

Quick Reference Guide



“Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece. It’s all about artisanality, that’s why we take it so seriously.”

Thanks for choosing

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

Indeks

DA	side 3
DE	Seite 8
FI	s. 13
FR	page 18
NL	pag. 23
NO	side 28
SV	sid. 33

*Light
Pyro SC
Oven*
Kvikreferencevejledning

DA

“ Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece. It’s all about artisanality, that’s why we take it so seriously. ”

Tak for dit valg af

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.



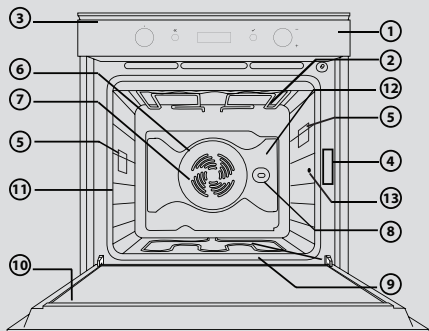
TAK FORDI DU HAR KØBT ET KITCHENAID PRODUKT

Registrér venligst dit produkt på www.kitchenaid.eu/register, for at modtage en mere komplet assistance



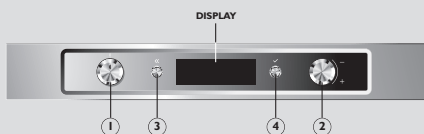
Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

Ovnens komponenter og egenskaber



1. Betjeningspanel
2. Øverste varmelegeme/grill
3. Ventilator (ikke synlig)
4. Dataskilt (fjern venligst ikke)
5. Lampe
6. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
7. Ventilator
8. Drejespid (hvis de medfølger)
9. Nederste varmelegeme (ikke synligt)
10. Ovnlåge
11. Ribbernes position (niveauet vises på ovnens forside)
12. Bagbeklædning
13. Tilslutning af stegetermometer

Betjeningspanel



1. **Funktionsknop:** til tænding/slukning af ovnen og til markering af de forskellige funktioner
2. **Navigeringsknop:** til at gennemse de foreslåede menuer på displayet og ændre de forindstillede værdier
3. **Returknop:** til at vende tilbage til det foregående skærmbillede
4. **OK-knap:** til bekræftelse og aktivering af den markerede funktion

Godt i gang og daglig brug af ovnen

Den **første gang** du tænder for din nye ovn, er det nødvendigt at indstille **sproget** og **klokkeslættet**. Drej på **Navigeringsknappen**, for at gennemse listen over disponible sprog. Tryk på **OK knappen**, når du har fundet det ønskede sprog, for at bekræfte. Herefter blinker "12:00" straks på displayet, for at vise at du skal indstille klokkeslættet. Dette gøres ved at dreje på **Navigeringsknappen**, indtil det korrekte klokkeslæt vises på displayet og herefter trykke på **OK knappen**, for at bekræfte.

DAGLIG BRUG AF OVNE

1. Tænding af ovnen og markering af en funktion



Ved at dreje på **Funktionsknappen** vil ovnen tænde og du kan se alle de forskellige funktioner og deres tilhørende undermenuer på displayet. Tryk på **OK knappen**, for at bekræfte, hvis parametrene stemmer overens med dine ønsker. Parameteret på displayet ændres ved, at dreje på **Navigeringsknappen**, indtil den ønskede værdi vises, og herefter trykke på **OK knappen**, for at bekræfte.

2. Markering af specialfunktioner



Drej *Funktionsknappen* over på symbolet SPECIALFUNKTIONER: DEFROST vises på displayet som den første specialfunktion. Drej på *Navigeringsknappen*, for at gennemse listen over funktioner. Tryk på *OK knappen*, når du har fundet den ønskede funktion, for at bekræfte.

Indhent venligst flere detaljer i Brugsanvisningen eller på www.kitchenaid.eu.

Funktionsoversigt

Traditionel: T / Special: S / Grill: G	Madtype	Ribber	Ribber/Tilbehør
T	Slukning	Til afbrydelse af tilberedningscyklussen og slukning af ovnen	
T	Lampe	Til tænding/slukning af lampen inde i ovnen	
S	Defrost (Optøning)	Enhver	1 3
S	Keep Warm (Hold varm)	Enhver netop tilberedt ret	1 3
S	Yogurt	Ingredienser til yoghurt	1 1 Dryppebakke
S	Rising (Dejhævning)	Sød eller krydret dej	1 2
S	Slow Cooking (Langtidsstegning)	Kød	1 3 Stegetermometer
S	Slow Cooking (Langtidsstegning)	Fisk	1 3
S	Eco Convection Bake (Øko varmluftsbagning)	Stege, kød med fyld	1 3 Stegetermometer
T	Conventional (Over-/undervarme)	Enhver Pizza, søde eller krydrede tærter med saftigt fyld	1 3 1 1 eller 2
T	Convection Bake (Varmluftsbagning)	Kød, tærter med fyld (ostekage, strudel, frugttærte), fyldte grønsager	1 3
T	Forced Air (Varmluft)	Forskellige retter på samme tid	1 3 2 1, 4 3 1, 3, 5
G	Grill	Kød, bøf, grillspyd, pølser, grønsager, brød	1 4 eller 5 Dryppebakke
G	Turbo Grill	Store kødstykker, fjerkræ	1 1 eller 2 Dryppebakke, Drejespid
T	Setting	Til indstilling af sprog, klokkeslæt, displayets lysstyrke, lydsignalets styrke og energibesparelse	
S	Bread/Pizza (Brød/pizza)	To programmer med defaultindstillinger	
T	Automatic Cleaning (Automatisk rengøring)	To cyklusser med automatisk rensning ved en meget høj temperatur (cirka 500°)	
T	Fast Preheating (Hurtig forvarme)	Brug denne funktion til hurtigt at forvarme ovnen	

Indhent venligst flere detaljer om tilberedningsfunktionerne i Brugsanvisningen eller på www.kitchenaid.eu.

Tilbehør

Rist	Maden kan tilberedes direkte på risten, eller den kan anvendes som understøtning til kogegrej, bradepander eller andre ovnfaste beholdere.
Dryppebakke	Man kan opsamle saften fra tilberedningen ved at sætte denne bakke under risten; man kan også tilberede kød, fisk, grønsager, fladbrød, etc. direkte på bakken.
Bageplade	Brød eller pastaretter kan tilberedes på denne bakke, ligesom stegt kød, fisk en papillote, etc.
Stegetermometerets tilbehør	Dette tilbehør anvendes til at måle kødets interne temperatur under tilberedningen.
Drejespid (hvis de medfølger)	Fjerkræ og store kødstykker steges ensformigt med dette tilbehør.
Glideskinner (om medfølgende)	Disse skinner gør det nemt at isætte og udtage plader og bakker.

Bemærk: Antallet af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt. Det er muligt at købe tilbehøret separat hos et kundeservicecenter.

STEGETERMOMETERETS TILBEHØR

Stegetermometeret, som følger med ovnen, giver mulighed for at måle den præcise, interne temperatur i kødet under tilberedningen, så dine retter altid er tilberedt perfekt.

Du kan programmere den ønskede interne temperatur for den ret du laver.

Vi anbefaler, at stegetermometeret anvendes som anført i Brugsanvisningen eller på www.kitchenaid.eu

Rengøring

Kontrollér at apparatet er kølet af, og kobl det fra ledningsnettet, før det rengøres. Brug af damprengøringsudstyr, ståluldssvampe, ridsende klude og ætsende rengøringsmidler, som vil kunne beskadige apparatet, bør undgås.

Indhent venligst oplysninger om hvordan man bruger ovnens automatiske rensningscyklus i Brugsanvisningen eller på www.kitchenaid.eu

Fejlfinding

Hvis der opstår problemer med at betjene ovnen:

1. Kontrollér først, om der er elektrisk strøm, og at ovnen er forbundet korrekt til ledningsnettet;
2. Sluk for ovnen og tænd den så igen, for at se om problemet er løst;
3. Hvis der står et "F" efterfulgt af en fejlkode på displayet, skal du kontakte det nærmeste servicecenter.

Det vil være nødvendigt, at oplyse teknikeren om de følgende oplysninger: ovnens type og model, Assistancekoden (den er synlig for når ovnens låge står åben og sidder på den indre kant i højre side) og fejlkoden, som vises på displayet. Disse oplysninger sætter teknikeren i stand til straks at finde frem til den påkrævede indgrebstype.

Hvis ovnen har behov for reparation, vil vi anbefale, at dette gøres af et autoriseret teknisk servicecenter.

Den fulde Brugsanvisning findes på vores website www.kitchenaid.eu.
Her finder du desuden flere nyttige oplysninger om dine produkter samt inspirerende opskrifter,
skabt og testet af vores brand ambassadører, eller den nærmeste KitchenAid madlavningsskole.

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

*Light
Pyro SC
Oven
Kurzanleitung*

DE

“ Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece. It's all about artisanality, that's why we take it so seriously. ”

Danke, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

Kurzanleitung



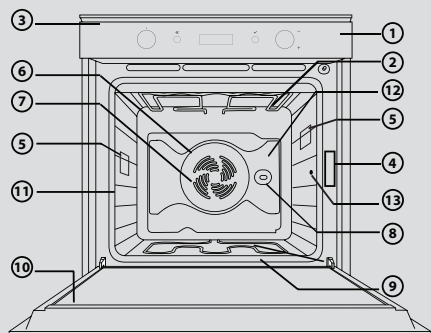
DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN KITCHENAID PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.kitchenaid.eu/register an



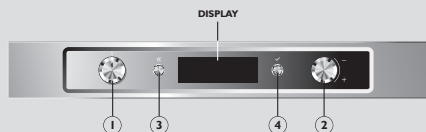
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

Teile und Funktionen des Ofens



1. Bedienfeld
2. Oberes Heizelement/Grill
3. Kühlgebläse (nicht sichtbar)
4. Typenschild (bitte nicht entfernen)
5. Lampe
6. Rundes Heizelement (nicht sichtbar)
7. Gebläse
8. Rotisserie (falls mitgeliefert)
9. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)
10. Tür
11. Position der Ablageflächen (die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
12. Rückwand
13. Anschluss Kerntemperaturfühler

Bedienfeld



1. **Funktionsknopf:** zum Ein- und Ausschalten des Backofens und zur Auswahl der verschiedenen Funktionen
2. **Navigationsknopf:** zum Navigieren durch die vorgeschlagenen Menüs auf der Anzeige und zum Ändern der voreingestellten Werte
3. **⏪ Zurück-Taste:** zur Rückkehr zur vorherigen Anzeige
4. **⏹ OK-Taste:** Zur Bestätigung und Aktivierung der ausgewählten Funktionen

Erste Schritte und Täglicher Gebrauch des Ofens

Beim **ersten** Einschalten Ihres Ofens müssen Sie die **Sprache** und die **Tageszeit** einstellen. Drehen Sie den **Navigationsknopf**, um durch die Liste der verfügbaren Sprachen zu blättern. Sobald Sie Ihre Wahlsprache gefunden haben, zur Bestätigung die **⏹ Taste** drücken. Sofort danach blinkt "12:00" auf der Anzeige und gibt an, dass Sie die Tageszeit einstellen müssen. Dafür den **Navigationsknopf** drehen, bis die Anzeige die richtige Tageszeit anzeigt, dann zur Bestätigung die **⏹ Taste** drücken.

TÄGLICHER GEBRAUCH DES OFENS

1. Einschalten des Ofens und Funktionsauswahl



Durch Drehen des **Funktionsknopfes** schalten Sie den Ofen ein und können alle möglichen Funktionen und ihre Untermenüs auf der Anzeige sehen. Wenn die Parameter mit dem von Ihnen gewünschten übereinstimmen, zur Bestätigung die **⏹ Taste** drücken. Um den Parameter auf der Anzeige zu ändern, den **Navigationsknopf** drehen, bis Sie den gewünschten Wert sehen, dann zur Bestätigung die **⏹ Taste** drücken.

2. Auswahl der Sonderfunktionen



Drehen Sie den *Funktionswahlknopf* auf das Symbol SONDERFUNKTIONEN: Auf der Anzeige erscheint AUFTAUEN als erste Sonderfunktion. Drehen Sie den *Navigationsknopf* um durch die Liste der Funktionen zu blättern.

Sobald Sie die gewünschte Funktion gefunden haben, zur Bestätigung die Taste drücken.

Für weitere Details, bitte auf die Gebrauchsanleitungen oder www.kitchenaid.eu Bezug nehmen.

Tabelle der Funktionen

Normalbetrieb: T / Spezial: S / Grill: G	Speisearten	Ablagen	Einschubebenen/ Zubehörteile
T	Einschalten	Zum Unterbrechen des Garvorgangs und Abschalten des Ofens	
T	Lampe	Zum Ein- und Ausschalten der Lampe im Ofen	
S	Auftauen	Alle	1 3
S	Warmhalten	Alle Speisen, die gerade gegart wurden	1 3
S	Yogurt	Zutaten für Yoghurt	1 1 Tropfeinsatz
S	Aufgehen lassen	Süßer oder salziger Teig	1 2
S	Schmoren	Fleisch	1 3 Kerntemperaturfühler
S	Schmoren	Fisch	1 3
S	Eco Umluft	Braten, Gefüllter Braten	1 3 Kerntemperaturfühler
T	Ober-/Unterhitze	Alle	1 3
		Pizza, süße oder salzige Torten mit saftiger Füllung	1 1 oder 2
T	Umluft	Fleisch, gefüllte Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen), gefülltes Gemüse	1 3
T	Heißluft		1 3
		Verschiedene Speisen gleichzeitig	2 1, 4 3 1, 3, 5
G	Grill	Fleisch, Steak, Grillspiesse, Bratwurst, Gemüse, Brot	1 4 oder 5 Tropfeinsatz
G	Turbo Grill	Große Fleischstücke, Geflügel	1 1 oder 2 Tropfeinsatz, Drehspieß
T	Setting	Zum Einstellen der Sprache, Tageszeit, Helligkeit der Anzeige, Lautstärke der akustischen Signale und Energieeinsparung	
S	Brot/Pizza	Zwei Programme mit Standardeinstellungen	
T	Automatisches Reinigen	Zwei Programme mit automatischer Reinigung bei sehr hoher Temperatur (etwa 500°)	
T	Schnelles Vorheizen	Benutzen Sie diese Funktion zum schnellen Vorheizen des Ofens	

Für weitere Garinformationen bitte auf die Gebrauchsanleitungen oder www.kitchenaid.eu Bezug nehmen.

Zubehörteile

Rost	Speisen können direkt auf diesem Rost gegart werden oder der Rost kann als Halter für Kochgeschirr, Backformen oder ofenfeste Behälter verwendet werden.
Tropfeinsatz	Durch Einsetzen dieses Tropfeinsatzes unter den Rost können Sie Bratensaft auffangen; Sie können auch Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot, usw. direkt auf der Pfanne garen.
Backblech	Brot oder Gebäck kann auf diesem Blech gegart werden, ebenso wie gebratenes Fleisch, Fisch in Folie, usw.
Kerntemperaturfühler-Zubehör	Dieses Zubehör ist nützlich zum Messen der Innentemperatur der Speise während dem Garen.
Drehspieß (falls mitgeliefert)	Geflügel und große Fleischstücke werden dank diesem Zubehör gleichmäßig gegart.
Schieberostführungen (falls mitgeliefert)	Diese Führungen vereinfachen das Einsetzen und Entfernen von Rosten und Backblechen.

Bitte beachten: Die Anzahl des Ofenzubehörs kann je nach gekauftem Modell unterschiedlich sein. Zubehörteile können einzeln bei der Kundendienststelle erworben werden.

KERNTEMPERATURFÜHLER-ZUBEHÖR

Der in Ihrem Ofen enthaltene Kerntemperaturfühler ermöglicht Ihnen während dem Garen die Messung der genauen Temperatur, so dass Ihre Gerichte perfekt gegart werden.

Sie können die gewünschte Innentemperatur für die Speise programmieren.

Wir empfehlen, dass der Kerntemperaturfühler so verwendet wird, wie in den Gebrauchsanweisungen oder unter www.kitchenaid.eu dargestellt

Reinigung

Vor der Reinigung Ihres Gerätes, bitte sicherstellen, dass es kalt und von dem Stromnetz getrennt ist. Es wird davon abgeraten Dampfreinigungsgeräte, Topfkratzer aus Stahlwolle, Scheuerlappen und aggressive Reinigungsmittel zu verwenden, da diese das Gerät beschädigen können.

Um den automatischen Reinigungszyklus des Ofens zu verwenden, bitte auf die Gebrauchsanleitungen oder www.kitchenaid.eu Bezug nehmen

Fehlersuche

Bei Problemen während dem Betrieb Ihres Ofens:

1. Zuerst prüfen, dass elektrischer Strom vorhanden ist und dass der Ofen richtig an das Stromnetz angeschlossen ist;
2. Schalten Sie den Ofen aus und wieder an, um zu sehen, ob das Problem gelöst ist;
3. Wenn Sie ein "F" sehen, dass sofort von einem Fehlercode gefolgt ist, kontaktieren Sie bitte ihre lokale Kundendienststelle.

Sie müssen dem Techniker die folgenden Informationen zur Verfügung stellen: den genauen Typ und das Modell des Ofens, den Kundendienstcode (befindet sich auf der rechten Innenseite, wenn die Ofentür geöffnet ist) und der Fehlercode, der auf der Anzeige erscheint. Diese Information ermöglicht es dem Techniker sofort die erforderliche Art des Eingriffs zu erkennen.

Wenn der Ofen repariert werden muss, empfehlen wir, dass Sie sich an einen zugelassenen Technischen Kundendienst wenden.

Bitte beziehen Sie sich auf unsere Internetseite www.kitchenaid.eu für vollständige Gebrauchsanweisungen.

Zusätzlich finden Sie eine Menge an nützlichen Informationen über unsere Produkte, wie inspirierende Rezepte, die von unseren Markenbotschaftern erstellt und getestet wurden oder die nächstgelegene KitchenAid Kochschule.

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

*Light
Pyro SC
Oven
Pikaviiteopas*

FI

“ Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece. It's all about artisanality, that's why we take it so seriously. ”

Kiitos valinnasta

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.



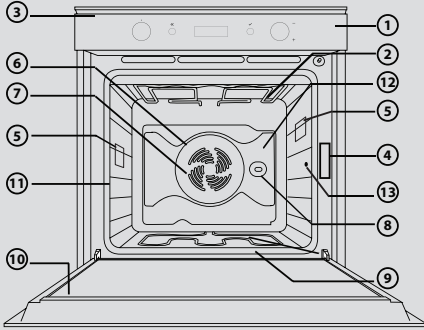
KIITOS, ETTÄ OSTIT KITCHENAID-TUOTTEEN

Saadaksesi parhaan mahdollisen palvelun, rekisteröi tuotteesi sivustolla www.kitchenaid.eu/register



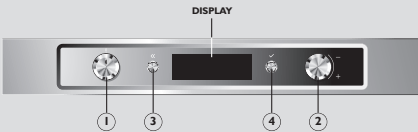
Ennen laitteen käyttöä, lue huolellisesti turvaohjeet.

Uunin osat ja ominaisuudet



1. Käyttöpaneeli
2. Ylempi lämpövastus/grilli
3. Jäähdytyspuhallin (ei näkyvässä)
4. Tietolaatta (älä irrota)
5. Lamppu
6. Pyöreä lämmityselementti (ei näkyvässä)
7. Puhallin
8. Varras (jos toimitettu)
9. Alempi lämpöelementti (ei näkyvässä)
10. Luukku
11. Hyllyjen sijainti (taso näkyy uunin edessä)
12. Takaseinä
13. Paistomittarin liitin

Käyttöpaneeli



1. **Toimintovalitsin:** uunin kytkemiseksi päälle/pois ja eri toimintojen valitsemiseksi
2. **Navigointivalitsin:** näytöllä ehdotettujen valikoiden selailemiseksi ja esiasetettujen arvojen muuttamiseksi
3. **Taaksepäin-painike:** paluu edelliselle sivulle
4. **OK-painike:** valittujen toimintojen vahvistamiseksi ja aktivoimiseksi

Aloittaminen ja uunin päivittäinen käyttö

Ensimmäisellä kerralla, kun kytket uunin päälle, sinun tulee asettaa **kielija kellonaika**.

Käännä **navigointivalitsinta** selataksesi läpi saatavilla olevat kielet. Kun olet löytänyt haluamasi kielen, paina **OK-painiketta** vahvistaaksesi. Heti tämän jälkeen, "12:00" vilkkuu näytöllä osoittaen, että sinun tulisi asettaa kellonaika. Tämän tehdäksesi käännä **navigointivalitsinta** kunnes näyttö näyttää oikeaa kellonaikaa, paina sitten **OK-painiketta** vahvistaaksesi.

UUNIN PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. Uunin kytkeminen päälle ja toiminnon valitseminen



Kääntämällä **toimintovalitsinta**, kytket uunin päälle ja näet kaikki mahdolliset toiminnot ja niihin liittyvät alivalikot näytöllä. Jos parametrit vastaavat sitä mitä haluat, paina **OK-painiketta** vahvistaaksesi. Vaihtaaksesi näytössä olevaa parametria, käännä **navigointivalitsinta** kunnes näet haluamasi arvon ja paina sitten **OK-painiketta** vahvistaaksesi.

2. Erikoistoimintojen valinta



Käännä *toimintovalitsin* ERYTYISTOIMINNOT symboliin: DEFROST näkyy näytöllä ensimmäisenä erityistoimintona. Käännä *navigointivalitsinta* selataksesi läpi toimintoluettelon. Löydettyäsi haluamasi toiminnon, paina ☑ *painiketta* vahvistaaksesi.

Lisätietoja on annettu käyttöohjeessa sekä sivustolla www.kitchenaid.eu.

Taulukko toiminnoista

Perinteinen: T / Erikois: S / Grilli: G	Ruokatyypit	Hyllyt	Tasot/lisävarusteet
T	Kytkeminen pois päältä	Keskeyttääksesi keittosyklin ja kytkeäksesi uunin pois päältä	
T	Lamppu	Uunin sisällä olevan lampun sytytys ja sammutus	
S	Defrost (Sulatus)	Mikä tahansa	1 3
S	Keep Warm (Lämpimänäpito)	Mikä tahansa juuri valmistettu ruokalaji	1 3
S	Yogurt	Jogurtin valmistusaineet	1 1 Unipelti
S	Rising (Kohotus)	Makea tai suolainen taikina	1 2
S	Slow Cooking (Hidas kypsennys)	Liha	1 3 Paistomittari
S	Slow Cooking (Hidas kypsennys)	Kala	1 3
S	Eco Convection Bake (Eco-perinteinen leivonta)	Paahdettu, täytetty liha	1 3 Paistomittari
		Mikä tahansa	1 3
T	Conventional (Perinteinen)	Pizza, makeat tai suolaiset piirakat mehukkailla täytteillä	1 1 tai 2
T	Convection Bake (Konvektiolla leivonta)	Liha, täytetyt kakut (juustokakku, struudeli, hedelmäpiirakka), täytetyt vihannekset	1 3
			1 3
T	Forced Air (Kiertoilma)	Eri ruokalajeja samaan aikaan	2 1, 4 3 1, 3, 5
G	Grill (Grilli)	Liha, pihvi, kebabit, makkarat, vihannekset, leipä	1 4 tai 5 Unipelti
G	Turbo Grill (Turbogrilli)	Isot lihapalat, siipikarja	1 1 tai 2 Unipelti, Varras
T	Setting	Asettaksesi kielen, kellonajan, näytön kirkkauden, merkinäntöäänänen voimakkuuden ja energiasäästön	
S	Bread/Pizza (Leipä/pizza)	Kaksi ohjelmaa oletusasetuksilla	
T	Automatic Cleaning (Automaattipuhdistus)	Kaksi erittäin korkella lämpötilalla tapohtuvaa puhdistussykliä (noin 500°)	
T	Fast Preheating (Nopea esikuumennus)	Käytä tätä toimintoa esilämmittäaksesi uunin nopeasti	

Keittotoimintoa koskevia lisätietoja on annettu käyttöohjeessa sekä sivustolla www.kitchenaid.eu.

Lisävarusteet

Ritilä	Ruoka voidaan kypsentää suoraan tällä ritilällä tai ritilää voidaan käyttää keittoastian, leivonta-alustojen tai minkä tahansa uuniin sopivan säilytysastian tukena.
Uunipelti	Asettamalla tämän pellin hyllytangan alle, voit kerätä talteen paistamisen aikana erittyvät mehut; voit myös keittää pellillä lihaa, kalaa, kasviksia, rieskaa jne.
Leivinpelti	Tällä pellillä on mahdollista valmistaa myös leipää tai leivonnaisia, paahdettua lihaa, kalaa leivinpaperissa jne.
Paistomittari, lisävaruste	Tämä lisävaruste on hyödyllinen ruoan sisälämpötilan mittaamiseksi kypsennyksen aikana.
Varras (jos toimitettu)	Siipikarja ja isot lihapalat valmistuvat tasaisesti tällä lisävarusteella.
Liukukehikon ohjaimet (jos toimitetaan)	Nämä ohjaimet tekevät hyllyjen ja peltien laittamisen ja pois ottamisen helpoksi.

Huomaa: Uunin lisävarusteiden lukumäärä saattaa vaihdella riippuen hankitusta mallista. Asiakaspalvelukeskuksesta on mahdollista hankkia erikseen lisävarusteita.

PAISTOMITTARI, LISÄVARUSTE

Uunin mukana toimitettava lihamittari antaa mahdollisuuden mitata ruoan sisälämpötilan kypsennyksen aikana niin, että ruokalajisi kypsentyvät täydellisesti.

Voit ohjelmoida haluamasi ruoan sisälämpötilan.

Suosittellemme käyttämään paistomittaria käyttöohjeissa tai sivustolla www.kitchenaid.eu annetulla tavalla

Puhdistus

Ennen laitteen puhdistamista, varmista laitteen olevan kylmä ja irrotettu sähköverkosta. Suosittelemme välttämään höyrypuhdistusvälineitä, teräsvillatyynyjä, hankaavia riepuja ja syövyttäviä puhdistusaineita, jotka saattavat vaurioittaa laitetta.

Uunin automaattisesta puhdistusjaksosta on kerrottu käyttöohjeissa sekä sivustolla www.kitchenaid.eu

Vianetsintä

Jos uunin käytössä ilmenee ongelmia:

1. Tarkista ensin, että uunissa on sähkövirtaa ja että se on kunnolla kytketty sähköverkkoon.
2. Sammuta uuni ja kytkie uudelleen päälle nähdäksesi onko onglema ratkennut.
3. Jos näet näytöllä "F" ja heti sen jälkeen virhekoodin, ota yhteyttä lähimpään asiakaspalvelukeskukseen.

Teknikolle tulee antaa seuraavat tiedot: Uunin tarkka tyyppi ja malli, huoltokoodi (näkyvä oikealla sisäkulmassa uunin oven ollessa auki) ja näytössä näkyvä virhekoodi. Nämä tiedot auttavat teknikkoa tunnistamaan heti millaista toimenpidettä vaaditaan.

Jos uuni vaatii korjausta, suosittelemme ottamaan yhteyttä valtuutettuun tekniseen palvelukeskukseen.

Webbisivuiltamme www.kitchenaid.eu löydät täydelliset käyttöohjeet.

Lisäksi löydät paljon hyödyllistä tietoa tuotteista, kuten inspiroivia reseptejä, jotka brändilähettiläämme on luonut ja testannut tai lähimmän KitchenAid keittokoulun sijainnin.

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

*Light
Pyro SC
Oven*

Guide de référence rapide

FR

“ Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece. It's all about artisanality, that's why we take it so seriously. ”

Merci d'avoir choisi

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

Guide d'utilisation rapide



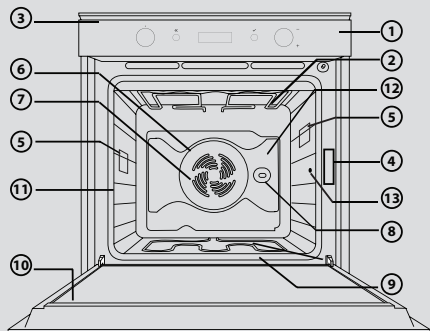
MERCI D'AVOIR CHOISIR UN PRODUIT KITCHENAID

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.kitchenaid.eu/register



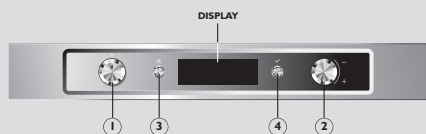
Lire attentivement les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Pièces de four et caractéristiques



1. Panneau de commande
2. Élément chauffant supérieur/gril
3. Ventilateur (pas visible)
4. Plaque signalétique (ne pas enlever)
5. Ampoule
6. Élément chauffant rond (pas visible)
7. Ventilateur
8. Rôtissoire (selon le modèle)
9. Élément chauffant inférieur (non visible)
10. Porte
11. Position des grilles (le niveau est indiqué à l'avant du four)
12. Paroi arrière
13. Connexion de la sonde à viande

Panneau de commande



1. **Bouton Fonction** : pour allumer/éteindre le four et sélectionner les différentes fonctions
2. **Bouton Navigation** : pour naviguer à travers les menus disponibles à l'écran et changer les valeurs préréglées
3. **⏪ Touche Retour** : cette touche permet de revenir à l'écran précédent
4. **⏹ Touche OK** : pour confirmer et activer les fonctions sélectionnées

Démarrage et Utilisation quotidienne du four

La **première fois** que vous allumez votre nouveau four, vous devrez régler la **langue** et **l'heure**. Tournez le **bouton Navigation** pour parcourir la liste des langues disponibles. Une fois que vous avez trouvé la langue désirée, appuyez sur le **⏹ bouton** pour confirmer. Immédiatement après, « 12:00 » clignote à l'écran pour indiquer que vous devriez régler l'heure. Pour ce faire, tournez le **bouton Navigation** pour afficher à l'écran la bonne heure, appuyez ensuite sur le **⏹ bouton** pour confirmer.

UTILISATION QUOTIDIENNE DU FOUR

1. Allumez le four et sélectionnez une fonction



Pour allumer le four, tournez le **bouton Fonction** et toutes les fonctions et les sous-menus correspondants sont affichés à l'écran. Si les paramètres correspondent à ceux que vous désirez, appuyez sur le **⏹ bouton** pour confirmer. Pour changer les paramètres à l'écran, tournez le **bouton Navigation** pour afficher la valeur désirée, appuyez ensuite sur le **⏹ bouton** pour confirmer.

2. Sélectionner les fonctions spéciales



Tournez le *bouton Fonctions* sur le symbole FONCTIONS SPÉCIALES : DÉCONGÉLATION apparaît à l'écran comme première fonction spéciale. Tournez le *bouton Navigation* pour parcourir la liste des fonctions. Une fois que vous avez trouvé la fonction désirée, appuyez sur le *bouton* pour confirmer.

Pour plus de détail, voir le manuel Consignes d'utilisation ou www.kitchenaid.eu.

Tableau des fonctions

traditionnelle : T / Spécial : S / Gril : G	Type d'aliments	Grilles	Niveaux/ Accessoires
T	Éteindre		Pour interrompre le cycle de cuisson et éteindre le four
T	Ampoule		Pour allumer/éteindre l'ampoule à l'intérieur du four
S	Décongélation	1	3
S	Maintien au chaud	1	3
S	Yogurt	1	1 Lèchefrite
S	Lavage de la pâte	1	2
S	Cuisson lente	1	3 Sonde à viande
S	Cuisson lente	1	3
S	Éco Convection forcée	1	3 Sonde à viande
T	Convec naturelle	1	3
			Pizza, tartes sucrées ou salées avec garniture liquide
T	Convection forcée	1	3
			Viande, gâteaux avec garniture, (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits), légumes farcis
T	Chaleur pulsée	2	1, 4
		3	1, 3, 5
G	Grill	1	4 ou 5 Lèchefrite
G	Turbo Grill	1	1 ou 2 Lèchefrite, Rôtisserie
T	Setting		Pour ajuster la langue, l'heure, la luminosité de l'écran, l'intensité du signal acoustique et les économies d'énergie
S	Pain/pizza		Deux programmes avec réglages par défaut
T	Nettoyage automatique		Deux cycles auto-nettoyants à très haute température (environ 500°)
T	Préchauffage rapide		Utilisez cette fonction pour préchauffer rapidement le four

Pour plus de détail sur les fonctions de cuisson, voir le manuel Consignes d'utilisation ou www.kitchenaid.eu.

Accessoires

Grille métallique	Les aliments peuvent être cuits directement sur cette grille ou la grille peut être utilisée comme support pour les plats de cuisson, plaques de cuisson, ou autres récipients qui résistent à la chaleur.
Lèchefrite	En insérant la lèchefrite sous la grille métallique, vous pouvez recueillir les jus de cuisson ; vous pouvez aussi cuire de la viande, du poisson, des légumes, pain plat, etc. directement sur la lèchefrite.
Plaque de cuisson	Le pain ou les pâtisseries peuvent être cuites sur cette plaque, mais aussi les viandes rôties, le poisson en papillote, etc.
Accessoire Sonde à viande	Cet accessoire est utile pour mesurer la température interne des aliments durant la cuisson.
Tournebroche selon le modèle)	La volaille et les grosses pièces de viande sont cuites uniformément avec cet accessoire.
Supports de grille coulissante (selon le modèle)	Ces supports permettent d'insérer et d'enlever les grilles et plaques plus facilement.

Veillez noter : Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.
Il est aussi possible de se procurer des accessoires auprès du Centre de service à la clientèle.

ACCESSOIRE SONDE À VIANDE

La sonde à viande disponible avec votre four vous permet de mesurer avec précision la température à l'intérieur des aliments durant la cuisson pour obtenir une cuisson parfaite.

Vous pouvez programmer la température interne que vous désirez pour le plat que vous préparez.

Nous vous conseillons d'assembler la sonde à viande comme accessoire de la façon décrite dans le manuel Consignes d'utilisation ou sur www.kitchenaid.eu

Nettoyage

Avant de nettoyer votre appareil, veuillez vous assurer qu'il est froid et débranché du réseau électrique. Il est préférable de ne pas utiliser un équipement de nettoyage à la vapeur, de la laine d'acier, des linges abrasifs et des détergents corrosifs qui pourraient endommager l'appareil.

Pour utiliser le cycle auto-nettoyant du four, veuillez consulter le manuel de consignes d'utilisation ou www.kitchenaid.eu

Dépannage

Si vous avez des problèmes avec le fonctionnement du four :

1. En premier, assurez-vous que le courant électrique est disponible et que le four est bien branché au réseau électrique ;
2. Éteindre et rallumer le four pour voir si le problème persiste ;
3. Si la lettre « F » est affichée, immédiatement suivie d'un code d'erreur, contactez le Centre de service à la clientèle le plus près.

Vous devrez donner l'information suivante au technicien : le type et exact modèle du four, le code d'aide (visible sur le côté droit du bord intérieur lorsque la porte est ouverte) et le code d'erreur qui est affiché à l'écran. Cette information va permettre au technicien d'identifier immédiatement le type d'intervention requise.

Si le four doit être réparé, nous vous conseillons de contacter un Centre de services techniques agréé.

Merci de consulter notre site internet www.kitchenaid.eu pour obtenir un mode d'emploi complet.
En outre, vous trouverez beaucoup d'informations utiles sur vos produits, comme des recettes créées
et testées par nos ambassadeurs de la marque ou l'école de cuisine KitchenAid la plus proche.

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

*Light
Pyro SC
Oven
Snelle referentiegids*

NL

“ Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece. It's all about artisanality, that's why we take it so seriously. ”

*Dank u wel voor uw keuze
van*

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

Beknopte Handleiding



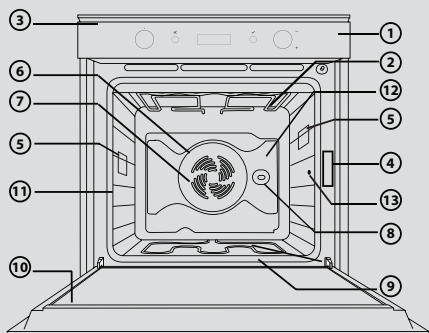
WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN
KITCHENAID PRODUCT

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren
op www.kitchenaid.eu/register



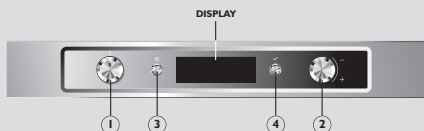
Lees de instructies aandachtig
voordat u het apparaat
gebruikt.

Onderdelen Oven en Kenmerken



1. Bedieningspaneel
2. Bovenste verwarmingselement / grill
3. Koelventilator (niet zichtbaar)
4. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
5. Lamp
6. Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
7. Ventilator
8. Draaispits (indien bijgeleverd)
9. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)
10. Deur
11. Positie van de niveaus (het niveau staat aangegeven op de voorkant van de oven)
12. Achterwand
13. Aansluiting gaarthermometer

Bedieningspaneel



1. **Functieknop:** om de oven in/uit te schakelen en de verschillende functies te selecteren
2. **Navigatieknop:** om de verschillende menu's te overlopen op de display en de vooringestelde waarden te wijzigen
3. **Terugtoets:** om terug te keren naar het vorige scherm
4. **OK-knop:** om de geselecteerde functies te bevestigen en te activeren

Starten en Dagelijks Gebruik van de Oven

De **eerste keer** dat u uw nieuwe oven aanzet, moet u de **taal** en **klok** instellen.

Draai aan de **Navigatieknop** om de verschillende talen te overlopen. Wanneer u de gewenste taal gevonden hebt, druk op de **OK-knop** om te bevestigen. Vlak daarna knippert "12:00" op de display om aan te geven dat de klok geregeld moet worden. Draai de **Navigatieknop** tot op de display de correcte tijd weergegeven wordt en druk op de **OK-knop** om te bevestigen.

DAGELIJKS GEBRUIK VAN DE OVEN


1. De oven inschakelen en een functie selecteren



Draai de **Functieknop** om de oven in te schakelen en alle mogelijke functies en hun relatieve submenu's te zien op de display. Als de parameters overeenkomen met uw wens, druk op de **OK-knop** om te bevestigen. Om de parameter op de display te wijzigen, draai de **Navigatieknop** tot u de gewenste waarde ziet en druk op de **OK-knop** om te bevestigen.

2. Selectie Speciale Functies



Draai de *Functieknop* naar het symbool SPECIALE FUNCTIES: ONTDOOEN verschijnt op de display als eerste speciale functie. Draai aan de *Navigatieknop* om door het overzicht van de functies te bladeren. Wanneer u de gewenste functie gevonden hebt, druk op de  *knop* om te bevestigen.

Voor meer details, raadpleeg de Handleiding of www.kitchenaid.eu.

Functietabel

Traditioneel: T / Speciaal: S / Grill: G	Type Voedsel	Niveaus	Niveaus/ Accessoires
T	Uitschakelen		
T	Lamp		
S	Ontdooien	Elk gerecht	1 3
S	Warmhouden	Elk gerecht dat pas bereid is	1 3
S	Yoghurt	Ingrediënten voor yoghurt	1 1 Opvangbak
S	Rijzen	Zoet of hartig deeg	1 2
S	Langzaam Garen	Gebraden vlees	1 3 Gaarthermometer
S	Langzaam Garen	Vis	1 3
S	Eco turbo hete lucht	Gebraad, gevulde braadstukken	1 3 Gaarthermometer
T	Conventioneel	Elk gerecht	1 3
T	Turbo hete lucht	Pizza, zoete of hartige taarten met vloeibare vulling	1 1 of 2
T	Turbo hete lucht	Vlees, gevuld gebak (cheese cake, studel, vruchtentaart), gevulde groenten	1 3
T	Hete lucht	Verschillende gerechten tegelijk	2 1, 4 3 1, 3, 5
G	Grill	Vlees, biefstuk, kebab, worst, groenten, brood	1 4 of 5 Opvangbak
G	Turbo Grill	Grote stukken vlees, gevogelte	1 1 of 2 Opvangbak, draaispit
T	Instellingen	Om de taal, de klok, de helderheid van de display, het volume van de geluidssignalen en de energiebesparing in te stellen	
S	Brood/pizza	Twee programma's met defaultinstellingen	
T	Automatische Reiniging	Twee cycli van automatische reiniging aan heel hoge temperatuur (ongeveer 500°)	
T	Snel Voorverwarmen	Gebruik deze functie om de oven snel voor te verwarmen	

Voor meer details, raadpleeg de Handleiding of www.kitchenaid.eu voor meer informatie over de functies.

Accessoires

Rooster	Het voedsel kan rechtstreeks op dit niveau bereid worden of het niveau kan gebruikt worden als steun voor schalen, bakvormen of andere ovenveilige recipiënten.
Opvangbak	U kunt deze bak onder de rooster plaatsen om het bakjús op te vangen; u kunt ook vlees, vis, groenten, plat brood enz. rechtstreeks op de plaat bereiden.
Bakplaat	Brood of gebak kunnen op deze plaat bereid worden, net zoals gebráad, vis in folie, en zo verder.
Accessoire Gaarthermometer	Dit accessoire is handig om de interne temperatuur van het voedsel te meten tijdens de bereiding.
Draaispit (indien bijgeleverd)	Gevogelte en grote stukken vlees worden gelijkmatig gaar met dit accessoire.
Uitschuifbare geleiders (indien bijgeleverd)	Deze geleiders zorgen ervoor dat de ovenplaten en roosters makkelijk ingebracht en verwijderd kunnen worden.

Let op: Het aantal ovenaccessoires is afhankelijk van het aangeschafte model. Het is mogelijk accessoires apart aan te schaffen bij de Klantendienst.

ACCESSOIRE GAARTHERMOMETER

De gaarthermometer geleverd met uw oven geeft u de mogelijkheid om de precieze temperatuur in de kern van het voedsel te meten tijdens de bereiding, zodat uw gerechten altijd perfect gaar zijn. U kunt de interne temperatuur die u voor uw gerecht wenst programmeren.

We raden aan de gaarthermometer te gebruiken zoals aangegeven in de Handleiding of op www.kitchenaid.eu

Reinigen

Vooraleer uw apparaat te reinigen, zorg ervoor dat het afgekoeld is en losgekoppeld is van het elektriciteitsnet. Gebruik liefst geen stoomapparatuur, stalen schuursponsjes, schurende doeken en bijtende producten die het apparaat kunnen beschadigen.

Om de functie automatische reiniging van de oven te gebruiken, raadpleeg de Handleiding of www.kitchenaid.eu

Storingen verhelpen

Als u problemen ondervindt bij het gebruik van uw oven:

1. Controleer of er elektrische stroom aanwezig is en of de oven correct aangesloten is op het elektriciteitsnet;
2. Schakel de oven uit en terug aan om te zien of het probleem opgelost is;
3. Als u "F" ziet onmiddellijk gevolgd door een foutcode op de display, contacteer dan de dichtstbijzijnde Klantendienst.

Deel de volgende informatie mee aan de technicus: het type en model van oven, de assistentiecodel (te zien binnen in de oven aan de rechterkant) en de foutcode die weergegeven wordt op de display. Aan de hand van deze informatie kan de technicus onmiddellijk het type van interventie bepalen.

Als de oven gerepareerd moet worden, contacteer een geautoriseerde technische dienst.

Raadpleeg onze website www.kitchenaid.eu voor complete gebruiksaanwijzingen.
Daar vindt u ook meer nuttige informatie over onze producten, zoals inspirerende recepten gecreëerd en getest door onze merkvertegenwoordigers of de dichtstbijgelegen kookschool van KitchenAid.

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

*Light
Pyro SC
Oven
Hurtigveiledning*

NO

“ Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece. It’s all about artisanality, that’s why we take it so seriously. ”

Takk for at du har valgt

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

Hurtigveiledning



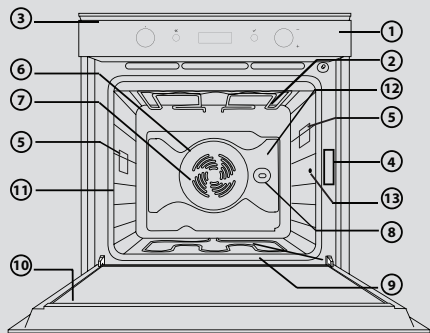
TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET KITCHENAID PRODUKT

For å oppnå en mer utfyllende assistanse, vennligst registrere produktet ditt på www.kitchenaid.eu/register



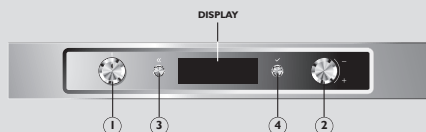
Les sikkerhetsinstruksjonene nøye før du bruker apparatet.

Ovnens deler og funksjoner



1. Kontrollpanel
2. Øvre varmeelement/grill
3. Kjølevifte (ikke synlig)
4. Dataskilt (vær vennlig å ikke fjerne dette)
5. Lampe
6. Rundt varmeelement (ikke synlig)
7. Vifte
8. Spidd (noen modeller)
9. Varmeelement i bunnen (ikke synlig)
10. Dør
11. Rillenes posisjon (nivået er angitt på ovnens forside)
12. Bakpanel
13. Kopling av steketermometer

Kontrollpanel



1. **Funksjonsbryter:** for å slå ovnen på/av og for å velge de forskjellige funksjonene
2. **Navigeringsbryter:** for å navigere igjennom menyene som foreslås på display og for å endre verdiene som er stilt inn på forhånd
3. **⊙ Knapp for å gå tilbake:** for å gå tilbake til forrige skjerm
4. **☑ OK-knapp:** for å bekrefte og aktivere de valgte funksjonene

Start og Daglig bruk av ovnen

Første gang du slår på din nye ovn, må du stille inn **språket** og **klokkeslett**.

Vri på **Navigeringsbryteren** for å bla igjennom listen over språk som er tilgjengelige. Når du har funnet ditt språkvalg, trykk på **☑ knappen** for å bekrefte. Øyeblikkelig etterpå vil "12:00" blinke på display og du bør stille inn klokkeslett. For å gjøre dette, vri på **Navigeringsbryteren** helt til display viser riktig klokkeslett, trykk deretter på **☑ knappen** for å bekrefte.

DAGLIG BRUK AV OVNE

1. For å slå på ovnen og velge en funksjon



Ved å vri på **Funksjonsbryteren**, vil du slå på ovnen og se alle mulige funksjoner og deres undermenyer på display. Dersom parametrene er de du ønsker, trykk på **☑ knappen** for å bekrefte. For å endre parametrene på display, vri på **Navigeringsbryteren** helt til du ser verdien du ønsker og trykk deretter på **☑ knappen** for å bekrefte.

2. Valg av spesialfunksjoner



Vri *Funksjonsbryteren* til symbolet SPESIALFUNKSJONER: DEFROST (tining) vil vises på display som første spesialfunksjon. Vri *Navigeringsbryteren* for å bla igjennom listen over funksjoner. Når du har funnet funksjonen du ønsker, trykk på *knappen* for å bekrefte.

For ytterligere informasjon, vennligst se Håndboken Instruksjoner for bruk eller www.kitchenaid.eu.

Tabell over funksjoner

Tradisjonell: T / Spesial: S / Grill: G	Type mat	Riller	Nivå/Tilbehør
T Avslåing	For å avbryte stekingen og slå av ovnen		
T Lampe	For å slå på/av lampen inne i ovnen		
S Defrost (Tining)	En hvilken som helst	1	3
S Keep Warm (Holde varm)	En hvilken som helst matrett som nettopp er tilberedt	1	3
S Yogurt	Ingredienser for yoghurt	1	1 Langpanne
S Rising (Heving)	Søt eller salt deig	1	2
S Slow Cooking (Langsom steking)	Kjøtt	1	3 Steketermometer
S Slow Cooking (Langsom steking)	Fisk	1	3
S Eco Convection Bake (Øko-over/undervarme)	Steker, fylt kjøtt	1	3 Steketermometer
T Conventional (Tradisjonell steking)	En hvilken som helst	1	3
	Pizza, søte eller salte paier med saftig fyll	1	1 eller 2
T Convection Bake (Over/Undervarme)	Kjøtt, kaker med fyll (ostekake, strudel, frukterter), fylte grønnsaker	1	3
		1	3
T Forced Air (Varmluft)	Forskjellige retter samtidig	2	1, 4
		3	1, 3, 5
G Grill	Kjøtt, stek, kebabs, pølser, grønnsaker, brød	1	4 eller 5 Langpanne
G Turbo Grill	Store kjøttstykker, fjærkre	1	1 eller 2 Langpanne, Stekespidd
T Setting	For å stille inn språk, klokkeslett, displayets lysstyrke, volum til det akustiske signalet energisparing		
S Bread/Pizza (Brød/Pizza)	To programmer med default-innstillinger		
T Automatic Cleaning (Automatisk rengjøring)	To sykluser med veldig høy temperatur automatisk rengjøring (omtrent 500°)		
T Fast Preheating (Hurtig forvarming)	Bruk denne funksjonen for rask forvarming av ovnen		

Vennligst se Brukerhåndboken eller www.kitchenaid.eu for ytterligere informasjon om tilberedningsfunksjonene.

Tilbehør

Rist	Mat kan stekes direkte på selve risten eller risten kan brukes som støtte for forskjellige stekeformer, kakeformer og alle ildfaste former.
Langpanne	Ved å sette inn denne pannen under risten, kan du samle opp stekesjyen; du kan også steke kjøtt, fisk, grønnsaker, flatt brød osv. direkte i pannen.
Bakebrett	Brød eller annet bakverk kan stekes på denne rillen, samt stekt kjøtt, fisk en papillote, osv.
Steketermometer Tilbehør	Dette tilbehøret er nyttig for å måle den innvendige temperaturen i maten mens steking pågår.
Spidd (noen modeller)	Fjærkre og noen store kjøttstykker stekes jevnt med dette tilbehøret.
Spør til glideskinner (hvis disse finnes)	Disse sporen gjør det lettere å sette inn og fjerne riller og panner.

Vennligst merk: *Forskjellig tilbehør til ovnen kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt. Du kan kjøpe tilbehør separat fra Kundeservicesenteret.*

STEKETERMOMETER TILBEHØR

Steketermometeret som leveres sammen med ovnen din setter deg i stand til å måle den nøyaktige temperaturen inne i maten mens steking pågår slik at dine retter tilberedes på perfekt måte. Du kan programmere den innvendige temperaturen du ønsker for retten du holder på å tilberede. Vi anbefaler at steketermometeret blir bruk slik det angis i Instruksene i Brukerhåndboken eller på www.kitchenaid.eu

Rengjøring

Før du gjør apparatet rent, må du forsikre deg om at det er avkjølt og frakoplet strømmen. Det er best å unngå å bruke damprengjøringsutstyr, stålull, slipende kluter og etsende vaskemidler som kan skade apparatet.

For informasjon om ovnens automatiske syklus, vennligst se Instruksene i Brukerhåndboken eller www.kitchenaid.eu

Problemløsning

Dersom du møter på problem ved bruk av ovnen:

1. Kontroller først at apparatet mottar strøm og at det er koplet til strømmen på riktig måte;
2. Slå av ovnen før du slår den på igjen for å se om problemet er løst;
3. Dersom du ser en "F" etterfulgt av en feilkode på display, må du kontakte nærmeste Kundeservicesenter.

Følgende informasjon må formidles til teknikeren: den nøyaktige typen og modellen av ovnen, assistanssekoden (kan ses på høyre side på den innvendige kanten når ovnsdøren er åpen) og feilkoden som vises på display. Denne informasjonen gjør teknikerne i stand til å forstå hvilken type inngrep som er nødvendig.

Dersom det er nødvendig å reparere ovnen, anbefaler vi at du kontakter et godkjent Teknisk Servicesenter.

Vennligst se vårt nettsted www.kitchenaid.eu for en fullstendig brukerveiledning.
I tillegg vil du finne mye mer nyttig informasjon om dine produkter, for eksempel inspirerende oppskrifter skapt og testet av vår merkevareambassadører eller den nærmeste KitchenAid kokkeskolen.

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

*Light
Pyro SC
Oven
Snabbinformationsguide*

SV

“ Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece. It’s all about artisanality, that’s why we take it so seriously. ”

Tack för att du väljer

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.



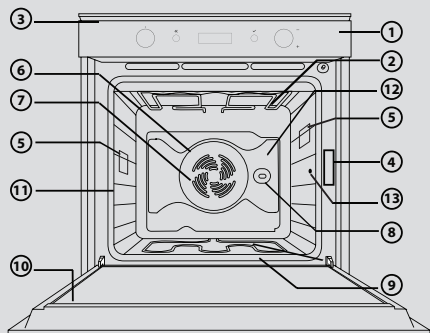
TACK FÖR ATT DU KÖPT EN PRODUKT FRÅN KITCHENAID

För att få mer omfattande service, vänligen registrera din produkt på www.kitchenaid.eu/register



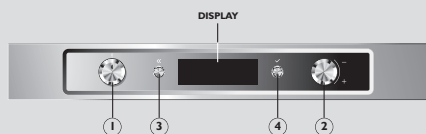
Läs säkerhetsinstruktionerna
noga innan du använder
apparaten.

Ugnens delar och funktioner



1. Kontrollpanel
2. Övre värmeelement/grillelement
3. Kylfläkt (dold)
4. Typskylt (avlägsna ej)
5. Lampa
6. Runt värmeelement (dolt)
7. Fläkt
8. Roterande grillspett (på vissa modeller)
9. Nedre värmeelement (dolt)
10. Lucka
11. Sidostegar (nivån anges på ugnens framsida)
12. Panel
13. Inkoppling av kötttermometer

Kontrollpanel



1. **Funktionsratt:** För att slå på/av ugnen och välja de olika funktionerna
2. **Navigationsratt:** För att navigera i de valda menyerna på displayen och ändra förinställda värden
3. **⏪ Bakåtknapp:** För att gå tillbaka till föregående display
4. **⏩ OK-knapp:** För att bekräfta och aktivera valda funktioner

Komma igång och daglig användning

Första gången du slår på din nya ugn, behöver du ställa in **språk** och **klockslag**.

Vrid på **navigationsratten** för att bläddra igenom listan med tillgängliga språk. Tryck på **knappen** ✓ för att bekräfta önskat språk. "12:00" börjar då att blinka på displayen, vilket anger att du ska ställa in klockslag. Det gör du genom att vrida **navigationsratten** tills displayen visar rätt klockslag. Bekräfta sedan med **knappen** ✓.

DAGLIG ANVÄNDNING AV UGNEN

1. Slå på ugnen och välj en funktion



Du slår på ugnen genom att vrida på **funktionsratten**. Alla valbara funktioner och deras relaterade undermenyer visas på skärmen. Tryck på **knappen** ✓ om parametrarna motsvarar det du vill ha. Du ändrar en parameter på displayen genom att vrida **navigationsratten** tills önskat värde visas och bekräftar sedan med **knappen** ✓.

2. Val av specialfunktioner



Vrid *funktionsratten* till symbolen för SPECIALFUNKTIONER: DEFROST visas på displayen som första specialfunktion. Vrid på *navigationsratten* för att bläddra igenom listan med funktioner. Bekräfta önskad funktion med *knappen* ☺.

För mer information, se bruksanvisningen eller www.kitchenaid.eu.

Funktionstabell

Traditionell tillagning: T / Special: S / Grill: G	Typ av mat	Hyllgaller	Nivåer/tillbehör
T	Slå av		För att avbryta tillagningscykeln och stänga av ugnen
T	Lampa		För att tända/släcka lampan i ugnen
S	Defrost (Upptining)	Alla	1 3
S	Keep Warm (Varmhållning)	Valfri nylagad maträtt	1 3
S	Yogurt	Ingredienser för yoghurt	1 1 Långpanna
S	Rising (Jäsning)	Söta degar eller matdeg	1 2
S	Slow Cooking (Långkok)	Kött	1 3 Stektermometer
S	Slow Cooking (Långkok)	Fisk	1 3
S	Eco över/underv. & fläkt	Stekar, fyllda köträtter	1 3 Stektermometer
T	Conventional (Över/undervärme)	Alla Pizza, efterrättspajer eller matpajer med saftiga fyllningar	1 3 1 1 eller 2
T	Convection Bake (Över/underv. & fläkt)	Kött, fylla bakverk (cheese cake, strudel, frukt paj), fylla grönsaker	1 3
T	Forced Air (Varmluft)	Olika rätter samtidigt	1 3 2 1, 4 3 1, 3, 5
G	Grill	Kött, stek, kebab, korv, grönsaker, bröd	1 4 eller 5 Långpanna
G	Turbo Grill	Stora köttstycken, fågel	1 1 eller 2 Långpanna, roterande grillspett
T	Setting (Inställningar)	För att ställa in språk, klockslag, displayens ljusstyrka, signalvolym och energispar	
S	Bread/Pizza (Bröd/Pizza)	Två program med standardinställningar	
T	Automatic Cleaning (Automatisk rengöring)	Två cykler av automatisk rengöring vid mycket hög temperatur (cirka 500°)	
T	Fast Preheating (Snabbuppvärmning)	Används för att snabbt värma upp ugnen	

För mer information om matlagningsfunktioner, se bruksanvisningen eller www.kitchenaid.eu.

Tillbehör

Galler	Du kan laga mat direkt på gallret, eller så kan det används som underlag för kokkärl, bakplåtar eller valfri ugnssäker behållare.
Långpanna	Genom att sätta långpannan under trådhyllan kan du samla upp matlagningssaft. Du kan också tillaga kött, fisk, grönsaker, tunnbröd etc. direkt i långpannan.
Bakplåt	Du kan baka bröd eller inbakade rätter på den här plåten, liksom stekar, fisk "en papillote" etc.
Köttermometer	Det här tillbehöret är praktiskt för att mäta innetemperaturen i den mat som tillagas.
Roterande grillspett (på vissa modeller)	Fågel och stora köttstycken tillagas jämnt med det här tillbehöret.
Sidostegar (på vissa modeller)	Gör det enkelt att sätta in och ta ut hyllgaller och plåtar.

Obs! Antalet ugnstillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.
Du kan köpa tillbehör separat från kundservicecentret.

KÖTTERMOMETER

Med den köttermometer som medföljer ugnen kan du mäta innetemperaturen exakt i den mat som tillagas, så att du alltid får ett perfekt resultat.

Du kan programmera önskad innetemperatur för den maträtt som du tillagar.

Vi rekommenderar att du använder köttermometern enligt anvisningarna i bruksanvisningen eller på www.kitchenaid.eu

Rengöring

Kontrollera att apparaten har svalnat och är bortkopplad från elnätet före rengöring. Undvik att använda utrustning för ångrengöring, stålull, slipande trasor och korrosiva rengöringsmedel som kan skada apparaten.

Se bruksanvisningen eller www.kitchenaid.eu om ugnens automatiska rengöringscykel.

Felsökning

Om du har problem att använda ugnen:

1. Kontrollera till att börja med att strömmen är på och att ugnen är ansluten till elnätet,
2. Slå av ugnen och slå på den igen, för att se om problemet kvarstår.
3. Kontakta närmaste kundservicecenter om "F" visas, direkt följt av en felkod.

Du behöver kunna ge teknikern följande information: ugnens exakta typ och modell, servicekoden (står på innerkanten till höger när ugnsluckan är öppen) och den felkod som visas på displayen. Med hjälp av denna information kan teknikern direkt identifiera vilken typ av åtgärd som krävs.

Om ugnen behöver repareras rekommenderar vi att du vänder dig till ett auktoriserat tekniskt servicecenter.

Se vår webbplats www.kitchenaid.eu för fullständiga bruksanvisningar.

Du hittar också en massa annan användbar information om dina produkter, till exempel inspirerande recept som har skapats och testats av våra märkesambassadörer eller närmaste KitchenAid-skola.

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

DA

DE

FI

FR

NL

NO

SV



Tryckt i Italien



KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.