

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

Lamp Std 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.



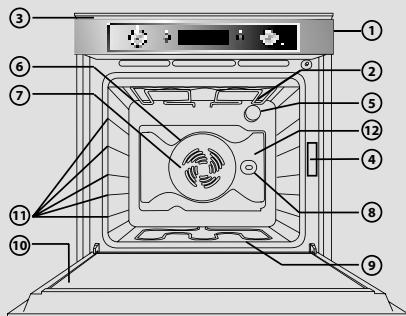
TAK FORDI DU HAR KØBT ET KITCHENAID PRODUKT

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



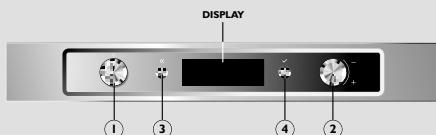
Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

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. Ovnålge
11. Ribbernes position (niveauet vises på ovnsens forside)
12. Bagbeklædning

Betjeningspanel



1. **Funktionsknap:** til tænding/slukning af ovnen og til markering af de forskellige funktioner
2. **Navigeringsknap:** til at gennemse de foreslæde menuer på displayet og ændre de forindstillede værdier
3. **Returknap:** til at vende tilbage til det foregående skærmbillede
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 på **Navigeringsknappen**, for at gennemse listen over disponibele 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 OVNEN

1. Tænding af ovnen og markering af en funktion



Ved at dreje på **Funktionsknappen** vil ovnen tænde og du kan se alle de forskellige funktioner og deres tilhørende undermenuer på displayet. Tryk på **OK-knappen**, for at bekræfte, hvis parametrene stemmer overens med dine ønsker. Parameteret på displayet ændres ved, at dreje på **Navigeringsknappen**, indtil den ønskede værdi vises, og herefter trykke på **OK-knappen**, for at bekræfte.

2. Markering af specialfunktioner



Drej *Funktionsknappen* over på symbolet **SPECIALFUNKTIONER**: DEFROST vises på displayet som den første specialfunktion. Drej på *Navigeringsknappen*, for at gennemse listen over funktioner.

Tryk på knappen, når du har fundet den ønskede funktion, for at bekræfte.

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

Funktionsoversigt

	Traditionel: T / Special: S / Grill: G	Madtype	Ribber	Rubber/Tilbehør
T	Slukning	Til afbrydelse af tilberedningscyklussen og slukning af ovnen		
T	Lampe	Til tænding/slukning af lampen inde i ovnen		
S	Defrost (Optøning)	Enhver	1	3
S	Keep Warm (Hold varm)	Enhver netop tilberedt ret	1	3
S	Yogurt	Ingredienser til yoghurt	1	1 / Dryppebakke
S	Rising (Dejhævning)	Sød eller krydret dej	1	2
S	Slow Cooking (Langtidsstegning)	Kød	1	3 / Stegetermometer
S	Slow Cooking (Langtidsstegning)	Fisk	1	3
S	Eco Forced Air (Øko-varmluft)	Stege, kød med fyld	1	3 / Stegetermometer
T	Conventional (Over-/undervarme)	Enhver	1	3
		Pizza, søde eller krydrede tærter med saftigt fyld	1	1 eller 2
T	Convection Bake (Varmluftsbagning)	Kød, tærter med fyld (ostekage, strudel, frugttærte), fyldte grønsager	1	3
			1	3
T	Forced Air (Varmluft)	Forskellige retter på samme tid	2	1, 4
			3	1, 3, 5
T	Maxi Cooking	Store kødstykker (over 2,5 kg)	1	1 eller 2
G	Grill	Kød, bøf, grillspyd, pølser, grønsager, brød	1	4 eller 5 / Dryppebakke
G	Turbo Grill	Store kødstykker, fjerkræ	1	1 eller 2 / Dryppebakke, Drejespid
T	Setting	Til indstilling af sprog, klokkeslæt, displayets lysstyrke, lydsignalets styrke og energibesparelse		
S	Bread/Pizza (Brød/pizza)	To programmer med defaultindstillinger		
T	Fast Preheating (Hurtig forvarme)	Brug denne funktion til hurtigt at forvarme ovnen		

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 pastareetter kan tilberedes på denne bakke, ligesom stegt kød, fisk en papillote, etc.
Drejespid (hvvis de medfølger)	Fjerkræ og store kødstykker steges ensformigt med dette tilbehør.
Glideskinner (om medfølgende)	Disse skinner gør det nemt at isætte og udtagte 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.

Rengøring

Kontrollér at apparatet er kølet af, og kobl det fra ledningsnettet, før det rengøres. Brug af damprensegingsudstyr, ståluldssvampe, ridsende klude og ætsende rengøringsmidler, som vil kunne beskadige apparatet, bør undgås.

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.

Den fulde Brugsanvisning findes på vores website www.kitchenaid.eu.

Her finder du desuden flere nyttige oplysninger om dine produkter samt inspirerende opskrifter, skabt og testet af vores brand ambassadører, eller den nærmeste KitchenAid madlavningsskole.

DA

Trykt i Italien



400011128820

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.