

## *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.

# *Innehållsförteckning*

|                 |        |
|-----------------|--------|
| <b>SV</b> ..... | sid. 3 |
|-----------------|--------|

*Light Std 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.



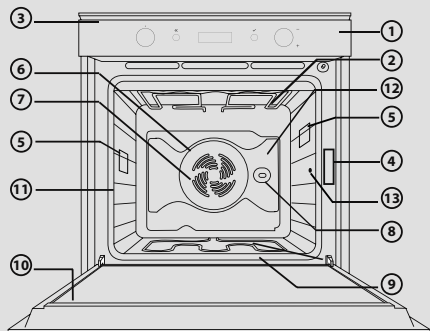
## TACK FÖR ATT DU KÖPT EN PRODUKT FRÅN KITCHENAID

För att få mer omfattande service, vänligen registrera din produkt på [www.kitchenaid.eu/register](http://www.kitchenaid.eu/register)



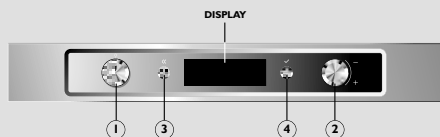
Läs säkerhetsinstruktionerna  
noga innan du använder  
apparaten.

## 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](http://www.kitchenaid.eu).

## Funktionstabell

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

För mer information om matlagingsfunktioner, se bruksanvisningen eller [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu).

## Tillbehör

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

## 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](http://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.

SV

Tryckt i Italien



400011163076

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