

## *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*

NO ..... side 3

*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



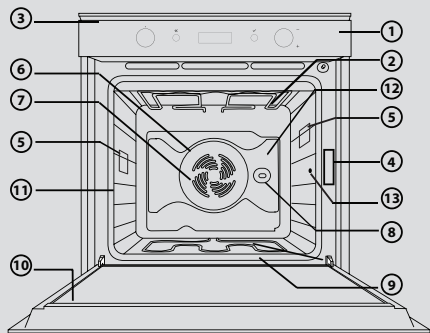
## TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET KITCHENAID PRODUKT

For å oppnå en mer utfyllende assistanse, vennligst registrere produktet ditt på [www.kitchenaid.eu/register](http://www.kitchenaid.eu/register)



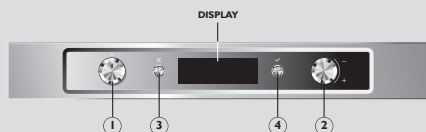
Les sikkerhetsinstruksjonene nøye før du bruker apparatet.

## 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](http://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](http://www.kitchenaid.eu) for ytterligere informasjon om tilberedningsfunksjonene.

## Tilbehør

<b>Rist</b>	Mat kan stekes direkte på selve risten eller risten kan brukes som støtte for forskjellige stekeformer, kakeformer og alle ildfaste former.
<b>Langpanne</b>	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.
<b>Bakebrett</b>	Brød eller annet bakverk kan stekes på denne rillen, samt stekt kjøtt, fisk en papillote, osv.
<b>Steketermometer Tilbehør</b>	Dette tilbehøret er nyttig for å måle den innvendige temperaturen i maten mens steking pågår.
<b>Spidd (noen modeller)</b>	Fjærkre og noen store kjøttstykker stekes jevnt med dette tilbehøret.
<b>Spør til glideskinner (hvis disse finnes)</b>	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](http://www.kitchenaid.eu)

## Rengjøring

Før du gjør apparatet rent, må du forsikre deg om at det er avkjølt og frakoplet strømmettet. 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](http://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 strømmettet 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](http://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.

NO

Trykket i Italia



400011221966

**KitchenAid**  
FOR THE WAY IT'S MADE.