

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.

Index

NL.....pag. 3

*Light Std 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



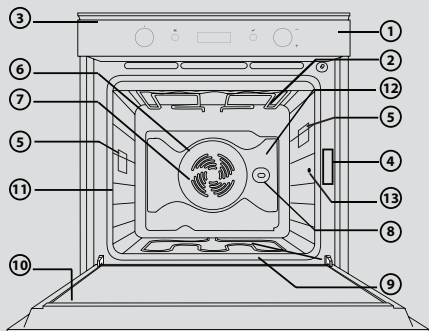
WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN
KITCHENAID PRODUCT

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



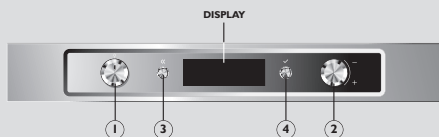
Lees de instructies aandachtig
voordat u het apparaat
gebruikt.

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 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: ONTDOOIJEN 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		Om de bereiding te onderbreken en de oven uit te schakelen
T	Lamp		Om de ovenlamp in/uit te schakelen
S	Ontdooien	1	3
S	Warmhouden	1	3
S	Yoghurt	1	1 / Opvangbak
S	Rijzen	1	2
S	Langzaam Garen	1	3 / Gaarthermometer
S	Langzaam Garen	1	3
S	Eco Hete lucht	1	3 / Gaarthermometer
T	Conventioneel	1	3
T	Turbo hete lucht	1	3
T	Hete lucht	2, 3	1, 4, 5
T	Maxi Cooking	1	1 of 2
G	Grill	1	4 of 5 / Opvangbak
G	Turbo grill	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	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 bakjuszak 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 gebraden, 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.

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.

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.

NL

Gedrukt in Italië



400011221989

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.