

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.

Indice

| | |
|----------|--------|
| IT | pag. 3 |
|----------|--------|

Lab Pyro SC 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.



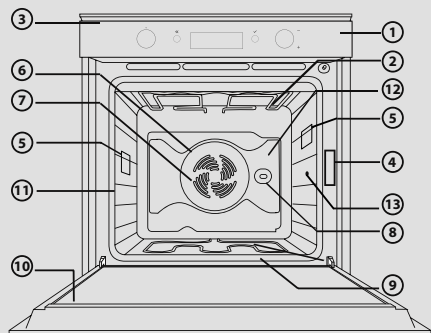
GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO KITCHENAID

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



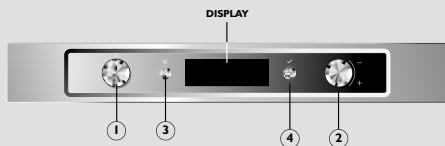
Prima di utilizzare l'apparecchio, leggi attentamente le istruzioni relative alla sicurezza.

Descrizione del prodotto



1. Pannello di controllo
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
13. Connessione sonda carne

Pannello di controllo

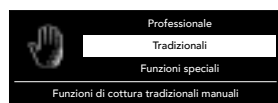


1. **Manopola funzioni:** per accendere/spengere il forno e per selezionare le funzioni
2. **Manopola di navigazione:** per navigare nei menu proposti nel display e per modificare i valori preimpostati
3. Tasto Indietro: per tornare alla schermata precedente
4. Tasto ok: per confermare le funzioni scelte

Primo utilizzo e uso quotidiano del forno

Alla **prima** accensione del forno dovrai scegliere la **lingua** e regolare l'**ora**. Ruota la **manopola funzioni** in qualsiasi direzione, quindi 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




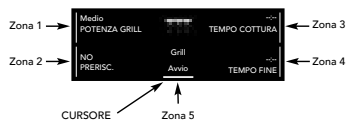
1. Accendere il forno e selezionare una funzione di cottura dal Menu Principale

Ruota la **manopola funzioni** per attivare il forno e per visualizzare le funzioni del **Menu Principale**:

- **Impostazioni:** per impostare lingua, ora, luminosità del display, volume del segnale acustico, risparmio energetico.

- **Tradizionale:** Vedi tabella Funzioni Tradizionali.
- **Speciali:** Vedi tabella Funzioni Speciali.
- **Professionali:** **Panetteria, Pasticceria, Rosticceria**, funzioni specifiche per il tipo di piatto scelto.

Per visualizzare i **relativi sottomenu** e selezionare le funzioni di cottura ruota la *manopola di navigazione* e premi il tasto  per confermare la funzione desiderata. Il display ti mostrerà le opzioni ad essa associate.



2. Impostazione dei dettagli di funzione

Per muoverti tra le diverse zone usa la *manopola di navigazione*: il cursore si sposterà vicino ai valori che possono essere modificati. Il cursore si muoverà nell'ordine indicato nella figura. Quando i valori predefiniti lampeggiano, inserisci le tue modifiche ruotando la *manopola di navigazione*, poi premi il tasto

 per confermare.

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

Tablelle delle funzioni di cottura

FUNZIONI TRADIZIONALI

| Funzione/ Alimenti | Ripiani | Livelli | Accessori |
|--|--|---|------------------------|
| Preriscaldam. rapido | Per preriscaldare rapidamente il forno | | |
| | 1° | 3° | |
| Statico Qualsiasi | 1° | 1° o 2° per pizze, torte salate e dolci con ripieno liquido | - |
| Grill Carni, bisticche, spiedini, salsicce, verdure, pane | 1° | 4° o 5° | Leccarda |
| Turbo grill Grossi tagli di carne, pollame | 1° | 1° o 2° | Leccarda Girarrosto |
| | 1 - 3 | 3° | |
| Termoventilato Alimenti diversi | 2° | 1° e 4° | - |
| | 3° | 1°, 3° e 5° | |
| Ventilato Carne, torte ripiene (Cheese cake, strudel, pie alla frutta), verdure ripiene | 1° | 3° | - |

FUNZIONI SPECIALI

| Funzione/ Alimenti | Ripiani | Livelli | Accessori |
|--|---|---------|-------------|
| Scongelamento Qualsiasi | 1° | 3° | - |
| Mantenere in caldo Qualsiasi pietanza appena cucinata | 1° | 3° | - |
| Lievitazione Impasti dolci o salati | 1° | 2° | - |
| Cottura lenta Carne, pesce | 1° | 3° | Sonda carne |
| Yogurt Per preparare yogurt in casa | 1° | 1° | Leccarda |
| Ventilato Eco Arrostiti e carni ripiene | 1° | 3° | Sonda carne |
| Preferiti | Per memorizzare e accedere alle 10 funzioni preferite | | |

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. |
| Sonda carne | per misurare la temperatura interna degli alimenti durante la cottura. |
| Girarrosto (se in dotazione) | Per arrostitire uniformemente pollame e grossi tagli di carne. |
| Guida scorrevole (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.

SONDA CARNE

La sonda carne in dotazione ti permette di misurare, durante la cottura, l'esatta temperatura all'interno dell'alimento per garantire una cottura ottimale.

Puoi programmare la temperatura interna desiderata secondo la pietanza da preparare.

Per il corretto uso della sonda carne ti consigliamo di seguire attentamente le istruzioni riportate sul Manuale Istruzioni per l'uso o sul sito www.kitchenaid.eu

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 detersivi corrosivi che potrebbero danneggiare l'apparecchio.

Per la pulizia automatica del forno vedi le indicazioni sul Manuale Istruzioni per l'uso o sul sito www.kitchenaid.eu.

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 ovviato;
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.

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

IT

Stampato in Italia



400011221276

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.