

## *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

*Lab Pyro 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



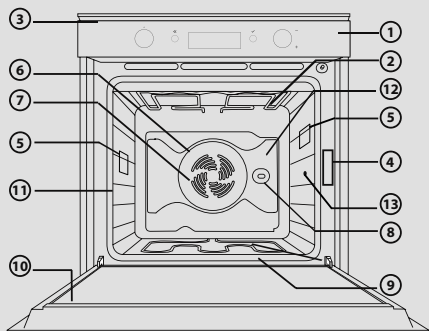
WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN KITCHENAID PRODUCT

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op [www.kitchenaid.eu/register](http://www.kitchenaid.eu/register)



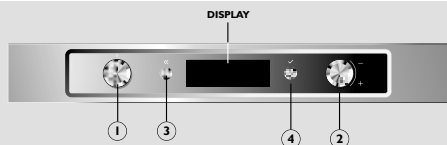
Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

## 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 de **Functieknop** in een willekeurige richting en draai de **Navigatieknop** om de lijst met beschikbare talen te overlopen. Wanneer u de gewenste taal gevonden hebt, druk op de ⏹ **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 ⏹ **knop** om te bevestigen.

### DAGELIJKS GEBRUIK VAN DE OVEN




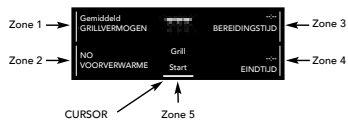
#### 1. De oven aanzetten en een functie selecteren in het Hoofdmenu

Draai de **Functieknop** om de oven aan te zetten en de functies van het **Hoofdmenu** weer te geven:

- **Instellingen:** Om de taal, de klok, de helderheid van de display, het volume van de geluidsignalen en de energiebesparing in te stellen.

- **Traditioneel:** Voor meer details, raadpleeg de Tabel Traditionele Functie.
- **Speciaal:** Voor meer details, raadpleeg de Tabel Speciale Functies.
- **Professioneel:** Bakkersproducten, Gebak, Draaispits, specifieke functies voor het geselecteerde gerecht.

Om de **relatieve submenu's** te zien en een functie te selecteren, draai de *Navigatieknop* en druk op de  knop om de gewenste functie te bevestigen. Op de display worden alle opties weergegeven die met deze functie gepaard gaan.



## 2. Details configuratiefunctie

Om de verschillende zones van de display te overlopen, draai de *Navigatieknop*; de cursor verplaatst zich naast de waarden die gewijzigd kunnen worden. De cursor verplaatst zich in de volgorde getoond in de figuur. Wanneer de defaultwaarden knipperen op de display, kunt u ze wijzigen door de *Navigatieknop* te draaien.

Druk op de  knop om te bevestigen.

Voor meer details, raadpleeg de Handleiding of [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu).

## Tabel Bereidingsfuncties

### TRADITIONELE FUNCTIES

Functie/Type Voedsel	Niveaus	Niveau	Accessoires
<b>Snel Voorverwarmen</b>	Gebruik deze functie om de oven snel voor te verwarmen		
	1	3	
<b>Conventioneel</b> Elk gerecht	1	1 of 2 voor pizza, zoete of hartige taarten met vloeibare vulling	-
<b>Grill</b> Vlees, biefstuk, kebab, worst, groenten, brood	1	4 of 5	Opvangbak
<b>Turbo Grill</b> Grote stukken vlees, gevogelte	1	1 of 2	Opvangbak Draaispit
	1 - 3	3	
<b>Hete Lucht</b> Verschillende gerechten tegelijk	2	1, 4	-
	3	1, 3, 5	
<b>Convectiebakken</b> Vlees, gevuld gebak (cheese cake, strudel, vruchtentaart), gevulde groenten	1	3	-

### SPECIALE FUNCTIES

Functie/Type Voedsel	Niveaus	Niveau	Accessoires
<b>Ontdooien</b> Elk gerecht	1	3	-
<b>Warmhouden</b> Elk gerecht dat pas bereid is	1	3	-
<b>Rijzen</b> Zoet of hartig deeg	1	2	-
<b>Langzaam Garen</b> Vlees, vis	1	3	Gaarthermo- meter
<b>Yoghurt</b> Ingrediënten voor yoghurt	1	1	Opvangbak
<b>Eco Hetelucht</b> Gebraad, gevulde braadstukken	1	3	Gaarthermo- meter

#### Favorieten

Om tot 10 van uw favoriete functies te memoriseren en op te roepen

Voor meer details, raadpleeg de Handleiding of [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu) voor meer informatie over de functies.

## Accessoires

<b>Rooster</b>	Het voedsel kan rechtstreeks op dit niveau bereid worden of het niveau kan gebruikt worden als steun voor schalen, bakvormen of andere ovenveilige recipiënten.
<b>Opvangbak</b>	U kunt deze bak onder de rooster plaatsen om het bakjús op te vangen; u kunt ook vlees, vis, groenten, plat brood enz. rechtstreeks op de plaat bereiden.
<b>Bakplaat</b>	Brood of gebak kunnen op deze plaat bereid worden, net zoals gebráad, vis in folie, en zo verder.
<b>Accessoire Gaarthermometer</b>	Dit accessoire is handig om de interne temperatuur van het voedsel te meten tijdens de bereiding.
<b>Draaispit (indien bijgeleverd)</b>	Gevogelte en grote stukken vlees worden gelijkmatig gaar met dit accessoire.
<b>Uitschuifbare geleider (indien bijgeleverd)</b>	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](http://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.

Om de functie automatische reiniging van de oven te gebruiken, raadpleeg de Handleiding of [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu).

## 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](http://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



400011221251

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