

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
DE	Seite 7
FI	s. 11
FR	page 15
NL	pag. 19
NO	side 23
SV	sid. 27

Twelix
Artisan Pyro SC
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.



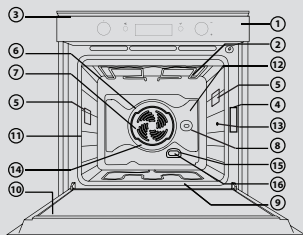
TAK FORDI DU HAR KØBT ET KITCHENAID PRODUKT

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

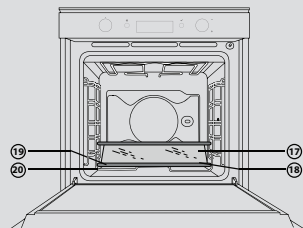


Læs sikkerhedsanvisningerne
med omhu, før apparatet
tages i brug.

Ovnens komponenter og egenskaber

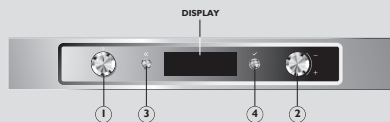


1. Betjeningspanel
2. Øverste varmelegeme/grill
3. Ventilator (ikke synlig)
4. Dataskilt (fjern venligst ikke)
5. Lampe
6. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
7. Ventilator
8. Drejespid (hvis de medfølger)
9. Nederste varmelegeme (ikke synligt)
10. Ovnlåge



11. Ribbernes position (niveauet vises på ovnens forside)
12. Bagbeklædning
13. Tilslutning af stegetermometer
14. Twelix dæksel
15. Modulkontakt
16. Dæksel til ovnrums internt stik (når Artisan udstyret ikke er i ovnen, skal dækslet altid sættes på, for at forebygge, at stænk kan trænge ind i den elektriske stikkontakt)
17. Glaslåg
18. Perforeret plade
19. Dryppebakke+varmelegeme
20. Holder til dryppebakke

Betjeningspanel

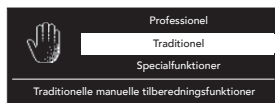


1. **Funktionsknap:** til tænding/slukning af ovnen og til markering af de forskellige funktioner.
2. **Navigeringsknap:** til at gennemse de foreslåede menuer på displayet og ændre de forindstillede værdier.
3. **Returknop:** til at vende tilbage til det foregående skærmbillede
4. **OK-knap:** til bekræftelse 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 **Funktionsknappen** i den ene eller den anden retning og drej herefter på **Navigeringsknappen**, for at gennemse listen over disponible sprog. Tryk på **OK-knappen**, når du har fundet det ønskede sprog, for at bekræfte. Herefter blinker "12:00" straks på displayet, for at vise 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 OVNE



- **Specialfunktioner**
- **Professionelle funktioner: Bageri, Bagværk, Stegt mad**
- **Artisan: Ren damp, Tilpasset damp, Artisan-funktioner**

Drej på *Navigeringsknappen*, for at visualisere de tilhørende **undermenuer**, og tryk herefter på *OK*-knappen, for at bekræfte den ønskede funktion. På displayet vises alle de valgmuligheder, der er knyttet til denne funktion.



2. Konfiguration af funktionsdetaljer

Drej på *Navigeringsknappen*, for at flytte rundt i de forskellige områder på displayet; herved placeres markøren ved siden af de værdier, der kan ændres. Markøren flytter i den viste rækkefølge i figuren. Når defaultværdierne blinker på displayet, kan du foretage dine ændringer ved at dreje på *Navigeringsknappen*,

og herefter trykke på *OK*-knappen, for at bekræfte.

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

Tilberedningsfunktioner

TRADITIONELLE FUNKTIONER

- **Over-/undervarme:** Alle slags fødevarer.
- **Grill:** Kød, bøf, grillspyd, pølser, grøntsager, brød.
- **Turbo grill:** Store kødstykker og fjerkræ.
- **Tweli-grill:** Kød, fisk, grøntsager.
- **Varmluft:** Forskellige fødevarer, tilberedt samtidig på forskellige ribber.
- **Varmluftsbagning:** Kød, kage med fyld, fyldte grøntsager.

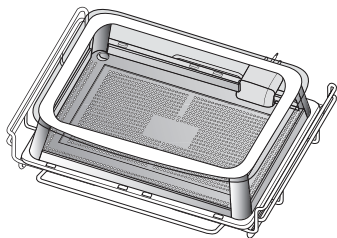
SPECIALFUNKTIONER

- **Hurtig forvarme:** Brug denne funktion til hurtigt at forvarme den tomme ovn.
- **Optøning:** Alle slags fødevarer.
- **Hold varm:** Enhver netop tilberedt ret.
- **Dejhævning:** Sød eller krydret dej.
- **Langtidsstegning:** Kød, fisk (Tilbehør: stegetermometer).
- **Tørring:** Frugt, grøntsager, svampe (Tilbehør: Tørrebakke).
- **Yoghurt:** Hjemmelavet yoghurt.
- **Tweli-base:** Alle slags fødevarer.
- **Øko-varmluft:** Stege og kød med fyld (Tilbehør: stegetermometer).

Indhent venligst flere detaljer om funktionerne **Traditionel**, **Professionel** og **Artisan** i Brugsanvisningen eller på www.kitchenaid.eu.

Tilbehør

Antallet af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt. Det er muligt at købe tilbehøret separat hos et kundeservicecenter.



ARTISAN-TILBEHØR

Artisan-damptilbehør omfatter: **glaslåge, perforeret plade, dryppebakke + varmeelement og understøtningen, dæksel til det interne stik.**

Vi anbefaler, at tilbehøret samles som anført i Brugsanvisningen eller på www.kitchenaid.eu.

Tilsæt vand ifølge din opskrift, og start herefter Artisan-funktionerne fra hovedmenuen.

Artisan tilbehøret kan blive meget varmt, så vi anbefaler, at der anvendes ovnhandsker hver gang det er nødvendigt at røre eller flytte det, og at man ikke tilsætter vand under damptilberedningens cyklus.

Indhent venligst flere oplysninger om **Tilbehøret** og deres **funktioner** på www.kitchenaid.eu.

Rengøring

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

Indhent venligst oplysninger om hvordan man bruger ovnens **automatiske rensningscyklus** i Brugsanvisningen eller på www.kitchenaid.eu.

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.

Twelix
Artisan Pyro SC
Oven
Kurzanleitung

DE

“ 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. ”

Danke, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

Kurzanleitung



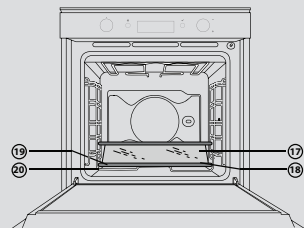
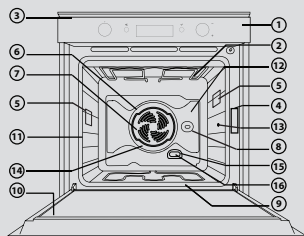
DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN KITCHENAID PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.kitchenaid.eu/register an



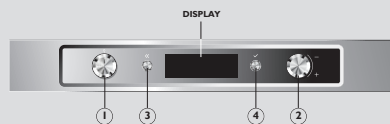
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

Teile und Funktionen des Ofens



1. Bedienfeld
2. Oberes Heizelement/Grill
3. Kühlgebläse (nicht sichtbar)
4. Typenschild (bitte nicht entfernen)
5. Lampe
6. Rundes Heizelement (nicht sichtbar)
7. Gebläse
8. Rotisserie (falls mitgeliefert)
9. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)
10. Tür
11. Position der Ablageflächen (die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
12. Rückwand
13. Anschluss Kerntemperaturfühler
14. Twelix-Ring
15. Modularer Anschluss
16. Stopfen für Garraumbuchse (wenn das Artisan-Zubehör nicht in dem Ofen ist, die Buchse einsetzen, um zu verhindern, dass Spritzer in die Steckdose gelangen)
17. Glasdeckel
18. Lochblech
19. Tropfeinsatz + Heizelement
20. Tropfeinsatzhalter

Bedienfeld

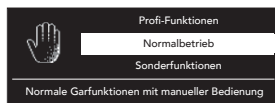


1. **Funktionsknopf:** zum Ein- und Ausschalten des Backofens und zur Auswahl der verschiedenen Funktionen.
2. **Navigationsknopf:** zum Navigieren durch die vorgeschlagenen Menüs auf der Anzeige und zum Ändern der voreingestellten Werte.
3. **Zurück-Taste:** zur Rückkehr zur vorherigen Anzeige
4. **OK-Taste:** Zur Bestätigung und Aktivierung der ausgewählten Funktionen

Erste Schritte und Täglicher Gebrauch des Ofens

Beim **ersten** Einschalten Ihres Ofens müssen Sie die **Sprache** und die **Tageszeit** einstellen. Den **Funktionsknopf** in eine beliebige Richtung drehen, dann den **Navigationsknopf** drehen, um durch die Liste der verfügbaren Sprachen zu blättern. Sobald Sie Ihre Wahlsprache gefunden haben, zur Bestätigung die **☑ Taste** drücken. Sofort danach blinkt "12:00" auf der Anzeige und gibt an, dass Sie die Tageszeit einstellen müssen. Dafür den **Navigationsknopf** drehen, bis die Anzeige die richtige Tageszeit anzeigt, dann zur Bestätigung die **☑ Taste** drücken.

TÄGLICHER GEBRAUCH DES OFENS



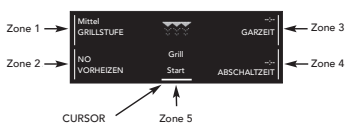
1. Einschalten des Ofens und Auswahl einer Garfunktion aus dem Hauptmenü

Drehen Sie den *Funktionsknopf*, um den Ofen einzuschalten und die Funktionen in dem **Hauptmenü** anzuzeigen:

- **Allgemeine Einstellungen**
- **Normale Garfunktionen**

- **Sonderfunktionen**
- **Profi-Funktionen: Backen, Gebäck, Drehspieß**
- **Artisan: Reiner Dampf, Anderer Dampf, Artisan Funktionen**

Um die **dazugehörigen Untermenüs** zu sehen und eine Garfunktion auszuwählen, den *Navigationsknopf* drehen und dann die Taste zur Bestätigung der gewünschten Funktion drücken. Die Anzeige zeigt alle Optionen für diese Funktion.



2. Konfiguration der Details der Funktion

Um sich innerhalb der verschiedenen Zonen auf der Anzeige zu bewegen, den *Navigationsknopf* drehen; Dies bringt den Cursor neben die Werte, die geändert werden können. Der Cursor bewegt sich in der Reihenfolge, wie in der Abbildung gezeigt. Wenn die Standardwerte auf der Anzeige blinken, können

Sie Ihre Änderungen durchführen, indem Sie den *Navigationsknopf* drehen und dann die Taste zur Bestätigung drücken.

Für weitere Details, bitte auf die Gebrauchsanleitungen oder www.kitchenaid.eu Bezug nehmen.

Garfunktionen

NORMALE GARFUNKTIONEN

- **Ober- & Unterhitze:** Alle Speisearten.
- **Grill:** Fleisch, Steak, Grillspiesse, Bratwurst, Gemüse, Brot.
- **Grill + Heißluft:** Große Stücke von Fleisch und Geflügel.
- **Tweli-grill:** Fleisch, Fisch, Gemüse.
- **Heißluft:** Verschiedene Speisen, die gleichzeitig auf verschiedenen Ebenen gegart werden.
- **Umluft:** Fleisch, gefüllte Kuchen, gefülltes Gemüse.

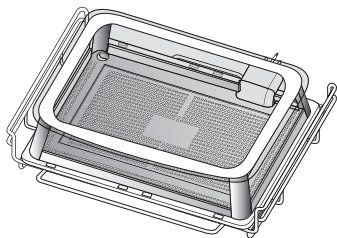
SONDERFUNKTIONEN

- **Schnelles Vorheizen:** Benutzen Sie diese Funktion zum schnellen Vorheizen des Ofens.
- **Auftauen:** Alle Speisearten.
- **Warmhalten:** Alle Speisen, die gerade gegart wurden.
- **Aufgehen lassen:** Süßer oder salziger Teig.
- **Schmoren:** Fleisch, Fisch (Zubehör: Kerntemperaturfühler).
- **Dörren/Trocknen:** Obst, Gemüse, Pilze (Zubehör: Trockenrost).
- **Yoghurt:** Selbstgemachter Yoghurt.
- **Tweli-base :** Alle Speisearten.
- **Eco Heißluft:** Braten und gefüllter Braten (Zubehör: Kerntemperaturfühler).

Für weitere Informationen über die Funktionen **Normalbetrieb**, **Profi** und **Artisan** bitte auf die Gebrauchsanleitungen oder www.kitchenaid.eu Bezug nehmen.

Zubehörteile

Die Anzahl des Ofenzubehörs kann je nach gekauftem Modell unterschiedlich sein. Zubehörteile können einzeln bei der Kundendienststelle erworben werden.



ARTISAN-ZUBEHÖR

Das **Artisan**-Dampfzubehör beinhaltet: **Glasdeckel, Lochblech, Tropfeinsatz + Heizelement** und die **Halterung, Stopfen für die interne Steckdose**.

Wir empfehlen, dass das Zubehör so zusammengebaut wird, wie in den Gebrauchsanweisungen oder unter www.kitchenaid.eu dargestellt.

Fügen Sie je nach Ihrem Rezept Wasser hinzu, starten Sie dann die Artisan-Funktion aus dem Hauptmenü.

Das Artisan-Zubehör kann sehr hohe Temperaturen erreichen, daher empfehlen wir das Tragen von Ofenhandschuhen, wenn Sie es berühren oder bewegen müssen, und raten von dem Zufügen von Wasser während dem Dampfzyklus ab.

Für weitere Informationen über das **Zubehör** und dessen **Funktionen** bitte auf die Gebrauchsanleitungen oder www.kitchenaid.eu Bezug nehmen.

Reinigung

Vor der Reinigung Ihres Gerätes, bitte sicherstellen, dass es kalt und von dem Stromnetz getrennt ist. Es wird davon abgeraten Dampfreinigungsgeräte, Topfkratzer aus Stahlwolle, Scheuerlappen und aggressive Reinigungsmittel zu verwenden, da diese das Gerät beschädigen können.

Um den **automatischen Reinigungszyklus** des Ofens zu verwenden, bitte auf die Gebrauchsanleitungen oder www.kitchenaid.eu Bezug nehmen.

Fehlersuche

Bei Problemen während dem Betrieb Ihres Ofens:

1. Zuerst prüfen, dass elektrischer Strom vorhanden ist und dass der Ofen richtig an das Stromnetz angeschlossen ist;
2. Schalten Sie den Ofen aus und wieder an, um zu sehen, ob das Problem gelöst ist;
3. Wenn Sie ein "F" sehen, dass sofort von einem Fehlercode gefolgt ist, kontaktieren Sie bitte ihre lokale Kundendienststelle.

Sie müssen dem Techniker die folgenden Informationen zur Verfügung stellen: den genauen Typ und das Modell des Ofens, den Kundendienstcode (befindet sich auf der rechten Innenseite, wenn die Ofentür geöffnet ist) und der Fehlercode, der auf der Anzeige erscheint. Diese Information ermöglicht es dem Techniker sofort die erforderliche Art des Eingriffs zu erkennen.

Wenn der Ofen repariert werden muss, empfehlen wir, dass Sie sich an einen zugelassenen Technischen Kundendienst wenden.

Twelix
Artisan Pyro SC
Oven
Pikaviiteopas

FI

“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.”

Kiitos valinnasta

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.



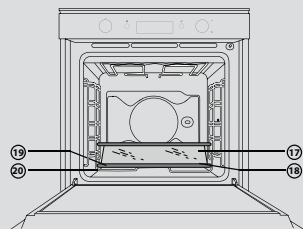
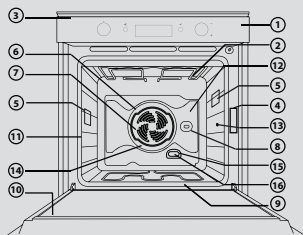
KIITOS, ETTÄ OSTIT KITCHENAID-TUOTTEEN

Saadaksesi parhaan mahdollisen palvelun, rekisteröi tuotteesi sivustolla www.kitchenaid.eu/register



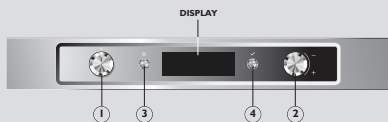
Ennen laitteen käyttöä, lue huolellisesti turvaohjeet.

Uunin osat ja ominaisuudet



1. Käyttöpaneeli
2. Ylempi lämpövastus/grilli
3. Jäähdytyspuhallin (ei näkyvissä)
4. Tietolaatta (älä irrota)
5. Lamppu
6. Pyöreä lämmityselementti (ei näkyvissä)
7. Puhallin
8. Varras (jos toimitettu)
9. Alempi lämpöelementti (ei näkyvissä)
10. Luukku
11. Hyllyjen sijainti (taso näkyy uunin edessä)
12. Takaseinä
13. Paistomittarin liitäntä
14. Twelix kiekko
15. Modulaarinen kaapeliliitäntä
16. Aukossa olevan pistokkeen kansi (Kun Artisan lisävaruste ei ole uunissa, laita kansi estääksesi roiskeiden pääsemisen sähköpistokkeeseen)
17. Lasikansi
18. Rei'itetty hylly
19. Uunipelti + kuumennuselementti
20. Teline uunipellille

Käyttöpaneeli



1. **Toimintovalitsin:** uunin kytkemiseksi päälle/pois ja eri toimintojen valitsemiseksi.
2. **Navigointivalitsin:** näytöllä ehdotettujen valikoiden selailemiseksi ja esiasetettujen arvojen muuttamiseksi.
3. **⊗ Taaksepäin-painike:** paluu edelliselle sivulle
4. **⊙ OK-painike:** valittujen toimintojen vahvistamiseksi ja aktivoimiseksi

Aloittaminen ja uunin päivittäinen käyttö

Ensimmäisellä kerralla, kun kytket uunin päälle, sinun tulee asettaa **kielija kellonaika**. Käännä **Toimintovalitsinta** mihin tahansa suuntaan ja käännä sitten **Navigointivalitsinta** selataksesi läpi luettelon saatavilla olevista kielistä. Kun olet löytänyt haluamasi kielen, paina **⊙ painiketta** vahvistaaksesi. Heti tämän jälkeen, "12:00" vilkkuu näytöllä osoittaen, että sinun tulisi asettaa kellonaika. Tämän tehdäksesi käännä **navigointivalitsinta** kunnes näyttö näyttää oikeaa kellonaikaa, paina sitten **⊙ painiketta** vahvistaaksesi.

UUNIN PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



- **Erikoistoiminnot**
- **Ammattilaistoiminnot: Leivonta, leivonnaiset, vartaat**
- **Artisan: Pelkkä höyry, Mukautettu höyry, Artisan-toiminnot**

Nähdäksesi **aiheeseen liittyvät alivalikot** ja kypsennystoiminnon valitsemiseksi, käännä *Navigointivalitsinta* ja paina sitten *painiketta* vahvistaaksesi halutun toiminnon. Näytöllä näkyvät kaikki tähän toimintoon liittyvät vaihtoehdot.



2. Konfigurointitoiminnon yksityiskohdat

Liikkuaksesi näytön eri alueilla, käännä *Navigointivalitsinta*; tämä asettaa kursorin lähelle arvoja, jotka voidaan muuttaa. Kursori liikkuu kuvassa näytyessä järjestyksessä. Kun oletusarvona olevat arvot vilkkuvat näytöllä, tee muutokset kääntämällä *Navigointivalitsinta*, paina sitten *painiketta* vahvistaaksesi.

Lisätietojen saamiseksi, katso käyttöohjetta tai www.kitchenaid.eu.

Kypsennystoiminnot

PERINTEISET TOIMINNOT

- **Perinteinen:** Kaikenlaiset ruoat.
- **Grilli:** Liha, pihvi, kebabit, makkarat, vihannekset, leipä.
- **Turbogrilli:** Isot lihapalat ja linnunliha.
- **Tweli-grilli:** Liha, kala, vihannekset.
- **Kiertoilma:** Eri ruoka-asiat kypsennetään samanaikaisesti eri tasoilla.
- **Perinteinen leivonta:** Liha, täytetyt piirakat, täytetyt vihannekset.

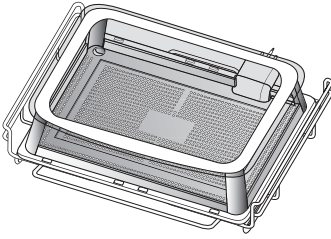
ERIKOISTOIMINNOT

- **Nopea esikuumennus:** Käytä tätä toimintoa esilämmittäaksesi uunin nopeasti.
- **Sulatus:** Kaikenlaiset ruoat.
- **Lämpimänäpito:** Mikä tahansa juuri kypsennetty ruokalaji.
- **Kohotus:** Makea tai suolainen taikina.
- **Hidas kypsennys:** Liha, kala (Lisävaruste: paistomittari).
- **Kuivaus:** Hedelmät, vihannekset, sienet (Lisävaruste: kuivatuspelti).
- **Jogurtti:** Kotona valmistettu jogurtti.
- **Tweli-base:** Kaikenlaiset ruoat.
- **Säästö Kiertoilma:** Paistit ja täytetty liha (Lisävaruste: paistomittari).

Katso lisätietoja Käyttöohjeista tai sivustolta www.kitchenaid.eu koskien **Perinteinen, Ammattilaistoiminnot** ja **Artisan-toiminnot**.

Lisävarusteet

Uunin lisävarusteiden lukumäärä saattaa vaihdella riippuen hankitusta mallista. Asiakaspalvelukeskuksesta on mahdollista hankkia erikseen lisävarusteita.



ARTISAN-LISÄVARUSTE

Artisan -höyrylisävarusteeseen kuuluu: **lasikansi, rei'itetty hylly, uunipelti + kuumennusosa ja tuki, sisäisen pistorasian kansi.**

Suosittellemme kokoamaan lisävarusteiden käyttöohjeissa tai sivustolla www.kitchenaid.eu annettujen ohjeiden mukaan.

Lisää vettä reseptisi mukaan ja käynnistä sitten Artisan-toiminto päävalikosta.

Artisan-lisävaruste saattaa tulla hyvin kuumaksi, siksi suosittellemme käyttämään patahanskoja koko ajan kun joudut koskemaan tai liikuttamaan sitä. Älä myöskään lisää vettä höyrykypsennyssyklin aikana.

Katso käyttöohjeissa tai sivustolla www.kitchenaid.eu annettuja ohjeita lisätiedon saamiseksi lisävarusteista ja niiden toiminnoista.

Puhdistus

Ennen laitteen puhdistamista, varmista laitteen olevan kylmä ja irrotettu sähköverkosta. Suosittelemme välttämään höyrypuhdistusvälineitä, teräsvillatyynyjä, hankaavia riepuja ja syövyttäviä puhdistusaineita, jotka saattavat vaurioittaa laitetta.

Uunin **automaattinen puhdistusjakso** käyttämiseksi katso lisätietoja käyttöohjeista tai sivustolta www.kitchenaid.eu.

Vianetsintä

Jos uunin käytössä ilmenee ongelmia:

1. Tarkista ensin, että uunissa on sähkövirtaa ja että se on kunnolla kytketty sähköverkkoon.
2. Sammuta uuni ja kytke uudelleen päälle nähdäksesi onko onglema ratkennut.
3. Jos näet näytöllä "F" ja heti sen jälkeen virhekoodin, ota yhteyttä lähimpään asiakaspalvelukeskukseen.

Teknikolle tulee antaa seuraavat tiedot: Uunin tarkka tyyppi ja malli, huoltokoodi (näkyv oikealla sisäkulmassa uunin oven ollessa auki) ja näytössä näkyvä virhekoodi. Nämä tiedot auttavat teknikkoa tunnistamaan heti millaista toimenpidettä vaaditaan.

Jos uuni vaatii korjausta, suosittellemme ottamaan yhteyttä valtuutettuun tekniseen palvelukeskukseen.

Twelix
Artisan Pyro SC
Oven
Guide de référence rapide

FR

“ 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. ”

Merci d'avoir choisi

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

Guide d'utilisation rapide



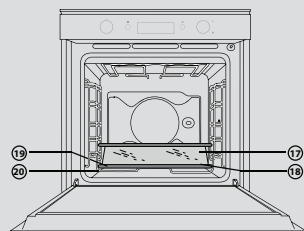
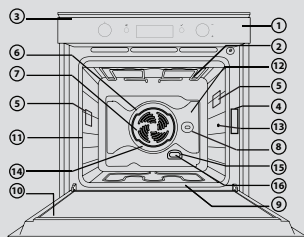
MERCI D'AVOIR CHOISIR UN PRODUIT KITCHENAID

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.kitchenaid.eu/register



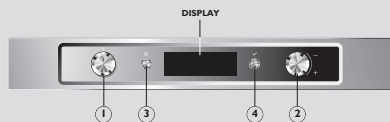
Lire attentivement les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Pièces de four et caractéristiques



1. Panneau de commande
2. Élément chauffant supérieur/gril
3. Ventilateur (pas visible)
4. Plaque signalétique (ne pas enlever)
5. Lampe
6. Élément chauffant rond (pas visible)
7. Ventilateur
8. Rôtissoire (selon le modèle)
9. Élément chauffant inférieur (non visible)
10. Porte
11. Position des grilles (le niveau est indiqué à l'avant du four)
12. Paroi arrière
13. Connexion de la sonde à viande
14. Disque Twelix
15. Raccordement de fiche modulaire
16. Bouchon de la prise de la cavité (lorsque l'accessoire Artisan n'est pas dans le four, insérer le bouchon pour prévenir que les éclaboussures de pènetrent dans la prise)
17. Couvercle de verre
18. Grille perforée
19. Lèchefrite + élément chauffant
20. Grille pour lèchefrite

Panneau de commande

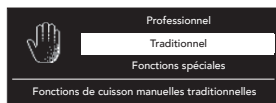


1. **Bouton Fonction** : pour allumer/éteindre le four et sélectionner les différentes fonctions.
2. **Bouton Navigation** : pour naviguer à travers les menus disponibles à l'écran et changer les valeurs pré-réglés.
3. **⏪ Touche Retour** : cette touche permet de revenir à l'écran précédent
4. **⏹ Touche OK** : pour confirmer et activer les fonctions sélectionnées

Démarrage et Utilisation quotidienne du four

La **première fois** que vous allumez votre nouveau four, vous devrez régler la **langue** et **l'heure**. Tournez le **bouton Fonction** dans n'importe quelle direction, tournez ensuite le **bouton Navigation** pour naviguer à travers la liste de langues disponibles. Une fois que vous avez trouvé la langue désirée, appuyez sur le **⏹ bouton** pour confirmer. Immédiatement après, « 12:00 » clignote à l'écran pour indiquer que vous devriez régler l'heure. Pour ce faire, tournez le **bouton Navigation** pour afficher à l'écran la bonne heure, appuyez ensuite sur le **⏹ bouton** pour confirmer.

UTILISATION QUOTIDIENNE DU FOUR




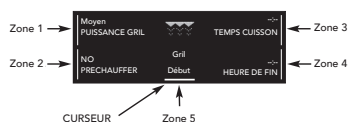
1. Allumez le four et sélectionnez la fonction de cuisson à partir du menu principal

Tournez le *bouton Fonction* pour allumer le four et afficher les fonctions du **menu principal** :

- Réglages généraux
- Fonctions traditionnelles


- **Fonctions spéciales**
- **Fonctions professionnelles** : Boulangerie, Pâtisserie, Rôtisserie
- **Artisan** : Pure vapeur, Mixte vapeur manuel, Fonctions Artisan

Pour voir les **sous-menus correspondants** et sélectionner une fonction de cuisson, tournez le *bouton Navigation* puis appuyez sur le  *bouton* pour confirmer la fonction désirée. L'écran affiche toutes les options disponibles associées à cette fonction.



2. Information sur la configuration de la fonction

Pour naviguer parmi les différentes zones de l'écran, tournez le *bouton Navigation*; cela va placer le curseur à côté des valeurs qui peuvent être modifiées. Le curseur se déplace dans l'ordre indiqué dans la figure. Lorsque les valeurs par défaut clignotent à l'écran, effectuez les changements en tournant le *bouton*

Navigation, puis appuyez sur le  *bouton* pour confirmer.

Pour plus de détail, voir le manuel Consignes d'utilisation ou www.kitchenaid.eu.

Fonctions de cuisson

FONCTIONS TRADITIONNELLES

- **Convection naturelle** : Tous les types d'aliment.
- **Gril** : Viande, bifteck, brochettes, saucisses, légumes, pain.
- **Turbo Gril** : Grosses pièces de viande ou de volaille.
- **Tweli-grill** : Viande, poisson, légumes.
- **Chaleur pulsée** : Différents aliments cuisent en même temps sur différents niveaux.
- **Convection forcée** : Viande, gâteaux garnis, légumes farcis.

FONCTIONS SPÉCIALES

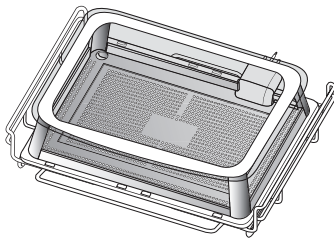
- **Préchauffage rapide** : Utilisez cette fonction pour préchauffer rapidement le four.
- **Décongélation** : Tous les types d'aliment.
- **Maintien au chaud** : Les plats qui viennent d'être cuisinés.
- **Levage de la pâte** : Pour la pâte sucrée ou salée.
- **Cuisson lente** : Viande, poisson (accessoire : sonde à viande).
- **Déshydratation** : Fruit, légumes, champignons (accessoire : bac de déshydratation).
- **Yaourts** : Yaourt maison.
- **Tweli-base** : Tous les types d'aliment.
- **Éco Chaleur pulsée** : Rôtis et viande farcis (accessoire : sonde à viande).

Pour plus de détails sur les fonctions **Traditionnelle**, **Professionnelle** et **Artisan**, voir le manuel de consignes d'utilisation ou www.kitchenaid.eu.

Accessoires

Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.

Il est aussi possible de se procurer des accessoires auprès du Centre de service à la clientèle.



ACCESSOIRE ARTISAN

L'accessoire de vapeur **Artisan** comprend : **covercle en verre, grille perforée, lèchefrite + élément chauffant** et le **support, capuchon pour la prise intérieure.**

Nous vous conseillons d'assembler l'accessoire comme de la façon décrite dans la manuel Consignes d'utilisation ou sur www.kitchenaid.eu.

Ajoutez l'eau selon les indications de votre recettes, démarrez ensuite les fonctions Artisan à partir du me nu principal.

L'accessoire Artisan peut atteindre de très hautes températures, nous vous conseillons donc d'utiliser des gants de cuisine chaque fois que vous devez le toucher ou le déplacer, et n'ajoutez pas d'eau durant le cycle de cuisson.

Pour plus de détail sur les **accessoires** et leur **fonction**, voir le manuel de consignes d'utilisation ou www.kitchenaid.eu.

Nettoyage

Avant de nettoyer votre appareil, veuillez vous assurer qu'il est froid et débranché du réseau électrique. Il est préférable de ne pas utiliser un équipement de nettoyage à la vapeur, de la laine d'acier, des linges abrasifs et des détergents corrosifs qui pourraient endommager l'appareil.

Pour utiliser le cycle **auto-nettoyant** du four, veuillez consulter le manuel de consignes d'utilisation ou www.kitchenaid.eu.

Dépannage

Si vous avez des problèmes avec le fonctionnement du four :

1. En premier, assurez-vous que le courant électrique est disponible et que le four est bien branché au réseau électrique ;
2. Éteindre et rallumer le four pour voir si le problème persiste ;
3. Si la lettre « F » est affichée, immédiatement suivie d'un code d'erreur, contactez le Centre de service à la clientèle le plus près.

Vous devrez donner l'information suivante au technicien : le type et exact modèle du four, le code d'aide (visible sur le côté droit du bord intérieur lorsque la porte est ouverte) et le code d'erreur qui est affiché à l'écran. Cette information va permettre au technicien d'identifier immédiatement le type d'intervention requise.

Si le four doit être réparé, nous vous conseillons de contacter un Centre de services techniques agréé.

Twelix
Artisan Pyro SC
Oven
Snelle referentiegids

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



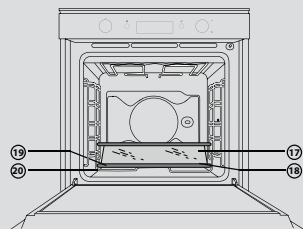
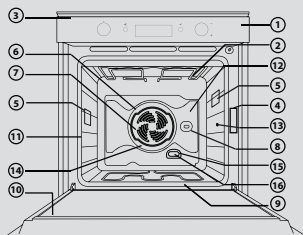
WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN KITCHENAID PRODUCT

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. Draaispit (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
14. Twelx-schijf
15. Modulaire stekeraansluiting
16. Ovendoppen (wanneer de Artisan Accessoires niet aanwezig zijn in de oven, moeten de doppen altijd ingebracht worden om te voorkomen dat er spatten in de elektrische aansluitingen komen)
17. Glazen deksel
18. Geperforeerd rooster
19. Opvangbak + verwarmingselement
20. Rek opvangbak

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 voorgestelde 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 **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




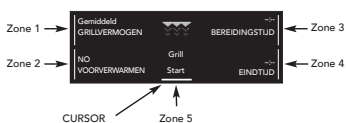
1. De oven aanzetten en een functie selecteren in het Hoofdmenu

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

- **Algemene Instellingen**
- **Traditionele Functies**

- **Speciale functies**
- **Professionele Functies: Bakkersproducten, Gebak, Draaispits**
- **Artisan: Stoom Puur, Stoom Overig, Artisan functies**

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 overlappen, 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.

Bereidingsfuncties

TRADITIONELE FUNCTIES

- **Conventioneel:** Alle types van voedsel.
- **Grill:** Vlees, biefstuk, kebab, worst, groenten, brood.
- **Turbo Grill:** Grote stukken vlees, gevogelte.
- **Tweli-grill:** Vlees, vis, groenten.
- **Hete Lucht:** Verschillende gerechten tegelijk bereid op meer niveaus.
- **Convectiebakken:** Vlees, gevuld gebak, gevulde groenten.

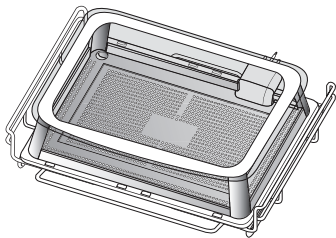
SPECIALE FUNCTIES

- **Snel Voorverwarmen:** Gebruik deze functie om de oven snel voor te verwarmen.
- **Ontdooien:** Alle types van voedsel.
- **Warmhouden:** Elk gerecht dat pas bereid is.
- **Rijzen:** Zoet of hartig deeg.
- **Langzaam Garen:** Vlees, vis (Accessoire: gaarthermometer).
- **Drogen:** Fruit, groenten, paddenstoelen (Accessoire: droogplaat).
- **Yoghurt:** Zelfgemaakte yoghurt.
- **Tweli-base:** Alle types van voedsel.
- **Eco Hetelucht:** Gebraad en gevulde braadstukken (Accessoire: gaarthermometer).

Raadpleeg de Handleiding of www.kitchenaid.eu voor meer informatie over de **Traditionele, Professionele en Artisan** functies.

Accessoires

Het aantal ovenaccessoires is afhankelijk van het aangeschafte model.
Het is mogelijk accessoires apart aan te schaffen bij de Klantendienst.



ARTISAN ACCESSOIRE

De **Artisan** stoomaccessoires zijn: **glazen deksel, geperforeerde plaat, druiplaat + verwarmingselement** en de **houder, dop van de interne aansluiting**.

We raden aan de accessoires te monteren zoals aangegeven in de Handleiding of op www.kitchenaid.eu.

Voeg water toe als uw recept dit vraagt en start de Artisan functies vanuit het Hoofdmenu.

Het Artisan Accessoire kan heel heet worden. We raden dus aan ovenwanten te gebruiken wanneer u ze moet aanraken of verwijderen. Voeg geen water toe tijdens de stoombereidingscyclus.

Raadpleeg de Handleiding of www.kitchenaid.eu voor meer informatie over de **Accessoires** en hun functies.

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.

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.

Twelix
Artisan Pyro SC
Oven
Hurtigveiledning

NO

“ 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. ”

Takk for at du har valgt

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.



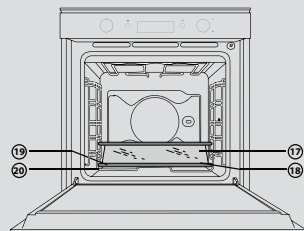
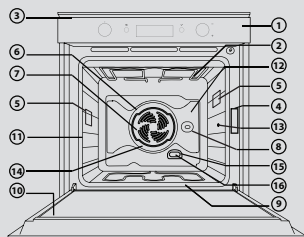
TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET KITCHENAID PRODUKT

For å oppnå en mer utfyllende assistanse, vennligst registrere produktet ditt på www.kitchenaid.eu/register



Les sikkerhetsinstruksjonene nøye før du bruker apparatet.

Ovnens deler og funksjoner



1. Kontrollpanel
2. Øvre varmeelement/grill
3. Kjølevifte (ikke synlig)
4. Dataskilt (vær vennlig å ikke fjerne dette)
5. Lampe
6. Rundt varmeelement (ikke synlig)
7. Vifte
8. Spidd (noen modeller)
9. Varmeelement i bunnen (ikke synlig)
10. Dør
11. Rillenes posisjon (nivået er angitt på ovns forsida)
12. Bakpanel
13. Kopling til steketermometer
14. Twelix disc
15. Kopling til modulær plugg
16. Deksel til ovnsrommets plugg (når Artisan-tilbehøret ikke er i ovnen, sett på hetten slik at det ikke spruter inn i det elektriske uttaket)
17. Glasslokk
18. Perforert rille
19. Langpanne + varmeelement
20. Langpanne stativ

Kontrollpanel



1. **Funksjonsbryter:** for å slå ovnen på/av og for å velge de forskjellige funksjonene.
2. **Navigeringsbryter:** for å navigere igjennom menyene som foreslås på display og for å endre verdiene som er stilt inn på forhånd.
3. **⊙ Knapp for å gå tilbake:** for å gå tilbake til forrige skjerm
4. **⊙ OK-knapp:** for å bekrefte og aktivere de valgte funksjonene


Start og Daglig bruk av ovnen

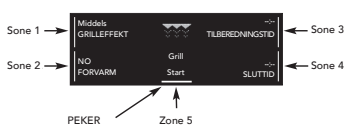
Første gang du slår på din nye ovn, må du stille inn **språket** og **klokkeslett**. Vri **Funksjonsbryteren** i en hvilken som helst retning, vri deretter på **Navigeringsbryteren** for å bla igjennom listen over tilgjengelige språk. Når du har funnet ditt språkvalg, trykk på **⊙ knappen** for å bekrefte. Øyeblikkelig etterpå vil "12:00" blinke på display og du bør stille inn klokkeslett. For å gjøre dette, vri på **Navigeringsbryteren** helt til display viser riktig klokkeslett, trykk deretter på **⊙ knappen** for å bekrefte.


DAGLIG BRUK AV OVNER



- **Spesialfunksjoner**
- **Profesjonelle funksjoner: Bakverk, Kaker, Grillspyd**
- **Artisan: Ren damp, Tilpasset damp, Artisan-funksjoner**

For å se de **tilhørende undermenyene** og velge en tilberedningsfunksjon, vri på *Bryteren for navigering* og trykk deretter på  *knappen* for å bekrefte funksjonen du ønsker. Display vil vise alle opsjonene knyttet til denne funksjonen.



trykk deretter på  *knappen* for å bekrefte.

For ytterligere informasjon, vennligst se Håndboken Instruksjoner for bruk eller www.kitchenaid.eu.

Tilberedningsfunksjoner

TRADISJONELLE FUNKSJONER

- **Over/undervarme:** Alle typer mat.
- **Grill:** Kjøtt, stek, kebabs, pølser, grønnsaker, brød.
- **Turbogrill:** Store kjøttstykker og fjærkre.
- **Tweli-grill:** Kjøtt, fisk, grønnsaker.
- **Varmluft:** Forskjellige typer mat som tilberedes samtidig på forskjellige nivå.
- **Tradisjonell steking:** Kjøtt, kaker med fyll, fylte grønnsaker.

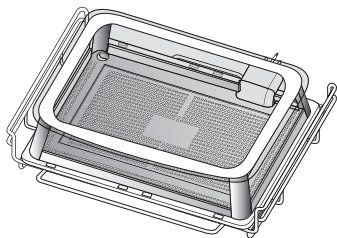
SPELIALFUNKSJONER

- **Hurtig forvarming:** Bruk denne funksjonen for rask forvarming av ovnen.
- **Tining:** Alle typer mat.
- **Holde varm:** En hvilken som helst matrett som nettopp er tilberedt.
- **Heving:** Søt eller salt deig.
- **Langsom steking:** Kjøtt, fisk (Tilbehør: steketermometer).
- **Tørkefunksjon:** Fukt, grønnsaker, sopp (Tilbehør: panne for tørking).
- **Yoghurt:** Hjemmelaget yoghurt.
- **Tweli-base:** Alle typer mat.
- **Øko varmluft:** Steker og fylt kjøtt (Tilbehør: steketermometer).

Vennligst se Håndboken med Brukerveiledning eller www.kitchenaid.eu for ytterligere informasjon om funksjonene **Tradisjonelle**, **Profesjonelle** og **Artisan-funksjonene**.

Tilbehør

Forskjellig tilbehør til ovnen kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt. Du kan kjøpe tilbehør separat fra Kundeservicesenteret.



ARTISAN TILBEHØR

Tilbehøret for tilberedning med damp til **Artisan** består av: **glasslokk, perforert rille, langpanne + varmelement og støtte, deksel til intern kontakt.**

Vi anbefaler at tilbehøret settes sammen slik det fremstår i Instruksene i Brukerhåndboken eller på www.kitchenaid.eu. Tilsett vann slik det står skrevet i oppskriften, og start deretter Artisan-funksjonene fra Hovedmenyen.

Artisan-tilbehøret kan nå svært høye temperaturer så vi anbefaler at du benytter ovnsvotter hver gang du må ta eller flytte på det, og ikke tilsett vann så lenge syklusen for dampkoking pågår.

Vennligst se Brukerhåndboken eller www.kitchenaid.eu for ytterligere informasjon om **Tilbehøret** og deres **funksjoner**.

Rengjøring

Før du gjør apparatet rent, må du forsikre deg om at det er avkjølt og frakoplet strømmettet. Det er best å unngå å bruke damprensjøringsutstyr, stålull, slående kluter og etsende vaskemidler som kan skade apparatet.

For informasjon om ovnens **automatiske rengjøringsssyklus**, vennligst se Instruksene i Brukerhåndboken eller www.kitchenaid.eu.

Problemløsning

Dersom du møter på problem ved bruk av ovnen:

1. Kontroller først at apparatet mottar strøm og at det er koplet til strømmettet på riktig måte;
2. Slå av ovnen før du slår den på igjen for å se om problemet er løst;
3. Dersom du ser en "F" etterfulgt av en feilkode på display, må du kontakte nærmeste Kundeservicesenter.

Følgende informasjon må formidles til teknikerne: den nøyaktige typen og modellen av ovnen, assistanssekoden (kan ses på høyre side på den innvendige kanten når ovnsdøren er åpen) og feilkoden som vises på display. Denne informasjonen gjør teknikerne i stand til å forstå hvilken type inngrep som er nødvendig.

Dersom det er nødvendig å reparere ovnen, anbefaler vi at du kontakter et godkjent Teknisk Servicesenter.

Twelix
Artisan Pyro 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.



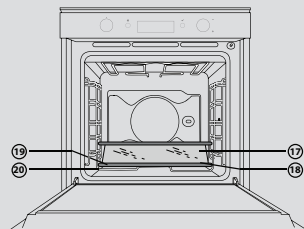
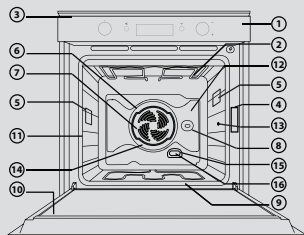
TACK FÖR ATT DU KÖPT EN PRODUKT FRÅN KITCHENAID

För att få mer omfattande service, vänligen registrera din produkt på www.kitchenaid.eu/register



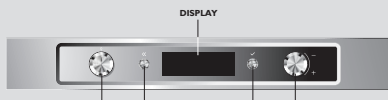
Läs säkerhetsinstruktionerna
noga innan du använder
apparaten.

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. Kontakt för stektermometer
14. Twelix-skiva
15. Anslutning för modulkontakt
16. Anslutningsskydd (sätt i skyddet när Artisan-tillbehöret inte är i ugnen för att förhindra stänk i eluttaget)
17. Glaslock
18. Perforerad hylla
19. Långpanna + värmeelement
20. Hållare för långpanna

Kontrollpanel

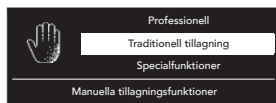


1. **Funktionsratt:** För att slå på/av ugnen och välja de olika funktionerna.
2. **Navigationsratt:** För att navigera i de valda menyerna på displayen och ändra förinställda värden.
3. **⏪ Bakåtknapp:** För att gå tillbaka till föregående display
4. **⏩ OK-knapp:** För att bekräfta och aktivera valda funktioner

Komma igång och daglig användning

Första gången du slår på din nya ugn, behöver du ställa in **språk** och **klockslag**. Vrid **funktionsratten** i valfri riktning och bläddra sedan igenom listan med tillgängliga språk med **navigationsratten**. 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



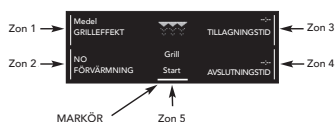
1. Slå på ugnen och välj en tillagningsfunktion i huvudmenyn

Vrid på *funktionsratten* för att slå på ugnen och visa funktionerna i **huvudmenyn**:

- Allmänna inställningar
- Funktioner för traditionell tillagning

- **Specialfunktioner**
- **Proffsfunktioner: bröd, bakverk, roterande grillspett**
- **Artisan: Ren ånga, Anpassad ånga, Artisan-funktioner**

Du visar **relaterade undermenyer** och väljer en tillagningsfunktion genom att vrida på *navigationsratten* och bekräfta ditt val med *knappen* ☺. Displayen visar alla associerade alternativ för funktionen.



2. Detaljkonfigurera funktioner

Du rör dig mellan displayens olika zoner genom att vrida på *navigationsratten*. Markören placeras vid de värden som kan ändras. Markören flyttas i den ordning som visas på bilden. När standardvärdena blinkar på displayen kan du göra dina ändringar genom att vrida på *navigationsratten* och bekräfta med *knappen* ☺.

För mer information, se bruksanvisningen eller www.kitchenaid.eu.

Tillagningsfunktioner

FUNKTIONER FÖR TRADITIONELL TILLAGNING

- **Över/undervärme:** Alla typer av rätter.
- **Grill:** Kött, stek, kebab, korv, grönsaker, bröd.
- **Turbogrill:** Stora köttstycken och fågel.
- **Tweli-grill:** Kött, fisk, grönsaker.
- **Varmluft:** Olika maträtter som tillagas samtidigt på olika nivåer.
- **Över/underv. & fläkt:** Kött, fyllda bakverk, fyllda grönsaker.

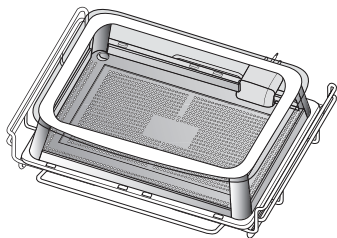
SPECIALFUNKTIONER

- **Snabbuppvärmning:** Används för att snabbt värma upp ugnen.
- **Upptining:** Alla typer av rätter.
- **Varmhållning:** Valfri nylagad maträtt.
- **Jäsning:** Söta degar eller matdeg.
- **Långkok:** Kött, fisk (tillbehör: stektermometer).
- **Torkning:** Frukt, grönsaker, svamp (tillbehör: torkhylla).
- **Yoghurt:** Hemlagad yoghurt.
- **Tweli-base:** Alla typer av rätter.
- **Eko varmluft:** Stekar och fyllda köträtter (tillbehör: stektermometer).

Se bruksanvisningen eller www.kitchenaid.eu för mer information om **funktioner för traditionell matlagning**, **professionella funktioner** och **Artisan-funktioner**.

Tillbehör

Antalet ugnstillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Du kan köpa tillbehör separat från kundservicecentret.



ARTISAN-TILLBEHÖR

Artisan-ångtillbehöret består av: **glaslock, perforerad hylla, långpanna + värmeelement och stöd, skydd för den invändiga kontakten.**

Vi föreslår att tillbehöret sätts ihop enligt beskrivningen i bruksanvisningen eller på www.kitchenaid.eu.

Tillsätt vatten enligt receptet och starta Artisan-funktionerna i huvudmenyn.

Artisan-tillbehöret kan bli mycket varmt, så du bör använda grytlappar/vantar när du behöver vidröra eller flytta det, och att aldrig fylla på vatten under ångkokningscykeln.

Se bruksanvisningen eller www.kitchenaid.eu för mer information om **tillbehören** och deras **funktioner**.

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.

Se bruksanvisningen eller www.kitchenaid.eu om ugnens **automatisk rengöring**.

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 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.

DA

DE

FI

FR

NL

NO

SV



Tryckt i Italien



400011163055/B

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.