

IT

Italiano, 1

GB

English, 14

TR

Turco, 26

KN6T76SA/ I

## Sommario

### Installazione, 2-5

Posizionamento e livellamento  
Collegamento elettrico  
Collegamento gas  
Adattamento a diversi tipi di gas  
Tabella caratteristiche bruciatori e ugelli  
Tabella caratteristiche

### Descrizione dell'apparecchio, 6

Vista d'insieme  
Pannello di controllo

### Avvio e utilizzo, 7-10

Uso del piano cottura  
Uso del forno  
Programmi di cottura  
Consigli pratici di cottura  
Pianificare la cottura con il programmatore elettronico  
Tabella cottura in forno

### Precauzioni e consigli, 11

Sicurezza generale  
Smaltimento  
Risparmiare e rispettare l'ambiente

### Manutenzione e cura, 12

Escludere la corrente elettrica  
Pulire l'apparecchio  
Sostituire la lampadina di illuminazione del forno  
Manutenzione rubinetti gas

### Assistenza, 13

Assistenza attiva 7 giorni su 7

# Installazione

IT

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

! L'installazione dell'apparecchio va effettuata secondo queste istruzioni da personale qualificato.

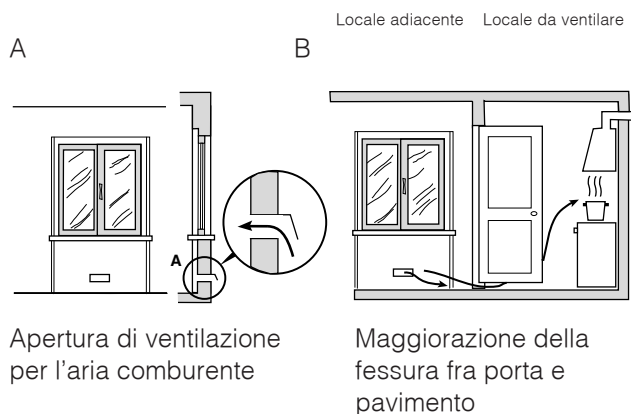
! Qualsiasi intervento di regolazione o manutenzione deve essere eseguito con la cucina disinserita dall'impianto elettrico.

## Ventilazione dei locali

L'apparecchio può essere installato solo in locali permanentemente ventilati, secondo le **norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti** in vigore. Nel locale in cui viene installato l'apparecchio deve poter affluire tanta aria quanta ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas (la portata di aria non deve essere inferiore a 2 m<sup>3</sup>/h per kW di potenza installata).

Le prese di immisione aria, protette da griglie, devono avere un condotto di almeno 100 cm<sup>2</sup> di sezione utile ed essere collocate in modo da non poter essere ostruite, neppure parzialmente (*vedi figura A*).

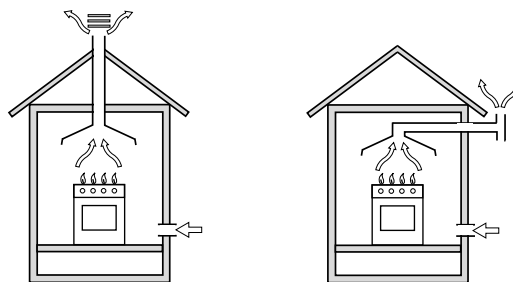
Tali prese devono essere maggiorate nella misura del 100% – con un minimo di 200 cm<sup>2</sup> – qualora il piano di lavoro dell'apparecchio sia privo del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma e quando l'afflusso dell'aria avviene in maniera indiretta da locali adiacenti (*vedi figura B*) – purché non siano parti comuni dell'immobile, ambienti con pericolo di incendio o camere da letto – dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come descritto sopra.



! Dopo un uso prolungato dell'apparecchio, è consigliabile aprire una finestra o aumentare la velocità di eventuali ventilatori.

## Scarico dei fumi della combustione

Lo scarico dei fumi della combustione deve essere assicurato tramite una cappa collegata a un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza, oppure mediante un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio (*vedi figure*).



Scarico direttamente all'esterno

Scarico tramite camino o canna fumaria ramificata (riservata agli apparecchi di cottura)

! I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano in basso, perciò i locali contenenti bidoni di GPL devono prevedere aperture verso l'esterno per l'evacuazione dal basso di eventuali fughe di gas. I bidoni di GPL, vuoti o parzialmente pieni, non devono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). Tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, lontano da sorgenti di calore (forni, camini, stufe) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C.

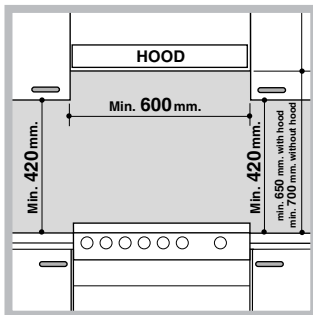
## Posizionamento e livellamento

! È possibile installare l'apparecchio di fianco a mobili che non superino in altezza il piano di lavoro.

! Assicurarsi che la parete a contatto con il retro dell'apparecchio sia di materiale non infiammabile e resistente al calore (T 90°C).

Per una corretta installazione:

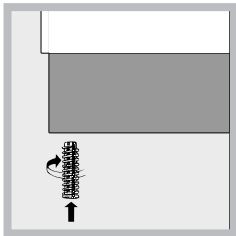
- porre l'apparecchio in cucina, in sala da pranzo o in un monolocale (non in bagno);
- se il piano della cucina è più alto di quello dei mobili, essi devono essere posti ad almeno 200 mm dall'apparecchio;



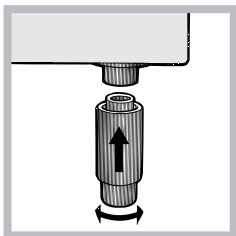
- se la cucina viene installata sotto un pensile, esso dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm. Tale distanza deve essere di 700 mm se i pensili sono infiammabili (vedi figura);

- non posizionare tende dietro la cucina o a meno di 200 mm dai suoi lati;
- eventuali cappe devono essere installate secondo le indicazioni del relativo libretto di istruzioni.

### Livellamento



Se è necessario livellare l'apparecchio, avvitare i piedini di regolazione forniti in dotazione nelle apposite sedi poste negli angoli alla base della cucina (vedi figura).



Le gambe\* si montano a incastro sotto la base della cucina.

### Collegamento elettrico

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (vedi tabella Dati tecnici). In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme NFC 15-100 (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

- Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:
- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
  - la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato della

targhetta caratteristiche;

- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

**! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.**

### Collegamento gas

Il collegamento alla rete del gas o alla bombola del gas può essere effettuato con un tubo flessibile in gomma o in acciaio, secondo le norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti in vigore e dopo essersi accertati che l'apparecchio sia regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato (vedi etichetta di taratura sul coperchio: in caso contrario vedi sotto). Nel caso di alimentazione con gas liquido da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle norme UNI EN 12864 e successivi aggiornamenti in vigore. Per facilitare l'allacciamento, l'alimentazione del gas è orientabile lateralmente\*: invertire il portagomma per il collegamento con il tappo di chiusura e sostituire la guarnizione di tenuta fornita in dotazione.

! Per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e per una maggiore durata dell'apparecchio, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli (vedi sotto).

### Allacciamento gas con tubo flessibile in gomma

Verificare che il tubo risponda alle norme UNI-CIG 7140 in vigore. Il diametro interno del tubo deve essere: 8 mm per alimentazione con gas liquido; 13 mm per alimentazione con gas metano.

Effettuato l'allacciamento assicurarsi che il tubo:

- non sia in nessun punto a contatto con parti che raggiungono temperature superiori a 50°C;
- non sia soggetto ad alcuno sforzo di trazione e di

- torsione e non presenti pieghe o strozzature;
- non venga a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi, parti mobili e non sia schiacciato;
- sia facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso per poter controllare il suo stato di conservazione;
- abbia una lunghezza inferiore a 1500 mm;
- sia ben calzato alle sue due estremità, dove va fissato con fascette di serraggio conformi alle **norme UNI-CIG 7141** in vigore.

! Se una o più di queste condizioni non può essere rispettata o se la cucina viene installata secondo le condizioni della classe 2 - sottoclasse 1 (apparecchio incassato tra due mobili), bisogna ricorrere al tubo flessibile in acciaio (*vedi sotto*).

### Allacciamento gas con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati

Verificare che il tubo sia conforme alle norme UNI-CIG 9891 e le guarnizioni di tenuta metalliche in alluminio conformi alla UNI 9001-2 o guarnizioni in gomma conformi alla UNI EN 549.

Per mettere in opera il tubo eliminare il portagomma presente sull'apparecchio (il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico).

! Effettuare l'allacciamento in modo che la lunghezza della tubatura non superi i 2 metri di estensione massima, e assicurarsi che il tubo non venga a contatto con parti mobili e non sia schiacciato.

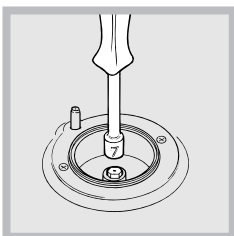
### Controllo tenuta

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

### Adattamento a diversi tipi di gas

è possibile adattare l'apparecchio a un tipo di gas diverso da quello per il quale è predisposto (indicato sull'etichetta di taratura sul coperchio).

### Adattamento del piano cottura



Sostituzione degli ugelli dei bruciatori del piano:

- togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi;
- svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm (*vedi figura*), e sostituirli con

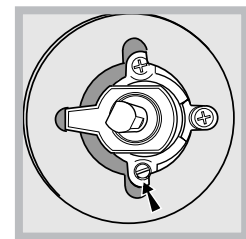
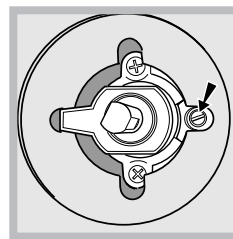
quelli adatti al nuovo tipo di gas (*vedi tabella Caratteristiche bruciatori e ugelli*);

3. rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.

Regolazione del minimo dei bruciatori del piano:

- portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
- togliere la manopola e agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino a ottenere una piccola fiamma regolare.

! Nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione



dovrà essere avvitata a fondo;

3. verificare che, ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

! I bruciatori del piano non necessitano di regolazione dell'aria primaria.

! Dopo la regolazione con un gas diverso da quello di collaudo, sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas, reperibile presso i Centri Assistenza Tecnica Autorizzata.

! Qualora la pressione del gas sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare sulla tubazione d'ingresso un regolatore di pressione, secondo le **norme EN 88-1 e EN88-2** in vigore per i "regolatori per gas canalizzati".  
pressione, secondo le **norme EN 88-1 e EN88-2** in vigore per i "regolatori per gas canalizzati".

**Tabella caratteristiche bruciatori e ugelli**
**Tabella 1**

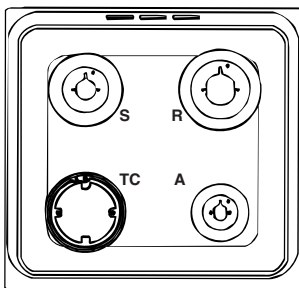
Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*)		Gas liquido				Gas naturale		
		Nomin.	Ridot.	By-pass 1/100 (mm)	Ugello 1/100 (mm)	Portata * g/h		Ugello 1/100 (mm)	Portata * l/h	
						***	**			
Rapido (Grande) (R)	100	3,00	0,7	41	86	218	214	116	286	
Semi Rapido (Medio) (S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	106	181	
Ausiliario (Piccolo) (A)	55	1,00	0,4	30	50	73	71	79	95	
Tripla Corona (TC)	130	3,25	1,5	63	91	236	232	133	309	
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar)						28-30	37	20	
	Minima (mbar)						20	25	17	
	Massima (mbar)						35	45	25	



\* At 15°C and 1013 mbar- dry gas

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

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

Naturale P.C.S. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>

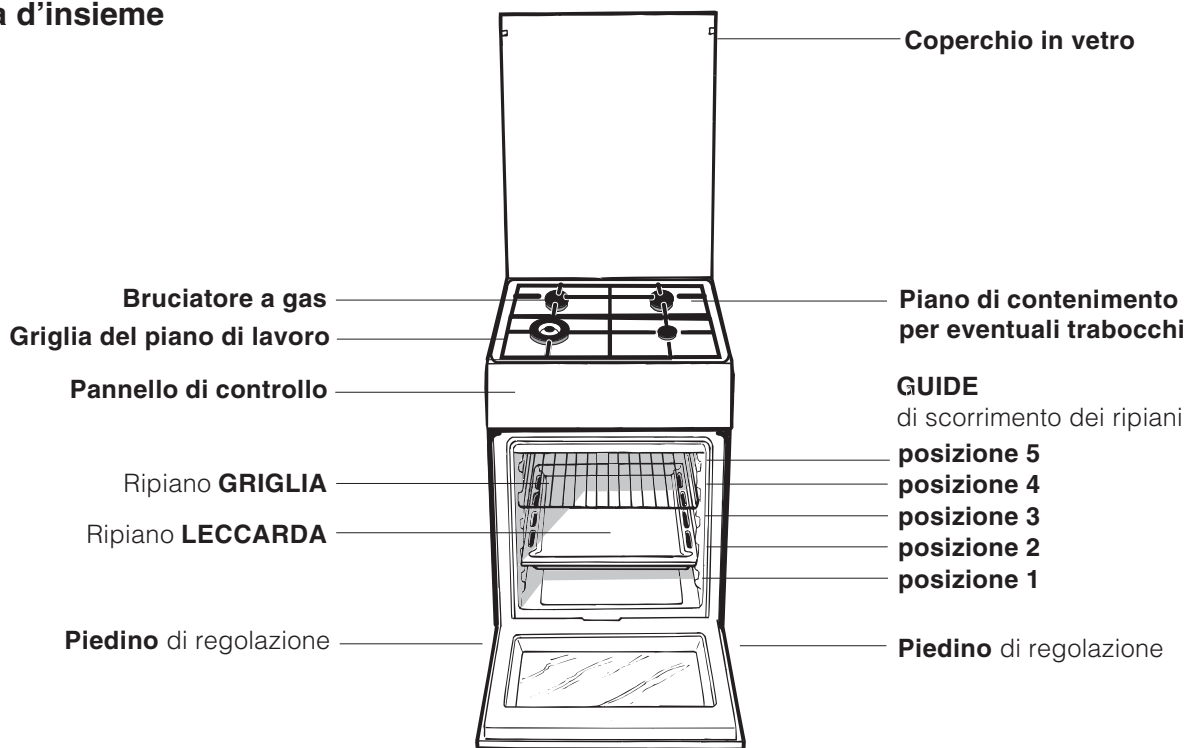

**KN6T76SA/ I**

TARGHETTA CARATTERISTICHE	
<b>Dimensioni Forno HxLxP</b>	32x40x43,5
<b>Volume</b>	lt. 56
<b>Dimensioni utili del cassetto scaldavivande</b>	larghezza cm 42 profondità cm 46 altezza cm 8,5
<b>Bruciatori</b>	adattabili a tutti i tipi di gas indicati nella targhetta caratteristiche situata all'interno della ribaltina oppure, una volta aperto il cassetto scaldavivande, sulla parete interna sinistra.
<b>Tensione e frequenza d'alimentazione</b>	vedi targhetta caratteristiche
<b>ENERGY LABEL</b>	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304
	Consumo energia convezione Naturale - funzione di riscaldamento: <input type="checkbox"/> Tradizionale; <input type="checkbox"/> Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: <input checked="" type="checkbox"/> Pasticceria.
 	Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: 2006/95/EC del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/EC del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/EC del 22/07/93 e successive modificazioni. 2002/96/CE 2009/142/EC del 30/11/09 1275/2008(Stand-by/ Off mode)

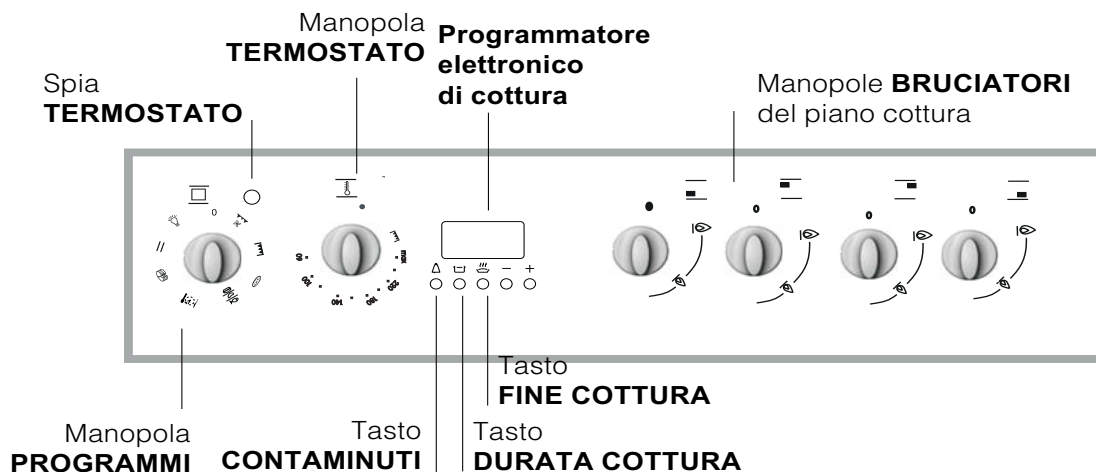
# Descrizione dell'apparecchio

IT

## Vista d'insieme



## Pannello di controllo



ATTENZIONE! Il coperchio in vetro pu  frantumarsi se viene riscaldato. Spegner tutti i bruciatori o le eventuali piastre elettriche prima di chiuderlo.\*Solo per i modelli con coperchio vetro.





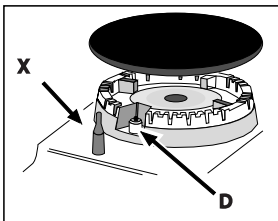
## Uso del piano cottura

### Accensione dei bruciatori

In corrispondenza di ogni manopola BRUCIATORE è indicato con un cerchietto pieno il bruciatore associato.

Per accendere un bruciatore del piano cottura:

1. avvicinare al bruciatore una fiamma o un accendigas;
2. premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma massima .
3. regolare la potenza della fiamma desiderata, ruotando in senso antiorario la manopola BRUCIATORE: sul minimo  o su una posizione intermedia.



Se l'apparecchio è dotato di accensione elettronica\* (D) è sufficiente premere e contemporaneamente ruotare in senso antiorario la manopola BRUCIATORE sul simbolo di fiamma

minima, fino ad accensione avvenuta. Può accadere che il bruciatore si spenga al momento del rilascio della manopola. In questo caso, ripetere l'operazione tenendo premuta la manopola più a lungo.

! In caso di estinzione accidentale delle fiamme, spegnere il bruciatore e aspettare almeno 1 minuto prima di ritentare l'accensione.

Se l'apparecchio è dotato di dispositivo di sicurezza\* (X) per assenza di fiamma, tenere premuta la manopola BRUCIATORE circa 2-3 secondi per mantenere accesa la fiamma e per attivare il dispositivo.

Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola fino all'arresto •.

### Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

Per un miglior rendimento dei bruciatori e un consumo minimo di gas occorre usare recipienti a fondo piatto, provvisti di coperchio e proporzionati al bruciatore:

### Uso del forno

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la

porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

! Prima dell'uso, togliere tassativamente le pellicole in plastica poste ai lati dell'apparecchio

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Scegliere la temperatura consigliata per il programma o quella desiderata ruotando la manopola TERMOSTATO.

Una lista con le cotture e le relative temperature consigliate è consultabile nell'apposita tabella (vedi *Tabella cottura in forno*).

Durante la cottura è sempre possibile:


- modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
- modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
- interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

### Spia TERMOSTATO

La sua accensione segnala che il forno sta producendo calore. Si spegne quando all'interno viene raggiunta la temperatura selezionata. A questo punto la spia si accende e si spegne alternativamente, indicando che il termostato è in funzione e mantiene costante la temperatura.

### Luce del forno

Si accende ruotando la manopola PROGRAMMI in qualsiasi posizione diversa da "0" e resta accesa finché il forno è in funzione. Selezionando  con la manopola, la luce si accende senza attivare alcun elemento riscaldante.

Bruciatore	Ø Diametro Recipienti (cm)
Rapido (R)	24 - 26
Semi Rapido (S)	16 - 20
Ausiliario (A)	10 - 14
Tripla Corona (TC)	24 - 26

## Programmi di cottura

! Per tutti i programmi è impostabile una temperatura tra 50°C e MAX, tranne:

- GRILL e DOPPIO GRILL (si consiglia di impostare solo su MAX);
- GRATIN (si consiglia di non superare la temperatura di 200°C).

### Programma **FORNO TRADIZIONALE**

Si attivano i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano: con più ripiani si ha una cattiva distribuzione della temperatura.

### Programma **FORNO PASTICCERIA**

Si attiva l'elemento riscaldante posteriore ed entra in funzione la ventola, garantendo un calore delicato e uniforme all'interno del forno. Questo programma è indicato per la cottura dei cibi delicati (ad es. dolci che necessitano di lievitazione) e preparazioni "mignon" su tre ripiani contemporaneamente.

### Programma **FORNO PIZZA**

Si attivano gli elementi riscaldanti inferiore e circolare ed entra in funzione la ventola. Questa combinazione consente un rapido riscaldamento del forno, con un forte apporto di calore in prevalenza dal basso. Nel caso si utilizzi più di un ripiano alla volta, è necessario cambiarli di posizione tra loro a metà cottura.

### Programma **MULTICOTTURA**

Si attivano tutti gli elementi riscaldanti (superiore, inferiore e circolare) ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.

### Programma **GRILL**

Si attiva la parte centrale dell'elemento riscaldante superiore. La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale (bistecche di vitello e di manzo, filetto, entrecote). È un programma dai consumi contenuti, ideale per grigliare piatti di ridotte dimensioni. Posizionare il

cibo al centro della griglia, poiché negli angoli non viene cotto.

### Forno "Fast cooking"

Posizione manopola termostato "M": Tra 60°C e Max. Si attivano gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola garantendo un calore costante ed uniforme all'interno del forno.

Questa funzione è particolarmente indicata per cotture veloci (non necessita di preriscaldamento) di cibi preconfezionati (esempio: surgelati o precotti) e per alcune "preparazioni casalinghe".

Nella cottura "Fast cooking" i risultati migliori si ottengono utilizzando un solo ripiano (il 2° partendo dal basso), vedi tabella "Consigli pratici per la cottura".

### Programma **GRATIN**

Si attiva l'elemento riscaldante superiore ed entrano in funzione la ventola e il girarrosto (ove presente). Unisce all'irradiazione termica unidirezionale, la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore.

! Le cotture GRILL, DOPPIO GRILL e GRATIN debbono essere effettuate a porta chiusa.

### Vano inferiore

Sotto al forno è presente un vano che può essere utilizzato per il deposito di accessori o casseruole.

! Non riporre materiale infiammabile nel vano inferiore.

! Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare calde.

## Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni dei ripiani 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda, che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

### MULTICOTTURA

- Utilizzare le posizioni dei ripiani 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

### GRILL

- Nelle cotture GRILL e DOPPIO GRILL mettere la griglia in posizione 5 e la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi). Nella



cottura GRATIN mettere la griglia in posizione 2 o 3 e la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura.

- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

#### FORNO PIZZA







- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione.  
Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

### Pianificare la cottura con il programmatore elettronico

#### Impostare l'orologio

Dopo l'allacciamento alla rete elettrica o dopo un black-out, il display lampeggia su 0.00.

Per regolare l'ora:

1. premere contemporaneamente i tasti DURATA COTTURA  e FINE COTTURA .
2. entro 4 secondi impostare l'ora esatta premendo i tasti  e . Con il tasto  il tempo aumenta; con il tasto  il tempo diminuisce.

Dopo aver impostato l'ora, il programmatore va automaticamente in posizione manuale.



#### Impostare il contaminuti

Con il contaminuti si può impostare un conto alla rovescia al termine del quale viene emesso un segnale acustico.




Per impostare il contaminuti:

1. premere il tasto CONTAMINUTI . Sul display compare:

**^ 0:30**

2. premere i tasti  e  per impostare il tempo desiderato;
3. quando si rilasciano i tasti parte il conto alla rovescia e sul display compare l'ora corrente:

**10:00**

4. a tempo scaduto viene emesso un segnale acustico, che può essere arrestato premendo un tasto qualsiasi (esclusi i tasti  e ): il simbolo  si spegne.

! Il contaminuti non controlla l'accensione e lo spegnimento del forno.

#### Regolare il volume del segnale acustico

Dopo aver scelto e confermato le impostazioni dell'orologio, tramite il tasto  è possibile regolare il volume del segnale acustico.


#### Pianificare la durata di una cottura con inizio ritardato

Innanzitutto occorre decidere il programma di cottura e la temperatura desiderati, agendo sulle manopole PROGRAMMI e TERMOSTATO del forno.




A questo punto è possibile pianificare la durata di una cottura:

1. premere il tasto DURATA COTTURA .
2. entro 4 secondi impostare la durata cottura desiderata premendo i tasti  e . Se per esempio si pianifica una durata di 30 minuti, sul display compare:

**^ 0:30**

3. quando si rilasciano i tasti, passati 4 secondi, sul display ricompare l'ora corrente (per esempio le 10.00) con il simbolo  e la lettera A (AUTO):

In seguito occorre pianificare l'ora di fine cottura:

4. premere il tasto FINE COTTURA .
5. entro 4 secondi regolare l'ora di fine cottura desiderata premendo i tasti  e . Se per esempio si vuol fare terminare la cottura alle ore 13.00, sul display compare:

**^13:00**

6. quando si rilasciano i tasti, passati 4 secondi, sul display ricompare l'ora corrente (per esempio le 10.00) con la lettera A (AUTO):

**^10:00**





Secondo l'esempio proposto, il forno si accenderà automaticamente alle ore 12.30 in modo da terminare dopo 30 minuti, entro le 13.00.

#### Pianificare la durata di una cottura con inizio immediato



Seguire la procedura per pianificare la durata cottura descritta sopra (punti 1-3).




! La lettera A accesa ricorda l'avvenuta pianificazione di durata e di fine cottura in funzione AUTO. Per ripristinare il funzionamento manuale del forno, dopo ogni cottura AUTO premere contemporaneamente i tasti DURATA COTTURA  e FINE COTTURA .

! Il simbolo  resta acceso insieme al forno per tutta la durata della cottura.

In qualsiasi momento è possibile visualizzare la durata impostata premendo il tasto DURATA COTTURA  e visualizzare l'ora di fine cottura premendo il tasto FINE COTTURA . A fine cottura suona un segnale acustico. Per interromperlo premere un tasto qualsiasi, esclusi i tasti  e .

#### Annulare una cottura programmata

Premere contemporaneamente i tasti DURATA COTTURA  e FINE COTTURA .

! Negli apparecchi dotati di programmatore elettronico per utilizzare il forno elettrico premere contemporaneamente i tasti  e  (sul display compare il simbolo ) prima di selezionare la funzione di cottura desiderata.

### Correggere o cancellare i dati impostati

I dati impostati possono essere cambiati in qualsiasi momento premendo il tasto corrispondente (CONTAMINUTI, DURATA COTTURA o FINE COTTURA) e premendo il tasto **+** oppure **-**.

Cancellando la durata cottura si ha la cancellazione automatica anche della fine cottura e viceversa.

Nel caso di funzionamento programmato, l'apparecchio non accetta tempi di fine cottura antecedenti a quelli di inizio cottura proposti dall'apparecchio stesso.

### Tabella cottura in forno

1 Impostazione selezionata	Tipo di cibo	Peso (Kg)	Posizione della griglia rispetto al fondo del forno	Tempo di preriscaldamento (min.)	Impostazione termostato	Durata della cottura (min.)
<b>1 Tradizionale</b>	Anatra	1	3	15	200	65-75
	Arrosto di vitello o manzo	1	3	15	200	70-75
	Arrosto di maiale	1	3	15	200	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	3	15	180	15-20
	Crostate	1	3	15	180	30-35
<b>2 Pasticceria</b>	Crostate	0.5	3	15	180	20-30
	Torta di frutta	1	2/3	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50
	Pan di Spagna	0.5	3	15	160	25-30
	Creps farcite (su 2 ripiani)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Cake piccoli (su 2 ripiani)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Salatini di sfoglia al formaggio (su 2 ripiani)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Bignè (su 3 ripiani)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscotti (su 3 ripiani)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringhe (su 3 ripiani)	0.5	1-3-5	15	90	180
	<b>3 Fast cooking</b>	<b>Surgelati</b>				
Pizza		0.3	2	-	Max	12
Misto zucchine e gamberi in pastella		0.4	2	-	200	20
Torta rustica di spinaci		0.5	2	-	220	30-35
Panzerotti		0.3	2	-	200	25
Lasagne		0.5	2	-	200	35
Panetti dorati		0.4	2	-	180	25-30
Bocconcini di pollo		0.4	2	-	220	15-20
<b>Precotti</b>						
Ali di pollo dorate		0.4	2	-	200	20-25
<b>Cibi Freschi</b>						
Biscotti (di frolla)		0.3	2	-	200	15-18
Plum-cake		0.6	2	-	180	45
Salatini di sfoglia al formaggio		0.2	2	-	210	10-12
<b>4 Multicottura</b>	Pizza (su 2 ripiani)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Agnello	1	2	10	180	40-45
	Pollo arrosto + patate	1+1	2-4	15	200	60-70
	Sgombro	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Bignè (su 2 ripiani)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscotti (su 2 ripiani)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Pan di Spagna (su 1 ripiano)	0.5	2	10	170	15-20
	Pan di Spagna (su 2 ripiani)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Torte salate	1.5	3	15	200	25-30
<b>5 Pizza</b>	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	10	220	25-30
	Pollo	1	2/3	10	180	60-70
<b>6 Grill</b>	Sogliole e seppie	1	4	5	Max	8-10
	Spiedini di calamari e gamberi	1	4	5	Max	6-8
	Filetto di merluzzo	1	4	5	Max	10
	Verdure alla griglia	1	3/4	5	Max	10-15
	Bistecca di vitello	1	4	5	Max	15-20
	Cotolette	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Sgombri	1	4	5	Max	15-20
	Toast	n.° 4	4	5	Max	2-3
	<b>7 Gratin</b>	Pollo alla griglia	1.5	3	5	200
Seppie		1.5	3	5	200	30-35

**NB:** i tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali. Nelle cotture al Grill o Gratin, la leccarda va posta sempre al 1° ripiano a partire dal basso.

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

## Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o con i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) e da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- Il libretto riguarda un apparecchio di classe 1 (isolato) o classe 2 – sottoclasse 1 (incassato tra due mobili).
- Tenere lontani i bambini.
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde dell'apparecchio.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non utilizzare liquidi infiammabili (alcol, benzina, ecc.) in prossimità dell'apparecchio quando esso è in uso.
- Non riporre materiale infiammabile nel vano inferiore di deposito o nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Quando l'apparecchio non è utilizzato, assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione ●.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza.
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.

## Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, cosè gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- 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.

## Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture GRILL, DOPPIO GRILL e GRATIN a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

# Manutenzione e cura

IT

## Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

## Pulire l'apparecchio

! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugna imbevuta di acqua tiepida e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Sciacquare abbondantemente e asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- Le griglie, i cappellotti, le corone spartifiamma e i bruciatori del piano cottura sono estraibili per facilitare la pulizia; lavarli in acqua calda e detersivo non abrasivo, avendo cura di togliere ogni incrostazione e attendere che siano perfettamente asciutti.
- Pulire frequentemente la parte terminale dei dispositivi di sicurezza\* per assenza di fiamma.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciacquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- **Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.**
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie.

completamente e tirare verso l'alto (*vedi figura*).

! Evitare di chiudere il coperchio quando i bruciatori sono accesi o sono ancora caldi.

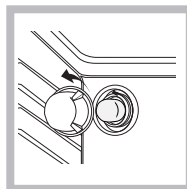
## Controllare le guarnizioni del forno

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza Autorizzato più vicino. È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

## Sostituire la lampadina di illuminazione del forno

1. Dopo aver disinserito il forno dalla rete elettrica, togliere il coperchio in vetro del portalampada (*vedi figura*).
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: tensione 230V, potenza 25 W, attacco E 14.
3. Rimontare il coperchio e ricollegare il forno alla rete elettrica.

## Manutenzione rubinetti gas



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.

**! Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.**

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

IT

## Comunicare:

- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

**Assistenza attiva 7 giorni su 7**



In caso di necessità d'intervento chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199\*.

Un operatore sarà a completa disposizione per fissare un appuntamento con il Centro Assistenza Tecnico Autorizzato più vicino al luogo da cui si chiama.

à attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

\*Al costo di 14,26 centesimi di Euro al minuto(iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama da telefono fisso.

Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.

Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com).

# Operating Instructions

COOKER AND OVEN

GB

IT

Italiano, 1

GB

**English, 14**

TR

Turchia 26

**KN6T76SA/I**

## Contents

### Installation, 15-18

Positioning and levelling  
Electrical connection  
Gas connection  
Adapting to different types of gas  
Table of burner and nozzle specifications  
Table of characteristics

### Description of the appliance, 19

Overall view  
Control panel

### Start-up and use, 20-23

Using the hob  
Using the oven  
Cooking modes  
Practical cooking advice  
Planning cooking with the programmer  
Oven cooking advice table

### Precautions and tips, 24

General safety  
Disposal  
Respecting and conserving the environment

### Maintenance and care, 25

Switching the appliance off  
Cleaning the appliance  
Replacing the oven light bulb  
Gas tap maintenance  
Assistance

# Installation

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

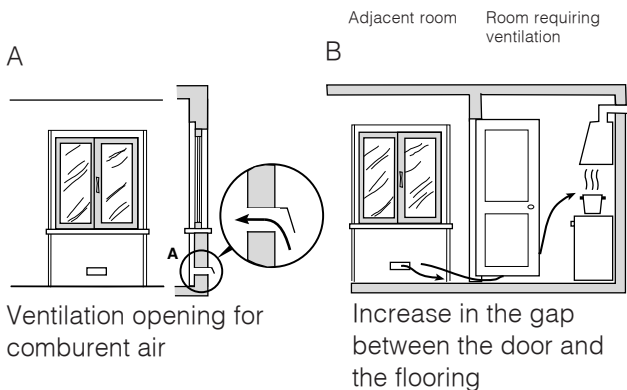
! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

## Room ventilation

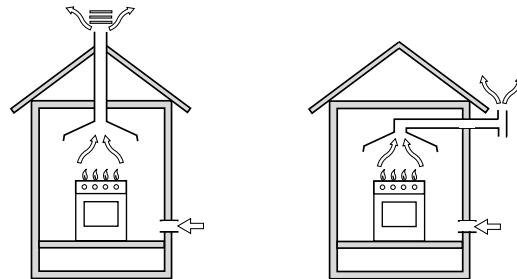
The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately so as to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m<sup>3</sup>/h per kW of installed power). The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm<sup>2</sup> and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (*see figure A*). These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm<sup>2</sup> - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (*see figure B*), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.



! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

## Disposing of combustion fumes

Disposing of combustion fumes should be guaranteed using a hood connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan that begins to operate automatically every time the appliance is switched on (*see figure*).



Fumes channelled straight outside

Fumes channelled through a chimney or a branched flue system (reserved for cooking appliances)

! The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily. LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder being used should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) that may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

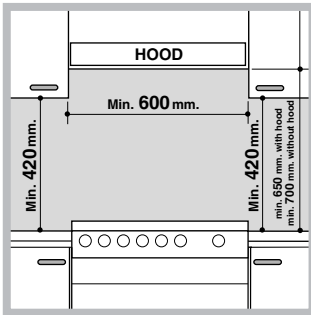
## Positioning and levelling

! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

! Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 200 mm away from them.

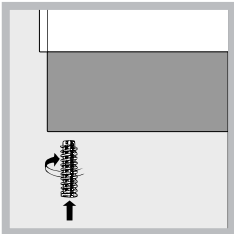


- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

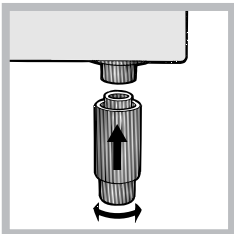
This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

### Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (see figure).



The legs\* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

### Electrical connection

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see *Technical data table*).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with NFC 15-100 regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.

\* Only available in certain models.

- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

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

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

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

### Gas connection

Connection to the gas network or to the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation and after making sure that the appliance is suited to the type of gas with which it will be supplied (see the rating sticker on the cover: if this is not the case see below). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations. To make connection easier, the gas supply may be turned sideways\*: reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket that is supplied with the appliance.

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

### Gas connection using a flexible rubber hose

Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for liquid gas supply; 13 mm for methane gas supply.

Once the connection has been performed, make sure that the hose:

- Does not come into contact with any parts that reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and that it is not compressed.



- Its whole length is easy to inspect so that the condition of the hose may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps that comply with current regulations.

! If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed according to the conditions listed for class 2 - subclass 1 appliances (installed between two cupboards), the flexible steel hose must be used instead (*see below*).

### Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose and gaskets comply with current national legislation.

To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

! Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

### Checking the tightness of the connection

When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

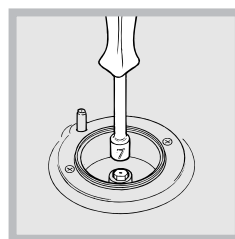
## Adapting to different types of gas

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).

### Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.



2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (*see figure*), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (*see Burner and nozzle specifications table*).

3. Replace all the components by following the above

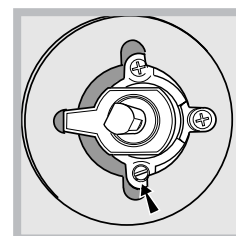
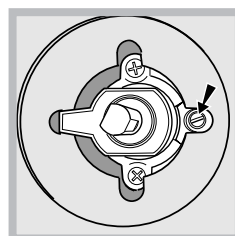
instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:

1. Turn the tap to the minimum position.

2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

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



3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

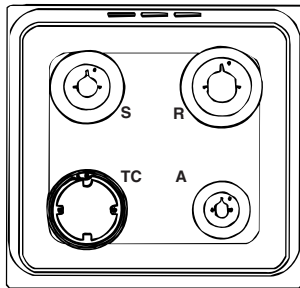
! The hob burners do not require primary air adjustment.

! After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one that corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current national regulations relating to "regulators for channelled gas".



## Table of burner and nozzle specifications

Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		Liquid Gas				Natural Gas	
		Nominal	Reduced	By-Pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
						***	**		
Fast (Large)(R)	100	3,00	0,7	41	86	218	214	116	286
Semi Fast (Medium)(S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	106	181
Auxiliary (Small)(A)	55	1,00	0,4	30	50	73	71	79	95
Triple Ring (TC)	130	3.25	1.5	63	91	236	232	133	309
Supply Pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	



**KN6T76SA/I**

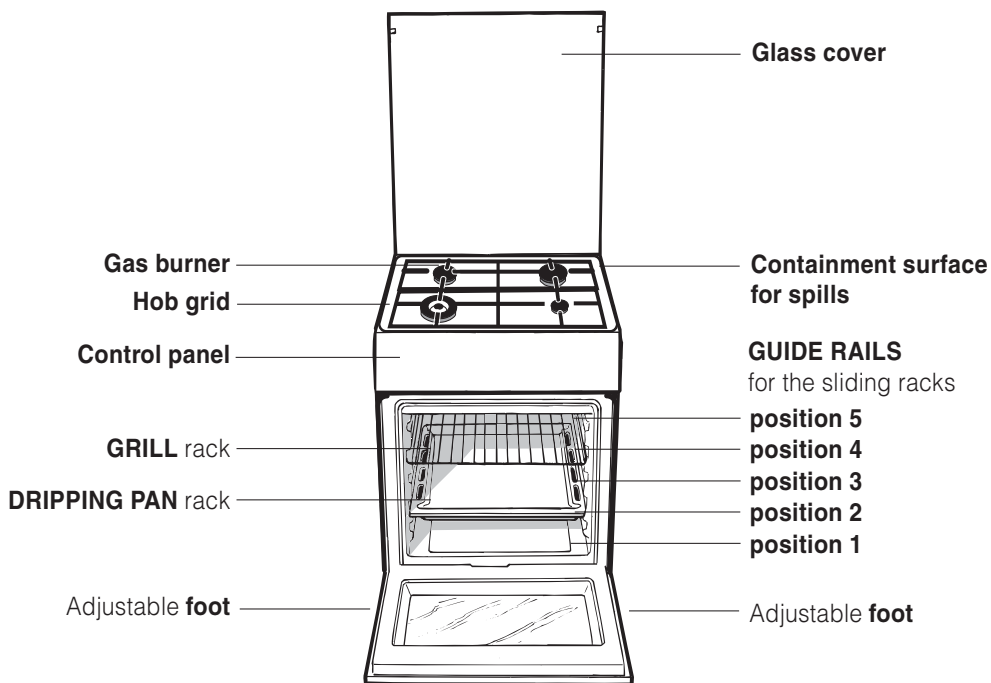
### TABLE OF CHARACTERISTICS

<b>Dimensions Oven HxWxD</b>	32x40x43,5
<b>Volume</b>	56 l
<b>Useful measurements relating to the oven compartment</b>	width 42 cm depth 46 cm height 8,5 cm
<b>Burners</b>	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate, which is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.
<b>Voltage and frequency</b>	see data plate
<b>ENERGY LABEL</b>	<p>Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304</p> <p>Energy consumption for Natural convection – heating mode: Traditional mode; _____</p> <p>Declared energy consumption for Forced convection Class _____ heating mode: Baking mode. </p>
 	<p>This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EC dated 22/07/93 and subsequent amendments. 2002/96/EC 2009/142/EC of 30/11/09 (Gas) 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)</p>

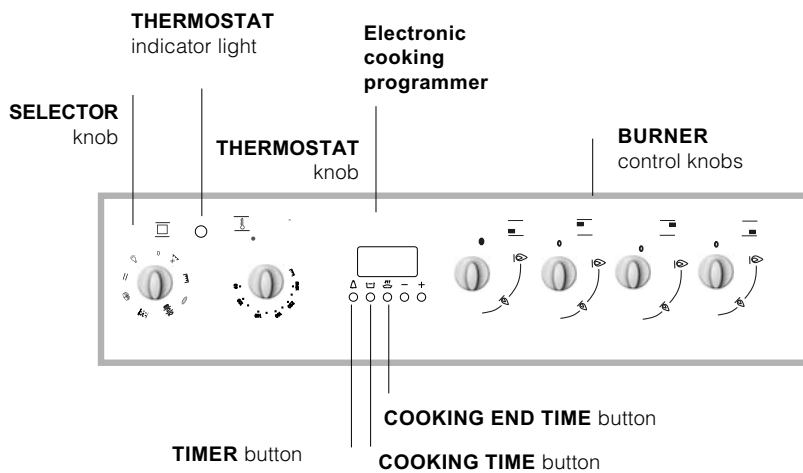
# Description of the appliance

## Overall view

GB



## Control panel



WARNING! The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. \*Applies to the models with glass cover only.



# Start-up and use




GB

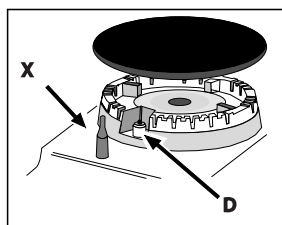
## Using the hob

### Lighting the burners

For each BURNER knob there is a full ring showing the strength of the flame for the relevant burner.

To light one of the burners on the hob:

1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting .
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting , the maximum setting  or any position in between the two.




If the appliance is fitted with an electronic lighting device\* (D), press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction, towards the minimum flame setting, until the burner is lit.

The burner may be

extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the operation, holding the knob down for a longer period of time.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.

If the appliance is equipped with a flame failure safety device\*(X), press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position .

### Practical advice on using the burners

For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans that have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner:

## Using the oven

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening

the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.

! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.

2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.

A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (see *Oven cooking advice table*).

During cooking it is always possible to:


- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

### THERMOSTAT indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

### Oven light

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting  with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

Burner	∅ Cookware Diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14
Triple Crown (TC)	24 - 26

## Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 50°C and Max, except for

- GRILL, DOUBLE GRILL (recommended: set only to MAX power level);
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).

### **TRADITIONAL OVEN** mode

Both the top and bottom heating elements will come on. When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. If more than one rack is used, the heat will be distributed in an uneven manner.

### **BAKING** mode

The rear heating element and the fan are switched on, thus guaranteeing the distribution of heat in a delicate and uniform manner throughout the entire oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods (such as cakes that need to rise) and for the preparation of pastries on 3 shelves simultaneously.

### **PIZZA** mode

The circular heating elements and the elements at the bottom of the oven are switched on and the fan is activated. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the element at the bottom. If you use more than one rack simultaneously, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

### **MULTI-COOKING** mode

All the heating elements (top, bottom and circular) switch on and the fan begins to operate. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.

### **GRILL** mode

The central part of the top heating element is switched on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires a high surface temperature (veal and beef steaks, fillet steak and entrecôte). This cooking mode uses a limited amount of energy and is ideal for grilling. Place the food in the centre of the rack, as it will not be cooked properly if it is placed in the corners.

### **Fast cooking" Mode"**

Position of thermostat knob "M": between **60°C** and **Max**.

The heating elements and the fan come on, guaranteeing constant heat distributed uniformly throughout the oven.

This mode is especially recommended for cooking pre-packed food quickly (as pre-heating is not necessary), such as for example: frozen or pre-cooked food) as well as for a few "home-made" dishes.

The best results when cooking using the "Fast cooking" mode are obtained if you use one cooking rack only (the second from the bottom), please see the table entitled "Practical Cooking Advice".

### **GRATIN** mode

The top heating element and the rotisserie (where present) are activated and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food.

! The GRILL, DOUBLE GRILL and GRATIN cooking modes must be performed with the oven door shut.

### **Lower oven compartment**

There is a compartment underneath the oven that may be used to store oven accessories or deep dishes.

! Do not place flammable materials in the lower oven compartment.

! The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

### **Practical cooking advice**

! Do not place racks in position 1 or 5 during fan-assisted cooking. Excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

#### MULTI-COOKING

- Use positions 2 and 4, placing the food that requires more heat on the rack in position 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

#### GRILL

- When using the GRILL and DOUBLE GRILL cooking modes, place the rack in position 5 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease). When using the GRATIN cooking mode, place

the rack in position 2 or 3 and the dripping pan in position 1 to collect cooking residues.

- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.







#### PIZZA OVEN MODE

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.  
For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

## Planning cooking with the electronic programmer\*

### Setting the clock

After the appliance has been connected to the power supply, or after a blackout, the display will automatically reset to 0:00 and begin to blink. To set the time:





1. Press the COOKING TIME button  and the COOKING END TIME button  simultaneously.
2. Within 4 seconds of having pressed these buttons, set the exact time by pressing the  and  buttons. The  button advances the hours and the  button decreases the hours.

Once the time has been set, the programmer automatically switches to manual mode.




### Setting the timer

The timer enables a countdown to be set, when the time has elapsed a buzzer sounds.

To set the timer proceed as follows:

1. Press the TIMER button . The display shows:  

2. Press the  and  buttons to set the desired time.
3. When the buttons are released the timer begins counting down and the current time appears on the display.



4. After the time has elapsed a buzzer will sound, and this can be switched off by pressing any button (except the  and  buttons). The symbol  will switch off.

! The timer does not switch the oven on or off.

### Adjusting the volume of the buzzer




After selecting and confirming the clock settings, use the  button to adjust the volume of the alarm buzzer.

### Setting the cooking time with a delayed start


First decide which cooking mode you wish to use and set a

suitable temperature using the SELECTOR and THERMOSTAT knobs on the oven.




At this point it is possible to set the cooking time:

1. Press the COOKING TIME button .
2. Within 4 seconds of having pressed this button, set the desired amount of time by pressing the  and  buttons. If, for example, you wish to set a cooking time of 30 minutes, the display will show:



3. 4 seconds after the buttons are released, the current time (for example 10.00) reappears on the display with the symbol  and the letter A (AUTO).

Next the desired cooking end time must be set:

4. Press the END COOKING TIME button .
5. Within 4 seconds of having pressed this button, adjust the cooking end time by pressing the  and  buttons. If, for example, you want cooking to end at 13.00, the display shows:





6. 4 seconds after the buttons are released, the current time (for example 10.00) reappears on the display with the letter A (AUTO).








At this point, the oven is programmed to switch on automatically at 12:30 and switch off after 30 minutes, at 13.00.

### Setting the cooking time with an immediate start

Follow the above procedure for setting the cooking time (points 1-3).

! When the letter A appears, this indicates that both the cooking time and the end cooking time have been programmed in AUTO mode. To restore the oven to manual operation, after each AUTO cooking mode press the COOKING TIME button  and END COOKING TIME button  buttons simultaneously.

! The symbol  will remain lit, along with the oven, for the entire duration of the cooking programme.

The set cooking duration can be displayed at any time by pressing the COOKING TIME button  and the cooking end time may be displayed by pressing the END COOKING TIME button . When the cooking time has elapsed a buzzer sounds. To stop it, press any button apart from the  and  buttons.

### Cancelling a previously set cooking programme

Press the COOKING TIME button  and the COOKING END TIME button  simultaneously.

### Correcting or cancelling previously set data

The data entered can be changed at any time by

pressing the corresponding button (TIMER, COOKING TIME or COOKING END TIME) and the  $\oplus$  or  $\ominus$  button. When the cooking time data is cancelled, the cooking end time data is also cancelled automatically, and vice versa. If the oven has already been programmed, it will not accept cooking end times which are before the start of the programmed cooking process.

## Cooking advice table for the oven

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack Position	Pre-heating time (minutes)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
<b>Traditional Oven</b>	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
<b>Baking Mode</b>	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
Meringues (on 3 racks)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180	
<b>Fast cooking</b>	<b>Frozen food</b>					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Country style spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Turnovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Golden Rolls	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken morsels	0.4	2	-	220	15-20
	<b>Pre-cooked food</b>					
	Golden chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	<b>Fresh Food</b>					
Biscuits (short pastry)	0.3	2	-	200	15-18	
Plum cake	0.6	2	-	180	45	
Cheese puffs	0.2	2	-	210	10-12	
<b>Multi-cooking</b>	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
<b>Pizza Mode</b>	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2 or 3	10	180	60-70
<b>Barbecue</b>	Soles and cuttlefish	0.7	4	-	Max	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4	-	Max	8-10
	Cuttlefish	0.6	4	-	Max	10-15
	Cod filet	0.8	4	-	Max	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4	-	Max	15-20
	Veal steak	0.8	4	-	Max	15-20
	Sausages	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max	10-12
	Mackerels	1	4	-	Max	15-20
	Toasted sandwiches (or toast)	4 and 6	4	-	Max	3-5
<b>Gratin</b>	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35

# Precautions and tips

GB

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

## General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Keep children away from the oven.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the "●" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.

## Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. For more information relating to the correct disposal of household appliances, owners should contact their local authorities or appliance dealer.

## Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL, DOUBLE GRILL and GRATIN modes: this will achieve better results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.



# Care and maintenance

GB

## Switching the appliance off

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

## Cleaning the appliance

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and burners may be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- Clean the terminal part of the flame failure safety devices\* frequently.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

## Inspecting the oven seals

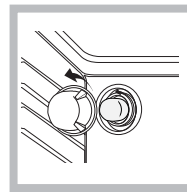
Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

## Replacing the oven light bulb

1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (*see figure*).
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

## Gas tap maintenance

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



**! This procedure must be performed by a qualified technician who has been authorised by the manufacturer.**

### Assistance

Please have the following information to hand:

- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

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



Italiano, 1 English, 14 Türkçe, 26

KN6T76SA/ I

### İçindekiler

#### Montaj, 27-30

Yerleştirme ve seviye ayarlama  
Elektrik bağlantısı  
Gaz bağlantısı  
Farklı gaz tiplerine uyum sağlama  
Ağzlık ve ocakların özellik çizelgesi  
Teknik veriler

#### Cihazın tanıtımı, 31

Genel görünüm  
Kontrol paneli

#### Çalıştırma ve kullanma, 32-36

Set üstü ocagın kullanılması  
Fırının kullanılması  
Pisirme programları  
Pratik pisirme önerileri  
Fırında pisirme tablosu  
Elektronik programlayıcıyla pisirme planını yapınız

#### Önlemler ve öneriler, 37

Genel güvenlik uyarıları  
Atıkların tasfiye edilmesi  
Tasarrufa yöneliniz ve çevreye saygılı olunuz

#### Bakım ve özen, 38-39

Elektrik akımının kesilmesi  
Cihazın temizlenmesi  
Fırının aydınlatma lambasının değiştirilmesi  
Gaz musluklarının bakımı  
Teknik Servis  
Sürgülü Kızaklar Setinin montajı

! Bu kitapçığı gerektiği her an danırsabilmeniz için özenle saklayınız. Satış, devir yada tasınma halinde, bu kitapçığın cihazla birlikte kalmasını sağlayınız.

! Talimatları dikkatle okuyunuz: montaj, kullanım ve güvenliğe ilişkin önemli bilgiler içermektedir.

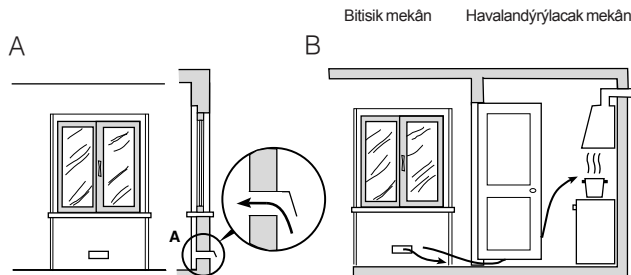
! Cihazın montajı bu talimatlara uygun olarak vasıflı personel tarafından yapılmalıdır.

! Herhangi bir ayarlama veya bakım işlemi mutfagın elektrik bağlantısını kesikden yapınız.

## Mekânların havalandırılması

Bu cihaz, yürürlükteki Ulusal Normlar çerçevesinde sadece devamlı havalandırılan mekânlarda monte. Cihazın monte edileceği mekânda gazın normal yanma işlemi için gerekli olan hava dolmalıdır (hava hacmi, monte edilmiş olan her kW güç başına 2 m<sup>3</sup>/h altında olmamalıdır).

Izgara korumalı hava girişleri en az 100 cm<sup>2</sup> kesitinde bir kanala sahip olmalı ve kısmen olsa da tıkanmayacak şekilde yerleştirilmelidir (bkz. *şekil A*). Setüstü ocak gaz sistem emniyetli olmaması (bkz. *şekil B*) ve hava akışının yukarıda anlatıldığı gibi dışarıya doğru tahliye eden havalandırma kanalına sahip olan bitişik mekânlardan (binanın ortak kullanım alanları olmamasını sağlayınız) sağlanması durumunda hava girişleri %100 oranında (en az 200cm<sup>2</sup>) artırılmalıdır.



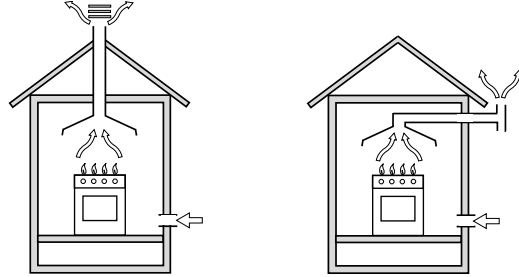
Yanmayı sağlayan havanın girmesini sağlayan açıklık

Kapı ile zemin arasındaki aralığın yükseltilmesi

! Cihaz uzun süre kullanıldığında pencerenin açılması veya fanların daha hızlı çalıştırılması önerilir.

## Yanan dumanların tahliyesi

Yanan dumanların dışarıya atılması etkili doğal çekme sistemli sömineye bağlı bir davlumbaz yada cihaz açıldığında otomatik devreye giren elektrikli bir vantilatör vasıtasıyla sağlanmalıdır (bkz. *şekil*).



Dogrudan dışarıya tahliye

Bacaya yada (pisirme cihazlarına ayrılmış) duman kanalına tahliye

! Havadan daha ağır olduğundan dolayısıyla sıvılastırılmış petrol gazları asagıya indigi için LPG tüpleri bulunan mekânlarda dışarı açılan bu pencereler olası gaz kaçağının asagı kısmından tahliyesine göre ayarlanmalıdır.

GPL bidonları, bos yada kısmen dolu olsunlar, yer seviyesi altında bulunan mekân yada odalara koyulmamalı, yerleştirilmemelidir (örneğin bodrumlara, vs). Mekânda sadece kullanımda olan bidonu bulundurmamak yerinde olur; ayrıca bu bidon (tüp)kendisini 50C derece üzerinde sıcaklığa getirebilecek direkt ısı kaynaklarına (fırın, sömine, soba) maruz bırakılmamalıdır.

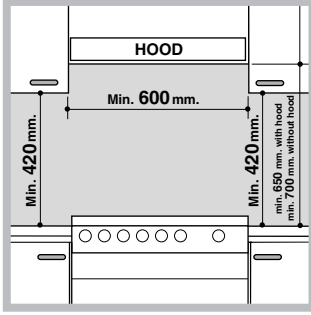
## Yerleştirme ve seviye ayarlama

! Cihaz, yükseklikleri kendi çalışma yüzeyinden daha yüksekte kalmayan mobilyaların yanına monte edilebilir.

! Cihazın arka yüzeyi ile temas eden duvarın malzemesinin yanmaz ve ısıya dayanıklı (T 90°C) maddelerden olmasını sağlayınız.

Dogru şekilde montaj etmek için:

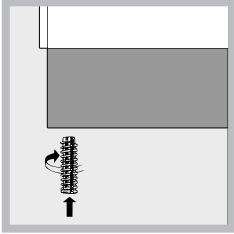
- cihazı mutfaga, yemek salonuna veya herhangi bir odaya (tuvalet değil) getiriniz
- ocagın yüzeyi mobilyaların yüzeyinden daha yüksek ise, bunlarla cihaz yüzeyi arasında en az 600 mm mesafe bırakılmalıdır.



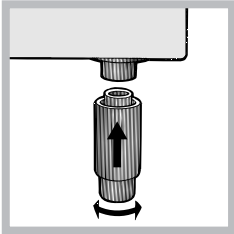
- Set üstü ocagın bir raf altına gelecek şekilde monte edilmesi durumunda, bu rafın tezgâh yüzeyine mesafesi de en az 420 mm olmalıdır. Rafların yanar maddelerden olması durumunda bu mesafe 700 mm olmalıdır ( bkz. *sekil* ).

- mutfagın arkasına veya mutfak yanları ile 200 mm'den az mesafe bırakılacak şekilde perde takmayınız.
- davlumbaz takılması durumunda ilgili kullanım kılavuzundaki talimatlara uyulmalıdır.

### Aynı seviyeye getirilmesi



Cihazın aynı seviyeye getirilmesi gerekirse set üstü ocak ile birlikte verilen ayarlama ayaklarının mutfagın alt yüzeyindeki dört köşelerde bulunan yerlerine vidalayınız (*bkz. sekil*).



Ayaklar\* mutfagın alt yüzeyine ankastre edilir.

### Elektrik bağlantısı

Kabloya cihaz üzerinde takılı olan teknik veriler etiketinde belirtilen yüke uygun bir fis monte ediniz (*bkz. Teknik Veriler tablosu*).

Sebekeye direkt bağlantı yapılması halinde, cihaz ile sebeke arasında minimum temas aralığı 3 mm olan ve yürürlükteki ulusal normlara uygun nitelikte çok kutuplu bir anahtar koymak gerekmektedir (toprak kablosu anahtar tarafından kesintiye uğratılmamalıdır). Güç kaynağı kablosunun hiç bir noktası ortam sıcaklığının 50°C üzerine çıkmayacak şekilde yerleştirilmelidir.

Sebekeye bağlamadan önce aşağıdakileri kontrol ediniz:

- prizini topraklı tesisata sahip ve yürürlükteki normlara uygun olması;
- Prizin, cihazın teknik veri etiketi üzerinde belirtilen maksimum voltajda kullanılmaya uygun olması;

- güç kaynağı geriliminin teknik veriler etiketi üzerinde belirlenen değerler arasında olması (bkz. *asagı*);
- cihazın fisinin prizle uyumlu olması. Aksi takdirde ya prizi, yada fisi degistiriniz; uzatma kablosu veya çoklu prizler kullanmayınız.

! Cihaz monte edildikten sonra elektrik kablosu ve priz kolay erisilebilecek yerlerde olmalıdır.

! Kablo kıvrımlara, bükülmelere ve ezilmelere maruz kalmamalıdır.

! Kablo periyodik olarak kontrol edilmeli ve sadece yetkili personel tarafından degistirilmelidir.

! **Bu kurallara uyulmaması halinde firma hiç bir sorumluluk kabul etmemektedir.**

### Gaz bağlantısı

Cihazın gaz tüpüne yada gaz hattı borusuna bağlanması bükülgen lastik veya çelik boru yürürlükteki ulusal normlara uygun olarak yapılmalı ve bağlantı öncesi cihazın kullanılan gaz tipine ayarlanmış olup olmadığı kontrol edilmelidir (kapaktaki kalibrasyon etiketine bakınız; aksi takdirde *asagıya bakınız*). Sıvı gazla, yani gaz tüpünden beslenmesi halinde, yürürlükteki ulusal normlara uygun tipte basınç regülatörleri kullanılmalıdır. Bağlantı işlemini kolaylaştırmak için gaz besleme hortumu yan taraflara yönlendirilebilir\*; kapama kapagı ve bağlantı rakorunun yerlerini ters olarak ayarlayınız. Ayrıca cihazla birlikte verilen sızdırmazlık contasını degistiriniz.

! Cihazın güvenli şekilde çalışması, uygun enerji sarfiyatı ve daha uzun ömürlü olması için, besleme basıncının "Agzılık ve ocakların özellikleri" tablosunda belirtilen değerlere uygun olması gerekmektedir (*bkz. asagı*).

### Bükülgen lastik boru ile gaz bağlantısı yapılması

Borunun yürürlükteki ulusal normlara uygun olmasını sağlayınız. Borunun iç çapı aşağıdaki özelliklere sahip olmalıdır. sıvı gaz ile besleme durumunda 8 mm/ metan gaz ile besleme ise 13 mm olmalıdır.

Sebekeye bağladıktan sonra önce aşağıdakileri kontrol ediniz:

- boru 50°C sıcaklığını asan kısımlarla temas etmeyecek şekilde monte edilmiş olmalıdır
- boru çekilme veya bükülme gücüne maruz kalmış olmamalı ve herhangi bir bükülme veya ezilme olmamalıdır
- boru keskin, sivri ucu, hareketli kısımlarla temas etmemeli ve ezilmemelidir

- boru; onun durumu her yerden kontrol edilebilecek şekilde yerleştirilmiş olmalıdır
- 1500 mm uzunluktan kısa olmalıdır
- yürürlükteki ulusal normlara uygun tipte kablo sýyýrýcý kullanýlarak iki ucunda iyice sabitlenmiş olmalıdır

! Yukarıdaki şartlardan bir tanesine uyulmadığı veya set üstü ocak sýnyf 2 - altsýnyf 1 (cihaz iki mobilya arasında ankastredir) şartlarına göre kurulduğu takdirde bükülgen çelik boru kullanılmaldır (bkz. asagy).

### Paslanmaz çelikten esnek boru ile disli bağlantı uçları kullanarak yapılan kesintisiz gaz bağlantısı

Borunun ve contalarının yürürlükteki ulusal normlara uygun olmasını sağlayınız. Boruyu çalsýsr vaziyete sokmak için onun ucundaki rakoru çýkarınız (Cihazın gaz giriş rakoruna silindirik 1/2 erkek dis açılmıstır).

! Gaz bağlantısını yaparken borunun uzunluğunun 2 metreyi aşmayacak şekilde ayarlanmalı. Ayrıca boru hareketli kısımlarla temas etmemeli ve ezilmemelidir.

### Sýzdýrmazlık kontrolü

Montaj işi tamamlandığında, asla alev kullanarak değil ama sabunlu su solüsyonu kullanmak suretiyle tüm rakorlara sýzdýrmazlık kontrolü yapılmalıdır.

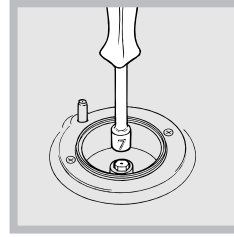
## Farklı gaz tiplerine uyum sağlama

Cihazın tasarlanmış olan gazdan (kapaktaki kalibrasyon etiketine bakınız) başka gaz tipine uyum sağlanması mümkündür.

### Set üstü ocakın uyumu sağlanması

Set üstü ocakın ağızlıklarının degistirilmesi

1. ocakın ýzgaralarını sökünüz ve ocak gözlerini yuvasından çýkarınız.



2. 7 mm'lik boru anahtarı (bkz. sekil) kullanarak memeleri sökünüz ve yeni gaz tipine uyarlanmış olanlarla degistiriniz (bkz. "brülör ve meme özellikleri" tablosu )

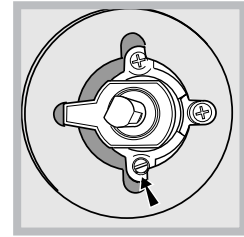
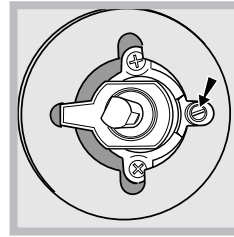
3. Ters prosedürü uygulayarak tüm parçaları yeniden yerleştiriniz

Set üstü ocakların ağızlıklarının ayarlanması

1. gaz vanasını minimum pozisyonuna getiriniz

2. düğmeyi söküp vana milinin iç tarafında yada yanında bulunan ayar vidasına küçük ve düzenli bir alev elde edene kadar müdahale ediniz.

! Sıvı gaz kullanımında ayar vidası sonuna kadar sýkılacaktır r.



3. Düğme maksimum pozisyonundan minimum pozisyonuna döndürüldüğünde ocakların sönmemiş olmasını kontrol ediniz.

! Ocakların birincil hava ayarlanması gerekmemektedir.

! Farklı bir gazla ayarlama işlemi yapıldıktan sonra eski ayar gösteren etiketi, Teknik Servisler Merkezlerde mevcut olan ve yeni gaz tipini gösteren etiketle degistiriniz.

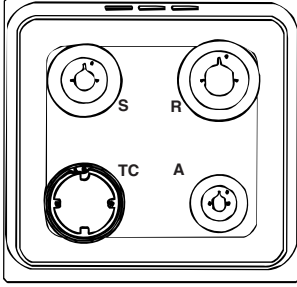
! Kullanılan gazın basıncının öngörülen basınçtan farklı (yada degisken) olması halinde, giriş borusuna 'kanalize gaz regülatörleri' çerçevesinde yürürlükteki ulusal normlara uygun bir basınç regülatör takılmaldır.

## Agzlyk ve ocaklaryn ozellik çizelgesi

Çizelge 1

Bek	Çap (mm)	Termik güç kW (p.c.s.*)		Sıvı gaz				Doğal gaz	
		Nominal (mbar)	Azaltılmış	By-Pass 1/100 (mm)	Meme 1/100 (mm)	debi* g/h		Meme 1/100 (mm)	Debi* g/h
						***	**		
Hızlı (Büyük) (R)	100	3.00	0.70	41	86	218	214	116	286
Büyük Bek (TR)	130	3,25	1,50	63	91	236	232	133	309
Yazı Hızlı (Orta) (S)	75	1.90	0.40	30	70	138	136	106	181
Yardımcı (Küçük) (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	79	95
Besleme basınçları	Nominal (mbar)						28-30	37	20
	Minimum (mbar)						20	25	17
	Maksimum (mbar)						35	45	25

- \* 15°C de 1013 mbar- kuru gaz  
 \*\* Propan P.C.S. = 50,37 MJ/Kg  
 \*\*\* Butan P.C.S. = 49,47 MJ/Kg  
 Doğal P.C.S. = 37,78 MJ/Kg

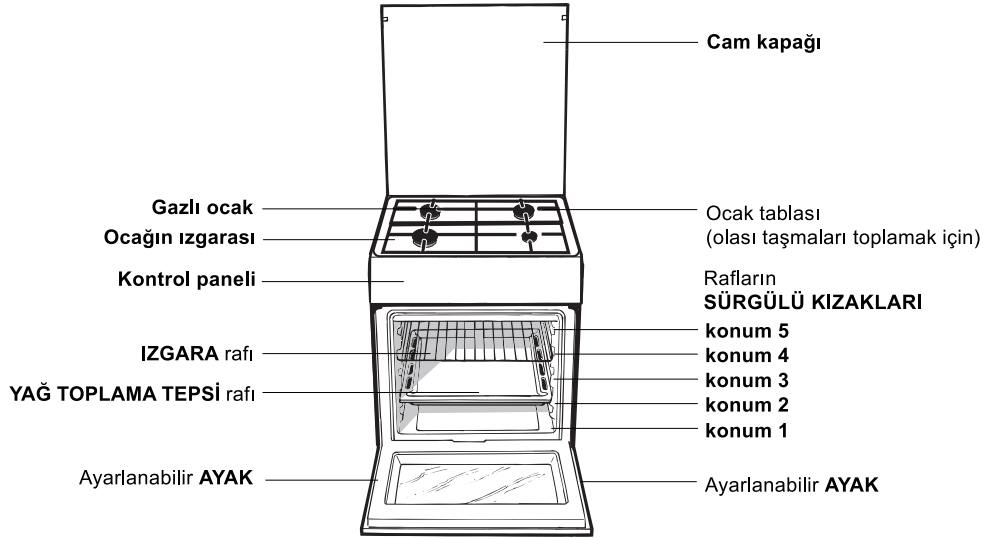


KN6T76SA/ I

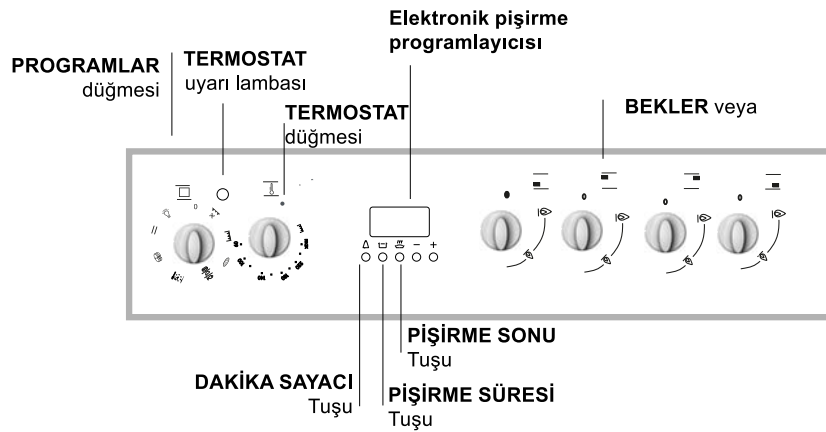
TEKNİK VERİLER	
HxLxP Fırın Boyutları	32x43,5x40 cm
Hacim	lt. 56
İçecek ısıtma çekmecesinin boyutları	genişlik cm 42 derinlik cm 46 boy cm 8,5
Bek	özellik etiketinde belirtilen gazların hepsi kullanılabilir
Besleme frekans ve gerilimi	Teknik veriler etiketine bakınız
ENERGY LABEL (enerjiye dair etiket)	Elektrikli fırın etiketleri üzerinde 2002/40/CE sayılı yönerge Doğal yayılım enerji tüketimi (EN 50304 CE sayılı yönerge) – ısıtma fonksiyonu <u>    </u> Geleneksel. Güçlendirilmiş yayılım sınıfında enerji tüketimi – ısıtma fonksiyonu: Pasta fonksiyonu.
	AB yönergeleri; 12/12/06 tarih 2006/95/EEC sayılı (Düşük Gerilim) yönergesi ve sonraki tadilleri – 15/12/04 tarih 2004/108/EC sayılı (Elektromanyetik Uyum) yönergesi ve sonraki tadilleri – 30/11/09 tarih 2009/142/EC sayılı (Gaz Yakan Cihazlar) yönergesi ve sonraki tadilleri 22/07/93 tarih 93/68/EEC sayılı yönerge ve sonraki tadilleri – 2002/96/EC- 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

## Genel görünüm

TR



## Kontrol paneli



# Çalıştırma ve kullanım



TR

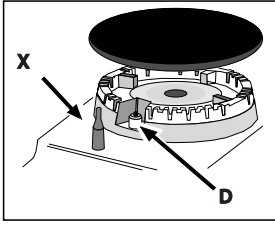
## Set üstü ocagın kullanılması

### Ocakların ayarlanması

Her OCAK düğmesi için dolu bir yuvarlak sembolü ile ilgili ocak konumu belirtilir.

Set üstü ocagın yakılması

1. ocaga bir çakmak veya herhangi bir ateş yakınlaştırınız
2. OCAK düğmesini basılı tutup saatin ters yönünde  sembolü maksimum atese getirinceye kadar döndürünüz.
3. OCAK düğmesini saatin ters yönünde döndürerek istediğiniz alevin gücünü söyle ayarlayınız; minimuma, maksimuma  veya orta bir pozisyona.



Elektronik\* atesleme bujisi mevcut olan modellerde (D) , seçilen ocak gözünü yakmak için basılı tutarak ilgili düğmeyi minimum pozisyonuna getirene kadar saatin ters yönünde döndürünüz. Ocak alev

üretmeye başlayınca kadar basılı tutmanız gerekir. Düğme serbest bırakılınca ocak sönebilir. Bu durumda daha uzun süre basılı tutarak işlemi yeniden yapınız.

**!**Ocakların alevi beklenmedik şekilde sönmeye durumunda kontrol düğmesini kapatınız ve en az 1 dakika bekleyip tekrar deneyiniz.

Alev olmadığında devreye giren ocagın emniyet aygıtı olduğu için, alevin otomatik olarak yanık kalmasını sağlayan aygıt yanınca kadar OCAK düğmesini 2-3 saniye basılı tutmanız gerekir.

Ocagı söndürmek için alev sönece kadar düğmeyi döndürünüz.

**DYKKAT!** Cam kapak, ısındırdı taktirde paramparça olabilir. Kapatmadan önce, tüm brülörleri veya olası elektrikli ocakları söndürünüz.



### Ocakların kullanım için pratik öneriler

Ocakların daha iyi bir verimlilik ve minimum gaz tüketimini sağlamak için düz tabanlı, kapaklı kaplar kullanılmalıdır. Ayrıca kapların ebadı ocaga uygun olmalıdır.

Bek	Pişirme kabı çapı (cm)
Hızlı (R)	24 - 26
Büyük Bek (TR)	24 - 26
Yarı hızlı (S)	16 - 20
Yardımcı (A)	10 - 14

Ocagın tipini 'Ağırlık ve ocakların özellikleri' başlıklı paragraftaki şekillere bakarak belirleyiniz.

**!** Izgarası olan modellerde, 12 cm. çapından küçük kapların kullanılması durumunda sadece yardımcı ocak için kullanılmalıdır.




## Fırının kullanılması

**!** Fırın ilk kez kullanıldığında, içi bosken sıcaklık ayar düğmesi maksimuma getirilerek kapıyı açık durumda en az bir saat çalıştırınız. Sonra fırını kapatıp kapagını açınız ve mekânı havalandırınız. Duyulacak koku, fırını koruma amaçlı kullanılan malzemelerin buharlaşması nedeniyle ortaya çıkan kokudur.

**!** Kullanmadan önce cihazın yan taraflarında bulunan plastigi mutlaka çıkarınız

**!** Fırın tabanına asla herhangi bir cisim koymayınız, emayesine zarar verebilirsiniz.



! Elektronik programlayıcıya sahip olan cihazlarda elektrik fırını kullanmak üzere istenen pişirme fonksiyonunu seçmeden önce  ve  tuşlarına aynı anda basarsınız (ekranda  sembolü görüntülenir).

1. PROGRAM düğmesini döndürerek istenilen pişirme programını seçiniz.
2. TERMOSTAT düğmesini döndürerek program için tavsiye edilen veya istediğiniz sıcaklığı seçiniz. Pişirilecek yemek türleri ile bunlar için önerilen sıcaklıklar listesi mevcuttur. Bu kılavuzda verilen tablo ile (bkz. Fırında pişirme tablosu) danırsabilirsiniz.

Pişirme sırasında sunları yapmak mümkündür:


- PROGRAM düğmesi vasıtasıyla pişirme programını değiştirmek;
- TERMOSTAT düğmesi vasıtasıyla sıcaklığı değiştirmek;
- PROGRAM düğmesini "0" pozisyonuna getirerek pişirme sürecini durdurmak.

! Pişirme kaplarının daima mevcut olan tel ızgara üzerine koyunuz.

### TERMOSTAT uyarı lambası

Yandığında fırının sıcaklık ürettiğini belirtir. Fırın içi optimal ısı derecesine ulaşınca kapanacaktır. Böylece termostatın çalıştığını ve hep aynı sıcaklık derecesini sağladığını belirtmek üzere uyarı lambası yanıp sönmeye başlar.

### Fırın lambası

Fırın lambası PROGRAM düğmesini "0" pozisyonundan farklı bir pozisyona getirildiğinde yanar ve fırın çalışmaya kadar yanık kalır. PROGRAM düğmesi ile  seçilerek ısıtma elemanları çalıştırılmadan ısı yanar.

### Pişirme programları

! Aşağıda belirtilenler haricinde tüm programlar için MAX ile 60°C arasında bir sıcaklık ayarı yapılabilir.

- IZGARA (bunun için sadece MAX konumunun ayarlanması önerilir);
- GRATIN (200°C sıcaklığın asılmaması önerilir).

### GELENEKSEL FIRIN programı

Alt ve üst ısıtma elemanları devreye girer. Bu geleneksel pişirme konumu ile sadece tek pişirme rafının kullanılması daha uygundur: birden fazla pişirme rafı kullanıldığında ısı dağılımı esit olmaz.

### PASTA FIRINI programı

Arka ısıtma elemanı ile birlikte fan devreye girerek ısıtmanın her yerine esit dağılmasını sağlar. Bu program hassas yiyeceklerin (örneğin kabarması gereken tatlılar) pişirilmesine ve aynı anda üç rafta "minyon" türünden yiyeceklerin hazırlanmasına uygundur.

### HIZLI PİŞİRME programı

Isıtma elemanları ile fan devreye girerek ısıtmanın fırının her yerine aralıksız ve esit dağılmasını sağlar. Bu program kullanıldığında fırının önceden ısıtılması gerekmemektedir. Bu program, özellikle (donmuş veya önceden pişirilmiş) önceden paketlenmiş gıdaların çabucak pişirilmesi için önerilir. Bu konumda en güzel sonuçlar tek pişirme rafı kullanıldığında elde edilir.

### ÇOKLU PİŞİRME programı

Tüm ısıtma elemanları (alt, üst ve yuvarlak ısıtma) devreye girer, fan da çalışmaya başlar. Isı fırının içinde sabit ve esit şekilde dağılımı olduğundan, fırının içindeki hava yemegi esit dağılımlı olarak pişirip kızartır. Aynı anda en fazla iki pişirme rafını kullanmak mümkündür.

### PIZZA FIRINI programı

Alt ve yuvarlak ısıtma elemanı devreye girer, fan da çalışmaya başlar. Bu kombinasyon fırının çabuk ısınmasını ve öncelikli olarak ısıtmanın alttan dağılmasını sağlar. Birden fazla pişirme rafı aynı anda kullanılırsa, pişirme işleminin yarısına gelindiğinde rafların yerini değiştirmek gerekmektedir.

### IZGARA programı

Üstteki ısıtıcı elemanın orta kısmı devreye girer. Izgaranın doğrudan gelen yüksek sıcaklığı, yüzey kısımlarında yüksek sıcaklık gerektiren yemekler için uygundur (Dana yada sığır eti biftegi, fileto, pirzola). Küçük tabaklarında hazırlanan yemeklerin ızgarasını yapmak için az tüketimli ideal programdır.

Yemeği tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz. Köşelerde pisme.



### GRATIN programı

Üst ısıtma elemanı devreye girer, fan ile çevirme (sis) kısmı da (varsa) çalışmaya başlar. Bu program ısının tek yöne dağılması ile fırının içinde havanın zorla dolmasını birleştirir. Bu ısının içine girme gücünü artırarak yiyeceklerin yüzey kısmının yanmasını engeller.

! IZGARA ve GRATIN türü pisimler daima fırının kapagı kapalıyken yapılmalıdır

### Pratik pisme önerileri

! Fan çalışırken yapılan pisimelerde 1 ve 5. kat pozisyonlarını kullanmayınız. buraları direkt sıcak havanın etkisindedir ve hassas yiyeceklerin yanmasına neden olabilirler

- 2 ile 4. katları kullanınız ve daha fazla ısı gerektiren yemekleri 2. kata koyunuz.
- Yağ toplama tepsisini aşağı, tel ızgarayı yukarı yerleştiriniz.

### IZGARA

- IZGARA türü pisme yaparken pisme kalıntıların (akan yağ ve/veya soslar gibi) toplamak için yağ toplama tepsisini 1 pozisyona, ızgara ise 5 pozisyona alınız. GRATIN türü pisme yaparken pisme kalıntıların toplamak için yağ toplama tepsisini 1 pozisyona, ızgara ise 2 veya 3 pozisyona alınız.
- Sıcaklık seviyesini maksimuma ayarlamayı önerilir. Üst rezistansı sürekli olarak yanık kalmama durumunda merak etmeyiniz: bunun çalışması bir termostat tarafından kontrol edilmektedir.

### PIZZA FIRINI

- Hafif bir alüminyum sahan kullanınız ve bunu fırının tel ızgara üzerine koyunuz. Yağ toplama tepsi kullanıldığında pisme süreleri uzar ve kıtır kıtır bir pizza elde etmek zorlaşır.
- Üzeri çok malzemeli pizzalarda mozzarella peynirini pisme işlemi yarıya geldiginde koymanız tavsiye edilir.

## Fırında pişirme tablosu



Programlar	Gıda	Ağırlık (Kg)	Rafın konumu	Ön ısıtma (dakika)	Önerilen sıcaklık	Pişirme süresi (dakika)
<b>Geleneksel Fırın</b>	Ördek	1	3	15	200	65-75
	Dana yada sığır kızartması	1	3	15	200	70-75
	Domuz kızartması	1	3	15	200	70-80
	Bisküvi türü (çırpılmış)	-	3	15	180	15-20
	Reçelli tartlar	1	3	15	180	30-35
<b>Pasta Fırını</b>	Reçelli tartlar	0.5	3	15	180	20-30
	Meyveli tartlar	1	2 veya 3	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50
	Pandispanya	0.5	3	15	160	25-30
	Soslu krepler (2 rafta)	1.2	2 ve 4	15	200	30-35
	Küçük kekler (2 rafta)	0.6	2 ve 4	15	190	20-25
	Peynirli tuzlu milföyler (2 rafta)	0.4	2 ve 4	15	210	15-20
	Beniye (3 rafta)	0.7	1 ve 3 ve 5	15	180	20-25
	Bisküviler (3 rafta)	0.7	1 ve 3 ve 5	15	180	20-25
	Kurabiyeler (3 rafta)	0.5	1 ve 3 ve 5	15	90	180
<b>Hızlı Pişirme</b>	<b>Dondurulmuş</b>					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Soslu kabakla karides	0.4	2	-	200	20
	İspanaklı tuzlu tart	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotti	0.3	2	-	200	25
	Lazanya	0.5	2	-	200	35
	Kızartılmış ekmek parçaları	0.4	2	-	180	25-30
	Kuşbaşı tavuk	0.4	2	-	220	15-20
	<b>Önceden pişirilmiş</b>					
	Kızartılmış tavuk kanat	0.4	2	-	200	20-25
<b>Taze gıdalar</b>						
Bisküvi türü (çırpılmış)	0.3	2	-	200	15-18	
Plum-cake	0.6	2	-	180	45	
Peynirli tuzlu milföyler	0.2	2	-	210	10-12	
<b>Çoklu pişirme</b>	Pizza (2 katta)	1	2 ve 4	15	230	15-20
	Lazanya	1	3	10	180	30-35
	Kuzu	1	2	10	180	40-45
	Tavuk kızartması + patates	1+1	2 ve 4	15	200	60-70
	Uskumru	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Beniye (2 rafta)	0.5	2 ve 4	10	190	20-25
	Bisküviler (2 rafta)	0.5	2 ve 4	10	180	10-15
	Pandispanya (1 rafta)	0.5	2	10	170	15-20
	Pandispanya (2 rafta)	1	2 ve 4	10	170	20-25
	Tuzlu tartlar	1.5	3	15	200	25-30
<b>Pizza Fırını</b>	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Dana yada sığır kızartması	1	2	10	220	25-30
	Tavuk	1	2 ve 3	10	180	60-70
<b>Izgara</b>	Dil-mürekkep balığı	0.7	4	-	Max	10-12
	Kalamar ve karides şiş	0.6	4	-	Max	8-10
	Mürekkep balığı	0.6	4	-	Max	10-15
	Mezgit fileto	0.8	4	-	Max	10-15
	Izgara sebze	0.4	3 veya 4	-	Max	15-20
	Dana biftek	0.8	4	-	Max	15-20
	Sucuk	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	Max	10-12
	Uskumru	1	4	-	Max	15-20
	Tost (veya kızartılmış ekmek)	4 ve 6	4	-	Max	3-5
<b>Gratin</b>	Izgara tavuk	1.5	2	10	200	55-60
	Mürekkep balığı	1.5	2	10	200	30-35





## Elektronik programlayıcıyla pisirme planı yapınız

### Saat nasıyl ayarlanıyr

Elektrik sebekesine baglandıktan sonra yada elektrik kesintisinden sonra gösterge üzerinde 0.00. yanıp sönmeye baslar:

Saati ayarlamak için;

1. aynı anda "PISIRME SÜRESİ"  ve "PISIRME SONU"  tuşlarına basınyz



2. 4 saniye içinde  ve  tuşlarıyla günün dogru saatini ayarlayınyz.  tuşuna basıldıgında süre artar,  tuşu ise süre azalıyr.



Günün saatini ayarladıktan sonra programlayıcı otomatik olarak manuel konumuna geğer.

### Dakika sayacıny ayarlanması

Dakika sayacı fonksiyonunda geriye sayma islemi baslatıldıgı bir zaman ayarlanıyr. Geriye sayma islemi bitiminde sesli bir sinyal duyulacaktır.




Dakika sayacıny ayarlanması

1. DAKIKA SAYACI tuşuna basınyz . Ekranda söyle  0:30

2. İstenilen süreyi ayarlamak için  ve  tuşlarına basınyz.


3. Tuşlar bırakıldıgında geriye sayma baslar, göstergede günün saati görüntülenir:

 10:00

4. Süre doldugunda sesli uyarı sinyali duyulur; herhangi bir tusa basıldıgında tasto qualsiasi  ve  tuşları haricinde) sesli uyarı sinyali durdurulur.  sembolü söyner.

!Dakika sayacı fıryny yakılması yada söndürülmesini kontrol etmez.





### Sesli uyarı sinyalini ayarlamak için:

Saat ayarı ayarlanıp konfirme edildikten sonra  tuşuna basılarak sesli uyarı sinyalinin sesi de ayarlanabilir.

### Gecikmeli olarak baslayacak bir pisirme süresi planlama



İlk önce PROGRAMLAR ve TERMOSTAT düğmesine müdahale ederek pisirme programı ile gerekli pisirme süresini ayarlamak gerekir.

Sadece bundan sonra pisirme süresi ayarlanabilir.

-  PISIRME SÜRESİ tuşuna basınyz;
- 4 saniye içinde  ve  tuşlarıyla istenen pisirme süresini ayarlayınyz. Diyelimki 30 dakikalık bir pisirme ayarlayız; asagıda gibi görüntülenecektir.
- Tuşları bıraktıktan sonra, 4 saniye içinde ekranda A (OTOM.) simgesi yazısı ile birlikte günün saati görüntülenecektir .

Bundan sonra pisirme bitirme saatinin programlanması gerekir

4.  PISIRME SONU tuşuna basınyz;

5. 4 saniye içinde  ve  tuşlarıyla günün dogru saatini ayarlayınyz. Diyelim ki pisirmenin saat 13.00te bitmesini isteriz. Ekranda söyle görüntülenir.

 13:00



6. tuşları bıraktıktan sonra, 4 saniye içinde ekranda A (OTOM.) simgesi yazısı ile birlikte günün saati (örneğin saat 10.00) görüntülenir.


 10:00





Verilen örnege göre bundan sonra fıryny, 30 dakika sonra kapanacak şekilde, yani saat 13.00te, otomatik olarak saat 12.30'da çalışacaktır.

### Hemen baslayacak bir pisirme süresi planlama



Pisirme süresini ayarlamak için yukarıda verilen prosedürü (nokta 1-3) uygulayınyz.

! A harfinin yanık olması, otomatik fonksiyonunda pisirme süresi ile pisirme sonu süresinin programlanmıys olduğunu hatırlatıyr. OTO konumunda yapılan her pismeden sonra manuel konumuna getirmek için aynı anda "PISIRME SÜRESİ"  ve "PISIRME SONU"  tuşlarına basınyz



!  sembolü pisirme islemi bitinceye kadar fırynla birlikte yanık kalıyr.

Gerektigi her an PISIRME SÜRESİ  tuşuna basarak ayarlanmıys olan pisirme süresini, PISIRME SONU  tuşuna basarak ise ayarlanmıys olan pisirme bitis saatini görüntülemek mümkündür. Pisirme sonunda kısa bir sesli uyarı sinyali duyulacaktır. Sinyali durdurmak için  ve  tuşları haricinde herhangi bir tusa basınyz.

### Daha önce programlanmıys olan pismeyi iptal etmek için

Aynı anda "PISIRME SÜRESİ"  ve "PISIRME SONU"  tuşlarına basınyz

### Ayarlanan verileri degistirmek veya iptal etmek için

Ayarlanmıys olan veriler ilgili tusa (DAKIKA SAYACI, PISIRME SÜRESİ veya PISIRME SONU tuşları),  tuşuna veya  tuşuna basarak her istenildiği an degistirilebilir.

Pisirme süresi iptal edilince pisirme bitis süresi de iptal edilmiş olur ve tersine.

Fıryny programlanmıys vaziyetteyken, cihaz tarafından önerilen pismeye baslama süresinden önceki pisirme bitis süresini kabul etmemektedir.

! Cihaz uluslararası güvenlik normlarına uygun şekilde tasarlanmıştır ve imal edilmiştir. Bu uyarılar güvenlik amaçlı olup dikkatlice okunmalıdır.

## Genel güvenlik uyarıları

- Cihaz meskenlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır olup profesyonel kullanım amaçlı değildir.
- Cihaz, üzeri kapalı bile olsa açık alanlara monte edilmez, zira yağmur ve fırtınaya maruz kalması son derece tehlikelidir.
- Cihaza ayaklarınız çyplakken yada elleriniz veya ayaklarınız ıslak yada nemliken dokunmayınız.
- Cihaz sadece yemek pisirmek için, yetkinler tarafından ve bu kitapçıktaki talimatlar çerçevesinde kullanılmalıdır.
- Kullanım kılavuzu sınıf 1 (izole) veya sınıf 2 – alt sınıf 1 (mobilya arasında ankastre) cihazlarıyla ilgilidir.
- **Cihazın kullanımını sırasında ısıtma elemanları ile fırının bazı kısımları çok sıcak duruma gelir. Bunlara dokunmamaya dikkat ediniz ve çocukları uzak tutunuz.**
- Diğer beyaz esyalara ait kabloların cihazın sıcak kısımlarına temas etmesini önleyiniz.
- Havalandırma ve ısı dağıtım noktalarını tıkamayınız.
- Kaplar fırına sürülürken ve çıkarılırken daima fırın eldivenleri kullanınız.
- Cihaz çalışır vaziyetteyken onun yakınında yanabilir sıvı maddeler (alkol, benzin vs.) kullanmayınız.
- Yanabilen maddeleri fırın veya alt kısımdaki depo içinde bulundurmuyunuz. Sayet fırın yanlılıkla, çalıştırılacak olursa alev alabilirler..
- Çekmecenin iç yüzeyleri (çekmece olan modellerde) sıcak olabilir.
- Cihaz kullanılmadığı zamanlar düğmelerin daima • konumunda olmasını sağlayınız.

- Fizi prizden çekerken kablosundan değil fişin kendisinden tutarak çekiniz.
- Fizi prizden çekmeden önce temizlik ve bakım işlemlerini yapmayınız.
- Arıza halinde onarmak amacıyla iç mekanizmaları kurcalamayınız. Teknik Servisine başvurunuz.
- Fırının kapagı açıkken kapak üzerine ağır cisimler koymayınız.

## Atıkların tasfiye edilmesi

- Ambalaj malzemelerinin tasfiye edilmesi: yerel yasalara uyunuz, bu şekilde ambalajların geri dönüşümü mümkün olur.
- Elektrik ve elektronik cihazların atıklarının değerlendirme 2002/96/CE sayılı Avrupa Konseyi direktifinde; beyaz esyaların kentsel katı atık genel yöntemi ile tasfiye edilmemesi öngörülmüştür. Kullanılmayan cihazların, madde geri kazanım ve geri dönüşüm oranını en yüksek seviyeye yükseltmek, çevre ve insan sağlığına olası zararları engellemek için ayrı ayrı toplanması gerekir. Tüm ürünlerin üzerinde; ayrı toplama hükümlerini hatırlatmak amacıyla üstünde çarpı isareti olan sepet sembolü verilmistir. Cihazların tasfiye edilmesi konusunda daha geniş bilgi almak için cihaz sahiplerinin mevcut müşteri hizmetine veya satış noktalarına başvurulması gerekir.

## Enerji tasarrufu ve çevre koruması

- Fırın ikinci vakitleri ile sabahın ilk saatleri arasında kalan zaman diliminde çalıştırıldığında elektrik sirketlerinin emilim yükünün azaltılmasına katkı sağlanır.
- IZGARA ve GRATIN türü pisirmelerin daima fırının kapagı kapalıyken yapılması önerilir: bu hem daha iyi sonuç almak, hem de enerjiden tasarruf etmek içindir (yaklaşık %10).
- Contaları temiz ve bakımlı tutunuz, böylelikle kapaga tam yapışarak ısı kaybını önlerler.

## Elektrik akýmýnýn kesilmesi

Her türlü işlem yapmadan önce cihazın elektrik sebekesine bağlantısını kesiniz.

## Cihazın temizlenmesi

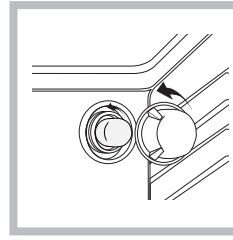
! Cihazı temizlerken asla buharlı yada yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayınız.

- Emayeli veya paslanmaz çelik dýs kýmýmlar ile lastik contalar ýlýk su ve nötr sabunlu bir süngerle temizlenebilir. Lekeler çok zor çýkan türdenseniz özel ürünler kullanınız. Temizledikten sonra bol su ile durulayıp kurulayınız. Çizici tozlar ve asýndýrýcý maddeler kullanmayınız.
- Izgara, kapakçýk, alev dagýtýcý ve bekler temizlik kolaylýgý sağlamak çýkartýlabilir. Sýcak suda asýndýrýcý olmayan deterjanla yýkanýr. Özenle tüm lekeleri çýkarýnız ve tamamen kuru oluncaya kadar bekleyiniz.
- Gaz kesme emniyetinin ucunun\* sýkça yýkanýlması tavsiye edilir.
- Fýrýnýn içi mümkünse her kullanýmdan sonra, daha henüz ýlýkken temizlenmelidir. Sýcak su ile deterjan kullanýnız ve yumusak bir bezle kurulayınız. Çizici maddelerden kaçýnınız.
- Cam asýndýrýcý olmayan ürün ve sünger kullanýlarak temizlenmeli ve yumusak bir bezle kurutulmalıdır. Camý çizebilecek ya da camýn kýmýna neden olabilecek asýndýrýcý pürüslü malzeme veya keskin madeni kazýyýcý kullanýlmamalıdır.
- Aksesuarlar normal bulasýk yýkama sistemiyle ve bulasýk makinasýnda bile yýkanabilirler.
- Cam kapagý kullanýlması halinde gazlý ocak sýcakken veya açýkken onu kapatmayınız.

## Fýrýn contalarýnýn kontrol edilmesi

Fýrýn kapagýný çevreleyen contanın durumunu periyodik olarak kontrol ediniz. Hasarlı olması halinde en yakın Yetkili Teknik Servise başvurunuz. Bu durumda onarým yapýlýncaya kadar fýrýnýn kullanýlmamasý tavsiye edilir.

## Fýrýnýn aydýnlatma lambasýnýn degistirilmesi



1. Fýrýný elektrik sebekesine bağladıktan sonra lamba tutucusunun cam kapagýný gevsetip çýkarýnız (bkz. *sekil*).
2. Ampulü sökünüz ve aynı özellikleri olan bir ampül ile degistiriniz: gerilim 230 W, güç 25 W, uç E 14.

3. Kapagý yerine tekrar taktýktan sonra fýrýný elektrik sebekesine bağlayınız.

## Gaz musluklarýnýn bakýmý

Zamanla bir vananın kilitlemesi yada zor döndürülmesi durumu ortaya çýkabilir; böyle bir durumda degistirilmesi gerekecektir.

! Bu işlem ancak imalatçý tarafýndan yetkilendirilmiş bir teknisyen tarafýndan yapýlabilir.

## Teknik Servis

! Kesinlikle, yetkili olmayan tamircilere müracaat etmeyiniz.

Sunları bildiriniz:

- Arıza tipini
- Cihazın modeli (Mod.)
- Seri numarasý (S/N)

Bu son bilgiler makine yada ambalajı üzerinde bulunan teknik veriler etiketi üzerinde yazılıdır.



TR