

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.

Twelix
Artisan Pyro SC
Oven
Skrócona instrukcja obsługi

PL

“ 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. ”

Dziękujemy za wybór

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.



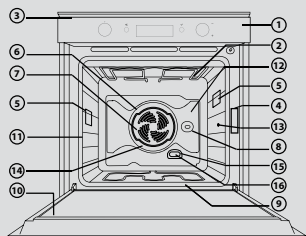
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU KITCHENAID

Aby uzyskać kompleksową pomoc, prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.kitchenaid.eu/register

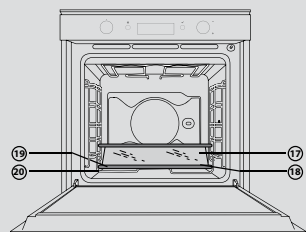


Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać te instrukcje.

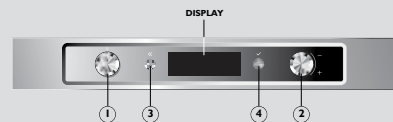
Części i funkcje piekarnika



1. Panel sterowania
2. Grzałka górna/ grill
3. Wentylator chłodzący (niewidoczny)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
5. Kontrolka
6. Grzałka okrągła (niewidoczna)
7. Wentylator
8. Rożen (jeśli jest dostępny w zestawie)
9. Grzałka dolna (niewidoczna)
10. Drzwiczki
11. Położenie półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
12. Ścianka tylna
13. Podłączenie sondy do mięsa
14. Tarcza Twelix
15. Modułowe złącze wtykowe
16. Osłona otworu dla wtyku (osłonę należy założyć, gdy akcesorium Artisan nie znajduje się w piekarniku, zapobiegając rozpryskiwaniu się płynów na gniazdo elektryczne)
17. Szklana pokrywa
18. Perforowana półka
19. Blacha na ściekający tłuszcz + grzałka
20. Uchwyt na blachę na ściekający tłuszcz



Panel sterowania

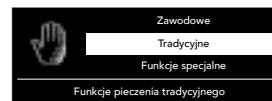


1. **Pokrętko wyboru funkcji:** aby włączyć/wyłączyć piekarnik i wybrać funkcję.
2. **Pokrętko nawigacji:** służy do poruszania się na wyświetlaczu między sugerowanymi menu i zmiany wstępnie ustawionych wartości.
3. **Przycisk Wstecz:** powrót do poprzedniego ekranu
4. **Przycisk OK:** potwierdzanie i uruchamianie wybranych funkcji

Pierwsze użycie i codzienna eksploatacja piekarnika

Przy **pierwszym uruchomieniu** piekarnika należy wybrać **język** i **godzinę**. Obrócić w dowolnym kierunku **Pokrętko wyboru funkcji**, a następnie obracając **Pokrętko nawigacji**, przejrzeć listę dostępnych języków. Po dokonaniu wyboru języka potwierdzić, naciskając **Przycisk OK**. Bezpośrednio po wykonaniu tej czynności na wyświetlaczu zacznie migać „12:00”, wskazując, że należy ustawić godzinę. Aby to zrobić, należy obracać **Pokrętko nawigacji** aż do wyświetlenia prawidłowej godziny, a następnie potwierdzić, naciskając **Przycisk OK**.

CODZIENNA EKSPLOATACJA PIEKARNIKA



1. Włączanie urządzenia i wybór funkcji pieczenia z głównego menu

Obrócić **Pokrętko wyboru funkcji**, by włączyć piekarnik i wyświetlić funkcje **głównego menu**:

- **Ustawienia ogólne**
- **Funkcje tradycyjne**

- **Funkcje specjalne**
- **Funkcje do użytku komercyjnego: Pieczywo, Ciastka, Rożen**
- **Artisan: Czysta para, Para niestandardowa, Funkcje Artisan**

Aby zobaczyć **powiązane menu podrzędne** i wybrać funkcję pieczenia, obrócić **Pokrętko nawigacji**, następnie wciskając **Przycisk OK**, potwierdzić żadaną funkcję. Na wyświetlaczu zostaną pokazane wszystkie opcje powiązane z tą funkcją.



2. Szczegóły konfiguracji funkcji

Do poruszania się po różnych strefach wyświetlacza służy **Pokrętko nawigacji**; obracając je, umieszcza się kursor przy wartościach, które mogą być modyfikowane. Kursor będzie przemieszczać się w kolejności pokazanej na ilustracji. Gdy na wyświetlaczu będą migać domyślne wartości, należy dokonać zmian, obracając **Pokrętko**

nawigacji, a następnie potwierdzić, wciskając **Przycisk OK**.

Aby uzyskać więcej informacji, należy zapoznać się z Instrukcją obsługi lub odwiedzić stronę internetową: www.kitchenaid.eu.

Funkcje pieczenia

FUNKCJE TRADYCYJNE

- **Konwencjonalne:** Wszystkie rodzaje żywności.
- **Grill:** Mięso, steki, kebaby, kielbaski, warzywa, chleb.
- **Turbogrill:** Duże porcje mięsa, drób.
- **Tweli-grill:** Mięso, ryby, warzywa.
- **Termoobieg:** Różne rodzaje żywności pieczone jednocześnie na kilku poziomach.
- **Piecz. konwekcyjne:** Mięso, ciasta z nadzieniem, nadziewane warzywa.

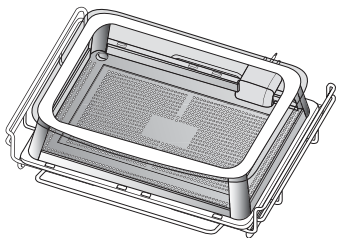
FUNKCJE SPECJALNE

- **Szybkie nagrzewanie:** Funkcja ta służy do szybkiego wstępnego nagrzewania piekarnika.
- **Rozmrażanie:** Wszystkie rodzaje żywności.
- **Utrzym. w ciepłe:** Dowolna potrawa, która została właśnie przyrządzona.
- **Wyrastanie:** Ciasta słodkie i wytrawne.
- **Duszenie:** Mięso, ryby (Akcesorium: sonda do mięsa).
- **Usuwanie wody:** Owoce, warzywa, grzyby (Akcesorium: blacha do suszenia).
- **Jogurt:** Domowy jogurt.
- **Tweli-base:** Wszystkie rodzaje żywności.
- **Wym. obieg Eco:** Pieczenie i mięso nadziewane (Akcesorium: sonda do mięsa).

Więcej informacji na temat funkcji **Tradycyjne**, **Zawodowe** i **Artisan** można uzyskać, zapoznając się z Instrukcją obsługi lub odwiedzając stronę internetową www.kitchenaid.eu.

Akcesoria

Liczba akcesoriów piekarnika może różnić się w zależności od zakupionego modelu. Istnieje możliwość oddzielnego zakupu akcesoriów w Centrum Obsługi Klienta.



AKCESORIUM ARTISAN

Akcesorium parowe **Artisan** składa się z: **szklanej pokrywy, perforowanej półki, blachy na ściekający tłuszcz + grzałki i podstawy, osłony do wewnętrznego gniazda.**

Zalecamy montaż akcesorium zgodny ze wskazówkami zawartymi w Instrukcji obsługi lub na stronie internetowej www.kitchenaid.eu. Dodać wskazaną w przepisie ilość wody i uruchomić funkcje Artisan w menu głównym.

Ponieważ akcesorium Artisan może nagrzewać się do bardzo wysokich temperatur, zalecamy stosowanie rękawic ochronnych za każdym razem, gdy będzie trzeba dotknąć akcesorium lub je przemieścić oraz niedodawanie wody podczas trwania cyklu gotowania na parze.

Więcej informacji na temat **Akcesoriów** i ich **funkcji** można uzyskać, zapoznając się z Instrukcją obsługi lub odwiedzając stronę internetową www.kitchenaid.eu.

Konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy upewnić się, że jest zimne i odłączone od sieci elektrycznej. Zaleca się unikać stosowania parowych urządzeń czyszczących, wełny stalowej, myjek ściernych i żrących detergentów, które mogłyby uszkodzić urządzenie.

Automatyczne czyszczenie

Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piro należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (w tym prowadnice poziome).

Dla uzyskania optymalnych rezultatów, przed uruchomieniem funkcji pirolitycznej należy usunąć duże osady wilgotną gąbką.

Zaleca się włączanie funkcji pirolitycznej w zależności od zanieczyszczenia piekarnika oraz częstotliwości użycia piekarnika.

Usuwanie usterek

W przypadku wystąpienia problemów w pracy piekarnika:

1. W pierwszej kolejności należy sprawdzić obecność zasilania i upewnić się, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci;
2. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, sprawdzając czy usterka nie ustąpiła;
3. Jeśli na wyświetlaczu pojawia się litera F, po której następuje kod błędu, należy skontaktować się z najbliższym Centrum Obsługi Klienta.

Konieczne będzie podanie technikowi następujących informacji: dokładny typ i model piekarnika, kod serwisowy (widoczny po prawej, wewnętrznej stronie, przy otwartych drzwiczkach piekarnika) i kod błędu pojawiający się na wyświetlaczu. Te informacje umożliwią technikowi natychmiastowe rozpoznanie typu koniecznej interwencji.

W przypadku gdy piekarnik wymaga naprawy, zalecamy zwrócić się do Autoryzowanego Serwisu Technicznego.

Szczegółowe instrukcje użytkowania dostępne są na stronie internetowej: www.kitchenaid.eu. Znajduje się tam również dużo więcej przydatnych informacji związanych z użytkowaniem zakupionych produktów, na przykład inspirujące przepisy kulinarne, tworzone i testowane przez ambasadorów naszej marki lub informacje dotyczące najbliższej szkoły gotowania KitchenAid.

PL

Wydrukowano we Włoszech



400011544101

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.