streichholz oder einen Gasanzünder an den Brenner, drücken den entsprechenden Reglerknopf fest ein und drehen diesen dann gegen den Uhrzeigersinn auf Maximum.

Bei den mit einer Sicherheitsvorrichtung "F" bestückten Modellen muß der Reglerknopf für ungefähr 6 Sekunden eingedrückt gehalten bleiben, bis die Vorrichtung, dank derer die Flamme automatisch gezündet bleibt, aufheizt.

Bei den mit einer Zündkerze "D" ausgestatteten Modellen muß zur Zündung des gewählten Brenners zuerst die mit dem Symbol ☆ gekennzeichnete Zündungstaste "E" gedrückt, und dann der entsprechende Reglerknopf eingedrückt und im Gegenuhrzeigersinn bis auf Maximum gedreht werden.

Einige Modelle sind mit einer in den Reglerknopf integrierten Zündvorrichtung ausgestattet, in diesem Falle ist das Modell mit der Zündkerze "D" bestückt, jedoch nicht mit der

Zündungstaste "E".

Zur Zündung eines jeden Brenners ist der entsprechende Reglerknopf nach innen zu drücken, daraufhin nach links bis auf Maximum zu drehen, und so lange eingedrückt zu halten, bis die Flamme zündet.

Hinweis: Sollte die Flamme unversehens erlöschen, drehen Sie den Reglerknopf wieder auf AUS, warten Sie daraufhin mindestens 1 Minute, bevor Sie versuchen, die Flamme erneut zu zünden.

Um den Brenner auszuschalten, drehen Sie den Reglerknopf im Uhrzeigersinn wieder auf AUS (gekennzeichnet durch das Symbol "•").

Elektroplatten (nur an einigen Modellen)

Hierbei kann es sich um Elektroplatten unterschiedlicher Größen und Leistungen handeln, d.h. um "Normal"- oder "Schnellkoch"-Elektroplatten, letztere sind durch einen roten Punkt in Plattenmitte gekennzeichnet.

Durch Drehen nach rechts oder nach links können 6 verschiedene Einstellungsarten gewählt werden:

- 0 Aus
- 1 Niedrigste Leistung (Minimum)
- 2÷5 Mittlere Leistungen
- 6 Höchste Leistung (Maximum)

Hinweise zum korrekten Gebrauch der Elektroplatten und den entsprechenden Reglerknopf-Einstellungen entnehmen Sie bitte dem Abschnitt "Praktische Hinweise zum Gebrauch der Elektroplatten".

Bei jeder von AUS abweichenden Einstellung leuchtet die Kontrollampe "H".

So halte ich das Gerät in Topform

Vor jedem Eingriff muß das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.

Um eine lange Lebensdauer der Kochmulde zu gewährleisten, muß sie regelmäßig gründlich gereinigt werden. Beachten Sie hierbei bitte daß:

- **Verwenden Sie zur Reinigung bitte keine Dampfgeräte.**
- die emaillierten Teile und die Glasabdeckung, falls damit bestückt, mit lauwarmem Wasser zu reinigen sind. Verwenden Sie bitte keine Scheuermittel oder scharfe Reinigungsmittel, die diese Teile beschädigen könnten;
- die abnehmbaren Brennerteile regelmäßig mit warmem Wasser gereinigt und von eventuellen Verkrustungen befreit werden müssen;
- bei den Modellen mit automatischer Zündung die Spitzen dieser Zündvorrichtung häufig gereinigt werden müssen, wobei zu kontrollieren ist, daß die Gasaustrittslöcher auch nicht verstopft sind;

- die noch lauwarmen Elektroplatten mit einem feuchten Tuch gereinigt und mit etwas Öl eingerieben werden müssen;
- auf den Inoxstahlteilen Flecken hinterbleiben könnten, wenn stark kalkhaltiges Wasser oder scharfe (phosphorhaltige) Spülmittel für längere Zeit darauf einwirken. Wir empfehlen deshalb, diese nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben. Übergekochtes Wasser muß ebenfalls entfernt werden.

Schmieren der Gashahnarmatur

Im Laufe der Zeit könnte der Gashahn blockieren oder sich nur schwer drehen lassen. In einem solchen Fall ist der Hahn selbst auszuwechseln.

NB: Diese Arbeit darf nur durch einen vom Hersteller anerkannten Techniker durchgeführt werden.

Gebrauchshinweise

Praktische Hinweise zum Gebrauch der Brenner

Um höchste Leistungen zu erzielen empfiehlt es sich, folgende Hinweise zu beachten:

- Benutzen Sie Kochgeschirr, das größtmäßig zu dem jeweilig eingesetzten Brenner paßt (siehe Tabelle), um zu vermeiden, daß die Flamme über den Topfboden schlägt.
- Verwenden Sie nur Töpfe mit Deckel und ebenem Boden.
- Drehen Sie den Reglerknopf auf Minimum, sobald das Gargut kocht.

Brenner	Kochgeschirrdurchmesser (cm)
Reduzierter Starkbrenner (RR)	24 - 26
Mittelstarker Brenner (S)	16 - 20
Hilfsbrenner (A)	10 - 14
Drei Flammenkränze (TC)	24 - 26
Schnellbrenner (UR)	24 - 26

Praktische Hinweise zum Gebrauch der Elektroplatten

Um Wärmeverluste und Schäden an den Elektroplatten zu vermeiden, ist es ratsam, nur Kochgeschirr mit ebenen Böden zu verwenden, deren Durchmesser nicht geringer ist, als der der eingesetzten Elektroplatte.

Einstellung	Normal- oder Schnellkochplatte
0	Ausgeschaltet
1	Garen von Gemüse, Fisch
2	Kartoffeln (dämpfen) Gemüsesuppen, Kichererbsen, Bohnen
3	Weitergaren von Eintopfgerichten und Gemüsesuppen
4	Braten (mäßige Hitze)
5	Braten (starke Hitze)
6	Anbraten von Fleisch und rasches Aufkochen von Speisen

Vor erstmaliger Inbetriebnahme müssen die Elektroplatten, ohne Topf, für ungefähr 4 Minuten auf höchster Temperaturstufe erhitzt werden. Während dieser ersten Heizphase härtet der Schutzüberzug und erreicht so seine höchste Beständigkeit.

Gibt's ein Problem ?

Bevor Sie bei einer eventuellen Störung den Kundendienst anfordern, sollten einige Kontrollen vorab durchgeführt werden.

Vergewissern Sie sich in erster Linie, daß auch keine Unterbrechung in der Strom- bzw. Gaszufuhr Ihrer Anlage besteht, und ob der Gashaupthahn auch aufgedreht wurde.

Der Brenner zündet bzw. hält die Flamme nicht gleichmäßig.

Bitte kontrollieren Sie, ob:

- die Gasaustrittsöffnungen der Gasbrenner verstopft sind;
- alle abnehmbaren Brennerteile ordnungsgemäß montiert wurden;
- Durchzug in Kochmuldennähe besteht.

Die Flamme erlischt bei den Versionen mit Sicherheitsvorrichtung.

Bitte kontrollieren Sie, ob:

- der Reglerknopf auch vollständig eingedrückt wurde;
- der Reglerknopf auch lange genug eingedrückt wurde, um die Aktivierung der Sicherheitsvorrichtung zu ermöglichen;
- die direkt an der Sicherheitsvorrichtung befindlichen Gasaustrittsöffnungen verstopft sind.

Bei Einstellung des Brenners auf Minimum erlischt die Flamme.

Bitte kontrollieren Sie, ob:

- die Gasaustrittsöffnungen verstopft sind;
- Durchzug in Kochmuldennähe besteht;
- das Minimum korrekt reguliert wurde (siehe Abschnitt "Minimumeinstellung").

Das Kochgeschirr steht nicht sicher.

Bitte kontrollieren Sie, ob:

- der Topfboden auch vollständig eben ist;
- der Topf auch genau auf die Brenner- bzw. Elektroplattenmitte gestellt wurde;
- die Roste verwechselt wurden.

Sollte Ihre Kochmulde trotz aller Kontrollen nicht funktionieren bzw. die Störung weiter bestehen bleiben, dann fordern Sie bitte den nächstliegenden Merloni Elektrogeräte - Kundendienst an, wobei folgende Daten anzugeben sind:

- genaue Beschreibung des Fehlers;
- Modellnummer (Mod. ...), die Sie aus dem Garantieschein entnehmen können.

Beauftragen Sie bei einem Defekt niemals einen nicht autorisierten Kundendienst bzw. Techniker und lassen Sie ausschließlich Original-Ersatzteile einbauen.

Die Sicherheit - Eine gute Gewohnheit

Um die Leistungsfähigkeit und Sicherheit dieses Gerätes zu gewährleisten, bitte folgendes beachten

- **wenden Sie sich ausschließlich an unsere autorisierten Service-Stellen**
- **verlangen Sie, daß nur Original-Ersatzteile verwendet werden**

- Dieses Handbuch bezieht sich auf ein Gerät der Klasse 3.
- Das Gerät ist für den Einsatz im privaten Haushalt bestimmt; seine Eigenschaften dürfen nicht verändert werden.
- Die Anweisungen gelten nur für die Bestimmungsländer, deren Symbole im Handbuch und auf dem Typenschild des Gerätes angegeben sind.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes wird nur dann gewährleistet, wenn es sachgemäß und gemäß den einschlägigen Sicherheitsvorschriften an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen wird.

Folgende Gefahrenquellen sollten Kindern und unfähigen Personen nicht zugänglich gemacht werden:

- die Bedienelemente und das Gerät im allgemeinen;
- die Verpackung (Plastikbeutel, Polystyrol, Nägel usw.);
- das Gerät während des Gebrauchs und auch sofort nach dem Gebrauch, da dieses sehr heiß werden kann;
- das Altgerät (bei einem solchen muß auch dafür gesorgt werden, daß kein Teil mehr eine Gefahrenquelle darstellen kann).

Vermeiden Sie bitte:

- das Gerät mit feuchten Körperteilen zu berühren;
- das Gerät barfuß zu benutzen;
- den Stecker am Kabel oder am Gerät selbst aus der Steckdose zu ziehen;
- unsachgemäße und demnach gefährliche Eingriffe;
- Öffnungen und Schlitze für die Belüftung und Wärmeableitung zu verstopfen;
- daß das Kabel kleiner Elektrogeräte mit heißen Teilen der

- Kochmulde in Berührung kommt;
- das Gerät der Witterung (Regen, Sonne usw.) auszusetzen;
- den Gebrauch brennbarer Flüssigkeiten in seiner Nähe;
- die Verwendung von Adaptern, Vielfachsteckdosen und/oder Verlängerungen;
- den Gebrauch von Kochgeschirr mit unebenen Böden;
- die Elektroplatten nicht auszuschalten, wenn kein Kochgeschirr mehr daraufsteht;
- die Glasabdeckung, soweit damit ausgestattet, herunterzuklappen, wenn die Gasbrenner bzw. Elektroplatten noch heiß sind;
- Installations- oder Reparationsversuche, ohne Fachpersonal anzufordern.

Fordern Sie absolut Fachpersonal an bei:

- der Installation (gem. den Anweisungen des Herstellers);
- Zweifeln hinsichtlich der Funktionsweise;
- Austausch der Steckdose, falls diese mit dem Gerätestecker nicht übereinstimmen sollte.

Fordern Sie den Einsatz von Technikern der vom Hersteller anerkannten Kundendienststelle an bei:

- Zweifeln hinsichtlich der Unversehrtheit des Gerätes nach Abnahme des Verpackungsmaterials;
- Beschädigung oder Austausch des Zufuhrkabels;
- Störungen oder schlechter Betriebsweise, und verlangen Sie den Einsatz von Original-Ersatzteilen.

Folgendes sollte befolgt werden:

- Verwenden Sie das Gerät für keine anderen Zwecke als zum Garen von Speisen.

- Überzeugen Sie sich von der Unversehrtheit des Gerätes nach Abnahme der Verpackung.
- Trennen Sie das Gerät im Fehlerfall, bei der Wartung und Reinigung vom Stromnetz.
- Schalten Sie das Gerät vom Stromnetz ab, und schließen Sie den Gashahn (wenn vorgesehen), wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Vergewissern Sie sich, daß sich die Reglerknöpfe auf Position

“•/”o“ befinden, wenn das Gerät nicht benutzt wird.

- Schneiden Sie bitte vor der Entsorgung Ihres Altgerätes das (vom Stromnetz getrennte !) Elektrokabel ab.
- Der Hersteller kann für eventuelle, durch falsche Installation, oder unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden nicht haftbar gemacht werden.

Installation der Einbaukochmulden

Die nachstehend aufgeführten Anweisungen sind an den Fach-Installateur gerichtet und gelten als Leitlinien zur korrekten technischen Installation, Einstellung und Wartung gemäß den einschlägigen Richtlinien.

Wichtig: Vor jeder Einstellung, Wartung usw. ist die Kochmulde vom Stromnetz zu trennen.

Die Kochmulden sind werkseitig für den Betrieb mit (siehe Typenschild und Gaseinstellungsschild des Gerätes):

Erdgas Kategorie II2E+3+ eingestellt.

Demnach erübrigt sich eine weitere Einstellung.

Installation

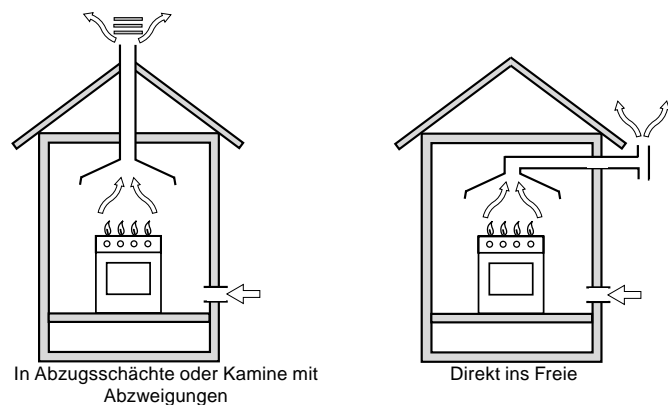
Dieses Gerät darf nur in ständig belüfteten, und den Vorschriften der einschlägigen Norm:

- NBN D51-003 und NBN D51-001

entsprechenden Räumen installiert und in Betrieb genommen werden.

Folgende Anforderungen müssen gegeben sein:

- a)** Der Raum muß mit einem Abluftsystem für die bei der Verbrennung entstehenden Abgase ausgestattet sein; dies kann entweder über einen Abzugsschacht, oder durch einen sich bei jeder Inbetriebnahme des Gerätes automatisch einschaltenden Elektroventilator erfolgen.



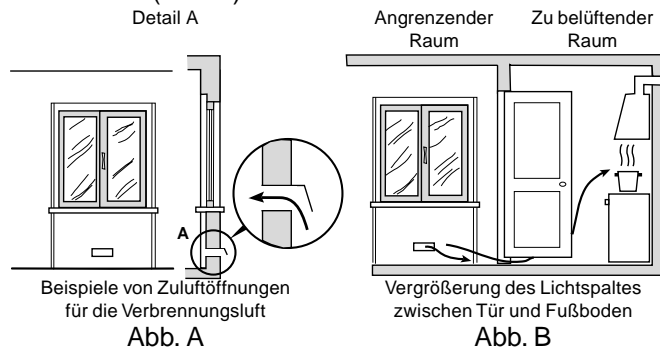
In Abzugsschächte oder Kamine mit Abzweigungen

Direkt ins Freie

(ausschließlich für Kochgeräte bestimmt)

- b)** Der Raum muß mit einem für eine einwandfreie Verbrennung notwendiges Belüftungssystem ausgestattet sein. Das erforderliche Luftvolumen darf 2 m³/h pro kW der installierten Leistung nicht unterschreiten. Das System kann mittels eines Belüftungsschachtes, mit Luftaufnahme direkt aus dem Freien, mit einer Nutzöffnung von mindestens 100 cm² verwirklicht werden, der so ausgelegt sein muß, daß ein unbeabsichtigtes Verstopfen nicht möglich ist. Bei Geräten, deren Arbeitsfläche nicht mit einem Flammenausfall-Sicherheitssystem versehen ist,

müssen die Abluftöffnungen um 100% vergrößert werden, Vorschrift ist in jedem Falle ein Minimum von 200cm² (Abb. A). Oder aber auch auf indirekte Weise durch angrenzende Räume, die mit einem ins Freie führenden Belüftungsschacht (wie eingangs beschrieben) versehen sind. Bei diesen darf es sich jedoch weder um Gebäudeteile gemeinsamen Gebrauchs, noch um Räumlichkeiten, in denen Brandgefahr bestehen kann, oder um Schlafzimmer handeln. (Abb.B)



Beispiele von Zuluftöffnungen für die Verbrennungsluft

Abb. A

Vergrößerung des Lichtspaltes zwischen Tür und Fußboden

Abb. B

- c)** Werden mehrere Gasflammen gleichzeitig für längere Zeit benutzt, könnte sich eine zusätzliche Belüftung, z.B. durch Öffnen eines Fensters oder durch eine noch stärkere Belüftung, die die Leistung mechanischer Belüftungssysteme, falls vorhanden, optimiert, als notwendig erweisen.
- d)** Die Flüssiggase, die schwerer als die Luft sind, stauen sich im unteren Raumbereich. Räume, in denen Gasflaschen mit GPL-Flüssiggas aufbewahrt werden, müssen Abzugsoffnungen ins Freie vorsehen, um den Abzug eventueller Gasaustritte zu ermöglichen. Demnach dürfen leere oder halb gefüllte Flüssiggasflaschen nicht in Räumen, die unter der Erde liegen (Keller usw.) installiert oder gelagert werden. Es ist ratsam, nur die in Verwendung befindliche Gasflasche im Raum aufzubewahren, und diese so aufzustellen, daß sie keiner direkten Einwirkung einer Wärmequelle (Backöfen, Kamine, Herde usw.), die einen Temperaturanstieg von mehr als 50°C bewirken können, ausgesetzt wird.

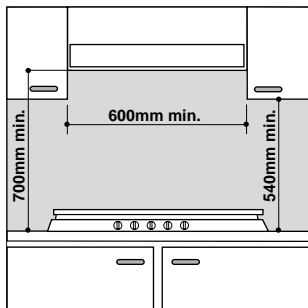
Installation der Einbaukochmulde

Das Gerät kann neben Unterschränke installiert werden, deren Höhe die des Kochfeldes nicht überragt. Bei in Betrieb befindlichem Herd kann seine Rückwand eine die Raumtemperatur um 50°C übersteigende Temperatur erreichen. Zur Gewährleistung einer korrekten Installation sind folgende Vorsichtsmaßnahmen zu beachten:

- a)** Die angrenzenden Schränke, deren Höhe die der

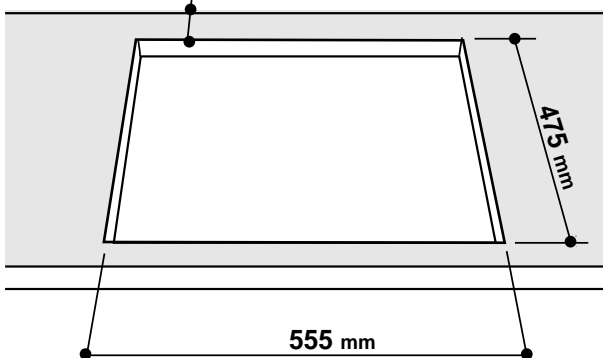
Kochmulde überschreiten, müssen einen Abstand zum Kochmuldenrand von mindestens 110 mm aufweisen.

- b) Dunstabzugshauben sind gemäß den in den Gebrauchsanleitungen der Dunstabzugshaube aufgeführten Anweisungen, auf jeden Fall jedoch in einem Mindestabstand von 650 mm zu installieren.
- c) Bei 600 mm breiten Dunstabzugshauben ist, außer den Hinweisen des Punktes b), auch zu beachten, dass die angrenzenden Hängeschränke in einer Höhe von mindestens 540 mm von der Arbeitsfläche anzubringen sind, um die Installation einer Herdabdeckung und deren ungehinderte Handhabung zu ermöglichen; auf jeden Fall jedoch in einem solchen Abstand, der einen ungehinderten Gebrauch des Kochgeschirrs auf den Brennern gestattet.
- d) Sollte die Kochmulde unter einem Hängeschrank installiert werden, muß bei Anbringen derselben ein Abstand zur Kochmulde von 700 mm (Millimeter) eingehalten werden.

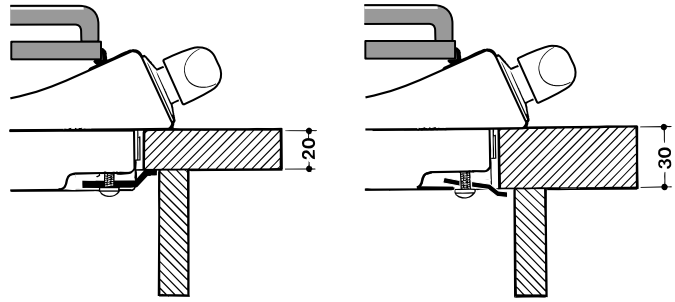


- e) Der Umbau muß die angegebenen Abmessungen aufweisen. Zur Befestigung sind Haken vorgesehen, die eine Befestigung auf Arbeitsflächen mit einer Stärke von 20 bis 40 mm ermöglichen (siehe Befestigungsschema). Um eine wirklich sichere Befestigung zu gewährleisten, sind sämtliche mitgelieferten Haken zu verwenden.

55 mm



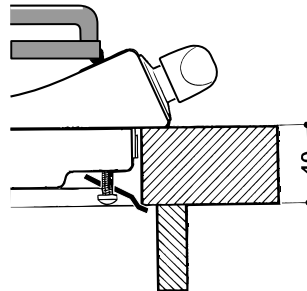
Haken-Befestigungsschema



Hakenposition bei Arbeitsflächen **H=20mm**

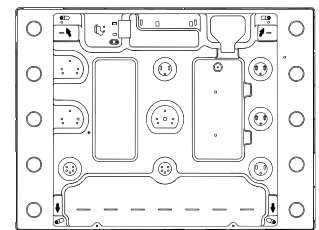
Hakenposition bei Arbeitsflächen **H=30mm**

Vorne



Hakenposition bei Arbeitsflächen **H=40mm**

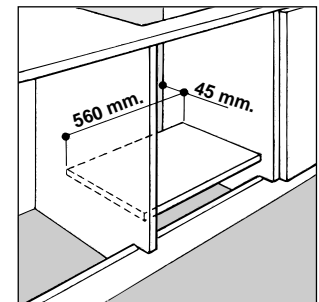
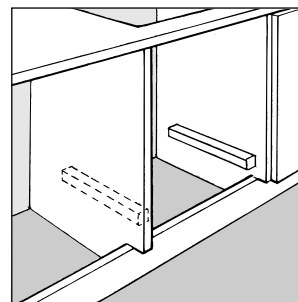
Hinten



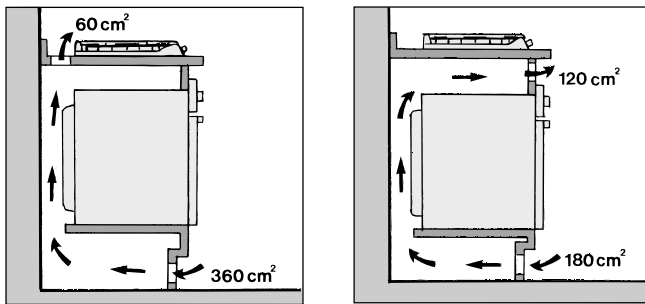
NB: Verwenden Sie die im Beipack "Zubehör" befindlichen Haken.

- f) Wird die Kochmulde nicht über einem Backofen installiert, muß zur Isolierung ein Zwischenpaneel aus Holz eingefügt werden, das in einem Mindestabstand von 20 mm zum Boden der Kochmulde zu installieren ist.

Anmerkung: Wird die Kochmulde über einem Einbau-Backofen installiert, sollte der Backofen so eingesetzt werden, daß er auf zwei Holzleisten aufstützt. Eine durchgehende Auflagefläche muß über eine hintere Öffnung von mindestens 45x560 mm verfügen.



Bei Installation über einem Einbau-Backofen ohne Zwangsbelüftung, muß im Innern des Umbauschranks eine Zuluft- und Abluftöffnung geschaffen werden, die eine geeignete Belüftung im Schrankinnern gewährleistet. Nachstehend werden einige Montagemöglichkeiten illustriert.



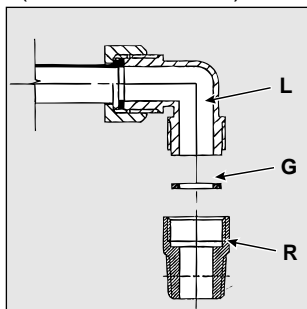
Gasanschluß

Der Anschluß des Gerätes an die Gasleitung oder an die Gasflasche muß gemäß den Vorschriften der gültigen Richtlinien (NBN D04-002) erfolgen und nur nachdem man sich vergewissert hat, daß es auf die Gasart, mit der es betrieben wird, eingestellt ist. Sollte dem nicht so sein, dann befolgen Sie bitte die Anleitungen des Abschnitts "Anpassung an die verschiedenen Gasarten". Bei Betrieb mit Flüssiggas aus Gasflaschen sind normgerechte Druckmesser zu verwenden. Zum Anschluß des Gerätes an die Erdgasleitung (II2E+3+) ist in erster Linie das Anschlußstück "R" (im Beipack) mit der entsprechenden Dichtung "G" an den am Gaszuleitungsschlauch befindlichen Anschluß "L" (siehe Abbildung) zu montieren. Bei dem Anschlußstück handelt es sich um einen kegelförmigen 1/2-Gas-Gewindezapfen.

Der Anschluß ist mittels eines:

- starren Rohres (gemäß der Norm NBN D51-003)
- oder mittels eines durchgehenden und mit Anschlußverschraubungen versehenen Inox-Stahlschlauches vorzunehmen.

Zwischen Gerät und Gasleitung ist ein gut zugänglicher Gashahn (der Marke A.G.B.) zu installieren.



Anschluß mittels eines Rohres (aus Kupfer oder Stahl)

Der Anschluß an die Gasleitung muß so durchgeführt werden, daß Beanspruchungen des Gerätes jeglicher Art vermieden werden. Am Versorgungsarm des Gerätes befindet sich ein schwenkbares "L"-förmiges Verbindungsstück, dessen Dichtheit durch einen Dichtring gewährleistet wird. Sollte sich ein Drehen dieses Verbindungsstückes als erforderlich erweisen, muß der Dichtring (dem Gerät beigelegt) absolut ausgewechselt werden. Bei dem Gaseingangs-Verbindungsstück handelt es sich um einen kegelförmigen 1/2-Gas-Gewindeanschlußzapfen.

Anschluß mittels Inox-Stahlschläuchen

Bei dem Gaseingangs-Verbindungsstück handelt es sich um einen kegelförmigen 1/2-Gas-Gewindeanschlußzapfen. Es sind ausschließlich normgerechte Schläuche und Dichtungen zu verwenden.

Der Anschluß bzw. das Verlegen der Schläuche muß so erfolgen, daß sie bei größter Ausdehnung eine Länge von 2000 mm nicht überschreiten. Vergewissern Sie sich anschließend, daß die Schläuche weder eingeklemmt werden, noch mit beweglichen Geräteteilen in Berührung kommen können.

Kontrolle auf Dichtheit

Nach Abschluß sämtlicher Installationsarbeiten überprüfen Sie bitte die Dichtheit aller Anschlüsse; verwenden Sie hierzu eine Seifenlösung, auf keinen Fall eine Flamme.

Elektroanschluß

Die mit dreipoligem Zufuhrkabel ausgerüsteten Kochmulden sind für den Betrieb mit Wechselstrom entsprechend der auf dem Typenschild (befindlich auf der Unterseite der Kochmulde) angegebenen Spannung und Frequenz vorgesehen. Der Erdleiter des Kabels ist erkenntlich an seiner Farbe Gelb/Grün. Wird die Kochmulde über einem Einbau-Backofen installiert, müssen die entsprechenden Elektroanschlüsse (die des Backofens und die der Einbaumulde) separat vorgenommen werden, und dies nicht nur aus Sicherheitsgründen, sondern auch um ein eventuell erforderliches Herausziehen des Backofens zu erleichtern.

Anschluß des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung; wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist ein allpoliger, der Strombelastung und den geltenden Richtlinien entsprechender Schalter mit einer Kontaktmindestöffnung von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf durch diesen Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muß so verlaufen, daß es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die 50°C über der Raumtemperatur liegt. Bevor der Anschluß vorgenommen wird, vergewissern Sie sich daß:

- Leitungsschutzschalter (Sicherungen usw.) und die Hausanlage die Belastung durch das Gerät aushalten (siehe Typenschild);
- die Versorgungsanlage mit einer den gesetzlichen Bestimmungen und Vorschriften entsprechenden Erdung versehen ist;
- die Steckdose oder der allpolige Schalter bei installierter Kochmulde leicht zugänglich ist.

NB: Verwenden Sie keine Zwischenstecker, Adapter oder Abzweigungen, diese könnten durchbrennen oder schmelzen.

Anpassung an die verschiedenen Gasarten

Wird die Kochmulde mit einer anderen Gasart betrieben, als die, für die sie vorgesehen ist (ersichtlich aus dem unter der Kochmulde oder auf der Verpackung angebrachten Etikett), ist wie folgt vorzugehen:

- die Kochflächenroste abnehmen und die Brenner aus ihren Sitzen herausnehmen;
- die Düsen mittels eines 7 mm Steckschlüssels abschrauben und durch die der neuen Gasart entsprechenden Düsen (siehe Tabelle 1 "Merkmale der Brenner und Düsen") ersetzen;
- alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen;
- Ersetzen Sie anschließend das Etikett der alten

Eichung mit dem im Düsenbeipack befindlichen Etikett der neu eingestellten Gasart.

Sollte der Gasdruck der Anlage von den vorgesehenen Werten abweichen, oder nicht konstant sein, muß am Zuleitungsrohr ein geeigneter, den einschlägigen inländischen Normen für "Druckregler für Gasleitungen" entsprechender Druckregler installiert werden.

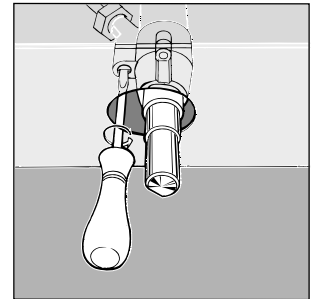
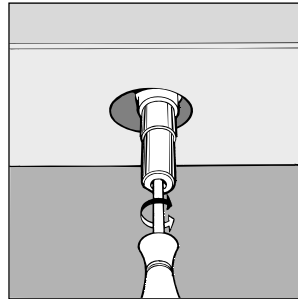
Einstellung der Brenner-Primärluft

Eine Einstellung der Primärluft ist nicht erforderlich.

Minimumeinstellung

- Drehen Sie den Brenner auf Minimum;
- ziehen Sie den Reglerknopf ab, verstellen Sie nun die innen oder seitlich an der Gashahnstange befindliche Einstellschraube, bis eine kleine, gleichmäßige Flamme erreicht wird.

NB.: Bei Flüssiggasen muß die Einstellschraube ganz angezogen werden.



- Vergewissern Sie sich, daß bei Drehen von Maximum auf Minimum die Flamme des Brenners nicht erlischt.
- Sollte die Sicherheitsvorrichtung (Thermoelement) bei den Geräten, die mit einer solchen ausgerüstet sind, bei auf Minimum eingestelltem Brenner nicht funktionieren, ist die Minimumleistung (durch Regulieren der Stellschraube) zu erhöhen.

Anschließend ist das auf dem by-pass befindliche Siegel mittels Siegelack oder ähnlichem Material zu erneuern.

Merkmale der Brenner und Düsen

Tabelle 1

Brenner	Durchmesser (mm)	Wärmeleistung kW (p.c.s.*)		Erdgas				Flüssiggas			
		Nom.	Red.	By-pass 1/100 (mm)	Düse 1/100 (mm)	Menge* g/h		Düse 1/100 (mm)	Menge* l/h		
						Butan	Propan		G20	G25	
Reduzierter Starkbrenner (RR)	100	2,60	0,70	41	80	189	186	110	248	288	
Mittelstarker Brenner (S)	75	1,90	0,40	30	70	138	136	106	181	218	
Hilfsbrenner (A)	55	1,00	0,40	30	50	73	71	79	95	111	
Dreiflammkranz (TC)	130	3,60	1,30	57	94	262	257	137	343	399	
Schnellbrenner (UR)	100	3,40	0,70	41	91	240	236	123	314	365	
Versorgungsdruck	Nominal (mbar)				28-30		37			20	25
	Minimum (mbar)						20			15	15
	Maximum (mbar)						35			25	30

* Bei 15°C und 1013 mbar-Trockengas

** Propan P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

*** Butan P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Flüssiggas P.C.S. = 37,78 MJ/m³

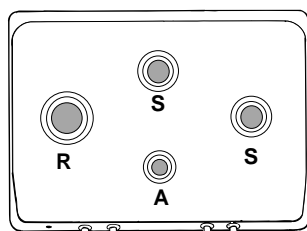


Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

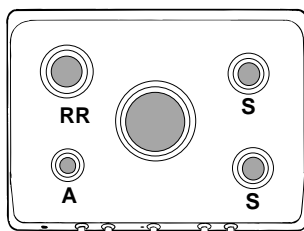
- 73/23/CEE vom 19.02.73 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen;
- 89/336/CEE vom 03.05.89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen;
- 90/396/CEE vom 29.06.90 (Gas) und nachfolgenden Änderungen;
- 93/68/CEE vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen.
- 2002/96/EC

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhaltenen Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.

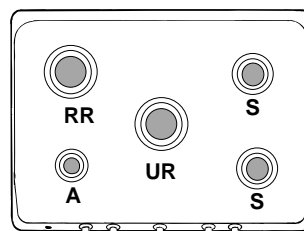
Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.



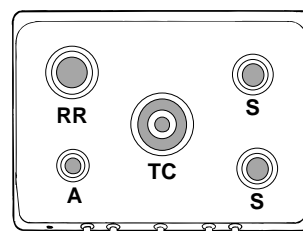
P 740 AS



P 741 AS



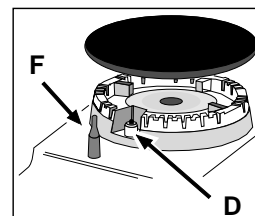
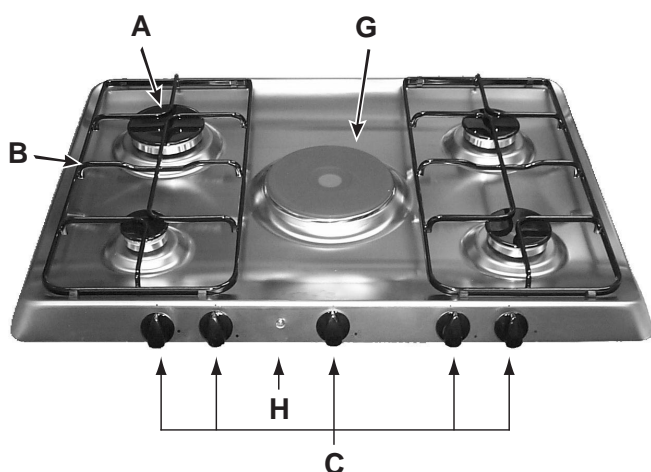
P 750 AS



P 750 AST

Vi takker Dem for at have valgt et produkt fra Indesit; det er både sikkert og meget let at anvende. De bedes læse denne vejledning for at lære hvordan apparatet kan bruges bedst muligt over en lang årrække. Tak!

Oversigt



- A. Gasblus
- B. Støtteriste til gryder og pander
- C. Betjeningsknapper til gasblus eller elpladen
- D. Tændingsgnist til gasblus (kun på nogle modeller)
- E. Tændingsknap til gasblus (kun på nogle modeller)
- F. Sikkerhedsanordning (kun på nogle modeller) - gri-

ber ind ved utilsigtet slukning af flammen (overkogning af væsker, luftstrøm, ...), og blokerer gasudsendelsen fra gasblusset.

- G. Elplade (kun på nogle modeller)
- H. Kontrollampe for funktion af elpladen (kun på nogle modeller)



Hvordan apparatet anvendes

På hver knap findes der en angivelse af placeringen af det tilhørende gasblus eller elpladen (hvis elpladen er til stede).

Gasblus


Gasblussene har forskellig størrelse og effekt. Vælg det mest egnede gasblus til diameteren på den gryde/pande, der skal anvendes.

Det valgte gasblus kan indstilles ved hjælp af den tilhørende knap, der kan indstilles på følgende måde:

- Slukket
-  Maksimum
-  Minimum

For at tænde et af gasblussene skal man sætte en tændstik eller en lighter hen i nærheden, trykke den tilhørende knap i bund og dreje den mod uret, indtil den når stillingen for maksimum.

På modeller udstyret med sikkerhedsanordning "F", skal knappen holdes trykket i cirka 6 sekunder, indtil den anordning, der automatisk holder flammen tændt, er blevet opvarmet.

På modeller udstyret med tændingsgnist "D", skal man ved tænding af det valgte gasblus først trykke på tændingsknappen "E", identificeret af symbolet , og derefter trykke den tilhørende knap i bund og dreje den mod uret, indtil positionen for maksimums-effekt.

Nogle modeller er udstyret med indbygget tænding i knappen, og i dette tilfælde findes tændingsgnisten "D", men ikke knappen "E".

For at tænde det valgte gasblus skal man blot trykke den tilhørende knap i bund, og derefter dreje den mod uret til positionen for maksimums-effekt, og holde knappen trykket, indtil tændingen har fundet sted.

Advarsel: hvis gasblussets flamme slukkes utilsigtet, skal man lukke betjeningsknappen, og først tænde igen efter mindst 1 minut.

For at slukke gasblusset skal man dreje knappen med uret indtil stoppet (der svarer til symbolet "•").

Elplade (kun på nogle modeller)

Disse kan være: "normale" plader eller "lyn"-plader, sidstnævnte er kendetegnet af en rød cirkel i midten.

Indstillingen kan udføres ved at dreje den tilhørende knap med uret eller mod uret i 6 forskellige positioner:

- 0 Slukket
- 1 Min. effekt
- 2÷5 Mellemliggende effekter
- 6 Max. effekt

I kapitlet "Praktiske råd til brug" vises sammenhængen mellem de positioner, der er angivet på knapperne, og den brug der anbefales for elpladerne.

Ved enhver anden indstilling af vælgknappen, end positionen for slukket, tændes kontrollampen "H".

Hvordan apparatet vedligeholdes

Inden der udføres rengøring eller vedligeholdelse skal apparatet afbrydes fra elforsyningen.

For at kogefluden kan holde længe, skal man jævnligt rengøre den overalt; vær opmærksom på følgende:

- Ved rengøring må der ikke anvendes dampapparater.
- de emaljerede dele og glaslåget (hvis til stede) skal afvaskes med lunkent vand uden skurepulver eller ætsende stoffer, der kan ødelægge dem;
- flammefordelerne på blussene skal vaskes jævnligt med varmt vand og opvaskemiddel; sørg for at fjerne skorper;
- på komfurer med automatisk tænding skal man jævnligt rengøre enden på de elektroniske tændingsmekanismer omhyggeligt, og kontrollere at udgangshullerne for gassen ikke er tilstoppet;

- elpladerne skal rengøres med en fugtig klud og smøres med en smule olie, mens de endnu er lunkne;
- rustfrit stål kan blive plettet, hvis det bringes i kontakt med vand med højt kalkindhold eller aggressive rengøringsmidler (fosforholdige) i en længere periode. Efter rengøring anbefales det, at delene af rustfrit stål skylles og aftørres omhyggeligt. Det anbefales endvidere at fjerne vand, der er kogt over.

Smøring af hanerne i kontrolknapperne

Efter længere tids brug af apparatet kan det ske, at en hane i kontrolknapperne blokeres, eller at det er vanskeligt at dreje den. Såfremt dette sker er det nødvendigt at udskifte hanen.

N.B.: Dette indgreb skal udføres af en tekniker autoriseret af fabrikanten.

Brugsvejledning

Praktiske råd til brug af gasblussene

For at opnå maksimalt udbytte af apparatet anbefales det at være opmærksom på følgende:

- anvend altid gryder og pander med en passende størrelse i forhold til gasblusset (se tabellen). Herved undgås, at gasblussets flammer stikker frem fra grydens eller pandens bund.
- anvend altid beholdere med flad bund og med låg.
- Når indholdet i gryden er bragt i kog, skal knappen drejes til positionen for min. effekt.

Gasbluse	Ø Diameter på gryder og panderi (cm)
Reduceret lynblus (RR)	24 - 26
Normalt blus (S)	16 - 20
Miniblus (A)	10 - 14
Tredobbelt gasblus (TC)	24 - 26
Ultra-lynblus (UR)	24 - 26

Praktiske råd til brug af elplader

For at undgå varmespild og beskadigelse af elpladerne, er det hensigtsmæssigt at anvende beholdere med plan bund og en diameter, der ikke er mindre end selve elpladens diameter.

Pos.	Normal eller hurtigtændende elplade
0	Slukket
1	Tilberedning af grøntsager, fisk
2	Tilberedning af kartofler (med dampning), supper, ærter og bønner
3	Fortsættelse af tilberedning af store madmængder, supper
4	Stegning (medium)
5	Stegning (stærk)
6	Bruning eller kogepunkt på kort tid

Inden elpladerne anvendes første gang, skal de opvarmes til den højeste temperatur i cirka 4 minutter uden gryder eller pander. I denne indledende fase hærdes beskyttelsesbeklædningen og der opnås maksimal modstandsdygtighed.

Er der problemer?

Kogefloden kan holde op med at fungere, eller fungere dårligt. Inden man retter henvendelse til den tekniske servicetjeneste, vil den være hensigtsmæssigt at følge nedenstående anvisninger:

Først og fremmest skal man kontrollere, at der ikke er afbrydelse af forsyningsnettet for gas eller elektricitet, og specielt af hovedgashanen til kogefloden er åben.

Blusset tændes ikke, eller flammen er ujævn.

Har De set efter om:

- Blussets gasudgangshuller er tilstoppet.
- Alle de aftagelige dele, som blusset består af, er korrekt monteret.
- Der er luftstrømme i nærheden af kogefloden.

Flammen holdes ikke tændt på udgaverne med sikkerhedsanordning.

Har De set efter om:

- Knappen er blevet trykket helt i bund.
- Knappen er blevet trykket helt i bund i et tilstrækkeligt tidsrum til at aktivere sikkerhedsanordningen.
- Gasudgangshullerne er tilstoppet ud for sikkerhedsanordningen.

Blusset slukkes på minimumspositionen.

Har De set efter om:

- Gasudgangshullerne er tilstoppet.
- Der er luftstrømme i nærheden af kogefloden.
- Minimumsindstillingen er forkert (læs afsnittet "Minimumsindstillinger").

Beholderne er ustabile.

Har De set efter om:

- Beholderens bund er helt plan.
- Beholderen står midt på blusset eller elpladen.
- Der er byttet om på ristene.

Hvis kogefloden efter denne kontrol stadig ikke fungerer, og den konstaterede funktionsforstyrrelse bliver ved med at opstå, bedes De rette henvendelse til det nærmeste autoriserede servicecenter for Merloni, og oplyse følgende:

- Funktionsforstyrrelsen.
- Modelbetegnelsen (Mod. ...) der er anført på garanti-beviset.

Ret aldrig henvendelse til uautoriserede teknikere, og anmod altid om installering af originale reservedele.

Sikkerheden er vigtig

For at opretholde dette komfurs effektivitet, og sørge for sikre forhold, skal følgende regler overholdes:

- man må udelukkende bede om assistance fra autoriserede tekniske servicecentre
- man skal altid anvende originale reservedele

- Denne vejledning vedrører en indbygnings-kogeplade i klasse 3.
- Apparatet er udviklet til ikke-professionel brug i almindelige hjem, og dets egenskaber må ikke ændres.
- Vejledningen er kun gyldig i de destinationslande, hvis symboler er anført på hæftet og på skiltet med serienummeret.
- Dette apparat er kun elektrisk sikret, når det er korrekt tilsluttet til et effektivt jordforbindelses anlæg i overensstemmelse med den gældende lovgivning indenfor sikkerhedsområdet.

Fordi det drejer sig om en potentiel farekilde, skal man undgå at børn eller uegnede personer kan få adgang til:

- betjeningsorganerne og apparatet i sin helhed,
- emballagen (poser, polystyren, søm etc);
- apparatet under eller umiddelbart efter funktion, fordi det er meget varmt;
- selve apparatet, hvis det ikke anvendes længere (i dette tilfælde skal man sørge for, at de potentielt farlige dele gøres uskadelige).

Følgende handlinger skal undgås:

- berøring af apparatet med fugtige legemsdele;
- brug, når man har bare fødder;
- trækning i forsyningskablet eller selve apparatet for at afbryde stikket fra stikkontakten;
- forkerte eller farlige handlinger;
- tildækning af åbningerne til ventilation eller varmeudledning;
- at forsyningskablet til små husholdningsapparater berører de varme dele på apparatet;
- udsættelse for vejrforholdene (regn, solskin);
- brug af antændelige væsker i nærheden;
- brug af adaptere, flerdobbelt stikdåser og/eller forlængerledninger;

- brug af ustabile eller deforme gryder;
- efterladelse af tændte elplader uden gryder;
- lukning af glaslåget (hvis monteret), mens gasblussene eller elpladerne endnu er varme;
- forsøg på installation eller reparation uden hjælp fra kvalificerede teknikere.

Det er strengt nødvendigt at rette henvendelse til kvalificerede teknikere i følgende tilfælde:

- installation (i overensstemmelse med fabrikantens instruktioner);
- hvis der opstår tvivl om funktionen;
- udskiftning af stikkontakten, hvis denne ikke kan bruges til apparatets stik.

Ret henvendelse til et servicecenter autoriseret af fabrikanten i følgende tilfælde:

- hvis der opstår tvivl om apparatet er ubeskadiget efter fjernelse af emballagen;
- beskadigelse eller udskiftning af forsyningskablet;
- i tilfælde af beskadigelse eller forkert funktion bør man anmode om originale reservedele.

Følgende bør overholdes:

- kun til tilberedelse af madvarer; ingen andre handlinger må udføres;
- kontrollér at apparatet er ubeskadiget efter fjernelse af emballagen;
- afbryd apparatet fra det elektriske forsyningsnet ved fejlfunktion, og inden der udføres enhver form for rengøring eller vedligeholdelse;
- når apparatet ikke anvendes, skal det afbrydes fra stikkontakten, og gashanen skal lukkes (hvis der findes en gashane);
- kontrollér altid at knapperne er i positionen "•"/"o", når apparatet ikke anvendes;
- skær forsyningskablet over - efter at have afbrudt det fra stikkontakten - når man beslutter ikke længere at anvende apparatet.
- Fabrikanten kan ikke anses for at være ansvarlig for eventuelle beskadigelser forårsaget af følgende: forkert installation eller forkert, uegnet eller irrationel brug.

Installering af kogefladerne til indbygning

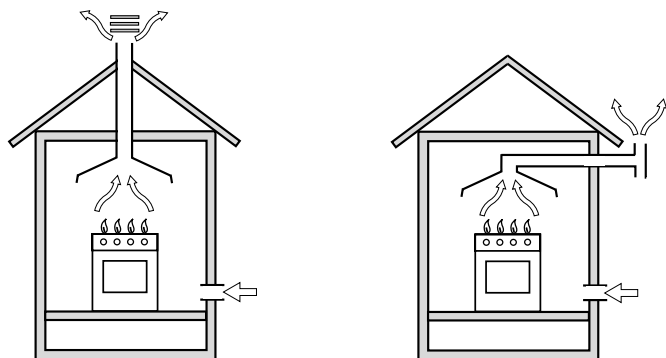
Nedenstående instruktioner er henvendt til kvalificerede installatører, som hjælp til korrekt udførelse af installering, regulering og teknisk vedligeholdelse i overensstemmelse med den gældende lovgivning.

Vigtigt: enhver indstilling, vedligeholdelse etc. skal udføres mens kogefladerne er elektrisk afbrudt.

Placering

Vigtigt: dette apparat må udelukkende installeres og fungere i lokaler med permanent udluftning i henhold til de gældende nationale regler vedrørende gasforsyning. Det er nødvendigt, at følgende krav overholdes:

a) Lokalet skal være forsynet med et system til bortledning af røgen fra forbrændingen ved hjælp af en emhætte eller en elektroventilator, der aktiveres automatisk, hver gang apparatet tændes.



I stigrør eller trækrør med forgreninger
(kun til kogeapparater)

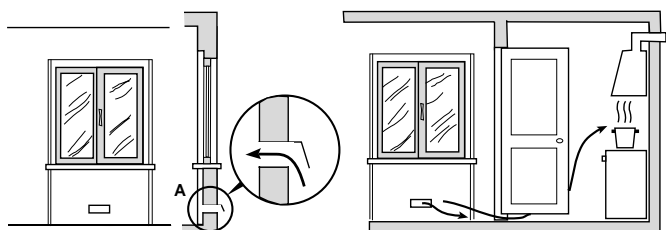
Direkte udendørs

b) Lokalet skal være forsynet med et system, der sikrer lufttilførslen, som er nødvendig for at sikre en ensartet forbrænding. Den nødvendige luftkapacitet til forbrændingen er min. 2 m³/t pr. kW installeret effekt. Systemet kan udformes således, at luften tilføres direkte fra det fri ved hjælp af et rør med et anvendeligt tværsnit på min. 100 cm². Røret skal være monteret på en sådan måde, at det ikke kan blokeres ved et uheld. Ved de apparater, der på kogefladerne ikke er udstyret med sikkerhedsanordning for slukning af flammerne, skal ventilationsåbningerne være dobbelt så store, og mindst 200 cm² (Fig. A). D.v.s. indirekte fra tilstødende lokaler udstyret med en ventilationskanal til det fri, som anført herover, der ikke er fælleslokaler i ejendommen, eller lokaler med brandfare eller soveværelser (Fig. B).

Detalje A

Tilstødende lokale

Lokale med behov for ventilation



Eksempler på ventilationsåbninger til forbrændingsluften

Fig. A

Forstørrelse af mellemrummet mellem dør og gulv

Fig. B

c) Intensiv og langvarig brug af apparatet kan gøre det nødvendigt at iværksætte yderligere udluftning (åbning af et vindue), eller sørge for øget mekanisk udluftnings-effekt, såfremt der er monteret en ventilator.

d) Flydende gas, der er tungere end luften, samler sig i nærheden af gulvoverfladen. Rummet, hvor flaskerne med LPG-gas opbevares, skal derfor være forsynet med åbninger direkte til det fri, således at eventuelle gaslækager, der ophobes i gulvhøjde, kan bortledes. Derfor må LPG-flasker - hverken tomme eller halvt fyldte - ikke installeres eller opbevares i lokaler eller rum under jordoverfladen (kældre, etc.). Det vil være hensigtsmæssigt kun af opbevare den reelt anvendte flaske i lokalet, og placere den på en sådan måde, at den ikke udsættes direkte for varmekilder (ovne, pejse, radiatorer, etc.), der kan få temperaturen til at stige op over 50°C.

Installering af kogeflader til indbygning

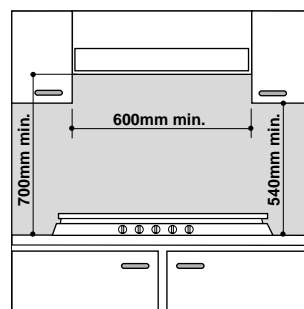
Kogeflader med gas og kombinerede kogeflader er fremstillet med beskyttelsesgrad mod for stor opvarmning af type X, og det vil således være muligt at installere dem ved siden af køkkenelementer, hvis højde ikke overskrider arbejdsfladens højde. For korrekt installering af kogefladerne skal nedenstående regler overholdes:

a) Køkkenelementer der er højere end tilberedningsfladen skal være anbragt min. 110 mm fra kanten af fladen.

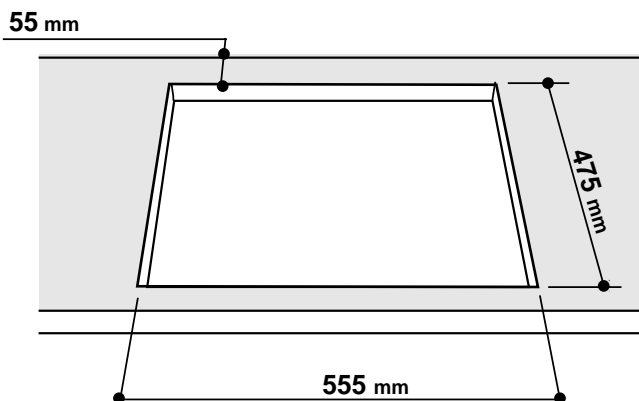
b) Emhætter skal installeres i overensstemmelse med oplysningerne i den tilhørende brugervejledning. Emhætten skal under alle omstændigheder installeres min. 650 mm over blussene.

c) Ved emhætter med bredde på 600 mm, skal man udover at følge specifikationerne under punkt b) også placere ophængte køkkenelementer i nærheden af emhætten i en minimumshøjde over topstykket på 540 mm, således at låget kan monteres og åbnes korrekt, og under alle omstændigheder i en afstand fra topstykket, der giver mulighed for ubesværet brug af gryder og pander på komfuret.

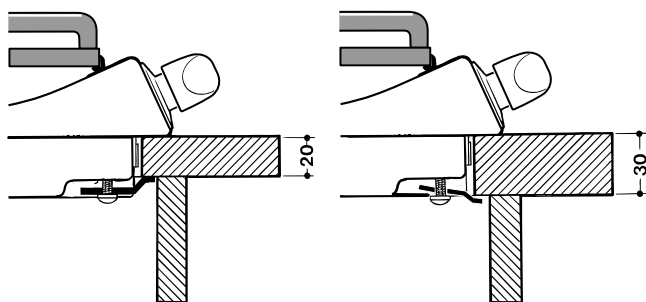
d) Hvis kogefladerne installeres under et ophængt element, skal dette element være anbragt mindst 700 mm (millimeter) fra topstykket.



e) Køkkenelementets rum skal have dimensionerne vist på illustrationen. Der findes nogle fastgøringskroge, der giver mulighed for at fastgøre kogefladerne på topstykker med mellem 20 og 40 mm tykkelse. For at fastgøre kogefladerne korrekt, anbefales det at benytte alle kroge til rådighed.



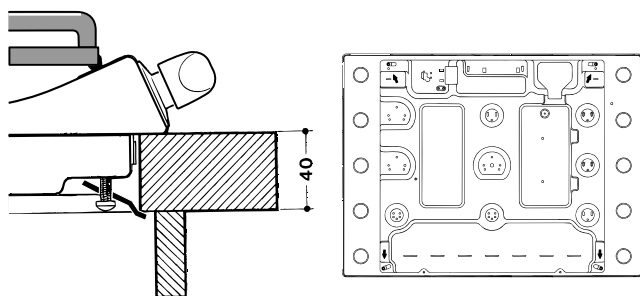
Oversigt over fastgøring af krogene



Placering af krog ved topstykke **H=20mm**

Placering af krog ved topstykke **H=30mm**

Foran



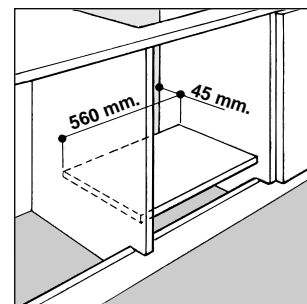
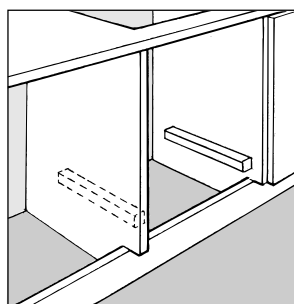
Placering af krog ved topstykke **H=40mm**

Bagpå

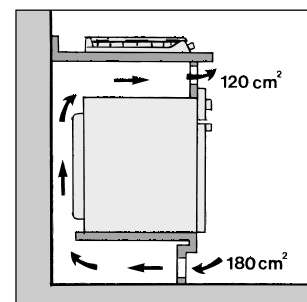
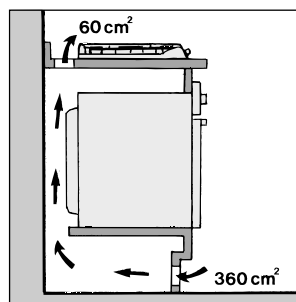
N.B: Benyt krogene i "tilbehørspakken"

f) Hvis kogepladen ikke installeres på en sovn, skal der indsættes en træplade til isolering. Denne plade skal være placeret mindst 20 mm fra undersiden af selve kogepladen.

Bemærk: Hvis kogepladen installeres på en indbygningsovn, skal ovnen helst installeres på en sådan måde, at den støtter på to trælistler; hvis støttefladen ikke er afbrudt, skal den have en åbning bagved på mindst 45 x 560 mm.



Hvis der installeres over en indbygningsovn uden force-ret afkølingsventilation, skal man sørge for luft-indtag og -udtag for at sikre korrekt intern udluftning af elementet. På nedenstående illustrationer findes der nogle eksempler på montering.



Tilslutning af gas

Tilslutning af apparatet til gasforsyningen eller gasflasken skal ske i overensstemmelse med de gældende nationale regler for gasforsyning. Inden tilslutning skal det kontrolleres, at apparatet er indstillet til den konkrete type forsyningsgas. Såfremt dette ikke er tilfældet, skal man følge vejledningen i afsnittet "Tilpasning til forskellige gas-typer". Hvis apparatet skal forsynes med flydende gas fra flasker, skal der anvendes trykregulatorer der opfylder de gældende nationale standarder.

Vigtigt: For at sikre korrekt brug af apparatet, optimal udnyttelse af energiforbruget, samt forlængelse af apparatets holdbarhed, skal det kontrolleres, at forsyningsstrykket er i overensstemmelse med værdierne angivet i tabel 1 "Specifikationer for gasblus og dyser".

Tilslutning med stiv slange (kobber eller stål)

Tilslutning til gasanlægget skal udføres på en sådan måde, at apparatet ikke udsættes for nogen form for påvirkning. På apparatets tilslutningsdel findes der et "L" samlestykke der kan drejes, og som tættes af en pakning. Hvis der opstår behov for at dreje samlestykket, skal tætningspakningen altid udskiftes uden undtagelse (leveret med apparatet). Samlestykket til gasindgang på apparatet har 1/2 cylindrisk gasstikgevind.

Tilslutning ved hjælp af helstøbt rørslange af rustfrit stål med gevindskåren fitting

Samlestykket til gasindgang på apparatet er et 1/2 cylindrisk gasstikgevind. Der må udelukkende anvendes slanger i overensstemmelse med de gældende nationale standarder, og tætningspakninger skal ligeledes overholde de gældende regler. Installeringen af disse slanger skal udføres på en sådan måde, at de i helt udstrakt tilstand ikke er længere end 2000 mm. Når tilslutningen er udført, skal man sørge for at metalslangen ikke kommer i berøring med bevægelige dele eller klemmes.

Lækagekontrol

Når installationen er afsluttet, skal man kontrollere, at alle de anvendte samlestykker er tætte ved hjælp af en påført sæbeblanding, og aldrig ved brug af åben ild.

Elektrisk tilslutning

Kogeflader udstyret med trepolet forsyningskabel er forberedt til funktion med vekselstrøm ved den forsynings-spænding og -frekvens, der er anført på skiltet med specifikationer (anbragt forneden på kogefladeren). Kablets jordledning er gul/grøn. Ved installation over en indbygnings-ovn, skal den elektriske tilslutning af bordkomfuret og ovnen udføres separat, både af hensyn til den elektriske sikkerhed, og for at lette udtrækning af ovnen ved behov.

Tilslutning af strømforsyningskablet til nettet

Montér et standardstik. Stikket skal være egnet i forhold til belastningen, der fremgår af identifikationsskiltet. Såfremt apparatet skal sluttes direkte til nettet er det nødvendigt at installere en flerpolet afbryder med en min. kontaktafstand på 3 mm mellem apparatet og nettet. Afbryderen skal være egnet i forhold til den konkrete belastning og skal opfylde kravene i de gældende standarder (det skal ikke være muligt at frakoble jordledningen ved hjælp af afbryderen). Forsyningskablet skal anbringes således, at ingen af kablets punkter udsættes for temperaturer, der er mere end 50° C højere end rumtemperaturen.

Inden tilslutningen udføres, skal man kontrollere følgende:

- at begrænsningsventilen og elanlægget kan bære apparatets belastning (se skiltet med karakteristika);
- at husstandens strømforsyning er udstyret med et passende jordforbindelsessystem, der opfylder kravene i de gældende standarder.
- at det efter installation af kogefladeren er nemt at få adgang til stikket eller til den flerpoledede afbryder.

N.B: anvend ikke adaptere, stikdåser eller reduktionsudstyr, idet disse kan overophedes og være årsag til brand.

Tilpasning til forskellige gastyper

Ved behov for at tilpasse kogefladeren til en gas, der ikke er af den type, kogefladeren oprindeligt er bestemt for (vist på etiketten forneden på kogefladeren eller på emballagen), skal man udskifte gasblussenes dyser ved at følge nedenstående fremgangsmåde:

- fjern ristene fra fladen og træk gasblussene ud fra deres lejer.
- løsn dyserne ved hjælp af en 7mm topnøgle. Udskift herefter dyserne med de dyser, der er egnet til den nye gastype (se tabel 1 "Karakteristika for gasblus og dyser").
- genmonter delene ved at udføre handlingerne omvendt.
- når udskiftningen er udført, skal man erstatte den gamle etikette med etiketten for den gas, der nu anvendes, som kan fås hos vore servicecentre.

Hvis det anvendte gastryk er anderledes (eller varierer) i forhold til den beregnede gastype, er det nødvendigt at installere en egnet trykregulator på indgangsrøret i overensstemmelse med de gældende nationale standarder for gasforsyning (kanaliserede gasregulatorer).

Indstilling af gasblussenes primærluft

Det er ikke nødvendigt at justere gasblussenes primærluft.

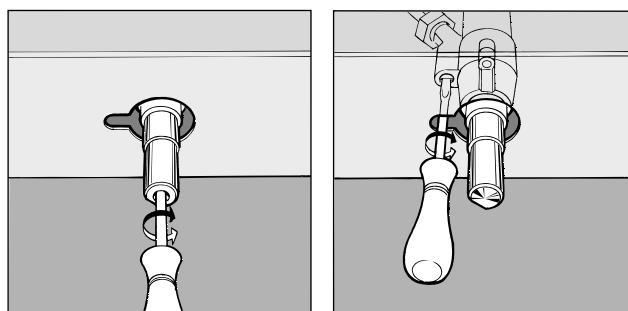
Indstilling af minimum

- Indstil hanen i positionen for minimum;
- Fjern betjeningsknappens dæksel og drej reguleringsskruen, der er anbragt indvendigt i betjeningsknappen eller ved siden af styrepinden, indtil der opnås en ensartet flamme.

N.B.: i tilfælde af flydende gas skal reguleringsskruen strammes helt i bund.

- Kontrollér at gasblussene ikke slukkes, når man hurtigt drejer knappen fra positionen for maksimum til positionen for minimum.
- På apparater udstyret med sikkerhedsanordning (varmeelement), skal man ved manglende funktion af anordningen ved indstilling på minimum af blussene, øge deres minimumskapacitet ved at indstille på reguleringsskruen.

Når denne indstilling er udført, skal man genoprette forseglingerne på by-pass'ene med segllak eller lignende materialer.



Specifikationer for gasblus og dyser

Tabel 1

Gasblus	Diameter (mm)	Termisk effekt kW (øvre brændværdi *)		Flydende gas			Naturgas		Bygas	
		Nomin.	Reduc.	By-Pass 1/100 (mm)	dyse 1/100 (mm)	kapacitet * g/h *** **	dyse 1/100 (mm)	kapacitet * l/h	dyse 1/100 (mm)	kapacitet * l/h
Reduceret lynblus (RR)	100	2,60	0,70	41	80	189 186	110	248	260	589
Normalt blus (S)	75	1,90	0,40	30	70	138 136	106	181	200	431
Miniblus (A)	55	1,00	0,40	30	50	73 71	79	95	145	227
Tredobbelt blus (TC)	130	3,60	1,30	57	94	262 257	137	343	—	—
Ultra-lynblus (UR)	100	3,40	0,70	41	91	240 236	123	314	—	—
Forsyningsstryk	Nominel (mbar) Minimum (mbar) Maksimum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	8 6 15	

* Ved 15°C og 1013 mbar-tør gas

** Propan (øvre brændværdi) = 50,37 MJ/kg

*** Butan (øvre brændværdi) = 49,47 MJ/kg

Natur (øvre brændværdi) = 37,78 MJ/m³

Bygas (øvre brændværdi) = 15,87 MJ/m³

Pas på: I overensstemmelse med direktivet EØF 90/396 er det kun tilladt at tilpasse apparater med sikkerhedsanordning til beskyttelse mod gasudslip til bygas (reference F). Ved behov for tilpasning til bygas skal man bestille et dysesæt hos et teknisk servicecenter for Merloni.

N.B.: det er dog ikke tilladt at tilpasse apparater med 5 eller flere blus til bygas.

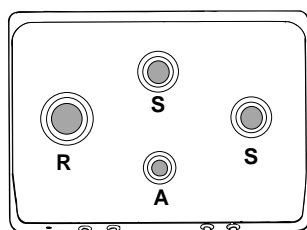


Det Europæiske Direktiv 2002/96/EC angående Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE – Affaldshåndtering af Elektriske og Elektroniske udstyr), kræver at når gamle elektronisk husholdningsudstyr skal udskilles må dette ikke ske på en usorteret måde. Gamle elektroniske apparater skal indsamles seperat for at optimere genbrugligheden af de materialer apparaterne besidder. Derved reduceres den skadelig påvirkning på mennesker og miljø mest mulig. Symbolet med krydset over skalle-spanden på produktet, vil påminde dig om dit ansvar til at indsamle disse produkter seperat.

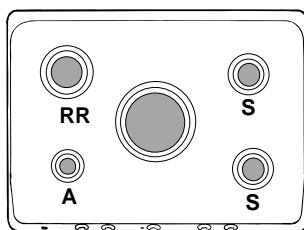
Det opfordres stærkt, at man tager kontakt til sin lokale kommune eller forhandler for yderligere information angående affaldshåndteringen af gamle elektroniske apparater.

Dette apparat er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:

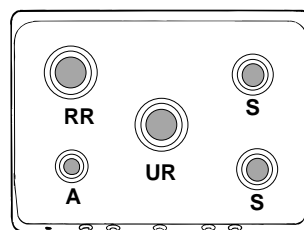
- 73/23/EØF af 19/02/73 (Lavspænding) og senere ændringer;
- 89/336/EØF af 03/05/89 (Elektromagnetisk kompatibilitet) og senere ændringer;
- 90/396/EØF af 29/06/90 (Gas) og senere ændringer.
- 93/68/EØF af 22/07/93 og senere ændringer.
- 2002/96/EC



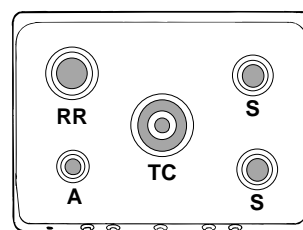
P 740 AS



P 741 AS



P 750 AS



P 750 AST





Indesit Company
viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN) Italy
tel. +39 0732 6611
www.indesit.com

Piani di cottura da incasso 60
10/05 - 195043812.02 Xerox Business Services - Docutech