

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 7
FI	s. 11
FR	page 15
NL	pag. 19
NO	side 23
SV	sid. 27

Lab 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.



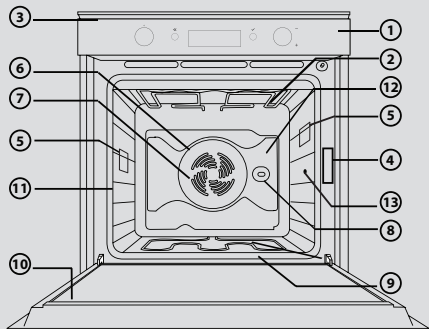
TAK FORDI DU HAR KØBT ET KITCHENAID PRODUKT

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



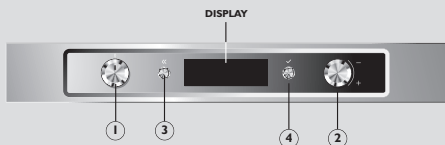
Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

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 (niveaet vises på ovnens forside)
12. Bagbeklædning
13. Tilslutning af stegetermometer

Betjeningspanel

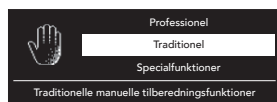


1. **Funktionsknop:** til tænding/slukning af ovnen og til markering af de forskellige funktioner
2. **Navigeringsknop:** til at gennemse de foreslåede menuer på displayet og ændre de forindstillede værdier
3. **Returknop:** til at vende tilbage til det foregående skærbillede
4. **OK-knap:** til bekræftelse 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 **Funktionsknappen** i den ene eller den anden retning og drej herefter 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 fise 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



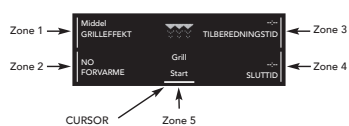
1. Tænding af ovnen og valg af en tilberedningsfunktion fra Hovedmenuen

Drej på **Funktionsknappen**, for at tænde for ovnen og visualisere funktionerne i **hovedmenuen**:

- **Indstillinger:** Til indstilling af sprog, klokkeslæt, displayets lysstyrke, lydsignalets styrke og energibesparelse.

- **Traditionel:** Indhent venligst yderligere oplysninger i tabellen Traditionel funktion.
- **Special:** Indhent venligst yderligere oplysninger i tabellen Specialfunktioner.
- **Professional:** **Bageri, Bagværk, Stegt mad**, specifikke funktioner for den markerede type.

Drej på *Navigeringsknappen*, for at visualisere de tilhørende **undermenuer**, og tryk herefter på *knappen*, for at bekræfte den ønskede funktion. På displayet vises alle de valgmuligheder, der er knyttet til denne funktion.



2. Konfiguration af funktionsdetaljer

Drej på *Navigeringsknappen*, for at flytte rundt i de forskellige områder på displayet; herved placeres markøren ved siden af de værdier, der kan ændres. Markøren flytter i den viste rækkefølge i figuren. Når defaultværdierne blinker på displayet, kan du foretage dine ændringer ved at dreje på *Navigeringsknappen*,

og herefter trykke på *knappen*, for at bekræfte.

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

Tabel over tilberedningsfunktioner

TRADITIONELLE FUNKTIONER

Funktion/Madtype	Ribber	Niveau	Tilbehør
Hurtig forvarme	Brug denne funktion til hurtigt at forvarme ovnen		
	1	3	
Over-/undervarme Enhver	1	1 eller 2 til pizza, søde eller krydrede tærter med saftigt fyld	-
Grill Kød, bøf, grillspyd, pølser, grønsager, brød	1	4 eller 5	Dryppebakke
Turbo grill Store kødstykker, fjerkræ	1	1 eller 2	Dryppebakke Drejespid
	1 - 3	3	
Varmluft Forskellige retter på samme tid	2	1, 4	-
	3	1, 3, 5	
Varmluftsbagning Kød, tærter med fyld (ostekage, strudel, frugtægte), fyldte grønsager	1	3	-

SPECIALFUNKTIONER

Funktion/Madtype	Ribber	Niveau	Tilbehør
Optøning Enhver	1	3	-
Hold varm Enhver netop tilberedt ret	1	3	-
Dejhævning Sød eller krydret dej	1	2	-
Langtidsstegning Kød, fisk	1	3	Stegetermometer
Yoghurt Ingredienser til yoghurt	1	1	Dryppebakke
Øko-varmluft Stege, fyldt kød	1	3	Stegetermometer

Livretter Den giver mulighed for at gemme og tage adgang til op til 10 foretrukne funktioner

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.
Glideskinne (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.

Lab 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



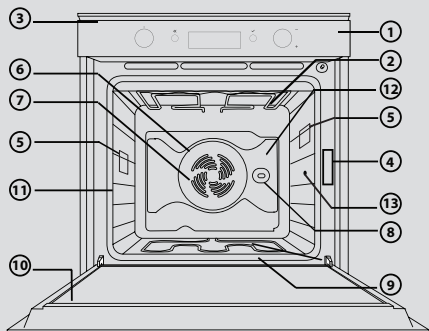
DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN KITCHENAID PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

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



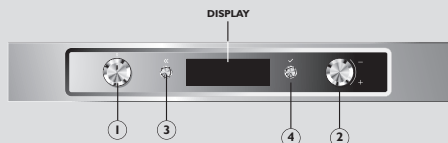
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

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

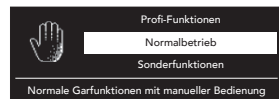


1. **Funktionsknopf:** zum Ein- und Ausschalten des Backofens und zur Auswahl der verschiedenen Funktionen
2. **Navigationsknopf:** zum Navigieren durch die vorgeschlagenen Menüs auf der Anzeige und zum Ändern der voreingestellten Werte
3. ⏪ Zurück-Taste: zur Rückkehr zur vorherigen Anzeige
4. ⏹ OK-Taste: 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. Den **Funktionsknopf** in eine beliebige Richtung drehen, dann den **Navigationsknopf** drehen, um durch die Liste der verfügbaren Sprachen zu blättern. Sobald Sie Ihre Wahlsprache gefunden haben, zur Bestätigung die **OK-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 **OK-Taste** drücken.

TÄGLICHER GEBRAUCH DES OFENS



1. Einschalten des Ofens und Auswahl einer Garfunktion aus dem Hauptmenü

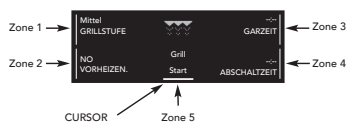
Drehen Sie den **Funktionsknopf**, um den Ofen einzuschalten und die Funktionen in dem **Hauptmenü** anzuzeigen:

- **Einstellungen:** Zum Einstellen der Sprache, Tageszeit, Helligkeit der Anzeige, Lautstärke der akustischen Signale und

Energieeinsparung.

- **Normalbetrieb:** Für Details bitte die Tabelle der Funktionen im Normalbetrieb ansehen.
- **Spezial:** Für Details bitte die Tabelle der Sonderfunktionen ansehen.
- **Profi-Funktionen:** Backen, Gebäck, Drehspeiß, Sonderfunktionen für die ausgewählten Speiseart.

Um die **dazugehörigen Untermenüs** zu sehen und eine Garfunktion auszuwählen, den **Navigationsknopf** drehen und dann die **☑ Taste** zur Bestätigung der gewünschten Funktion drücken. Die Anzeige zeigt alle Optionen für diese Funktion.



2. Konfiguration der Details der Funktion

Um sich innerhalb der verschiedenen Zonen auf der Anzeige zu bewegen, den **Navigationsknopf** drehen; Dies bringt den Cursor neben die Werte, die geändert werden können. Der Cursor bewegt sich in der Reihenfolge, wie in der Abbildung gezeigt. Wenn die Standardwerte auf der Anzeige blinken, können

Sie Ihre Änderungen durchführen, indem Sie den **Navigationsknopf** drehen und dann die **☑ Taste** zur Bestätigung drücken.

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

Tabelle der Garfunktionen

NORMALE GARFUNKTIONEN

Funktion/Speisearten	Ablagen	Stufe	Zubehörteile
Schnelles Vorheizen	Benutzen Sie diese Funktion zum schnellen Vorheizen des Ofens		
	1	3	
Ober- & Unterhitze Alle	1	1 oder 2 für Pizza, süße oder salzige Torten mit saftiger Füllung	-
Grill Fleisch, Steak, Grillspiesse, Bratwurst, Gemüse, Brot	1	4 oder 5	Tropfeinsatz
Grill + Heißluft Große Fleischstücke, Geflügel	1	1 oder 2	Tropfeinsatz Drehspieß
	1 - 3	3	
Heißluft Verschiedene Speisen gleichzeitig	2	1, 4	-
	3	1, 3, 5	
Umluft Fleisch, gefüllte Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen), gefülltes Gemüse	1	3	-

SONDERFUNKTIONEN

Funktion/Speisearten	Ablagen	Stufe	Zubehörteile
Auftauen Alle	1	3	-
Warmhalten Alle Speisen, die gerade gegart wurden	1	3	-
Aufgehen lassen Süßer oder salziger Teig	1	2	-
Schmoren Fleisch, Fisch	1	3	Kerntemperaturfühler
Yoghurt Zutaten für Yoghurt	1	1	Tropfeinsatz
Eco Heißluft Braten, gefüllter Braten	1	3	Kerntemperaturfühler

Favoriten

Dies ermöglicht es Ihnen bis zu 10 Favoritenfunktionen zu speichern und aufzurufen

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.
Schieberostführung (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.

KERNTEMPÉRATURFÜHLER-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.

Lab 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.



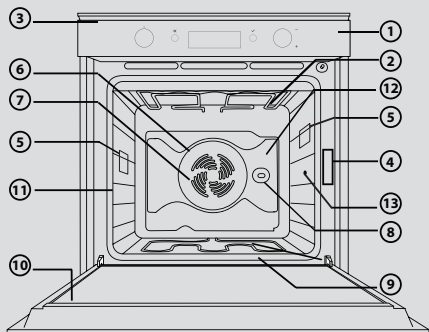
KIITOS, ETTÄ OSTIT KITCHENAID-TUOTTEEN

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



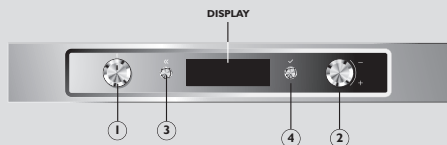
Ennen laitteen käyttöä, lue huolellisesti turvaohjeet.

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 **Toimintovalitsinta** mihin tahansa suuntaan ja käännä sitten **Navigointivalitsinta** selataksesi läpi luettelon saatavilla olevista kielistä. Kun olet löytänyt haluamasi kielen, paina **painiketta** vahvistaaksesi. Heti tämän jälkeen, "12:00" vilkkuu näytöllä osoittaen, että sinun tulisi asettaa kellonaika. Tämän tehdeksi käännä **navigointivalitsinta** kunnes näyttö näyttää oikeaa kellonaikaa, paina sitten **painiketta** vahvistaaksesi.

UUNIN PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ




1. Uunin kytkeminen päälle ja kypsennostoiminnon valinta päävalikosta

Käännä **Toimintovalitsinta** kytkeäksesi uunin ja **Päävalikon** toimintojen näytön päälle:


- **Asetukset:** Kielen, kellonajan, näytön kirkkautta, merkinantoäänen voimakkuuden ja energiasäästöasetusten asettamiseksi.

- **Perinteinen:** Lisätietojen saamiseksi, katso perinteistä toimintotaulukkoa.
- **Erikoistoiminnot:** Lisätietojen saamiseksi, katso erikoistoimintotaulukkoa.
- **Ammattilaistoiminnot:** **Leivonta, Pikkuleivät, Vartaalla valmistaminen**, erikoistoiminnot valitulle ruokalajille.

Nähdäksesi **aiheeseen liittyvät alivalikot** ja kypsennystoiminnon valitsemiseksi, käännä **Navigointivalitsinta** ja paina sitten  **painiketta** vahvistaaksesi halutun toiminnon. Näytöllä näkyvät kaikki tähän toimintoon liittyvät vaihtoehdot.



2. Konfigurointitoiminnon yksityiskohdat

Liikkuaksesi näytön eri alueilla, käännä **Navigointivalitsinta**; tämä asettaa kursorin lähelle arvoja, jotka voidaan muuttaa. Kursori liikkuu kuvassa näyteenä järjestyksessä. Kun oletusarvona olevat arvot vilkkuvat näytöllä, tee muutokset kääntämällä **Navigointivalitsinta**, paina sitten .

painiketta vahvistaaksesi.

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

Taulukko kypsennystoiminnoista

PERINTEISET TOIMINNOT

Toiminto/Ruokatyyppi	Hyllyt	Taso	Lisävarusteet
Nopea esikuumennus	Käytä tätä toimintoa esilämmittääksesi uunin nopeasti		
	1	3	
Perinteinen Mikä tahansa	1	1 tai 2 pizalle, makeille tai suolaisille piirakoille, joissa mehukas täyte	-
Grilli Liha, pihvi, kebabit, makkarat, vihannekset, leipä	1	4 tai 5	Uunipelti
Turbogrilli Isot lihapalat, linnut	1	1 tai 2	Uunipelti Vartaalla valmistaminen
	1 - 3	3	
Kiertoilma Useampi ruokalaji yhtäaikaan	2	1, 4	-
	3	1, 3, 5	
Konvektiouumi Liha, täytetyt kakut (juustokakku, struudeli, marjapiirakka), täytetyt vihannekset	1	3	-

ERIKOISTOIMINNOT

Toiminto/Ruokatyyppi	Hyllyt	Taso	Lisävarusteet
Sulatus Mikä tahansa	1	3	-
Lämpimänäpito Mikä tahansa juuri valmistettu ruokalaji	1	3	-
Kohotus Makea tai suolainen taikina	1	2	-
Hidas kypsennys Liha, kala	1	3	Paistomittari
Jogurtti Jogurtin aineosat	1	1	Uunipelti
Säästö Kiertoilma Paahdettu liha, täytetty liha	1	3	Paistomittari

Suosikit

Tämä antaa mahdollisuuden tallentaa muistiin ja saada käyttöön jopa 10 suosikkitoimintoa

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.
Liukutelinen ohjain (jos kuuluu toimitukseen)	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 automaattinen puhdistusjakso käyttämiseksi katso lisätietoja käyttöohjeista tai sivustolta 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.

Lab 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



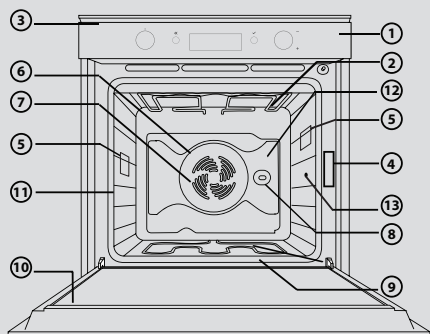
MERCI D'AVOIR CHOISIR UN PRODUIT KITCHENAID

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



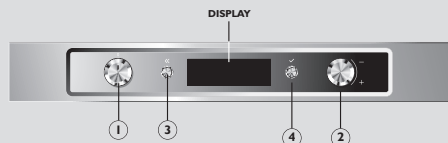
Lire attentivement les instructions avant d'utiliser l'appareil.

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

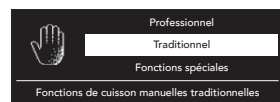


1. **Bouton Fonction** : pour allumer/éteindre le four et sélectionner les différentes fonctions
2. **Bouton Navigation** : pour naviguer à travers les menus disponibles à l'écran et changer les valeurs préréglées
3. ⏪ Touche Retour : cette touche permet de revenir à l'écran précédent
4. ⏹ Touche OK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

Démarrage et Utilisation quotidienne du four

La **première fois** que vous allumez votre nouveau four, vous devez régler la **langue** et l'**heure**. Tournez le **bouton Fonction** dans n'importe quelle direction, tournez ensuite le **bouton Navigation** pour naviguer à travers la liste de 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 la fonction de cuisson à partir du menu principal

Tournez le **bouton Fonction** pour allumer le four et afficher les fonctions du **menu principal** :


- **Réglages** : Pour ajuster la langue, l'heure, la luminosité de l'écran, l'intensité du signal acoustique et les économies d'énergie.

- **Traditionnel** : Pour plus d'information, veuillez consulter le tableau de la fonction traditionnelle.
- **Spécial** : Pour plus d'information, veuillez consulter le tableau des Fonctions spéciales.
- **Professionnel** : **Boulangerie, Pâtisserie, Rôtisserie**, fonctions particulières pour le type de plat sélectionné.

Pour voir les **sous-menus correspondants** et sélectionner une fonction de cuisson, tournez le *bouton Navigation* puis appuyez sur le  *bouton* pour confirmer la fonction désirée. L'écran affiche toutes les options disponibles associées à cette fonction.



2. Information sur la configuration de la fonction
 Pour naviguer parmi les différentes zones de l'écran, tournez le *bouton Navigation*; cela va placer le curseur à côté des valeurs qui peuvent être modifiées. Le curseur se déplace dans l'ordre indiqué dans la figure. Lorsque les valeurs par défaut clignotent à l'écran, effectuez les changements en tournant le *bouton*

Navigation, puis appuyez sur le  *bouton* pour confirmer.

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

Tableau des fonctions de cuisson

FONCTIONS TRADITIONNELLES

Fonction/Type d'aliments	Grilles	Niveau	Accessoires
Préchauffage rapide	Utilisez cette fonction pour préchauffer rapidement le four		
	1	3	
Traditionnelle Tout	1	1 ou 2 pour la pizza, les tartes sucrées ou salées avec une garniture liquide	-
Gril Viande, steak, kebabs, saucisses, légumes, pain	1	4 ou 5	Lèche-frite
Turbo Gril Grosses pièces de viande, volaille	1	1 ou 2	Lèche-frite Rôtisserie
	1 - 3	3	
Chaleur pulsée Différents plats en même temps	2	1, 4	-
	3	1, 3, 5	
Convection forcée Viande, gâteaux garnis (gâteaux au fromage, strudel, tarte aux fruits), légumes farcis	1	3	-

FONCTIONS SPÉCIALES

Fonction/Type d'aliments	Grilles	Niveau	Accessoires
Décongélation Tout produit	1	3	-
Maintien au chaud Les plats qui viennent d'être cuisinés	1	3	-
Levage de la pâte Pour la pâte sucrée ou salée	1	2	-
Cuisson lente Viande, poisson	1	3	Sonde à viande
Yaourts Ingrédients pour le yaourt	1	1	Lèche-frite
Éco Chaleur pulsée Rôtis, et viande farcie	1	3	Sonde à viande

Préférés Cela vous permet de mémoriser et d'accéder jusqu'à 10 de vos fonctions préférées

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.
Lèche-frite	En insérant la lèche-frite 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 lèche-frite.
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.
Guide de grille coulissante (s'il est fourni)	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.

Lab Pyro SC
Oven
Snelle referentiegid

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



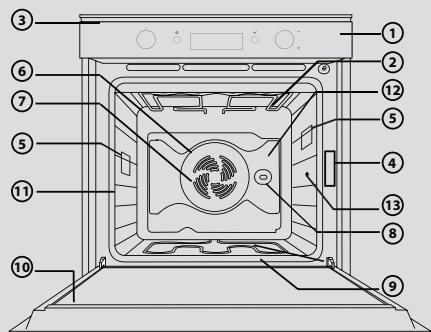
WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN KITCHENAID PRODUCT

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



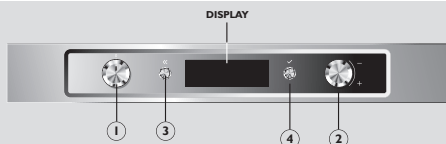
Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

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 de **Functieknop** in een willekeurige richting en draai de **Navigatieknop** om de lijst met beschikbare talen te overlopen. Wanneer u de gewenste taal gevonden hebt, druk op de ⏹ **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 ⏹ **knop** om te bevestigen.

DAGELIJKS GEBRUIK VAN DE OVEN




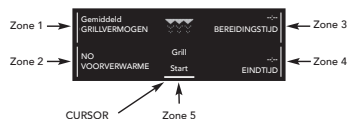
1. De oven aanzetten en een functie selecteren in het Hoofdmenu

Draai de **Functieknop** om de oven aan te zetten en de functies van het **Hoofdmenu** weer te geven:

- **Instellingen:** Om de taal, de klok, de helderheid van de display, het volume van de geluidsignalen en de energiebesparing in te stellen.

- **Traditioneel:** Voor meer details, raadpleeg de Tabel Traditionele Functie.
- **Speciaal:** Voor meer details, raadpleeg de Tabel Speciale Functies.
- **Professioneel:** Bakkersproducten, Gebak, Draaispits, specifieke functies voor het geselecteerde gerecht.

Om de **relatieve submenu's** te zien en een functie te selecteren, draai de *Navigatieknop* en druk op de  knop om de gewenste functie te bevestigen. Op de display worden alle opties weergegeven die met deze functie gepaard gaan.



2. Details configuratiefunctie

Om de verschillende zones van de display te overlopen, draai de *Navigatieknop*; de cursor verplaatst zich naast de waarden die gewijzigd kunnen worden. De cursor verplaatst zich in de volgorde getoond in de figuur. Wanneer de defaultwaarden knipperen op de display, kunt u ze wijzigen door de *Navigatieknop* te draaien.

Druk op de  knop om te bevestigen.

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

Tabel Bereidingsfuncties

TRADITIONELE FUNCTIES

Functie/Type Voedsel	Niveaus	Niveau	Accessoires
Snel Voorverwarmen	Gebruik deze functie om de oven snel voor te verwarmen		
	1	3	
Conventioneel Elk gerecht	1	1 of 2 voor pizza, zoete of hartige taarten met vloeibare vulling	-
Grill Vlees, biefstuk, kebab, worst, groenten, brood	1	4 of 5	Opvangbak
Turbo Grill Grote stukken vlees, gevogelte	1	1 of 2	Opvangbak Draaispits
	1 - 3	3	
Hete Lucht Verschillende gerechten tegelijk	2	1, 4	-
	3	1, 3, 5	
Convectiebakken Vlees, gevuld gebak (cheese cake, strudel, vruchtentaart), gevulde groenten	1	3	-

SPECIALE FUNCTIES

Functie/Type Voedsel	Niveaus	Niveau	Accessoires
Ontdooien Elk gerecht	1	3	-
Warmhouden Elk gerecht dat pas bereid is	1	3	-
Rijzen Zoet of hartig deeg	1	2	-
Langzaam Garen Vlees, vis	1	3	Gaarthermo- meter
Yoghurt Ingrediënten voor yoghurt	1	1	Opvangbak
Eco Hetelucht Gebraad, gevulde braadstukken	1	3	Gaarthermo- meter

Favorieten

Om tot 10 van uw favoriete functies te memoriseren en op te roepen

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 bakjus 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 gebrad, 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 geleider (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 assistentiecode (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.

Lab 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



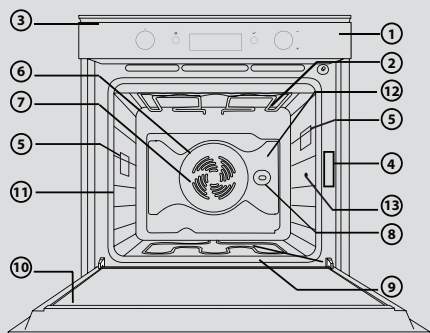
TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET KITCHENAID PRODUKT

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



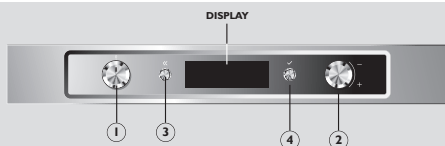
Les sikkerhetsinstruksjonene nøye før du bruker apparatet.

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 ovns forsiden)
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 gjennom 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 **Funksjonsbryteren** i en hvilken som helst retning, vri deretter på **Navigeringsbryteren** for å bla igjennom listen over tilgjengelige språk. 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



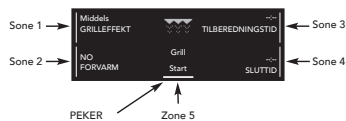
1. For å slå på ovnen og velge en stekefunksjon fra Hovedmenyen

Vri på **Funksjonsbryteren** for å slå på ovnen og vise funksjonene til **Hovedmenyen**:

- **Innstillinger:** For å stille inn språk, klokkeslett, displayets lysstyrke, volum til det akustiske signalet og energisparinger.

- **Tradisjonell:** For detaljer, vennligst se tabellen med tradisjonelle funksjoner.
- **Spesial:** For detaljer, vennligst se tabellen med spesialfunksjoner.
- **Profesjonell: Bakverk, Kaker, Spidd,** spesifikke funksjoner for typen rett som er valgt.

For å se de **tilhørende undermenyene** og velge en tilberedningsfunksjon, vri på **Bryteren for navigering** og trykk deretter på **☑ knappen** for å bekrefte funksjonen du ønsker. Display vil vise alle opsjonene knyttet til denne funksjonen.



2. Konfigurerings av detaljer ved funksjonene

For å bevege deg mellom forskjellige områder på display, vri på **Navigeringsbryteren**; på denne måten plasserer du pekeren ved siden av verdiene som kan endres. Peken vil bevege seg i rekkefølgen vist i figuren. Når default-verdiene blinker på display, kan du utføre endringene ved å vri på **Navigeringsbryteren**,

trykk deretter på **☑ knappen** for å bekrefte.

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

Tabell over tilberedningsfunksjoner

TRADISJONELLE FUNKSJONER

Funksjon/Type mat	Riller	Nivå	Tilbehør
Hurtig forvarming	Bruk denne funksjonen for rask forvarming av ovnen		
Tradisjonell steking All mat	1	3	-
Grill Kjøtt, stek, kebabs, pølser, grønnsaker, brød	1	4 eller 5	Langpanne
Turbogrill Store kjøttstykker, fjærkre	1	1 eller 2	Langpanne Spidd
Varmluft Forskjellige retter samtidig	1 - 3	3	-
	2	1, 4	-
	3	1, 3, 5	-
Tradisjonell steking Kjøtt, kaker med fyll (ostekake, strudel, fruktterter), fylte grønnsaker	1	3	-

SPESIALFUNKSJONER

Funksjon/Type mat	Riller	Nivå	Tilbehør
Tining Alle typer	1	3	-
Holde varm En hvilken som helst matrett som nettopp er tilberedt	1	3	-
Heving Søt eller salt deig	1	2	-
Langsom tilbereding Kjøtt, fisk	1	3	Steketermometer
Yoghurt Ingredienser for yoghurt	1	1	Langpanne
Øko varmluft Steker, fylt kjøtt	1	3	Steketermometer

Favoritter

Med denne kan du lagre og få tilgang til opp til 10 favorittfunksjoner

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 glidebrettet (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 rengjøringscyklus, 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.

Lab 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.



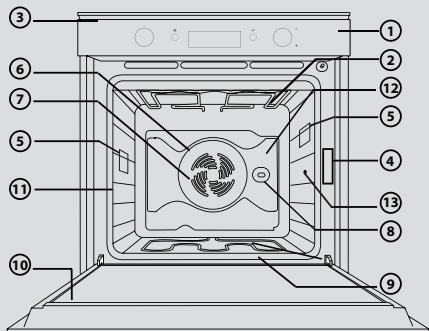
TACK FÖR ATT DU KÖPT EN PRODUKT FRÅN KITCHENAID

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



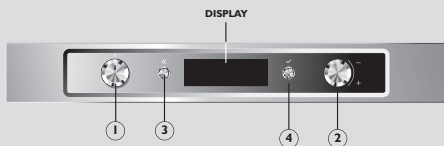
Läs säkerhetsinstruktionerna
noga innan du använder
apparaten.

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

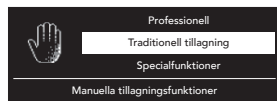


1. **Funktionsratt:** För att slå på/av ugnen och välja de olika funktionerna
2. **Navigationsratt:** För att navigera i de valda menyerna på displayen och ändra förinställda värden
3. ⏪ **Bakåtknapp:** För att gå tillbaka till föregående display
4. ⏹ **OK-knapp:** För att bekräfta och aktivera valda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

Komma igång och daglig användning

Första gången du slår på din nya ugn, behöver du ställa in **språk** och **klockslag**. Vrid **funktionsratten** i valfri riktning och bläddra sedan igenom listan med tillgängliga språk med **navigationsratten**. 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

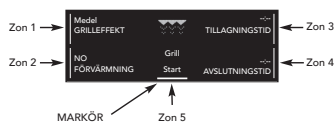


1. **Slå på ugnen och välja en tillagningsfunktion i huvudmenyn**
Vrid på **funktionsratten** för att slå på ugnen och visa funktionerna i **huvudmenyn**:

- **Inställningar:** För att ställa in språk, klockslag, displayens ljusstyrka, signalvolym och energispar.

- **Traditionell tillagning:** För mer information, se tabellen med traditionella tillagningsfunktioner.
- **Special:** För mer information, se tabellen med specialfunktioner.
- **Professionell: Bakning, Inbakning, Roterande grillspett,** specifika funktioner för den valda maträtten.

Du visar **relaterade undermenyer** och väljer en tillagningsfunktion genom att vrida på **navigrationsratten** och bekräfta ditt val med **knappen** ☑. Displayen visar alla associerade alternativ för funktionen.



2. Detaljkonfigurera funktioner

Du rör dig mellan displayens olika zoner genom att vrida på **navigrationsratten**. Markören placeras vid de värden som kan ändras. Markören flyttas i den ordning som visas på bilden. När standardvärdena blinkar på displayen kan du göra dina ändringar genom att vrida på **navigrationsratten** och bekräfta med **knappen** ☑.

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

Tabell med tillagningsfunktioner

FUNKTIONER FÖR TRADITIONELL TILLAGNING

Funktion/typ av mat	Hyllgaller	Nivå	Tillbehör
Snabbuppvärmning	Används för att snabbt värma upp ugnen		
	1	3	
Över/undervärme Alla	1	1 eller 2 för pizza, efterrättspajer eller matpajer med saftiga fyllningar	-
Grill Kött, stek, kebab, korv, grönsaker, bröd	1	4 eller 5	Långpanna
Turbogrill Stora köttstycken, fågel	1	1 eller 2	Långpanna Roterande grillspett
	1 - 3	3	
Varmluft Olika rätter samtidigt	2	1, 4	-
	3	1, 3, 5	
Över/underv.& fläkt Kött, fyllda bakverk (cheese cake, strudel, frukt-paj), fyllda grönsaker	1	3	-

SPECIALFUNKTIONER

Funktion/typ av mat	Hyllgaller	Nivå	Tillbehör
Upptining Alla	1	3	-
Varmhållning Valfri nylagad maträtt	1	3	-
Jäsning Söta degar eller matdeg	1	2	-
Långkok Kött, fisk	1	3	Köttermometer
Yoghurt Ingredienser för yoghurt	1	1	Långpanna
Eko varmluft Stekar, fyllda köttätter	1	3	Köttermometer

Favoriter Det gör att du kan spara och hämta upp till 10 favoritfunktioner

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 automatisk rengöring.

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



400011163068/B

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.