

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.

IT pag. 3

Lamp Std Oven

Guida di consultazione rapida

IT

“ 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. ”

Grazie per aver scelto

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.



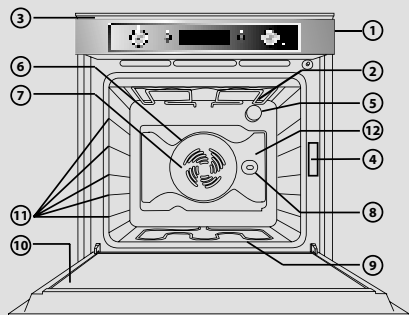
GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO KITCHENAID

Per ricevere un'assistenza più completa, registra il prodotto su www.kitchenaid.eu/register



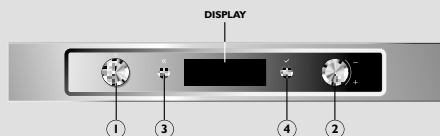
Prima di utilizzare l'apparecchio, leggi attentamente le istruzioni relative alla sicurezza.

Descrizione del prodotto



1. Pannello comandi
2. Resistenza superiore/grill
3. Ventola raffreddamento (non visibile)
4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Lampada
6. Resistenza circolare (non visibile)
7. Ventola
8. Girarrosto (se in dotazione)
9. Resistenza inferiore (non visibile)
10. Porta
11. Posizione dei ripiani (il numero di livello è indicato sul frontale del forno)
12. Paratia

Pannello di controllo



1. **Manopola funzioni:** per accendere/spegnere il forno e per selezionare le funzioni
2. **Manopola di navigazione:** per navigare nei menu proposti nel display e per modificare i valori preimpostati
3. **⏪ Tasto Indietro:** per tornare alla schermata precedente
4. **⏹ Tasto ok:** per confermare le funzioni scelte

Primo utilizzo e uso quotidiano del forno

Alla **prima** accensione del forno dovrai scegliere la **lingua** e regolare **l'ora**.

Ruota la **manopola di navigazione** per scorrere l'elenco delle lingue disponibili. Una volta individuata la lingua desiderata, premi il **tasto** ⏹ per confermare. Subito dopo, sul display compariranno le cifre "12:00" per indicare che è necessario regolare l'ora. Ruota la **manopola di navigazione** finché il display mostra l'ora corretta, quindi premi il **tasto** ⏹ per confermare.

USO QUOTIDIANO DEL FORNO

1. Accendi il forno e seleziona una funzione di cottura



Ruota la **manopola funzioni** per attivare il forno e per visualizzare le funzioni di cottura e i relativi sottomenu. Se i parametri corrispondono a quelli desiderati, premi il **tasto** ⏹ per confermare. Per modificare i valori mostrati sul display, ruota la **manopola di navigazione** fino a visualizzare il valore desiderato e premi il **tasto** ⏹ per confermare.

2. Selezione delle funzioni speciali



Ruota la *manopola funzioni* in corrispondenza del simbolo FUNZIONI SPECIALI: il display mostrerà la prima funzione SCONGELAMENTO. Ruota la *manopola di navigazione* per scorrere l'elenco delle funzioni.

Una volta individuata la funzione desiderata, premi il tasto  per confermare.

Per maggiori dettagli, consulta il Manuale Istruzioni per l'uso o il sito www.kitchenaid.eu.

Tabella delle funzioni

Tradizionale: T / Speciale: S / Grill: G	Alimenti	Ripiani	Livelli/Accessori
T	Spegnimento	Per interrompere la cottura e spegnere il forno	
T	Lampada	Per accendere/spegnere la lampadina all'interno del forno	
S	Scongelamento	Qualsiasi	1° 3°
S	Mantenere in caldo	Qualsiasi pietanza appena cucinata	1° 3°
S	Yogurt	Per preparare yogurt in casa	1° 1° / Leccarda
S	Lievitazione	Impasti dolci o salati	1° 2°
S	Cottura lenta	Carne	1° 3° / Sonda carne
S	Cottura lenta	Pesce	1° 3°
S	Eco Termoventilato	Arrosti e carni ripiene	1 3° / Sonda carne
T	Statico	Qualsiasi	1 3°
		Pizze, torte salate e dolci con ripieno liquido	1° 1° o 2°
T	Ventilato	Carne, torte ripiene (Cheese cake, strudel, pie alla frutta), verdure ripiene	1° 3°
T	Termoventilato		1° 3°
		Alimenti diversi	2° 1° e 4° 3° 1°, 3° e 5°
T	Maxi Cooking	Grossi tagli di carne (superiori a 2,5 kg)	1° 1° o 2°
G	Grill	Carni, bistecche, kebab, salsicce, verdure, pane	1 4° o 5° / Leccarda
G	Turbo Grill	Grossi tagli di carne, pollame	1 1° o 2° / Leccarda, Girarrosto
T	Impostazioni	Per impostare lingua, ora, luminosità del display, volume del segnale acustico e risparmio energetico	
S	Pane/pizza	Due programmi con impostazioni predefinite	
T	Preriscaldam. rapido	Per preriscaldare rapidamente il forno	

Consulta il Manuale di Istruzioni per l'uso o il sito web www.kitchenaid.eu per maggiori informazioni sulle funzioni di cottura.

Accessori

Griglia	per cuocere direttamente i cibi o come supporto per pentole, tortiere e qualunque recipiente adatto alla cottura in forno.
Leccarda	Inserendo la leccarda sotto la griglia puoi raccogliere i succhi di cottura; puoi anche cuocere carne, pesce, verdure, pane, ecc. direttamente sulla leccarda.
Teglia	Per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma puoi usarla anche per carni arrosto, pesce al cartoccio, ecc.
Girarrosto (se in dotazione)	Per arrostitire uniformemente pollame e grossi tagli di carne.
Guide scorrevoli (se in dotazione)	Per facilitare le operazioni di inserimento ed estrazione di griglie e piastre.

Nota: Il numero di accessori del forno può variare secondo il modello acquistato. Se desideri, puoi acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

Pulizia

Effettua la pulizia ad apparecchio freddo e scollegato dalla rete elettrica. Non usare pulitrici a getto di vapore ed evita l'uso di pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti corrosivi che potrebbero danneggiare l'apparecchio.

Risoluzione dei problemi

In caso di problemi durante l'uso del forno:

1. prima di tutto verifica che ci sia corrente e che il forno sia ben collegato alla rete elettrica;
2. spegni e riaccendi il forno per accertare che l'inconveniente sia stato avviato;
3. se sul display compare un numero di codice errore preceduto dalla lettera F, contatta il Servizio Assistenza più vicino.

Dovrai fornire al tecnico le seguenti informazioni: il tipo e il modello del forno, il codice di assistenza (posto sul bordo interno destro del forno e visibile a sportello aperto) e il codice di errore che compare sul display. Queste informazioni gli consentiranno di individuare immediatamente il tipo di intervento necessario.

Qualora si renda necessaria una riparazione, ti consigliamo di rivolgerti a un Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato.

Le istruzioni d'uso complete sono disponibili sul sito www.kitchenaid.eu.

Il sito contiene molte altre informazioni utili sui prodotti, tra cui raffinate ricette create e testate dai nostri ambasciatori del marchio o dalla scuola di cucina KitchenAid più vicina.

IT

Stampato in Italia



400011163282

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.